

DEPARTAMENTUL DE STUDII PARLAMENTARE ȘI POLITICI UE
DIRECȚIA STUDII ȘI DOCUMENTARE LEGISLATIVĂ

**ASPECTE PRIVIND STANDARDELE PENTRU PRODUSELE
TRADIȚIONALE SAU DE ORIGINE CU DENUMIRE CERTIFICATĂ**

IUNIE 2017

Documentare și sinteză: Anca Olimpia Bogdan, consilier parlamentar
Alina Bragagiu, consilier parlamentar

Lucrările elaborate în cadrul Direcției studii și documentare legislativă sunt cu caracter documentar și nu reprezintă punctul de vedere al Camerei Deputaților.

* Lucrarea poate fi accesată direct pe Intranet la pagina Direcției studii și documentare legislativă.

C U P R I N S

Introducere	4
Reglementări europene	4
Standarde de calitate ale Uniunii Europene	5
ITALIA - 293 produse	6
FRANTA - 240 produse	9
AUSTRIA - 17 produse	10
POLONIA - 37 produse	11
GRECIA - 104 produse certificate	12
SPANIA - 194 de produse	12
SLOVENIA - 22 produse	13
SLOVACIA - 18 produse	14
UNGARIA – 14 produse certificate	14
ROMÂNIA - 4 PRODUSE	14

Introducere

Diversitatea de culturi, tradiții și climă din Europa a dat naștere unei game unice de produse, care cuprinde toate grupele de alimente. Agricultură este o parte integrantă a spațiului natural european: aproximativ jumătate din suprafața terenurilor din Uniunea Europeană (UE) este de destinație agriculturii. Tehnicile pot fi adesea cele de câteva secole, metodele fiind transmise din generație în generație, asigurându-se totodată că acestea rămân la cea mai înaltă calitate. De la carne la fructe, de la plante, vinuri, există mii de produse a căror savoare este etichetată ca fiind Europeană. Peisajul unic al Europei oferă producătorilor de alimente și băuturi din UE avantaje reale atunci când este vorba de a vinde bunurile lor pe piața mondială. Oamenii din întreaga lume sunt din ce în ce mai sofisticăți și preferințele acestora s-au internaționalizat.

Din 1992, Uniunea Europeană dezvoltă o strategie specifică în materie de indicații geografice pentru produsele agricole și alimentare. Directiva privind etichetarea prevede normele referitoare la etichetarea produselor alimentare destinate a fi livrate ca atare consumatorului final, precum și normele referitoare la publicitatea pentru acestea.

Până în prezent, mai mult de 1300 de nume de produse alimentare au fost înregistrate în conformitate cu etichetele de calitate ale UE pentru produsele agricole și alimentare (DOP, IGP și STG). Sunt cuprinse toate tipurile de produse - carne, lactate, pește, pâine, prăjituri, biscuiți, produse de patiserie și băuturi. În plus, există peste 1750 de vinuri care poartă o certificare DOP sau o etichetă IGP și 336 de băuturi spirtoase care poartă eticheta GI.

Legislația Uniunii Europene (UE) stabilește cerințe stricte pentru a garanta standardele tuturor produselor agricole și alimentare.

Sistemele de calitate ale UE, identifică produsele alimentare și le încadrează conform specificațiilor clare. În plus, standardele europene de comercializare încurajează agricultorii din UE să producă la standarde de calitate dată, în conformitate cu așteptările consumatorilor.

Reglementări europene

Ca bază a legislației țărilor Uniunii Europene, cu privire la standardele ce trebuie respectate pentru aprobarea atestării unui produs ca produs tradițional stau următoarele reglementări:

- * Acreditarea și supravegherea pieței Regulamentul (CE) nr. 765/2008
- * Comunicarea Comisiei – Orientările UE privind cele mai bune practici pentru sistemele de certificare voluntară a produselor agricole și alimentare (2010/C 341/04)
- * Comunicarea Comisiei – Linii directoare privind etichetarea produselor alimentare care folosesc ca ingrediente produse cu denumiri de origine protejate (DOP) și cu indicații geografice protejate (IGP) 16.12.2010
- * REGULAMENTUL (UE) NR. 1151/2012 AL PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI AL CONSILIULUI din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare
- * ORDIN privind atestarea produselor tradiționale Nr. 724 din 29 iulie 2013, cu modificare în 2014:

* Atestatele eliberate anterior rămân valabile până la data de 30 noiembrie 2014. Eliberarea noului tip de atestat se face la solicitarea operatorului economic, după verificarea vechiului caiet de sarcini și a spațiului destinat producției, cu respectarea normelor impuse prin prezentul ordin.”

* **REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 668/2014 AL COMISIEI** din 13 iunie 2014 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

* **REGULAMENTUL (UE) NR. 1144/2014 AL PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI AL CONSILIULUI** din 22 octombrie 2014 privind acțiunile de informare și promovare referitoare la produsele agricole puse în aplicare pe piața internă și în țările terțe și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 3/2008 al Consiliului

Standarde de calitate ale Uniunii Europene

Pentru produsele care au legătură cu originea lor geografică întâlnim "denumire de origine" - DOP sau "indicație geografică protejată" - IGP.

Ce sunt DOP și IGP?

DOP (denumire de origine protejată) conferă statutul produselor prelucrate și preparate într-o anumită zonă geografică, folosind know-how recunoscut.

Eticheta DOP o regăsim adesea la brânzeturi (cum ar fi Queso Manchego sau feta), carne conservată (cum ar fi Prosciutto di Parma), uleiuri de măsline, fructe și legume și bineînțelese vinuri.

IGP (indicație geografică protejată), se referă la faptul că produsele agricole și alimentare sunt legate de calitatea lor, reputația sau alte caracteristici într-o regiune în care are loc cel puțin o etapă de producție, prelucrare sau preparare.

Eticheta IGP se regăsește la anumite beri (Münchener Bier, Ceskobudejovické Pivo), carne (vita Scotch, mai multe tipuri de păsări de curte de origine franceză), precum și produsele de panificație și pește (în special somon scoțian de crescătorie).

Ce este STG?

Eticheta **STG (specialitate tradițională garantată)** evidențiază caracterul tradițional al unui produs, fie în compoziție sau prin mijloacele de producție. Aceasta nu are legătură cu regiunea geografică. "Jamon Serrano" este un exemplu celebru.

„**Tradițional**” înseamnă utilizarea dovedită pe piața națională pentru o perioadă de timp care permite transmiterea între generații; această perioadă este de cel puțin 30 de ani;¹

În Regulamentul (UE) Nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare se pune accent pe:

Prioritățile politice Europa 2020, astfel cum sunt prezentate în Comunicarea Comisiei intitulată „Europa 2020: O strategie europeană pentru o creștere inteligentă, durabilă și favorabilă incluziunii”, includ obiectivul de a realiza o economie competitivă bazată pe cunoaștere și inovare și obiectivul de a promova o economie cu o rată ridicată a ocupării forței de muncă, prin care să se asigure coeziunea socială și teritorială. Prin urmare, politica în domeniul calității produselor agricole ar trebui să ofere producătorilor instrumentele corespunzătoare de identificare și promovare a acelor produse ale lor care

¹ Ordinul nr.724/1082/360/2013 privind atestarea produselor tradiționale

au caracteristici specifice, protejând în același timp producătorii respectivi împotriva practicilor neloiale.

Politica agricolă comună (PAC) în Europa

Politica agricolă comună își propune să sprijine o agricultură care să garanteze siguranța alimentară (într-un context de schimbări climatice) și să asigure dezvoltarea durabilă și echilibrată a tuturor teritoriilor rurale europene, inclusiv în regiunile care se confruntă cu condiții de producție dificile.

Această agricultură trebuie să fie multifuncțională, să răspundă preocupărilor cetățenilor cu privire la alimentație (disponibilitate, preț, diversitate, calitate și siguranță), să protejeze mediul și să permită agricultorilor să-și câștige existența de pe urma activității lor.

În același timp, comunitățile rurale, peisajele, produsele și tradițiile trebuie conservate, pentru că acestea constituie un element prețios al patrimoniului european.

Începând din 2014, ca urmare a acordului politic din iunie 2013, Politica agricolă comună acordă o importanță sporită diversității agriculturii europene.

