



USV 1842

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚELE VIEȚII
"ION IONESCU DE LA BRAD" IAȘI
FACULTATEA DE INGINERIA RESURSELOR
ANIMALE ȘI ALIMENTARE



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI
DEZVOLTĂRII RURALE
DIRECȚIA PENTRU AGRICULTURĂ
JUDEȚEANĂ IAȘI

REGULAMENTUL OFICIAL AL CONCURSULUI NAȚIONAL „IDENTIFICARE DE PRODUSE TRADIȚIONALE” Ediția a VI-a

I. ORGANIZATORII

Concursul este organizat de 2 instituții publice:

- a) **FACULTATEA DE INGINERIA RESURSELOR ANIMALE ȘI ALIMENTARE** din cadrul Universității de Științele Vieții "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. Daniel SIMEANU;
- b) **DIRECȚIA PENTRU AGRICULTURĂ JUDEȚEANĂ IAȘI**, cu sediul în Mun. Iași, B-dul Ștefan cel Mare și Sfânt, nr. 13, Iași, reprezentată legal de Directorul Executiv, ing. Gabriel Vasile HOHA.

II. DURATA CONCURSULUI

Concursul se desfășoară în perioada **26 februarie 2024 – 30 martie 2024**, în conformitate cu prevederile prezentului Regulament Oficial.

III. DESFĂȘURAREA CONCURSULUI

1. La concurs pot participa elevi și studenți din România și din regiunile istorice, individual sau în echipă, coordonați de un cadru didactic.
2. Produsul 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.



USV 1842

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚELE VIEȚII
"ION IONESCU DE LA BRAD" IAȘI
FACULTATEA DE INGINERIA RESURSELOR
ANIMALE ȘI ALIMENTARE



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI
DEZVOLTĂRII RURALE
DIRECȚIA PENTRU AGRICULTURĂ
JUDEȚEANĂ IAȘI

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

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

Produsul trebuie descris din punct de vedere: aspect; consistență; culoare; gust; miros;

c) DESCRIEREA METODEI DE PRODUCȚIE

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

d) 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, adevărinițe etc.);

4. Dosarul produsului va fi atașat unei cereri de participare la concurs; acestea vor fi transmise la adresa de email: **mivancia@uaiasi.ro** până la data de **15 martie 2024**. Participanții vor fi contactați telefonic sau pe email pentru confirmarea primirii documentelor și a eligibilității lor.

5. Juriul, constituit din reprezentanți ai Facultății de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare, ai Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale și, după caz, ai sponsorilor și ai presei, va verifica dacă dosarele produselor sunt întocmite conform REGULAMENTULUI DE CONCURS. Cele care nu corespund vor fi descalificate.

6. Rețetele produselor acceptate în concurs vor fi publicate într-un volum și de aceea vor trebui trimise detaliat: ingredient, cantități, proces de obținere.

7. În data de **30 martie 2024**, începând cu ora 10 participanții își vor prezenta produsul și modul de realizare a acestuia, la **FACULTATEA DE INGINERIA RESURSELOR ANIMALE ȘI ALIMENTARE din IAȘI**, în **Holul de Marmură**. Un reprezentant al echipei va prezenta membrilor juriului produsul pentru jurizare.



USV 1842

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚELE VIEȚII
"ION IONESCU DE LA BRAD" IAȘI
FACULTATEA DE INGINERIA RESURSELOR
ANIMALE ȘI ALIMENTARE



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI
DEZVOLTĂRII RURALE
DIRECȚIA PENTRU AGRICULTURĂ
JUDEȚEANĂ IAȘI

8. 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 propuse pentru a fi **ATESTATE CA PRODUSE TRADIȚIONALE**.

9. Informații suplimentare pot fi obținute de la **conf. univ. dr. Mihaela IVANCIA, telefon 0725226669** și **ing. Gabriel HOHA, telefon 0768008787**.

IV. ÎNCETAREA CONCURSULUI

1. Prezentul concurs se va finaliza în data de **30 martie 2024**, odată cu premiarea câștigătorilor.
2. Concursul poate înceta înainte de perioada menționată la punctul IV 1. 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 NAȚIONAL
„IDENTIFICARE DE PRODUSE TRADIȚIONALE”
Ediția a VI-a

CERERE DE ÎNSCRIERE

Subsemnații,,
.....,
elevi/studenti ai, localitatea
....., str., nr., tel.
....., email:, coordonați de Profesor
....., dorim să participăm la concursul
național: **„IDENTIFICARE DE PRODUSE TRADIȚIONALE”, ediția a VI-a**, organizat la
Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare, în perioada **26 februarie – 30 martie**
2024, cu produsul:
.....

Anexăm prezentei *Dosarul Produsului*.

Data:

Semnătura: