



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ
VETERINARĂ "ION IONESCU DE LA BRAD" IAȘI
FACULTATEA DE ZOOTEHNIE



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE
DIRECȚIA PENTRU AGRICULTURĂ JUDEȚEANĂ IAȘI

REGULAMENTUL OFICIAL AL CONCURSULUI

„IDENTIFICARE ȘI ATESTARE DE PRODUSE TRADIȚIONALE”,

ediția a II-a

I. ORGANIZATORII

Concursul este organizat de 2 instituții publice:

- a) **FACULTATEA DE ZOOTEHNIE** din cadrul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară "Ion Ionescu de la Brad", ce funcționează cu 4 specializări: *Zootehnie; Piscicultură și Acvacultură; Controlul și expertiza produselor alimentare și Inginerie și management în alimentația publică și agroturism*, cu o durată a studiilor de 4 ani reprezentată de Decan, prof. univ. dr. Paul Corneliu BOIȘTEANU;
- b) **DIRECȚIA PENTRU AGRICULTURĂ JUDEȚEANĂ IAȘI**, cu sediul în Mun. Iași, B-dul Ștefan cel Mare și Sfânt, nr. 47-49, Iași, reprezentată legal de Directorul Executiv, ing. Laurențiu PRECUP.

II. DURATA CONCURSULUI

Concursul se desfășoară în perioada **1 octombrie 2018 – 10 noiembrie 2018**, în conformitate cu prevederile prezentului Regulament Oficial.

III. DESFĂȘURAREA CONCURSULUI

1. La concurs pot participa elevi și studenți, individual sau în echipă, coordonați de un cadru didactic.



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ
VETERINARĂ "ION IONESCU DE LA BRAD" IAȘI
FACULTATEA DE ZOOTEHNIE



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE
DIRECȚIA PENTRU AGRICULTURĂ JUDEȚEANĂ IAȘI

2. Produsul tradițional trebuie să fie original, să fie fabricat din materii prime locale, să nu conțină aditivi alimentari, să fie realizat după o rețetă tradițională și după un procedeu tehnologic tradițional.

3. Produsul tradițional trebuie însoțit de un dosar al produsului care trebuie să cuprindă următoarele:

a) NUMELE PRODUSULUI

Numele trebuie să fie unic pentru a se putea diferenția produsul de alte produse similare, o protecție a proprietății intelectuale asupra rețetei și a modului de obținere a produsului;

b) DESCRIEREA CARACTERISTICILOR PRODUSULUI TRADIȚIONAL

Este un produs care are următoarele proprietăți organoleptice: aspect; consistență; culoare; gust; miros;

c) DESCRIEREA CARACTERISTICILOR INGREDIENTELOR FOLOSITE ÎN PROCESUL DE FABRICAȚIE

Ingredientele folosite vor fi descrise astfel încât să reiasă că în compoziția lor produsele nu au adăosuri de aditivi alimentari, coloranți, arome, vitamine, minerale, îndulcitori și se va specifica originea materiilor prime;

d) DESCRIEREA METODEI DE PRODUCȚIE

Metoda de producție va fi descrisă, explicând toate fazele, inclusiv operațiunile executate manual;

e) DESCRIEREA ELEMENTELOR CARE DEFINESC SPECIFICITATEA PRODUSULUI FINIT

Vor fi prezentate elementele care diferențiază produsul tradițional din concurs de altele asemănătoare;

f) POVESTEA PRODUSULUI

Povestea trebuie să demonstreze că rețeta a fost transmisă de la o generație la alta și să rezulte legătura istorică a produsului tradițional cu locul de producție. Totodată, vor fi atașate copii după documente care arată că are o vechime de cel puțin 30 de ani (ex. monografii, cărți, rețete tradiționale, adeverințe etc.);

4. Dosarul produsului va fi atașat unei cereri de participare la concurs și vor fi transmise la adresa de email: dadr.is@madr.ro sau mivancia@uaiasi.ro, până la data de **5.11.2018**. Participanții vor fi contactați telefonic sau pe email pentru confirmarea primirii documentelor.



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ
VETERINARĂ "ION IONESCU DE LA BRAD" IAȘI
FACULTATEA DE ZOOTEHNIE



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE
DIRECȚIA PENTRU AGRICULTURĂ JUDEȚEANĂ IAȘI

-
5. Juriul, constituit din reprezentanți ai Facultății de Zootehnie, ai Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, ai sponsorilor și ai presei, va verifica dacă dosarele produselor sunt întocmite conform REGULAMENTULUI DE CONCURS. Cele care nu corespund vor fi descalificate.
6. În data de **10.11.2018, ora 10**, la **FACULTATEA DE ZOOTEHNIE din IAȘI**, în **Holul de Marmură**, concurenții vor spune povestea produsului (în maximum 5 min.). Prezentarea acestuia se va face în sesiunea special organizată, concomitent cu degustarea.
7. În urma jurizării, echipele participante vor primi diplome și premii, iar cele mai bune produse, cu sprijinul specialiștilor din cadrul DIRECȚIEI PENTRU AGRICULTURĂ JUDEȚEANĂ IAȘI, vor fi **ATESTATE CA PRODUSE TRADIȚIONALE**.
8. Informații suplimentare pot fi obținute de la **șef lucr. dr. Gabriel HOHA, telefon 0768008787** și **șef lucr. dr. Mihaela IVANCIA, telefon 0740137910**.

IV. ÎNCETAREA CONCURSULUI

Prezentul concurs se va finaliza în data de **10 noiembrie 2018**, odată cu premiarea câștigătorilor.

Concursul poate înceta înainte de perioada menționată mai sus numai în cazul producerii unui eveniment ce constituie forță majoră, conducând astfel la imposibilitatea continuării acestuia.

V. REGULAMENTUL OFICIAL

Regulamentul Oficial este disponibil tuturor participanților fiind afișat pe site-urile ambilor organizatori, respectiv www.uaiasi.ro și www.dajiasi.ro.

CONCURSUL
„IDENTIFICARE ȘI ATESTARE DE
PRODUSE TRADIȚIONALE”,
ediția a II-a
CERERE DE ÎNSCRIERE

Subsemnații,,
elevi/studenți ai,
localitatea, str., nr.,
tel., email:, coordonați de Profesor
.....,
dorim să participăm la concursul: **„IDENTIFICARE ȘI ATESTARE DE PRODUSE**
TRADIȚIONALE”, ediția a II-a, organizat la Facultatea de Zootehnie pe 10 noiembrie 2018, ora
10⁰⁰, cu produsul:

Anexăm prezentei Dosarul Produsului.

Data:

Semnătura: