

Grupul de Acțiune Locală Dealurile Târnavelor

Punctul Gastronomic Local

Catalizator pentru dezvoltarea
turismului și a producătorilor locali



Acest ghid este realizat cu sprijinul și
colaborarea DSVSA Mureș

August 2025

Cuprins

01 INTRODUCERE

1.1. De ce dezvoltarea PGL-urilor prin GAL-uri?

02 PRINCIPII PRIVIND CONCEPTUL DE PGL (CE ȘI CUM)

2.1. Principii

2.2. Cadrul legal pentru Punctul Gastronomic Local

2.2.1 Cum mă organizez ca producător? Ce înseamnă mic producător?

2.2.2. Condiții specifice: maxim de locuri/serviri și “preponderent din fermă”

2.2.3.Ce trebuie să știu pentru a mă înregistra ca PGL și ce condiții mi se impun pentru servirea mesei (avizări, certificări)?

2.2.4. Condițiile specifice privind înregistrarea și organizarea ca Punct Gastronomic Local

2.3. Standardul minim de igienă și siguranță alimentară.

2.3.1. Introducerea produselor din grădină/fermă în bucătăria PGLului

2.3.2. Bucătăria unui PGL (dotare, organizarea spațiului, pregătirea produselor, procese privind igienizarea)

2.3.3. Spații de depozitare și spații de afumare a produselor agro-alimentare în cadrul PGLului

03 MONITORIZAREA PUNCTULUI GASTRONOMIC LOCAL

3.1.Verificări din partea instituțiilor – cine și pentru ce mă verifică?

3.2.Monitorizarea respectării condițiilor Punctului Gastronomic Local

MAPA PUNCTULUI GASTRONOMIC LOCAL

04 TRASABILITATE ȘI ACHIZIȚIONAREA PRODUSELOR DIN AFARA FERMEI

05 VALORIFICAREA PRODUSELOR PRIN MAGAZINUL DIN CADRUL PUNCTULUI GASTRONOMIC LOCAL

5.1. Suplimentarea veniturilor prin comercializarea de produse obținute în bucătăria PGL (avizări, organizare financiară) prin magazinul fermei sau târguri locale.

06 PROMOVAREA PGL LA NIVELUL TERITORIULUI

6.1. Promovare unitară și coerentă la nivelul teritoriului

6.2. Instrumente și canale de promovare

6.3. Colaborări, parteneriate strategice și modele de bună practică pentru dezvoltarea punctelor gastronomice locale

07 PREVEDERI PRIVIND FINANȚAREA PGL PRIN INTERMEDIUL GAL-URILOR

7.1. Tipuri de sprijin financiar disponibile prin GAL.

7.2. Condiții de eligibilitate

7.3. Alte surse posibile de sprijin

ANEXE

ANEXA 1 - EXEMPLU PLAN DE PROMOVARE LOCALĂ PENTRU
PUNCTELE GASTRONOMICE LOCALE (PGL)

ANEXA 2 - GHID PRACTIC - „DE BUZUNAR” - PENTRU
ÎNFIINȚAREA, AUTORIZAREA ȘI FUNCȚIONAREA UNUI PUNCT
GASTRONOMIC LOCAL (PGL)

ANEXA 3.

ANEXA 4 - MODEL FIȘĂ DE AUTOEVALUARE PENTRU
DESCHIDEREA UNUI PUNCT GASTRONOMIC LOCAL

ANEXA 5 - MODEL DE MENIU PENTRU PUNCT GASTRONOMIC
LOCAL (PGL)



01

INTRODUCERE



În ultimii ani, interesul pentru produsele locale, rețetele tradiționale și experiențele culinare autentice a crescut constant, atât în rândul consumatorilor români, cât și al vizitatorilor străini. În acest context, **Punctele Gastronomice Locale (PGL)** au apărut ca o formă simplă, dar eficientă, de a pune în valoare patrimoniul culinar rural, oferind preparate gătite în gospodării, cu ingrediente locale, în condiții reglementate de siguranță alimentară.

Punctele Gastronomice Locale (PGL) reprezintă o oportunitate concretă pentru locuitorii din mediul rural de a-și valorifica resursele proprii, tradițiile culinare și produsele locale, contribuind astfel la dezvoltarea durabilă a comunităților din care fac parte.

Deși legislația națională permite existența acestor forme de activitate (prin Ordinul ANSVSA nr. 111/2008, cu modificările ulterioare), în unele zone ale țării numărul punctelor gastronomice locale este încă foarte mic. Această situație se poate datora și **lipsei unui standard intern de evaluare și autorizare în cadrul Direcțiilor Sanitar Veterinare**, ceea ce face ca, în practică, cerințele aplicate să fie identice cu cele pentru restaurante – mult peste specificul și capacitățile unui PGL. În realitate, un PGL nu este un restaurant: el are un caracter familial, capacitate redusă, meniu limitat și un accent clar pe specificul local.

Pentru a debloca acest potențial neexploatat și a sprijini crearea unui **standard de autorizare și funcționare a PGL-urilor adaptat realităților locale**, Grupul de Acțiune Locală (GAL) Dealurile Târnavelor, împreună cu alte GAL-uri din județ și cu DSVSA Mureș, au inițiat elaborarea prezentului **Ghid de bune practici pentru înființarea, autorizarea și funcționarea PGL-urilor**. Acest ghid vine ca un **instrument de lucru și resursă de sprijin** atât pentru autoritățile implicate în procesul de autorizare, cât și pentru locuitorii - mici producători sau antreprenori locali - care doresc să își deschidă un PGL, oferind o viziune integrată care cuprinde principiile privind conceptul PGL, cadrul legal, măsuri de monitorizare, promovarea PGL-uri, accesul la finanțare și câteva anexe cu sfaturi practice.



În România, mai multe județe au reușit să pună în funcțiune rețele funcționale de PGL-uri, oferind exemple utile care arată că **PGL-urile pot deveni pârgii de dezvoltare rurală** dacă există voință locală, parteneriate funcționale și o abordare flexibilă, adaptată specificului fiecărei comunități. Ghidul pe care îl propunem își propune să sprijine replicarea acestor bune practici în județul Mureș și nu numai, iar scopul său final este sprijinirea autorizării și funcționării PGL-urilor într-un mod accesibil, coerent și sustenabil, în beneficiul tuturor comunităților.

1.1. De ce dezvoltarea PGL-urilor prin GAL-uri?

1. Pentru susținerea producătorilor locali și a lanțului scurt de aprovizionare

Punctele gastronomice locale sunt una dintre cele mai directe forme de valorificare a producției locale. Ouăle, legumele, laptele, carnea sau făina produse în sat sau în localitățile învecinate pot deveni parte dintr-un preparat servit chiar în gospodăria producătorului. În acest fel:

- Crește valoarea adăugată a produselor locale;
- Se reduc costurile de transport și distribuție;
- Se încurajează relațiile directe între consumatori și producători;
- Se contribuie la autonomia alimentară a comunităților rurale.
- Prin sprijinul GAL-urilor, această viziune poate fi transpusă în realitate, prin conectarea PGL-urilor la piețele locale, prin promovarea colaborării între producători și prin susținerea formării unor rețele funcționale de aprovizionare locală.

2. Pentru o abordare unitară și integrată la nivelul teritoriului

GAL-urile sunt structuri care cunosc foarte bine specificul teritoriilor în care activează: de la provocările administrative la resursele locale. În contextul PGL-urilor, ele pot:

- Asigura o abordare coerentă și coordonată la nivelul județului;
- Promova o viziune comună asupra dezvoltării gastronomiei locale;
- Oferi suport pentru dialogul între instituții și comunități;
- Găzdui sesiuni de informare, ateliere sau consultări cu operatorii și autoritățile
- Lega în rețea și crea rute tematice ale punctelor gastronomice locale din teritoriul GAL

Această coerență este esențială pentru ca PGL-urile să se dezvolte urmând o cale sustenabilă și compatibilă cu specificul local.



3. Pentru mentorat și sprijin direct acordat operatorilor de PGL

Demararea unui punct gastronomic local poate părea descurajantă pentru cineva care nu are experiență în antreprenoriat sau în relația cu autoritățile. GAL-urile pot deveni un partener de încredere pentru:

- Sprijin în înțelegerea legislației și cerințelor minime;
- Oferirea de modele de bună practică și exemple de succes;
- Facilitarea accesului la formare profesională (igienă, siguranță alimentară, ospitalitate etc.);
- Crearea de rețele între PGL-uri pentru schimb de experiență și colaborare.

4. Pentru promovarea integrată a patrimoniului cultural, natural și gastronomic

- PGL-urile sunt mai mult decât locuri unde se mănâncă bine. Ele pot deveni repere turistice, parte din rute tematice care includ:

·Biserici fortificate, trasee de drumeție, meșteșuguri tradiționale;
·Sărbători locale, târguri sau ateliere de gătit;
·Elemente de patrimoniu imaterial: povești, rețete, legende.

GAL-urile pot susține această promovare integrată, dezvoltând materiale comune, hărți turistice, campanii online sau parteneriate cu agenții de turism.

- PGL-urile sunt strâns legate de ecoturism, pentru că se bazează pe principiile sustenabilității și valorificării resurselor locale. Ecoturismul și PGL-urile se completează reciproc în promovarea unui turism responsabil, care susține economiile locale și protejează mediul înconjurător. Prin integrarea PGL-urilor în strategii de ecoturism, se poate oferi o experiență turistică autentică, educativă și durabilă.



Ecoturismul promovează turismul responsabil, care respectă mediul și cultura locală	PGL-urile sunt de cele mai multe ori mici afaceri de familie sau comunitare, care folosesc ingrediente locale și tradiționale, unele chiar din agricultură ecologică.
Ecoturismul încurajează turiștii să învețe și să aprecieze tradițiile și cultura locală	PGL-urile sunt locuri ideale pentru a experimenta gastronomia autentică a unei localități, zone
Ecoturismul susține conservarea tradițiilor culinare și la protejarea biodiversității locale	Punctele gastronomice locale promovează rețete tradiționale, preparate cu produse locale
Pentru „ecoturiști” destinația perfectă este o zonă rurală, în mijlocul naturii	Vizitarea unui PGL poate fi o parte dintr-o experiență mai largă de ecoturism, care include trasee de drumeție, observarea florei și faunei sau vizite la ferme - o oportunitate de a învăța despre natura din jur și despre cum produsele alimentare ajung de la fermă pe masă („from farm to fork”)
Ecoturismul susține economiile locale	PGL-urile pot deveni un motor de dezvoltare economică în zonele rurale. Acestea nu doar că atrag turiști, dar și sprijină producătorii locali, micile afaceri și meșteșugurile tradiționale. De asemenea, multe PGL-uri sunt implicate în economii circulare, reutilizând resursele și reducând risipa
O componentă importantă a ecoturismului este protejarea mediului prin reducerea emisiilor de carbon	PGL-urile se bazează pe lanțuri scurte de aprovizionare, ceea ce înseamnă că ingredientele provin din apropiere și nu sunt transportate pe distanțe mari, ceea ce contribuie la reducerea emisiilor de carbon. Altfel spus, prin consumul de produse locale și de sezon, producătorii și turiștii contribuie împreună la protejarea mediului.



5. Pentru identificarea nevoilor comune și crearea unui hub de servicii la nivel local

Mulți dintre potențialii operatori de PGL se confruntă cu obstacole administrative sau lipsa accesului la servicii de bază. GAL-urile pot:

- Efectua **analize de nevoi** la nivelul teritoriului;
- Iniția **huburi locale** care să ofere: contabilitate, consultanță juridică, marketing, formare profesională;
- Sprijini dezvoltarea de **platforme comune de promovare și rezervare**.

Prin acest tip de infrastructură de sprijin, se reduce presiunea asupra antreprenorilor și se asigură o funcționare eficientă și legală a PGL-urilor.

6. Pentru promovarea economiei circulare locale

PGL-urile pot deveni verigi importante în economia circulară rurală prin:

- Utilizarea ingredientelor locale și de sezon
- Valorificarea surplusului agricol; resursele sunt produse, transformate și consumate local;
- Gătitul la comandă și porții adaptate, rețete tradiționale bazate pe utilizarea integral a ingredientelor
- Resturile alimentare pot fi compostate și/sau refolosite, valorificate în alte activități agricole;
- Se încurajează reutilizarea, colaborarea și solidaritatea în comunitate
- Ambalaje reutilizabile și materiale biodegradabile

Concluzie:

GAL-urile pot încuraja aceste practici prin proiecte demonstrative, ghiduri de bune practici, parteneriate cu alte organizații locale și acces la finanțare nerambursabilă.

Acest ghid nu este o listă de reguli rigide, ci o **invitație la colaborare**, la înțelegere reciprocă și la găsirea unor soluții adaptate, echilibrate și durabile. Printr-un parteneriat real între autorități, GAL-uri și comunități, județul Mureș poate deveni un exemplu de bună practică în dezvoltarea gastronomiei locale și în valorizarea potențialului rural.



02

**PRINCIPII
PRIVIND
CONCEPTUL
DE PGL (CE ȘI
CUM)**



2.1. Principii

A. SIGURANȚA ALIMENTARĂ

Siguranța alimentară se referă la producerea, manipularea, depozitarea și prepararea alimentelor într-un mod care previne infecțiile sau bolile și păstrează suficienți nutrienți pentru o dietă sănătoasă.

Siguranța alimentară este asigurarea că alimentele nu vor cauza daune consumatorului atunci când sunt preparate și/sau consumate conform utilizării lor preconizate. Alimentele nesigure sunt cele care:

- au fost expuse la murdărie și germeni și sunt contaminate, sau
- s-au stricat și sunt putrezite, sau
- conțin substanțe toxice fizice, chimice sau biologice, și
- pot dăuna sănătății persoanei care le consumă.

Consumul de alimente nesigure poate îmbolnăvi grav oamenii și poate cauza chiar moartea. Producerea de alimente sigure este esențială:

- pentru a proteja consumatorii de pericolele bolilor transmise prin alimente
- pentru a crește competitivitatea atât pe piețele interne, cât și pe cele internaționale.

***O MASĂ SIGURĂ DIN PUNCT DE VEDERE AL SIGURANȚEI
ALIMENTARE ESTE PRIMUL SEMN DE ÎNCREDERE PE CARE UN PGL ÎL
POATE INSPIRA CELOR CARE LE TREC PRAGUL***

B. CALITATEA ALIMENTELOR UTILIZATE

Calitatea este o măsură a excelenței sau o stare de a fi lipsit de defecte, deficiențe și variații semnificative.

- Calitatea nu este un rezultat al întâmplării, ci o alegere. Aceasta înseamnă că alegerea în selecția materiilor prime, a inputurilor, controlul procesului, cunoștințele și abilitățile lucrătorilor, toate determină calitatea



2.1. Principii

A. SIGURANȚA ALIMENTARĂ

Siguranța alimentară se referă la producerea, manipularea, depozitarea și prepararea alimentelor într-un mod care previne infecțiile sau bolile și păstrează suficienți nutrienți pentru o dietă sănătoasă.

Siguranța alimentară este asigurarea că alimentele nu vor cauza daune consumatorului atunci când sunt preparate și/sau consumate conform utilizării lor preconizate. Alimentele nesigure sunt cele care:

- au fost expuse la murdărie și germeni și sunt contaminate, sau
- s-au stricat și sunt putrezite, sau
- conțin substanțe toxice fizice, chimice sau biologice, și
- pot dăuna sănătății persoanei care le consumă.

Consumul de alimente nesigure poate îmbolnăvi grav oamenii și poate cauza chiar moartea. Producerea de alimente sigure este esențială:

- pentru a proteja consumatorii de pericolele bolilor transmise prin alimente
- pentru a crește competitivitatea atât pe piețele interne, cât și pe cele internaționale.

***O MASĂ SIGURĂ DIN PUNCT DE VEDERE AL SIGURANȚEI
ALIMENTARE ESTE PRIMUL SEMN DE ÎNCREDERE PE CARE UN PGL ÎL
POATE INSPIRA CELOR CARE LE TREC PRAGUL***

B. CALITATEA ALIMENTELOR UTILIZATE

Calitatea este o măsură a excelenței sau o stare de a fi lipsit de defecte, deficiențe și variații semnificative.

- Calitatea nu este un rezultat al întâmplării, ci o alegere. Aceasta înseamnă că alegerea în selecția materiilor prime, a inputurilor, controlul procesului, cunoștințele și abilitățile lucrătorilor, toate determină calitatea



Mai jos sunt câteva principii simple, dar esențiale care să ghideze cu responsabilitate activitatea unui PGL în ceea ce privește servirea mesei consumatorilor:

1. Curățenie și simplitate:

- Spală-te pe mâini! Fă-o un obicei și spală mâinile de fiecare dată când treci de la o treabă la alta, atingi ceva murdar sau după o pauză.
- Curăță pe măsură ce lucrezi! Șterge imediat ce verși ceva. Nu lăsa mizeria să se acumuleze.
- Configurație simplă! Organizează-ți spațiul de lucru astfel încât alimentele crude și gătite să nu se atingă niciodată. Folosește tocătoare și ustensile diferite.

2. Nu invita dăunători:

- Sigilează totul! Depozitează alimentele în recipiente închise.
- Primul aliment intrat, Primul aliment ieșit (PAI-PAI)- Folosește ingredientele mai vechi înainte de cele noi.
- Aruncă imediat! Nu ține în preajmă alimente stricate sau expirate. Scapă de ele imediat.
- Păstrează curățenia! Curăță firimiturile și petele pentru a evita atragerea dăunătorilor.

3. Temperatura este esențială:

- Alimentele calde – cald, Alimentele reci – rece: Păstrează alimentele calde la cald (peste 60°C) și alimentele reci la temperaturi reci (sub 5°C). Folosește un termometru pentru a verifica!
- Gătește corect! Asigură-te că alimentele sunt gătite complet, în special carnea, păsările de curte și ouăle.

4. Cunoaște-ți ingredientele și furnizorii:

- Verifică înainte să cumperi! Cumpără ingrediente de la furnizori de încredere și verifică prospețimea.
- "Expiră la" nu este o sugestie! Acordă atenție datelor de "expirare la" sau "cel mai bine înainte de" și respectă-le.



5. Instruiește-ți echipa, păstrează simplitatea

- Toată lumea trebuie să știe! Toți cei care manipulează alimente trebuie să cunoască siguranța alimentară de bază.
- Pune pe hârtie! Liste de verificare și înregistrări simple te ajută să rămâi pe drumul cel bun.

6. Fii atent, Fii alert:

- Ai încredere în intuiție! Dacă ceva nu arată sau nu miroase bine, nu-l folosi.
- Ascultă-ți clienții! În serios reclamațiile și investighează-le cu promptitudine.

7. Fii mândru de ceea ce faci:

- O bucătărie curată este o bucătărie cu voie bună! Un loc de muncă curat și bine întreținut este un semn al unei afaceri căreia îi pasă de mâncarea sa.
- Reputația ta este în joc! Siguranța alimentară este esențială pentru reputația afacerii tale.

In plus:

- Începe cu pași mici, construiește treptat! Nu încerca să faci totul dintr-o dată. Începe cu elementele de bază și implementează treptat practici mai avansate.
- Nu-ți fie teamă să ceri ajutor! Consultă-te cu departamentul local de sănătate sau cu experți în siguranța alimentară (DVS Mureș).
- Continuă să înveți! Fii la curent cu reglementările de siguranță alimentară și cu cele mai bune practici.





2.2. Cadrul legal pentru Punctul Gastronomic Local

2.2.1 Cum mă organizez ca producător? Ce înseamnă mic producător?

Micii producători sunt persoane particulare sau firme mici care vând direct către consumator alimente produse în cantități mici în propria gospodărie.

Ce înseamnă cantitate mică? Mai jos sunt cantitățile produse și care se încadrează în categoria „cantitate mică”:

Lapte (produs primar): până la 1000 de litri pe săptămână	Pește prins în mare: până la 100 kg pe transport
Vânat (cu blană sau pene): 1 unitate mare sau 10 unități mici din cota de vânat permisă	Pește proaspăt: până la 10 kg pe transport
Carne de pasăre sau iepure din gospodăria proprie: 2000 de păsări/1000 de iepuri/an	Melci și scoici vii: până la 20 kg pe săptămână
Ouă: de la cel mult 50 găini	

Dacă doriți să acordați plus valoare produselor dumneavoastră prin deschiderea unui Punct Gastronomic Local (PGL) este necesar să vă înscrieți în evidența Registrului Agricol (din cadrul Primăriei unde sunteți arondat) ca producător agricol. În urma achitării taxelor, veți primi Atestatul de Producător și Carnetul de Comercializare (cu termen de eliberare de 5 zile). Veți obține astfel, titulatura de **PRODUCĂTOR AGRICOL PERSOANĂ FIZICĂ**.

Desigur, vă puteți înregistra afacerea în baza prevederilor naționale pentru a putea produce și vinde produsele dumneavoastră într-un cadru legal. Prin acest proces veți putea obține profit și puteți contribui la taxele de asigurare socială: șomaj, sănătate și pensie



În domeniul agricol, în vederea producerii și comercializării pe piață a produselor agricole, puteți opta pentru una dintre următoarele forme de organizare:

- a) Persoană fizică (PF)
- b) Persoană fizică autorizată (PFA)
- c) Întreprindere Individuală (II)
- d) Întreprindere Familială (IF)
- e) Societate cu Răspundere Limitată (SRL)

Personalitățile juridice prevăzute într-una din formele de organizare menționate cu excepția Persoanei Fizice (PF) au obligația să solicite Oficiului Registrului Comerțului de pe lângă tribunal, înregistrarea și autorizarea funcționării înainte de începerea activității.

2.2.2. Condiții specifice: maxim de locuri/serviri și “preponderent din fermă”

Prima și cea mai de bază condiție este aceea că trebuie să fiți **producător înregistrat la Registrul Agricol** din localitatea rurală de care aparțineți. Astfel, PGLul devine o modalitate de valorificare a producției primare locale. Puteți prepara și servi produse alimentare în cadrul PGLului după rețete specifice zonei pentru un număr maximum de 15 persoane.

Atunci când întocmiți meniul PGL-ului dumneavoastră, este necesar să vă asigurați că produsele pe care le veți servi vor fi gătite în principal din producția dumneavoastră primară, dar și de la alți producători, pescari, vânzători, culegători și colectori de produse forestiere nelemnoase din zonă. Vă recomandăm să țineți cont de trasabilitatea produselor!

Trasabilitatea înseamnă urmărirea drumului unui aliment de la producător până la consumator. Este esențială pentru identificarea rapidă a sursei în caz de îmbolnăviri. Lipsa etichetelor și a evidenței producătorilor face imposibilă identificarea cauzelor în caz de toxiinfecții alimentare, afectând inclusiv reputația celor care respectă regulile.



2.2.3.Ce trebuie să știi pentru a mă înregistra ca PGL și ce condiții mi se impun pentru servirea mesei (avizări, certificări)?

a) Înfiiințarea Punctului Gastronomic Local

Pentru a înființa un Punct Gastronomic Local, este necesar să vă asigurați că dețineți **Atestatul de Producător și Carnetul de comercializare** emis de Registrul Agricol din cadrul Primăriei de care aparțineți.

Dacă nu doriți să funcționați sub persoană fizică, alături de documentele emise de primărie, este necesar să aveți și documentul de înregistrare fiscală ca formă legală (PFA, II, IF, SRL).

Următorul pas constă în participarea la Cursul obligatoriu Punct Gastronomic Local organizat de Agenția Națională a Zonei Montane (ANZM) prin Oficiul de Dezvoltare Montană al regiunii dumneavoastră.

Având în vedere că GAL Dealurile Târnavelor are comune din județele Mureș și Sibiu, mai multe informații puteți afla contactând Oficiul de Dezvoltare Montană Ibănești, Mureș [1] sau Oficiul de Dezvoltare Montană Cristian, Sibiu[2].

Cursul este organizat cu titlu gratuit, atât la fața locului, cât și în format online și durează 4 zile a câte 6 ore, adică un total de 24 de ore. La finalul formării, veți primi diploma de participare, care atestă că ați luat la cunoștință toate prevederile impuse de către ANZM.

După finalizarea cursului, va trebui să înregistrați activitatea PGL-ului la Oficiul Național al Registrului Comerțului (ONRC), având coduri CAEN care dovedesc că desfășurați una sau mai multe activități de producție agricolă, pescuit sau vânat sau de colectare a produselor forestiere nelemnoase, în conformitate cu prevederile legislației specifice în vigoare.

Nu uitați! Aveți obligația de a urma un curs privind noțiunile fundamentale de igienă publică care să urmeze și Cerințele legislative în unitățile cu profil alimentar inclusiv unitățile de alimentație publică și colectivă.

[1] ODM Ibănești: Com. Ibănești, nr.708, județul Mureș

[2] ODM Cristian, str. XIII, nr. 53, loc. Cristian, jud. Sibiu



Următorul pas în înființarea PGLului îl constituie procedura de înregistrare Sanitar-Veterinară pentru unitățile de vânzare cu amănuntul – secțiunea Înregistrare Puncte Gastronomice Locale.

După ce toate acestea sunt îndeplinite, DSVSA va inspecta Punctul Gastronomic Local pentru înregistrare ca unitate de vânzare cu amănuntul! Inspectorii Autorității Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor întocmesc la fața locului o notă de constatare, cuprinzând concluzia evaluării și fișa de evaluare a PGL.

Astfel, veți primi Documentul de înregistrare sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru unitățile de vânzare cu amănuntul.

b) Care sunt documentele de care aveți nevoie pentru deschiderea PGLului?

Pentru a deschide un Punct Gastronomic Local este necesar să întocmiți „**Mapa Punctului Gastronomic Local**” care să conțină următoarele documente:

- 1. Atestatul de producător și Carnetul de Comercializare** – documentele emise de către Primărie.
- 2. Diploma care atestă absolvirea cursului de formare a Punctelor Gastronomice Locale** emisă de Agenția Națională a Zonei Montane (ANZM)
- 3. Documentul care atestă înregistrarea juridică** - persoană fizică autorizată (PFA), întreprindere individuală (II), întreprindere familială (IF), respectiv Societate cu Răspundere Limitată (S.R.L).
- 4. Diplomă absolvire Curs Igienă** atestată de Direcția de Sănătate Publică
- 5. Documentul de înregistrare sanitar-veterinară emis de către DSV Mureș**



c) Ce trebuie să știi după ce am deschis PGL-ul? Care sunt condițiile de servire a mesei? De unde procur alimentele pe care nu le produc?



Pentru a deschide un PGL, este necesar să dețineți spațiul adecvat pentru desfășurarea afacerii dumneavoastră:

- instalații de spălare și uscare a mâinilor în condiții de igienă, instalații sanitare igienice și vestiare;
- blaturile pe care gătiți să fie curate și dezinfectate;
- mijloace adecvate pentru curățarea și, după caz, dezinfectarea instrumentelor și a suprafețelor de lucru;
- produsele alimentare cu care veți lucra sunt curățate în condiții de igienă în cadrul activităților întreprinderilor din sectorul alimentar;
- trebuie să vă asigurați că aveți apă potabilă caldă și/sau rece în cantitate suficientă;
- trebuie să vă asigurați că aveți mijloace și/sau spații adecvate pentru depozitarea și eliminarea deșeurilor periculoase și/sau necomestibile (lichide sau solubile)
- mijloace și spații adecvate pentru păstrarea și controlul condițiilor de temperatură adecvate pentru produsele alimentare
- produsele alimentare trebuie amplasate în locuri și în condiții care să permită, în măsura în care este posibil, evitarea riscului de contaminare.
- este de preferat ca meniul PGLului să fie gătit numai de către dumneavoastră ca proprietar și de membrii familiei, având o stare de sănătate corespunzătoare, iar materiile prime să provină din ferma proprie.





În cazul în care doriți să achiziționați alimente din afara fermei dumneavoastră, puteți găsi mai jos proveniența materiilor prime:

Carne de pasăre sau iepure	Din exploatarea proprie
Lapte	Direct din fermele producătoare de lapte, inclusiv de la stâne
Produsele lactate	Centrele de prelucrare lapte integrate sau independente
Miere	Direct de la stupine sau centrele de colectare miere
Ouă	Direct de la producătorii de ouă sau din centrele de colectare ouă





Contaminarea alimentelor - Pericole pentru consumatori

Atunci când deschideți o unitate de servire a mesei, cum este PGL, trebuie să luați în considerare și grupurile de risc. Acestea includ: copiii, femeile însărcinate, persoane în vârstă și persoane cu o imunitate scăzută, persoane din alte zone sau din alte țări.

Mâncarea poate fi contaminată cu elemente biologice, chimice și fizice periculoase, iar principala cauza a intoxicației alimentare este contaminarea cu bacterii. Fiecare bacterie reprezintă o celulă care se poate multiplica și crește!

Sunt diverse tipuri de bacterii, de exemplu: inofensive, distrugătoare și patogene, iar unele pot forma cruste protectoare denumite spori. Acestea au nevoie de mâncare, umezeală, căldură și timp ca să crească. Însă, simțurile (văz, gust, miros) nu pot spune dacă mâncarea este contaminată cu bacterii.

În tabelul de mai jos puteți observa care sunt tipurile de contaminare a mâncării, pe scurt:

Biologic	<i>Bacterii, toxine, virusi</i>
Chimic	<i>Chimicale și alte otrăvuri, cum ar fi insecticidele Plante și ciuperci otrăvitoare</i>
Fizic	<i>Lucruri nedorite în mâncare, cum ar fi fragmente de sticlă, pietre, păr, spini metalici</i>



De asemenea, trebuie să respectați următoarele norme sanitare-veterinare:

- menținerea igienei echipamentelor utilizate: asigurarea apei calde, a substanțelor dezinfectante, a unui spațiu igienizat pentru depozitarea echipamentelor
- dotarea cu apă potabilă oricând este necesar – accesul la apă este ușor, apa este suficientă și potabilă
- igienă personală (spălarea mâinilor, acoperirea părului pe cât posibil etc)
- separarea alimentelor crude de cele preparate
- distrugerea insectelor și a rozătoarelor
- carnetul de sănătate al persoanelor care manipulează produsele, vizat periodic de către medicul de familie

să vă instruiți lucrătorii cu privire la regulile de igienă alimentară

În plus, pentru produsele din origine animală:

- animalele sunt înregistrate și luate în evidența medicului veterinar; au documente sanitare-veterinare.
- prevenirea contaminării produselor cu deșeuri sau produse medicinale veterinare: adăposturi împrejmuite, spații corecte de depozitare pentru produse/furaje/ echipamente.
- păstrarea documentelor referitoare la hrana animalelor și la medicamentele utilizate în tratamentul acestora.



Cerințe pentru menținerea unui standard ridicat de igienă personală:

Întotdeauna spălați-vă pe mâini!



SPĂLAREA MÂINILOR - CÂND?	CONDIȚII GENERALE DE IGIENĂ
Înainte de a atinge alimentele pregătite pentru consum	Nu purtați bijuterii – acestea sunt potențiale focare de bacterii
Înainte de a atinge carne crudă sau ouă	Dacă aveți răni, păstrați-le acoperite de plasturi rezistenți la apă
După folosirea toaletei	Nu fumați în zonele cu alimente
După mânguirea alimentelor nepreparate	Ar trebui să purtați plase de păr sau bonete pentru a preveni căderea părului în mâncare
După ce ați făcut curățenie	Trebuie să purtați haine curate de fiecare dată când gătiți și folosite atunci când se intră în zonele de pregătire a mâncării
După ce ați mânguit gunoiul	În zonele de pregătire a alimentelor, respectați toate normele de igienă personală și curățenie
După ce ați suflat nasul, ați tușit sau strănutat în palme	Anunțați medicul de familie de orice simptom de boală
După o pauză	
Și când sunt murdare!	



2.2.4. Condițiile specifice privind fiscalizarea Punctului Gastronomic Local

A. Ce înseamnă forma legală de organizare a activității - aspecte generale de organizare și funcționare a micilor producători din domeniul agricol

Forma legală este procesul prin care vă puteți înregistra afacerea în baza prevederilor naționale pentru a putea produce și vinde produsele dumneavoastră într-un cadru legal.

În domeniul agricol, în vederea producerii și comercializării pe piață a produselor agricole, puteți opta pentru una dintre următoarele forme de organizare:

- a) Persoană fizică (PF)
- b) Persoană fizică autorizată (PFA)
- c) Întreprindere Individuală (II)
- d) Întreprindere Familială (IF)
- e) Societate cu Răspundere Limitată (SRL)

Personalitățile juridice prevăzute într-una din formele de organizare menționate (cu excepția Persoanei Fizice (PF)) au obligația să solicite Oficiului Registrului Comerțului de pe lângă tribunal, înregistrarea și autorizarea funcționării înainte de începerea activității PGL.

Conform legislației naționale, dacă decideți să comercializați surplusul de produse obținute în gospodăria proprie prin intermediul PGL, aveți obligația legală de a deține atestatul de producător și carnetul de comercializare, obținând astfel titulatura de **PRODUCĂTOR AGRICOL PERSOANĂ FIZICĂ** (nu are formă juridică de organizare).



AVANTAJE ȘI DEZAVANTAJE PENTRU PRODUCĂTORII FĂRĂ FORMĂ DE ORGANIZARE

AVANTAJE	DEZAVANTAJE
Taxele de eliberare a documentelor de la primărie sunt accesibile Termenele de eliberare ale documentelor sunt mici, oferind posibilitatea producătorului să înceapă comercializarea produselor cât mai repede posibil Nu este necesară înregistrarea fiscală.	Producătorului nu își poate achita contribuțiile sociale obligatorii (asigurare, sănătate etc) Producătorul nu contribuie la vechimea în muncă pentru a își asigura pensia

După obținerea calității de producător agricol, în baza atestatului eliberat de primăria localității de domiciliu, aveți posibilitatea, dacă doriți să desfășurați o activitate economică organizată, să vă înregistrați fiscal la Oficiul Național al Registrului Comerțului (ONRC) de pe lângă tribunalul județului în care se află unitatea de producție, terenul sau gospodăria dumneavoastră.

Prin această înregistrare, puteți opta pentru o formă juridică adecvată (de exemplu: PFA – Persoană Fizică Autorizată, II – Întreprindere Individuală, IF – Întreprindere Familială sau SRL – Societate cu Răspunere Limitată), ceea ce vă conferă un cadru legal de funcționare, dreptul de a emite documente fiscale (facturi, chitanțe, bonuri de casă etc.) și accesul la diverse forme de sprijin financiar sau fonduri nerambursabile destinate fermierilor sau micilor antreprenori din mediul rural.

Această etapă este necesară doar dacă intenționați să valorificați economic produsele sau serviciile oferite și nu este obligatorie pentru consumul propriu sau schimburi informale în gospodărie.



B.De ce documente aveți nevoie și când?

Dacă doriți să comercializați produsele dumneavoastră este necesar să vă înregistrați în evidența **Registrului Agricol** (din cadrul Primăriei unde sunteți arondat) ca producător agricol. În urma achitării taxelor, veți primi **Atestatul de Producător** (cu termen de eliberare de 5 zile)

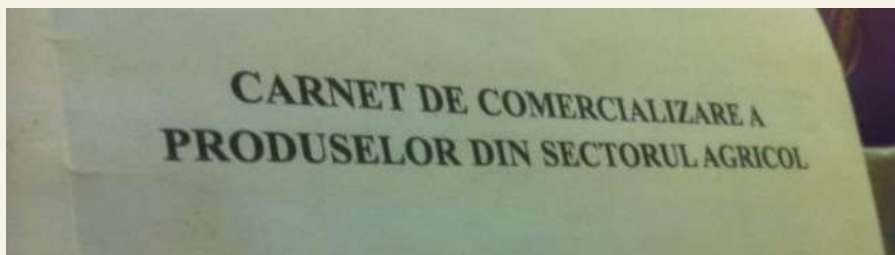
Comercializarea produselor obținute din activitatea agricolă desfășurată se poate realiza în structuri de vânzare cu locație permanentă sau temporară în teritorii special amenajate și dotate corespunzător.

Pentru a se realiza această comercializare, pe lângă Atestatul de producător veți avea nevoie și de **Carnetul de Comercializare** a produselor care se va elibera în termen de 5 zile lucrătoare de către primăria pe a cărei rază teritorială se află exploatarea dumneavoastră agricolă și este valabil 7 ani.

DE REȚINUT!

Carnetul de Comercializare a produselor din sectorul agricol este necesar doar în cazul în care doriți să vindeți produsele obținute din ferma proprie sau să vindeți la piață, către o cooperativă sau într-un magazin.

Carnetul de Comercializare a produselor este documentul utilizat de persoana fizică care deține atestatul de producător, precum și de soțul/soție, rudele/afinii de gradul I, după caz, pentru vânzarea en-gros sau comerț cu amănuntul a produselor agricole obținute la fermă/gospodărie





2.3. Standardul minim de igienă și siguranță alimentară

2.3.1. Introducerea produselor din grădină/fermă în bucătăria PGLului

Dacă sunteți producător de produse de origine animală trebuie să aveți în vedere următoarele măsuri de igienă atunci când sacrificați sau aduceți un animal sacrificat în cadrul PGLului:

- a) curățați toate instalațiile utilizate în cadrul producției primare și a activităților conexe, inclusiv la instalațiile utilizate pentru depozitare, și după caz, să le dezinfectați după curățare, folosind metoda adecvată;
- b) curățați echipamentele, recipientele, lăzile, vehiculele și navele și, după caz, să le dezinfectați după curățare, folosind metoda adecvată;
- c) să asigurați, pe cât posibil, igiena animalelor care urmează să fie sacrificate;
- d) să folosiți apă potabilă sau apă curată ori de câte ori este nevoie pentru a preveni contaminarea;
- e) să depozitați și să manipulați deșeurile și substanțele periculoase în așa fel încât să prevină contaminarea;

Dacă doriți să prelucrați produsele dumneavoastră într-un mediu sanitar și igienizat, trebuie să vă asigurați că interiorul PGL-ului este curat și întreținut în bună stare.

Care sunt condițiile pentru a găti cu produsele din carne de vită, porc, pasăre din curtea proprie? Dar cu lactatele? De unde pot cumpăra dacă nu produc eu?

Pentru sacrificarea **vițelului**, este obligatorie deplasarea la un punct autorizat sau abator, fiind interzisă sacrificarea în gospodărie.

Porcul poate fi sacrificat în regim propriu pentru evenimente precum „Pomana Porcului”, cu condiția anunțării medicului veterinar, care va efectua controalele necesare și va elibera certificatele ante și post mortem.

De asemenea, **mielul** poate fi sacrificat în curtea proprie asemenea porcului, la fel se va proceda și în cazul păsărilor și iepurilor..



Produsele lactate pot fi oferite turiștilor doar dacă sunt procesate corespunzător și înregistrate sanitar-veterinar sub forma de Vânzare Directă.

Carnea, ouăle, lactatele le puteți achiziționa din unitățile de procesare sau de la producători înregistrați.

Păstrați factura pentru a putea demonstra faptul că alimentele au fost achiziționate din surse verificate!

Dacă sunteți producător de produse vegetale cu materii prime și auxiliare pentru prepararea conservelor (gemuri, zăcuște, murături), trebuie să vă asigurați de următoarele condiții:

- 1. Cantitățile necesare de legume, verdețuri, fructe etc** sunt stabilite în funcție de meniul pe care vi-l propuneți, rețeta de preparare, precum și care este produsul anume pentru care doriți să aduceți plus valoare. Acestea vor fi așezate și depozitate în recipiente adecvate și în prealabil curățate.
- 2. Sortarea legumelor și verdețurilor** se va face în funcție de tipul acestora. Nu veți adăuga în aceeași lădiță rădăcinoasele sau cartofii cu pătrunjelul sau mărarul întrucât acestea din urmă pot fi contaminate cu bacteriile din sol.
- 3. Spălarea legumelor și fructelor pentru conserve** se va face manual cu jet de apă potabilă în cuva chiuvetei, spălând cu atenție pentru îndepărtarea impurităților.
- 4. Porționarea legumelor și fructelor** pentru prepararea conservelor se va face cu ajutorul cuțitelor în prealabil curățate și dezinfectate, în funcție de tipul produsului. Curățarea lor se va face tot cu ajutorul cuțitelor.
- 5. Pregătirea lichidelor de umplere (pentru murături)** se va face cu respectarea rețetei de murături: cântărirea produselor auxiliare (spre ex: oțet, ulei etc), fierberea va respecta timpii din rețetă.



6. Pregătirea borcanelor sau a altor recipiente pentru umplere - se vor folosi numai borcanele întregi cu capace adecvate, de preferință noi sau butoaie din lemn sau plastic în cazul verzei murate. Înainte de folosire se vor spăla și dezinfecta prin sterilizare. Ulterior, se vor umple după uscare și verificarea vizuală.

7. Umplerea borcanelor, adăugarea lichidelor conservante, răcirea – Legumele/fructele spălate și porționate, vor fi așezate în vase conform rețetei, iar lichidele de umplere se adaugă peste acestea. Răcirea produsului dumneavoastră se va efectua treptat, cu respectarea normelor de igienă. Veți depozita borcanele, sticlele cu dulceturi, zaucști, siropuri în locuri uscate, răcoroase și întunecate, având lipite pe ele o etichetă care să indice produsul și data fabricației.

DE REȚINUT!

Structura unui PGL trebuie:

- să permită întreținerea, curățarea și/sau dezinfectarea corespunzătoare și să asigure un spațiu de lucru suficient și adecvat unei igiene adecvate;
- să prevină acumularea murdăriei, contactul cu substanțe toxice sau formarea condensului și mucegaiului nedorit pe suprafețe;
- să prevină contaminarea și combaterea dăunătorilor;
- să asigure condiții adecvate de manipulare și depozitare, cu capacitatea de a păstra produsele la o temperatură adecvată care să fie monitorizată și, dacă este necesar, înregistrată.
- să dețină un număr suficient de chiuvete, amplasate corespunzător și care să fie destinate spălării pe mâini (care să dispună de apă rece și caldă, cât și de săpun sau detergenti).

Atenție: când este cazul, nu folosiți aceeași chiuvetă pentru spălarea produselor și pentru spălarea mâinilor, spre exemplu, atunci când aduceți din grădină morcovii sau rădăcinoasele pline cu pământ.

- Produsele de curățenie și substanțele dezinfectante nu trebuie depozitate în spațiul unde se manipulează produsele alimentare.
- Interiorul trebuie să fie bine ventilat natural sau mecanic
- Incintele pentru produsele alimentare trebuie să dispună de iluminat.



- Trebuie să vă asigurați că instalațiile de scurgere sunt acoperite și va trebui să aveți grijă ca deversarea apei contaminate să nu intre în contact cu produsele alimentare.
- Echipamentele din zonele în care se manipulează produsele alimentare și, în special, cele aflate în contact cu aceste produse trebuie să fie păstrate în bună stare și ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat.
- Se prevăd, după caz, spații adecvate pentru curățarea, dezinfectarea și depozitarea instrumentelor și echipamentelor de lucru, respectiv facilitățile necesare pentru spălătul produselor alimentare. Fiecare chiuvetă trebuie să dispună de alimentare adecvată cu apă.

2.3.2. Bucătăria unui PGL(dotare, organizarea spațiului, pregătirea produselor, procese privind igienizarea)

Bucătăria Punctului Gastronomic Local devine cartea dumneavoastră de vizită! Devine un spațiu în care vă veți petrece majoritatea timpului gătind cu dăruire pentru oaspeții dumneavoastră. Să îi acordăm, aşadar, statutul care i se cuvine!

Este necesar să dețineți și un spațiu mic de depozitare care să fie separat pentru zonele de gătire și depozitare a alimentelor crude, alimentelor cu grad mare de risc, legume etc.

De asemenea, trebuie să aveți în vedere separarea zonelor „curate” de cele „murdare” și să asigurați un flux de muncă de tipul:

Livrare -> Depozitare -> Preparare -> Servire



Cum trebuie să arate bucătăria mea? O pot folosi pe cea existentă?

Da. Nu este necesar să construiți sau să înființați altă încăpere pentru bucătăria PGLului dumneavoastră. Însă, trebuie să luați în considerare următoarele:

1. **Fluxul de muncă**, gestionarea produselor primare (legume, fructe, carne, ouă), a produselor finite (murături, zăcuști etc) și al deșeurilor să fie dezvoltate în așa mod încât să se evite contaminarea încrucișată.

NU SE ADMIT INTERSECȚĂRI ALE FLUXULUI!

2. Să aveți, pe cât posibil, zone amenajate pentru depozitarea fructelor și legumelor, carne crudă, ouă etc cu respectarea normelor de igienă pentru fiecare tip de produs, zone pentru spălare și pregătire, zone de gătit, zone de depozitare produse procesate (zăcuști, dulcețuri, mezeluri, produse lactate etc).

3. Organizarea spațiului de lucru este esențială astfel încât fluxurile de activitate (materii prime, produse semifabricate, produse finite, resturi menajere, veselă murdară/curată etc.) să nu se intersecteze, pentru a preveni contaminarea încrucișată și a respecta normele de igienă sanitar-veterinară.

4. Pentru respectarea acestei cerințe:

- Circuitele funcționale trebuie să fie într-o singură direcție, clar delimitate și logic separate

**RECEPȚIE MATERII PRIME → DEPOZITARE → PREGĂTIRE → GĂTIRE
→ SERVIRE → CURĂȚENIE**

5. Pot fi utilizate rasteluri mobile sau cărucioare pe roți pot pentru transportul intern al alimentelor sau vaselor, dacă sunt alocate exclusiv unei singure etape de lucru (ex. doar pentru produse curate, doar pentru vase murdare etc.) și nu circulă înapoi pe traseul curat. Este recomandat ca fluxul personalului, alimentelor și al deșeurilor să fie bine controlat, iar traseele marcate clar, mai ales în spațiile cu multiple funcțiuni. Dacă spațiul este limitat, se pot folosi soluții organizatorice (orar separat pentru anumite activități) sau fizice (rafturi dedicate) care să asigure menținerea fluxurilor distincte.



Cum să arate frigiderul meu?

- Puteți avea unul sau două frigidere cu sertare adecvate în care să alocăți câte un raft pentru fiecare produs: carne, legume, lactate.
- Va trebui să aveți un termometru vizibil cu temperatura frigiderului (3-4 grade C) și cea a congelatorului (-18 grade C).
- În congelator va trebui să depozitați produsele în pungi închise ermetic pe care să lipiți o etichetă cu numele produsului și data de depozitare. Este important să aveți porții care să nu fie recongelate odată ce ați decongelat produsele. Carnea este necesar să fie porționată și pregătită pentru procesare. Termenul de păstrare a cărnii în congelator nu trebuie să depășească 6 luni, de aceea este important să aveți eticheta adăugată.

Unde depozitez legumele, dulcelețurile și conservele?

Este bine ca legumele să fie depozitate în camere răcoroase sau pivnițe, pe rafturi care să fie ușor de curățat și igienizat, așezate în lădițe separate: legumele ușor perisabile, rădăcinoasele etc.

De asemenea, dulcelețurile și conservele trebuie să fie etichetate și să se poată vedea cu ușurință data la care acestea au fost procesate.

ETICHETAȚI PRODUSELE CU DATA VIZIBILĂ PENTRU A MONITORIZA VALABILITATEA ACESTORA!

Suprafețele de lucru, pardoselile și zona de gătire să fie ușor de spălat și dezinfectat:

- Suprafețele de lucru să fie rezistente și ușor de curățat și dezinfectat (de preferat din oțel inoxidabil, faianță etc).
- Pardoseala bucătăriei să fie durabilă, ușor de curățat, să nu absoarbă lichide și să nu permită alunecarea.
- Pereții să fie netezi, fără fisuri sau crăpături cu zone lavabile în zona de gătire (chiuvetă, aragaz etc). Aceștia pot fi acoperiți cu faianță deschisă la culoare astfel încât să fie ușor vizibilă. NU agățați produse materiale, cu scop strict ornamental.

Trebuie să aveți în vedere ca suprafețele de preparare, procesare și gătire sunt ușor de spălat și dezinfectat. De asemenea, pardoseala să fie dintr-un material care să fie ușor de curățat.

**NU SE ADMIT MATERIALE CARE SĂ NU GARANTEZE
POSSIBILITATEA IGIENIZĂRII ȘI DEZINFECȚIEI!**



Să aveți **chiuvete funcționale** cu apă potabilă rece și caldă și de preferat să fie din oțel inoxidabil. Să aveți în vedere că este necesar să dețineți o chiuvetă separată pentru spălarea mâinilor cu săpun lichid și prosoape de bucătărie.

Minimele condiții pentru prelucrarea și spălarea produselor materie primă implică utilizarea a 3 chiuvete maximum, astfel:

1. O chiuvetă dublă pentru spălarea mâinilor și cea pentru spălarea produselor
2. O chiuvetă pentru spălarea ouălor (având în vedere că acestea pot fi infectate cu Salmonella și pe coajă)
3. O sursă de apă/chiuvetă pentru curățarea legumelor sau fructelor aduse direct din grădină, pentru îndepărtarea noroiului și/sau pământului.

Care sunt procesele de igienizare? Cum spăl vesela, suprafețele de lucru, pardoseala?

Există două tipuri de curățenie în spațiul de lucru:

- **Pe tot parcursul activității** – exemplu: curățarea ustensilelor, a suprafețelor de lucru etc
- **Curățenia programată** – exemplu: curățarea săptămânală a rafturilor de depozitare

Vesela

Trebuie să folosiți substanțe pentru curățare și dezinfectare, precum detergenții și dezinfectanții care să fie folosiți cu apă fierbinte (între 82-87 grade Celsius) pentru o mai bună curățire a grăsimii și resturi întărite. Purtați mănuși de cauciuc pentru a vă proteja de temperaturile ridicate și de efectele detergenților.

Trebuie să aveți în vedere că unii detergenți au un miros mai puternic, deci nu este indicat să îi folosiți pe suprafețele sau vasele care vin în direct contact cu alimentele.

Vesela, tacâmurile și ustensilele de bucătărie se vor spăla imediat după folosire. Modul cel mai igienic este de a spăla vasele în chiuvetă și a le clăti în altă chiuvetă separată. După clătire, vasele se vor lăsa la scurs într-un loc curat și uscat, departe de apa în care au fost spălate.



Suprafețele de lucru – etape de curățare

- Se îndepărtează firimiturile și lichidele cu o lavetă de unică folosință
- Se folosește apă caldă și detergent pentru îndepărtarea grăsimii și a murdăriei
- Se clătește îndelung suprafața cu apă fierbinte
- Se aplică o soluție de dezinfectant în apă foarte fierbinte și se lasă puțin timp să acționeze
- Se clătește din nou cu apă foarte fierbinte și se lasă să se usuce

Pardoseala

Curățarea pardoselii se poate face fie manual (mătura, mop), fie automat (aspirator sau alte aparate de igienizare automate) folosindu-se apă fierbinte și detergent. De asemenea, se vor folosi perii sau raclete pentru îndepărtarea murdăriei întărite.

Se va spăla întreaga pardoseală, acordându-se o atenție deosebită zonelor unde se pot depune resturi de mâncare.

Trebuie să vă asigurați că aveți o sursă de apă potabilă sigură ce poate proveni din două surse:

- a) *puțul propriu* – trebuie să vă asigurați că aveți o analiză a apei actuală, efectuată la 3 luni de către Direcția de Sănătate Publică, Direcția de Sănătate Veterinară județene sau laboratoare private;
- b) *din rețeaua publică* – buletinul de analize se va efectua anual.

**ZONA DE DEBARASARE A VESELEI SĂ FIE FĂCUTĂ ÎN CONDIȚII DE
IGIENĂ ȘI GARANTARE A SALUBRITĂȚII!**

Unde țin containerele de gunoi?

Coșurile de gunoi din interior se vor spăla și dezinfecta, cu regularitate, activitatea fiind inclusă în programul de curățenie. În jurul coșului, acolo unde este cazul, se va spăla cel puțin o dată pe zi!

Containerele și pubelele din exterior se vor amplasa cât mai departe de zona alimentară.

Atât coșurile din interior, cât și cele din exterior, trebuie să fie acoperite cu capace, pentru a limita accesul dăunătorilor.



De asemenea, este necesar să aveți în vedere ca materialele de curățenie să fie depozitate în dulapuri separate de alimentele pe care le veți servi turiștilor.

**NU SE ADMIT MATERIALE CARE SĂ NU GARANTEZE
POSIBILITATEA IGIENIZĂRII ȘI DEZINFECȚIEI**

2.3.3. Spații de depozitare și spații de afumare a produselor agro-alimentare în cadrul PGLului

Afumarea cărnii și a altor produse alimentare este o practică tradițională în multe gospodării, însă este important ca această activitate să se desfășoare în condiții care să asigure siguranța alimentelor și sănătatea consumatorilor.

Pentru afumarea în regim gospodăresc, se recomandă următoarele:

- Spațiul de afumare trebuie să fie curat, bine aerisit și organizat astfel încât să se evite contaminarea produselor.
- Se vor folosi doar lemne curate, din esențe tari (fag, stejar, cireș etc.), care nu au fost tratate chimic, vopsite sau lăcuite. Este interzisă utilizarea materialelor toxice (plastic, cauciuc, lemn de construcții).
- Produsele afumate trebuie să provină din animale sănătoase, examinate de medicul veterinar, mai ales dacă provin din tăieri în gospodărie.
- Este importantă controlarea temperaturii și duratei procesului, pentru a asigura o afumare corectă și pentru a preveni alterarea produselor.
- Produsele afumate în gospodărie pot fi consumate în regim propriu sau oferite musafirilor, dar nu pot fi comercializate fără autorizație sanitar-veterinară.

Respectarea acestor recomandări contribuie la obținerea unor produse sigure și gustoase, specifice tradiției locale. Pentru detalii, adresați-vă medicului veterinar de circumscripție sau DSV Mureș.



REGULI DE DEPOZITARE

1. Igienă și organizare a spațiilor

- Spațiile de depozitare (inclusiv frigider, congelator, rafturi) trebuie să fie curățate, igienizate și întreținute constant pentru a preveni contaminarea alimentelor
- Se impune organizarea clară a produselor: separarea alimentelor crude de cele gătite, evitarea depozitării direct pe podea, și utilizarea rafturilor sau platourilor adecvate.

2. Regim termic și control

- Produsele perisabile trebuie păstrate la temperaturile recomandate (ex.: în frigider la $\sim 4^{\circ}\text{C}$) și menținute în ambalaje sigilate ori acoperite .
- Frigiderele și congelatoarele trebuie echipate cu termometre și monitorizate regulat pentru a asigura temperatura stabilă

3. Control dăunători

- Spațiile trebuie supuse unor tratamente regulate de dezinsecție, dezinfecție și deratizare (DDD) pentru a preveni infestarea cu dăunători

4. Nereguli constatate și sancțiuni

- Se vor aplica amenzi semnificative pentru:
 - spații murdare, mucegăite sau impracticabile;
 - produse depozitate pe podea sau neacoperite;
 - lipsa echipamentelor de măsurare a temperaturii;
 - lipsa procedurilor DDD;
 - lipsuri la trasabilitate sau etichetare



BUNE PRACTICI PENTRU GOSPODĂRIE

Aspect	Recomandare
Igienă	Curățare regulată, suprafețe netede, fără mușgai
Temperatură	Depozitare la +4 °C în frigider; termometre active
Separare	Alimente crude pe un raft, cele gătitе pe alt raft
Ambalare	Folii sau caserole etanșe
DDD	Curățenie periodică conform ghișeului veterinar
Documentație	Măcar fișă de temperatură de bază și data („autocontrol minim”)





03

MONITORIZAREA PUNCTULUI GASTRONOMIC LOCAL



3.1.Verificări din partea instituțiilor – cine și pentru ce mă verifică?

Pentru un **Punct Gastronomic Local**, verificările instituțiilor se concentrează pe respectarea normelor sanitar-veterinare, de igienă și siguranță alimentară. Iată un rezumat clar despre cine și ce verifică:

INSTITUȚIE	CE VERIFICĂ
INSPECTORII DSVSA	Condiții igienico-sanitare, trasabilitatea produselor de origine animală, depozitare, prelucrare și manipulare a alimentelor. Controlul stării de sănătate a personalului (ex. examen medical). Verificarea documentelor sanitar-veterinare (certificări, avize, registre). Respectarea normelor de curățenie și depozitare.
INSPECTORII DSP	Condiții generale de igienă, structura și dotările spațiului (ventilație, apă potabilă, toalete, curățenie). Controlul sănătății și igienei personale a personalului. Prevenirea contaminării și infestării cu dăunători.
INSPECTORII ANPC	Respectarea drepturilor consumatorilor, etichetarea corectă a produselor, condițiile comerciale. Controlul valabilității produselor și modul de informare a consumatorilor.

DE REȚINUT!

Monitorizarea efectuată de DSV Mureș se realizează anual prin Serviciul Control Oficial al Siguranței Alimentelor și, suplimentar, la solicitare, ca urmare a unei reclamații oficiale înregistrate la DSV Mureș.



3.2.Monitorizarea respectării condițiilor Punctului Gastronomic Local

Monitorizarea Punctului Gastronomic Local se va face în regim propriu pentru a verifica dacă aveți la punct toate documentele necesare pentru respectarea regulilor legale și fiscale, cât și normele de siguranță alimentară.

Din punct de vedere **fiscal și administrativ**, se verifică dacă PGL-ul este înregistrat corect, are toate autorizațiile necesare și respectă obligațiile privind plata taxelor și emiterea bonurilor fiscale.

În ceea ce privește **siguranța alimentară**, Direcția Sanitar Veterinară Județeană face controale regulate pentru a se asigura că alimentele sunt manipulate și depozitate corect, spațiul este curat, personalul este sănătos și respectă normele de igienă. Verificările se pot face și în urma unei reclamații primite.

Aceste controale ajută ca Punctul Gastronomic Local să funcționeze legal și în siguranță, protejând atât clienții, cât și pe cei care îl administrează.

Pentru a vă pune la punct cu toate aceste documente, este necesar să întocmiți **Mapa Punctului Gastronomic Local** (dosar complet) care să conțină toate documentele și informațiile necesare pentru funcționare legală și pentru a facilita controalele oficiale.





MAPA PUNCTULUI GASTRONOMIC LOCAL

= documente =

1. Documente administrative și fiscale:

- Certificat de înregistrare fiscală (CIF/ONRC).
- Autorizație de funcționare emisă de primărie sau autoritatea competentă.
- Documente privind înregistrarea la DSVSA și alte autorități (ex: DSP).
- ŪRegistre fiscale și chitanțe/bonuri fiscale.

2. Documentație sanitar-veterinară:

- Avize și certificări emise de Direcția Sanitar Veterinară.
- Certificatul de conformitate privind igiena și siguranța alimentelor.
- Documente privind controalele anterioare și rapoartele de inspecție.
- Planul de depozitare și înregistrările aferente (monitorizare temperaturi, curățenie etc.).

3. Documente privind personalul:

- Fișe medicale și certificate de sănătate ale angajaților.
- Instrucțiuni privind igiena personală și siguranța în muncă.
- Dovezi ale instruirii personalului în domeniul igienei alimentare.

4. Documentație tehnico-tehnologică:

- Planuri și descrieri ale spațiului și dotărilor (frigider, spații depozitare, echipamente).
- Proceduri de manipulare, depozitare și preparare a alimentelor.
- Registrul de intrare-ieșire al materiilor prime și produselor finite.

5. Alte documente:

- Contracte cu furnizorii și documentele de proveniență a materiilor prime.
- Declarații sau notificări privind evenimente speciale (ex: „Pomana Porcului”).

04



TRASABILITATE ȘI ĂCHIZIȚIONAREA PRODUȘELOR DIN AFARA FERMEI



Pentru un Punct Gastronomic Local, **trasabilitatea produselor** este esențială în asigurarea siguranței alimentare și în conformitate cu cerințele legale. Aveți obligația de a putea demonstra, în orice moment, proveniența fiecărui produs utilizat în preparatele servite consumatorilor.

Produsele care nu provin din propria gospodărie sau fermă trebuie achiziționate numai de la unități autorizate sau înregistrate sanitar-veterinar, care pot furniza documente de conformitate și facturi sau avize de însoțire a mărfii.

Pentru fiecare set de produse achiziționat din afara fermei, trebuie păstrate următoarele:

- documente de proveniență (factură, bon fiscal, aviz de însoțire);
- etichete sau copii ale ambalajului original (unde este cazul);
- data recepției și cantitatea intrată în registrul de evidență;
- condițiile de transport și depozitare, respectate conform indicațiilor furnizorului.

Toate aceste informații trebuie să poată fi puse la dispoziția inspectorilor în cazul unui control sau a unei anchete de trasabilitate.

Achiziționarea de produse neconforme, fără documente sau din surse neverificate este interzisă și poate duce la sancțiuni, inclusiv suspendarea activității punctului gastronomic.

05



VALORIFICAREA PRODUSELOR PRIN MAGAZINUL DIN CADRUL PGL



5.1. Suplimentarea veniturilor prin comercializarea de produse obținute în bucătăria PGL (avizări, organizare financiară) prin magazinul fermei sau târguri locale

În contextul economiei rurale și al dorinței de diversificare a surselor de venit, valorificarea produselor obținute în bucătăria Punctului Gastronomic Local (PGL) reprezintă o bună oportunitate pentru producători. Preparatele tradiționale, realizate cu ingrediente locale, pot deveni nu doar o expresie a patrimoniului cultural, ci și un mijloc eficient de suplimentare a veniturilor gospodăriei dumneavoastră.

Cadru legal și avizări necesare

Așa cum am menționat în prezentul ghid, pentru a putea comercializa produse alimentare preparate în bucătăria unui PGL, este necesară respectarea unor norme sanitare și de siguranță alimentară, impuse de Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (DSVSA).

Acestea includ:

- *Avizare sanitar-veterinară* pentru spațiul de procesare (bucătăria);
- *Înregistrarea PGL la DSVSA* ca unitate de alimentație publică cu specific local;
- *Etichetarea corectă a produselor* (unde este cazul), cu informații despre ingredientele folosite, data producerii și termenul de valabilitate;
- *Respectarea normelor de igienă* în timpul preparării, ambalării și transportului produselor.

Este important ca producătorul să consulte autoritățile locale sau specialiști în domeniu pentru a se asigura că toate cerințele sunt îndeplinite, evitând astfel eventuale sancțiuni.



Organizarea financiară

Pentru a menține o evidență clară a activității, este recomandat ca producătorul să:

- *Deschidă un punct de lucru* fiscalizat (ex. magazin la fermă) care să fie înregistrat la DSVSA ca Vânzare Directă.
- *Emită bonuri sau facturi*, în funcție de forma juridică (PFA, întreprindere individuală, SRL etc.);
- *Înregistreze cheltuielile și veniturile* legate de activitatea de procesare și vânzare;
- *Țină evidența* materiilor prime folosite.

O organizare financiară bună vă ajută să țineți evidența câștigurilor și cheltuielilor și vă oferă șanse mai mari să primiți finanțări sau sprijin pentru a vă dezvolta afacerea.

Canale de vânzare: magazinul fermei și târgurile locale

Produsele PGL pot fi valorificate eficient prin două canale principale:

1. **Magazinul fermei** – situat în apropierea locului de producție, oferă clienților acces direct la produse proaspete și autentice. Este ideal pentru fidelizarea clienților locali sau turiștilor care caută produse tradiționale.
2. **Târgurile locale** – participarea la târguri sau piețe cu specific tradițional oferă o bună vizibilitate și șansa de a testa noi produse direct cu publicul. De asemenea, creează oportunități de colaborare și promovare regională.

Prin valorificarea produselor obținute în bucătăria PGL, micii producători nu doar că își pot suplimenta veniturile, dar contribuie activ la păstrarea tradițiilor culinare și la dezvoltarea durabilă a comunităților rurale.



5.2. Adăugarea de plus valoare prin certificarea produselor prin scheme de tip „Produs Montan” și „Produs Ecologic”

Schema de calitate „Produs Montan” a fost introdusă în Uniunea Europeană și susținută de regulamente guvernamentale pentru a ajuta produsele din zonele montane să se vândă mai bine și să se diferențieze față de produsele obișnuite. Deși producătorii au fost interesați să se înscrie în această schemă, lipsa promovării a dus la dezamăgirea lor față de sistem. Etichetele „Produs Montan” au fost create pentru a sprijini competitivitatea produselor tradiționale din zonele montane.

Înainte de a își înregistra produsele în Registrul Produselor Montane, producătorii și operatorii economici trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- Zona geografică să fie o zonă montană așa cum a fost ea delimitată prin Programul Național de Dezvoltare Rurală 2014-2020;
- Produsul montan să fie un produs destinat pentru consum uman, în care caz:
- Materiile prime, dar și furajele pentru animalele din fermă, să provină în principal din zonele montane.
- În cazul produselor procesate, procesarea să aibă, de asemenea, loc în zonele montane.

Motivația producătorilor de a se alătura schemei de calitate „Produs Montan” o reprezintă, pe de o parte, avantajul concurențial pe piață, pe de altă parte, creșterea încrederii consumatorilor în produse prin transmiterea de informații clare privind originea acestora.

5.2.1. Sunt mic producător din Zona Montană. Care sunt cerințele pentru a mă certifica? Care sunt produsele care pot obține certificarea „Produs Montan”?

Este Zona Montană acea zonă defavorizată dură și rece care nu are decât conifere și este izbit de vânturile altitudinilor înalte? Răspunsul este NU.



Zona Montană reprezintă zona cu o altitudine mai mare sau egală cu 500 m, sau o altitudine medie între 350 și 500 m și pantă medie mai mare sau egală cu 15%, dar și o altitudine sub 350 m și pantă medie mai mare sau egală cu 20%. Aceste criterii sunt definite de către Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale prin Ordinul 97/2019 care delimitează strict Zona Montană tocmai pentru a permite micilor producători din localitățile de la poalele munților să producă și comercializeze produse certificate cu schema de calitate europeană „Produs Montan”.

Aceasta este prima dintre cerințele pe care micul producător trebuie să se asigure că o îndeplinește.

Pentru a aplica dosarul de candidatură pentru aderarea la schema de calitate, este recomandat ca micul producător să poată fi încadrat într-una dintre categoriile de mai jos:

- Persoană fizică ce deține atestat de producător emis de către primăria de pe raza localității punctului de producere;
- Societăți comerciale ce desfășoară activitatea în sectorul agroalimentar;
- Persoane Fizice Autorizate (PFA), Întreprinderi Individuale (II), Întreprinderi Familiale (IF);
- Cooperative agricole – membru cooperador.

Produsele primare care pot obține certificarea de „Produs Montan”

Pentru a beneficia de dreptul de a utiliza mențiunea „Produs Montan”, micul producător are obligația să se asigure că produsele sale îndeplinesc anumite cerințe specifice. Așadar:

- *Pentru produsele de origine animală sau procesate* – produsele sunt obținute de la animale din zone montane și sunt prelucrate în aceste zone, sau provin de la animale crescute în ultimele două treimi din viața lor în zona montană. Pentru animalele transhumante, acestea trebuie să fi fost crescute o pătrime din durata vieții lor în transhumanță și care au păscut pe pășuni din zona montană. De asemenea, în ambele cazuri, hrana animalelor trebuie să provină din zona montană (cu documente doveditoare);
- *Pentru produsele apicole* – albinele au colectat mierea și nectarul doar în zonele montane.
- *Pentru produsele de origine vegetală procesate sau neprocesate* – plantele sunt crescute în zona montană, provin din culturi sau din flora spontană.



5.2.2. Unde mă adresez pentru a primi schema de calitate „Produs Montan? Care sunt pașii pe care trebuie să îi urmez pentru a mă certifica?

La nivel național, Agenția Națională a Zonei Montane (ANZM) aflată în subordinea Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale este desemnată ca instituție responsabilă cu verificarea informațiilor din Caietul de Sarcină în vederea acordării dreptului de utilizare a schemei de certificare „Produs Montan”. La nivel regional, micul producător depune documentele pentru aderarea la schema de calitate la Oficiul de Dezvoltare Montană (ODM) de care aparține.

Pașii pentru dobândirea dreptului de utilizare a schemei de calitate „Produs Montan:

- Micul producător va trebui să completeze o **Cerere și un Caiet de Sarcini care vor fi depuse alături de documentele de identificare** (copii ale cărții de identitate, atestat de producător, carnetul de comercializare, ș.a. după caz) la Oficiul de Dezvoltare Montană de care aparține.
- **Verificarea documentelor și a unității de producție/locul de producție:** reprezentantul ODM va verifica documentele depuse, iar în cazul în care informațiile oferite nu sunt complete, reprezentantul ODM solicită clarificări de la micul producător. După ce acestea sunt adresate, iar dacă documentația corespunde cerințelor legale, reprezentantul ODM va verifica unitatea/locul de producție. Rezultatul verificării va fi menționat în procesul verbal de constatare (micul producător va primi un exemplar) completat la fața locului de către reprezentantul ODM.
- **Emitere decizie de acordare a dreptului de utilizare a mențiunii „Produs Montan”** - decizia va fi emisă în termen de 10 zile lucrătoare și înregistrează produsul/produsele în Registrul național al produselor montane. Producătorul are obligația de a deține o fotocopie a deciziei de acordare a mențiunii „produs montan” la locul de comercializare a produselor.



- **Deschidere Registru special de autocontrol** – după primirea deciziei de utilizare a schemei de calitate, micul producător va deschide un registru special de autocontrol care se va actualiza ori de câte ori este necesar pentru a demonstra respectarea prevederilor legale. Acesta conține informații cu privire la proveniența hranei animalelor, originea animalelor sau plantelor etc și se actualizează ori de câte ori este necesar pentru a demonstra respectarea prevederilor legale.

5.2.3. Unde pot fi comercializate produsele certificate – eticheta de „Produs Montan”

În momentul primirii deciziei de acordare a dreptului de utilizare a mențiunii „Produs Montan”, micul producător are obligația legală să adauge pe eticheta produsului său logo-ul „Produs Montan”, precum și poziția în Registrul Național al Produselor Montane.

De asemenea, logo-ul va fi afișat obligatoriu la locul de comercializare a produselor alături de decizia de acordare a dreptului de utilizare a mențiunii „Produs montan”.

Produsele certificate cu schema de calitate „Produs Montan” pot fi comercializate atât la unitatea de producție, „Magazinul de la poarta fermei”, cât și la târgurile locale, regionale, județene sau naționale, în piețele din marile orașe, respectând prevederile legale menționate anterior. De asemenea, acestea aduc un grad de vizibilitate ridicat în rândul consumatorului final prin Lădițele de produse.

Obținând dreptul de utilizare a mențiunii de calitate facultative „Produs Montan”, micul producător se poate bucura de o valoare ridicată a produsului său, obținând un avantaj concurențial în piață, reușind să comunice caracteristicile și proprietățile care îl diferențiază.

De asemenea, prin utilizarea etichetei, păstrează originalitatea produsului agricol ce provine din zona montană destinat consumatorului primar și contribuie la promovarea și păstrarea peisajului și a biodiversității, precum și a patrimoniului gastronomic.





06

**PROMOVAREA
PGL LA NIVELUL
TERITORIULUI**



Promovarea eficientă a punctelor gastronomice locale (PGL) este esențială pentru ca aceste inițiative să devină sustenabile, vizibile și integrate în viața economică și turistică a teritoriului. GAL-urile, prin rolul lor de catalizator în dezvoltarea rurală, contribuie la crearea unui cadru coerent de promovare care valorifică atât potențialul individual al fiecărui PGL, cât și forța unei rețele unite la nivel local, regional și chiar la nivel național.

6.1. Promovare unitară și coerentă la nivelul teritoriului

GAL-ul poate construi o strategie de comunicare și promovare a PGL-urilor care:

- Să reflecte **identitatea teritoriului** și specificul gastronomic local;
- Să pună accent pe **valori comune**: autenticitate, sustenabilitate, tradiție, proximitate;
- Să integreze PGL-urile în **inițiativele turistice și culturale existente** (sărbători locale, festivaluri, rute tematice, trasee turistice, produse turistice integrat locale etc.)

6.2. Instrumente și canale de promovare

Promovarea poate include o varietate de acțiuni și instrumente, cum ar fi:

- Crearea unei **hărți interactive** sau broșuri cu toate PGL-urile din teritoriu;
- Realizarea unui **site web dedicat** sau integrarea PGL-urilor într-o platformă digitală locală, regională, națională;
- Campanii de promovare pe rețele sociale și colaborări cu **influenceri, jurnaliști sau bloggeri** de travel/gastronomie;
- Participarea la târguri, evenimente culinare sau de turism rural;
- Organizarea de **tururi gastronomice tematice** sau „zile deschise la PGL” pentru turiști și localnici;
- **Branding comun** pentru rețeaua de PGL-uri (logo, etichetă, semnalistică, echipamente de promovare etc.)



6.3. Colaborări, parteneriate strategice și modele de bună practică pentru dezvoltarea punctelor gastronomice locale

Dezvoltarea sustenabilă a PGL-urilor nu poate fi realizată izolat. Este nevoie de o rețea de parteneriate între instituții, organizații și inițiative locale care să contribuie fiecare cu resurse, know-how sau sprijin logistic. Tipuri de parteneriate importante:

a) Parteneriate cu autorități publice

Mîncarea aduce oamenii împreună

- **Primării** – pot sprijini informarea și mobilizarea cetățenilor, pot pune la dispoziție spații pentru promovare sau târguri locale, pot include PGL-uri în strategii locale de turism și dezvoltare. Avantajul Grupurilor de Acțiune Locală este că primăriile din teritoriul GAL sunt reprezentate în cadrul parteneriatului.
- **Consiliul Județean** – poate sprijini crearea unui cadru județean pentru promovare integrată, dezvoltarea rutelor turistice, susținerea unor huburi de servicii comune.
- **DSVSA** – partener cheie pentru definirea standardelor locale, susținerea instruirii operatorilor, organizarea vizitelor și controalelor de sprijin, diseminarea bunelor practici privind autorizarea și funcționarea PGL-urilor

b) Parteneriate cu instituții de formare și educație

- Licee cu profil alimentar, turistic sau agricol – colaborare pentru stagii de practică, ateliere comune, transfer de cunoștințe
- Universități și institute de cercetare – pot oferi expertiză în igienă alimentară, agricultură sustenabilă, economie locală.

c) Parteneriate cu ONG-uri și rețele locale, regionale, naționale

- **Fundația ADEPT Transilvania** și rețele precum **Colinele Transilvaniei** (destinație de ecoturism), **My Transylvania**, **Asociația Ivan Patzaichin – Mila 23**, **Asociația Roade și Merinde**, **Slow Food România** – pot oferi sprijin pentru promovare, metodologii testate, participare la evenimente naționale
- ONG-urile locale pot juca un rol în **facilitarea dialogului** între comunități și instituții, **dar și în implementarea de proiecte pilot**

d) Parteneriate economice și turistice

- **Pensiuni, centre de informare turistică, agenții de turism rural, ghizi locali** – pot integra mesele la PGL în ofertele turistice
- **Asociații de producători locali** – pot furniza ingrediente proaspete și certificabile pentru PGL-uri
- **Ateliere meșteșugărești** – pot completa experiența gastronomică cu demonstrații, vizite sau produse de suvenir, pentru a crea oferte integrate;



07

PREVEDERI PRIVIND FINANȚAREA PGL PRIN INTERMEDIUL GAL-URILOR



Accesul la finanțare este important pentru înființarea și funcționarea punctelor gastronomice locale, în special în faza de început, când investițiile în amenajarea spațiilor, dotări, formare profesională și mentorat pot fi semnificative. GAL-urile au posibilitatea de a sprijini aceste inițiative prin instrumente specifice dezvoltării rurale, în special prin măsurile din Strategia de Dezvoltare Locală (SDL).

7.1. Tipuri de sprijin financiar disponibile prin GAL

Prin Intervenția DR36 LEADER/DLRC din Planul Strategic pentru perioada de programare 2023 – 2027[3] GAL-urile pot finanța:

- **Investiții în spații de preparare a mâncării și servire** (amenajarea bucătăriei, a spațiilor de primire a turiștilor, băi etc.);
- **Achiziția de echipamente** și dotări necesare activității gastronomice (frigider, aragaz, veselă, mobilier etc.);
- **Dezvoltarea de servicii auxiliare** (materiale de promovare, digitalizare, branding, site-uri etc.);
- **Programe de formare profesională** pentru igienă, siguranță alimentară, antreprenoriat, ospitalitate.

GAL-urile pot defini în SDL măsuri dedicate sau adaptate care să vizeze explicit:

- Sprijin pentru **diversificarea activităților non-agricole** în mediul rural;
- Susținerea **turismului rural și agroturismului**;
- Sprijin pentru **microîntreprinderi și inițiative antreprenoriale locale**;

Prin SDL 2014-2020, în teritoriul GAL Dealurile Târnavelor au fost finanțate patru puncte gastronomice locale. În Strategia de Dezvoltare Locală 2023- 2027, GAL Dealurile Târnavelor a inclus Intervenția FEADR 3 – Identitate culturală prin gastronomie, dedicată finanțării a 12 PGL-uri, crearea unei rute tematice a punctelor gastronomice locale și acțiuni de mentorat pentru beneficiari [4]

[3] www.madr.ro, www.afir.ro, www.tarnava-mare.ro

[4] www.tarnava-mare.ro



7.2. Condiții de eligibilitate

De regulă, pentru a accesa finanțare prin GAL, solicitantul trebuie să:

- Fie persoană fizică autorizată (PFA), întreprindere individuală (II), întreprindere familială (IF) sau microîntreprindere înregistrată;
- Dovedească domiciliul/sediul și activitatea în teritoriul GAL-ului;
- Propună o activitate eligibilă conform măsurii GAL;
- Prezinte un plan de afaceri viabil, cu buget justificat și contribuție proprie (acolo unde este cazul).

GAL-ul poate oferi **asistență tehnică** pentru elaborarea cererilor de finanțare, inclusiv:

- Organizarea de întâlniri de animare pentru informarea potențialilor beneficiari ai măsurilor/intervențiilor din Strategia de Dezvoltare Locală;
- Ghiduri de completare a dosarului;
- Consiliere individuală în pregătirea proiectului.

7.3. Alte surse posibile de sprijin

Pe lângă finanțările LEADER, GAL-urile pot colabora și cu:

- **Primării** sau consilii județene pentru sprijin logistic sau cofinanțare;
- **ONG-uri sau rețele naționale** care oferă granturi mici pentru dezvoltare rurală;
- **Parteneriate public-private** pentru susținerea inițiativelor gastronomice locale.

Concluzie

Promovarea și finanțarea PGL-urilor prin intermediul GAL-urilor sunt două pârghii esențiale pentru transformarea acestor inițiative în povești de succes. GAL-urile au rolul strategic de **facilitator, mentor și partener**, iar printr-o abordare integrată și colaborativă, ele pot contribui la crearea unei rețele funcționale de PGL-uri care să aducă plusvaloare atât economic, cât și cultural și turistic în teritoriu.



ANEXE ȘI BIBLIOGRAFIE



ANEXA 1 - Exemplu plan de promovare locală pentru punctele gastronomice locale (PGL) [5]

1. Obiective de promovare

- **Creșterea vizibilității PGL-urilor:** crearea unei identități comune pentru punctele gastronomice din teritoriu și promovarea acestora prin canale de comunicare diverse (social media, site-uri web, pliante, evenimente) sau sprijinirea integrării PGL-urilor în rețele deja existente – de exemplu GastroLocal[6]
- **Susținerea producătorilor locali:** promovarea produselor locale și a rețetelor tradiționale
- **Valorificarea patrimoniului cultural și natural:** integrarea PGL-urilor într-o rețea turistică tematică, care să pună în valoare tradițiile, meșteșugurile și locurile de interes dintr-o microregiune (teritoriu deservit de GAL) sau dintr-un județ
- **Dezvoltarea ecoturismului:** încurajarea practicării ecoturismului, care respectă principiile economiei circulare și promovează turismul responsabil. *Comunele din teritoriul GAL Dealurile Târnavelor, de exemplu, fac parte din destinația de ecoturism Colinele Transilvaniei.* www.colineletransilvaniei.ro

2. Public țintă

- **Locuitori** care doresc să exploreze tradițiile gastronomice locale
- **Turisti** care vor să descopere gastronomia tradițională și farmecul rural al zonei
- **Grupuri de turiști organizați** în rute tematice, agenții de turism și excursioniști
- **Tineri și familii** care doresc o experiență autentică și un loc de relaxare, departe de agitația orașelor

[5] Acest model orientativ vine în sprijinul GAL-urilor care și-au propus susținerea înființării de PGL-uri și include exemple de acțiuni concrete și strategii integrate pentru a atrage vizitatori, a sprijini producătorii locali și a valorifica resursele naturale și culturale ale zonei

[6] www.gastrolocal.ro



3. Strategii de promovare

3.1. Crearea unei identități comune

- **Branding local:** crearea unui logo și a unui slogan comun. De exemplu pentru PGL-urile din județ. Exemple: „*Gustă tradiția din inima Târnavelor*”, „*PGL – Gustul autentic al Mureșului*”.[7] Sau aderarea la rețele de PGL-uri existente și adoptarea logo-urilor create (ex. Gastro Local)
- **Ghidul PGL:** publicarea unui ghid turistic tipărit și/sau online care să cuprindă lista punctelor gastronomice, poveștile lor, produsele tradiționale oferite și detalii despre facilități și servicii
- **Promovare prin ambasadori locali:** colaborarea cu personalități locale sau influenceri din domeniul culinar și turistic pentru a promova PGL-urile

3.2. Promovare prin evenimente și activități

- **Sărbători, festivaluri, târguri locale:** organizarea unor evenimente în care PGL-urile să fie reprezentate, cu demonstrații culinare și degustări de produse locale (ex: Sărbătoarea Rabarbarului, Târguri de Crăciun cu produse tradiționale).
- **Tururi ghidate:** crearea unor rute tematice ce includ mai multe PGL-uri, cu ghizi locali care să explice tradițiile și produsele specifice fiecărei locații
- **Workshopuri culinare:** organizarea de cursuri sau demonstrații de gătit, cu accent pe rețete tradiționale locale, la care vizitatorii pot participa și învăța să pregătească mâncăruri specifice

3.3. Promovare digitală

- **Website și platforme online:** crearea unui site web dedicat PGL-urilor dintr-un GAL sau dintr-un județ [8], cu descrierea fiecărei locații, meniu, istoric, fotografii și opțiuni de rezervare.[9] Integrarea site-ului cu platformele de turism (ex: Tripadvisor, booking.com, GoogleMaps, etc.)
- **Social media:** campanii pe Facebook, Instagram, YouTube și TikTok cu imagini și videoclipuri cu preparate tradiționale, interviuri cu producătorii locali și evenimente speciale. Hashtag-uri personalizate (ex.#GustăMureșul, etc.)

[7] Exemplele sunt strict cu titlul orientativ

[8] Aplicat acestui Ghid-din județul Mureș

[9] În cazul specific al GAL Dealurile Târnavelor, integrarea pe <https://www.gastrotour.ro/> și pe www.colineletransilvaniei.ro, secțiunea „Unde mâncăm”



- **Bloguri și colaborări cu influenceri:** colaborări cu bloggeri culinari și influenceri din domeniul turismului, care pot vizita PGL-urile și crea conținut vizual atrăgător

3.4. Colaborări și parteneriate

- **Colaborări între PGL-uri:** crearea unei rețele de colaborare între punctele gastronomice, în care acestea să împărtășească bune practici și să-și sprijine reciproc activitățile
- **Parteneriate cu agenții de turism:** colaborarea cu agenții de turism pentru a include PGL-urile în pachetele turistice, promovând județul Mureș ca destinație gastronomică.
- **Parteneriate cu autoritățile locale și DSV:** colaborarea strânsă cu autoritățile pentru a simplifica procedurile de autorizare și a asigura conformitatea cu reglementările de sănătate publică și siguranță alimentară

4. Instrumente și resurse

- **Materiale publicitare:** crearea de pliante, afișe, broșuri și postere care să fie distribuite în zone de mare vizibilitate (centre turistice, hoteluri, agenții de turism, centre comerciale)
- **Plăci de semnalizare:** instalarea unor plăci de semnalizare la intrările în localități sau pe traseele turistice, care să indice locațiile PGL-urilor
- **Newslettere și campanii e-mail:** trimiterea de newslettere periodice cu oferte speciale, evenimente viitoare, meniuri de sezon și noutăți din cadrul PGL-urilor

5. Măsurarea succesului -rezultate și impact

- **Feed-back-ul vizitatorilor:** crearea unui sistem de colectare a feedback-ului de la oaspeți (online și la fața locului) pentru a îmbunătăți serviciile oferite
- **Monitorizarea creșterii numărului de vizite:** analizarea statisticilor de pe site și platformele de rezervări pentru a evalua eficiența promovării
- **Evaluarea colaborărilor și parteneriatelor:** urmărirea impactului colaborărilor cu agențiile de turism și influencerii



Anexa 2 - Ghid practic - „de buzunar” - pentru înființarea, autorizarea și funcționarea unui Punct Gastronomic Local (PGL).

Această secțiune vine cu o abordare sintetică, clară, etapizată și realistă pentru oricine dorește să înființeze și să opereze un Punct Gastronomic Local (PGL), în conformitate cu legislația în vigoare și cu bunele practici deja aplicate în alte județe.

1. Ce este un Punct Gastronomic Local – condiții generale

Punctul Gastronomic Local (PGL) este o formă simplificată de activitate economică ce permite gospodăriilor din mediul rural să prepare și să servească, într-un regim limitat, mâncare tradițională realizată cu ingrediente locale, de cele mai multe ori din propria gospodărie.

Conform Ordinului ANSVSA nr. 111/2008 (modificat și completat ulterior), un PGL trebuie să îndeplinească următoarele condiții generale:

- **Să funcționeze într-o locuință din mediul rural** (nu într-un spațiu comercial)
- **Să ofere meniuri zilnice limitate**, bazate pe rețete tradiționale sau locale
- **Să utilizeze ingrediente locale, de preferință proprii**, sau de la producători locali
- **Capacitate limitată de servire**, fără a avea statut de restaurant (de regulă max. 15 persoane simultan)
- **Să fie gestionat de un membru al gospodăriei**, nu de personal angajat extern

2. Autorizare sanitar-veterinară (DSVSA)

Pentru a funcționa legal, PGL-ul trebuie să obțină o autorizație sanitar-veterinară de funcționare emisă de DSVSA județeană.

- **Dosarul care se depune la DSVSA pentru o obținerea înregistrării sanitar – veterinară a PGL va conține: Cerere scrisă, în care sunt precizate [10]**

[10]<http://mures.dsvsa.ro/download/formulare> - toate/modele de cereri-operatori/Model-de-cerere-pentru-inregistrare-vanzare-cu-amanuntul.doc



- Denumirea și adresa unității
- Activitatea desfășurată
- Tipurile și cantitățile de produse supuse vânzării cu amănuntul (Fișe tehnice de produs (menu))
- Locurile de vânzare cu amănuntul a produselor obținute în unitatea proprie (adică locul unde se servește masa)
- Numărul de personal lucrător, precum și detalii cu privire la pregătirea acestuia
- Plan de igienă și autocontrol (simplificat)
- Plan de amplasament al spațiului (Schița obiectivului unde se desfășoară activitățile de producție)
- Dovada participării la un curs de igienă alimentară

3. Amenajarea spațiului destinat activității PGL

Spațiul trebuie să fie:

- Ușor de curățat și igienizat (pardoseli lavabile, suprafețe curate)
- Dotat cu acces la apă curentă (rece și caldă), canalizare (sau fosă septică)
- Suficient ventilat și luminat
- Dotat cu toaletă separată pentru oaspeți

În multe cazuri, **bucătăria gospodăriei** poate fi adaptată pentru activitatea PGL, fără investiții majore

4. Dotări minime recomandate

- Aragaz sau plită electrică funcțională
- Chiuvetă cu apă caldă și rece
- Frigider pentru materii prime și unul separat pentru produse finite (ideal)
- Veselă, tacâmuri și ustensile curate și igienizabile
- Recipiente etichetate pentru materii prime și deșeuri
- Trusă de prim ajutor

Nu este necesar echipament profesional de restaurant – important este ca spațiul să fie igienic, organizat și să respecte fluxul logic de lucru



5. Fluxuri, igienă și bune practici

- Separarea circuitului „curat” de cel „murdar” (materii prime → preparare → servire → curățenie)
- Etichetarea clară a alimentelor în frigider, inclusiv cu data preparării
- Păstrarea unui **jurnal de temperatură** pentru frigidere
- Purtarea echipamentului de protecție (șorț, bonetă) în timpul preparării
- Spălarea frecventă a mâinilor, utilizarea dezinfectanților
- Curățenie generală zilnică
- Gospodina/administratorul PGL să urmeze un curs de igienă și să dețină Certificat de igienă

6. Obligații legale de funcționare

- Înregistrarea activității (Persoană fizică/PF saumicroîntreprindere: Persoană Fizică Autorizată/ PFA sau Intreprindere Individuală/ II sau Intreprindere Familială/IF sau SRL)
- Respectarea normelor fiscale și contabile (emitere bon/chitanță, înregistrări minime)
- Respectarea normelor de siguranță alimentară și a frecvenței controalelor DSVSA
- Servirea unui **meniu scurt**, stabilit zilnic sau pe bază de rezervare
- Păstrarea unei evidențe simplificate a clienților și a materiilor prime utilizate

7. Recomandări suplimentare

- Participă la **atelier** sau **sesiuni de mentorat** organizate de GAL-ul tău
- Colaborează cu alți PGL-iști pentru schimb de idei, rețete, ingrediente
- Pune accent pe **povestea personală** – oamenii caută experiențe autentice
- Fă rezervări telefonice sau online – evită servirea necontrolată
- Promovează-ți activitatea pe Facebook, Google Maps și platforme turistice

Anexa 3 - Exemplu de flux de lucru – circuit igienic și practic în PGL



Un flux de lucru (sau flux tehnologic) clar ajută la organizare, prevenirea contaminărilor și conformarea la cerințele DSVSA.

Un model de flux de lucru simplificat, poate fi următorul:

[Primire ingrediente] → [Depozitare ingrediente] → [Pregătire / Curățare legume]

↓

[Preparare termică] → [Servire la masă] → [Spălare vase]

↓

[Eliminare deșeuri] → [Curățenie finală]

Este important să se evite contaminarea încrucișată și să se păstreze curățenia în fiecare zonă!

Zone recomandate în bucătărie:

- Zonă de **recepție și depozitare** (frigider, rafturi)
- Zonă de **pregătire** (spălare, tăiere)
- Zonă de **gătit** (aragaz, cuptor)
- Zonă de **servire**
- Zonă de **spălare vase și depozitare resturi**

Recomandări:

- Folosește cârpe și bureți separați pentru fiecare zonă;
- Menține un caiet de evidență (temperaturi, produse preparate, curățenie);
- Fă curățenie completă după fiecare zi de lucru.

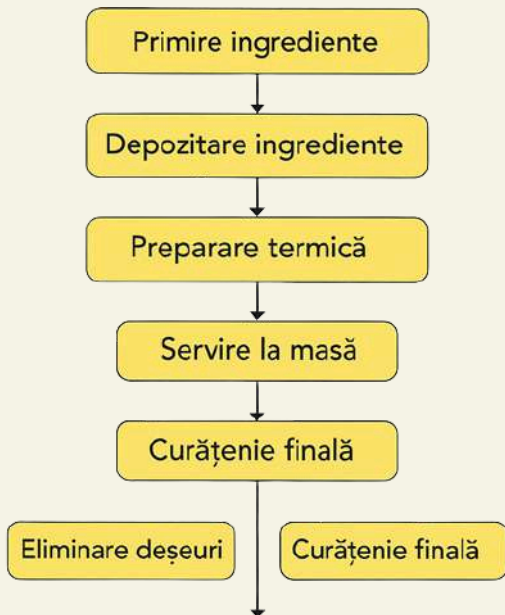


foto: exemplu diagrama flux simplificat



ANEXA 4 - Model fișă de autoevaluare pentru deschiderea unui Punct Gastronomic Local

Această fișă ajută producătorul/antreprenorul local să verifice dacă îndeplinește condițiile minime pentru a începe procesul de autorizare a unui PGL.

Criteriu	Îndeplinit? DA/NU	Observații
Există spațiu dedicat (bucătărie/zonă servire) în locuința privată sau separabil de locuința privată		
Apa potabilă curentă (rece și caldă) este disponibilă în spațiul de preparare.		
Există frigider/combina frigorifică în stare bună de funcționare		
Suprafețele sunt lavabile și ușor de curățat		
Toaleta pentru clienți este curată și accesibilă		
Persoana care gătește deține certificat de igienă		
Produsele provin preponderent din gospodărie proprie sau de la producători locali și din proximitate		
Preparatele sunt bazate pe rețete tradiționale/ specifice local		
Se poate oferi un meniu simplu, pentru max. 15 persoane		
Spațiul este bine ventilat și iluminat		
Se respectă regulile de igienă personală și a spațiului		

**Dacă ai răspuns „DA” la majoritatea punctelor, ești pe drumul cel bun!
Recomandăm să discuți cu GAL-ul din zona ta și cu inspectorii
teritoriali ai DSVSA pentru pașii următori.**



ANEXA 4 - Model de Meniu pentru Punct Gastronomic Local (PGL)

Un meniu de PGL e recomandabil să fie **simplic, sezonier, și bazat pe ingrediente locale**. Se recomandă 1- max. 2 feluri principale și o supă sau desert.

Exemplu meniu de primăvară în comunele din GAL Dealurile Târnavelor

- *Ciorbă de salată cu păpără, cu sau fără afumătură*
- *Tocană de miel cu ceapă verde și mărar, servită cu mămăligă*
- *Pâine coaptă în casă cu făină de la moara locală*
- *Prăjitură de casă, cu rabarbar și bezea*

Meniul poate varia zilnic. Este important să fie comunicat clar (pe un panou, la telefon, online). De asemenea, dacă PGL-ul alege ca servirea să se facă **numai pe bază de rezervare**, e foarte important de comunicat public acest lucru.



BIBLIOGRAFIE

1. Legea nr. 412/2023 pentru înființarea și funcționarea punctelor gastronomice locale
2. Ordinul ORDIN nr. 111 din 16 decembrie 2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală
3. Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare.
4. <https://azm.gov.ro/produs-montan/> - accesat martie 2025
5. Strategia de Dezvoltare Locală a Grupului de Acțiune Locală „Dealurile Târnavelor”

Acest Ghid este pregătit și editat de către Grupul de Acțiune Locală Dealurile Târnavelor în colaborare cu Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor a Județului Mureș.

Autor: Florentina Călugăr, GAL Dealurile Târnavelor

Co-autori: Raluca Barbu, Gina Geală

DATE DE CONTACT:



GAL Dealurile Târnavelor:

Sediul: loc. Saschiz, str. Principală, nr. 451, cod poștal: 547510, județul Mureș

Telefon/fax: 0265.711.718

E-mail: dealuriletarnavelor@yahoo.com
office@tarnava-mare.ro

Website: www.tarnava-mare.ro



DSVSA MUREȘ

Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor MUREȘ

Adresă: Str. Podeni nr. 10, Târgu Mureș, Județul Mureș

Telefon: 0265-314975

Fax: 0265-314974

E-mail: office-mures@ansvsa.ro

Website: <http://mures.dsvsa.ro/>