Comisia Europeană a aprobat în octombrie 2014 aproape 30 de programe destinate promovării produselor agricole în Uniunea Europeană și în țări terțe. Programele, care în marea lor majoritate au o durată de trei ani, sunt prevăzute cu un buget total de 77,4 milioane EUR, la care UE contribuie cu 39 de milioane EUR.

Programele selectate vizează diverse categorii de produse, cum ar fi fructele și legumele proaspete și prelucrate, produsele lactate, produsele de calitate superioară (DOP, IGP, STG și produse ecologice), florile, carnea de calitate superioară și, de asemenea, în premieră, carnea de oaie.

Ca parte a programului de lucru pentru 2017, Comisia Europeană intenționează să își continue activitatea și să întreprindă o amplă consultare privind simplificarea și modernizarea PAC, în scopul de a maximiza contribuția sa la cele zece priorități ale Comisiei și obiectivele dezvoltării durabile (OSS). Cu accent pe prioritățile de politică specifice pentru viitor, ținând seama de avizul platformei REFIT pune din nou în lumină cadrul financiar multianual.

Cu un buget anual de circa 59 de miliarde EUR, aceste măsuri sunt finanțate din Fondul european de garantare agricolă (FEGA) și din Fondul european agricol pentru dezvoltare rurală (FEADR).

În temeiul Regulamentului (CE) nr. 3/2008 al Consiliului (4), Uniunea poate realiza acțiuni de informare și de promovare pe piața internă și în țări terțe pentru produsele agricole și pentru modul de producție al acestora, precum și pentru anumite produse alimentare pe bază de produse agricole.

ITALIA 293 produse ²

Italia se mândrește cu o colecție vastă de produse alimentare și a vinurilor de calitate, recunoscute și la nivel internațional. Aceste produse pot fi împărțite în două categorii principale: produse cu indicație geografică (DOP și IGP) și **specialități tradiționale** (STG), recunoscute pe baza legislației UE, precum și a produselor agricole și alimentare tradiționale (PAT), recunoscute la nivel național de către Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor.

² <https://goo.gl/IO0NSf>

Normele comunitare prevăd și impun, pentru a putea beneficia de protecția acordată unei IG, precum și de a utiliza logo-ul UE, că un produs agricol sau alimentar trebuie să respecte caietul de sarcini al produsului. Acest lucru înseamnă că aceste produse trebuie să respecte normele tradiționale de producție, inclusiv aspecte ale procesului de producție pentru a obține caracteristicile finale ale produsului. Respectarea caietului de sarcini trebuie să fie verificată de către autoritățile de control, părțile terțe și independente, care funcționează ca un organism de certificare a produselor.

Indicații geografice ale PRODUSELOR TIPICE

Uniunea Europeană a creat trei "etichete de calitate", pentru a proteja originea geografică a produselor alimentare: "denumire de origine protejată" (DOP), "Indicație geografică protejată" (IGP) și "specialitate tradițională garantată" (STG).

Primele două se bazează pe recunoașterea legăturii dintre produs și teritoriul de origine, al treilea, în schimb, se bazează pe metodele tradiționale de producție. Scopul comun este acela de a promova și de a proteja autenticitatea și utilizarea corespunzătoare a denumirilor înregistrate ale produselor agricole și alimentare.

Indicațiile geografice din Europa sunt înregistrate într-un registru și sunt reglementate de UE în Regulamentul 1151/2012 privind calitatea produselor agricole și alimentare.

Denumire de origine protejată

Identifică produsele agricole și alimentare originare dintr-o zonă definită, în cazul în care sunt puse în aplicare etapele de producție și care dă naștere la calitățile specifice recunoscute ale produsului (de ex. Grana Padano DOP, Gorgonzola DOP).

Indicație geografică protejată

Identifică produsele agricole și alimentare care provin dintr-un teritoriu, care au o anumită calitate, reputație sau alte caracteristici, și care a trecut prin cel puțin una dintre etapele de producție (de exemplu Bresaola della Valtellina IGP Radicchio Rosso di Treviso IGP).

Specialitate tradițională garantată

Aceasta evidențiază caracterul tradițional al produsului, deoarece acesta a fost obținut cu ingrediente tradiționale, sau pentru că acesta a fost obținut prin utilizarea unor metode de prelucrare tradiționale.

Indicațiile geografice DENUMIREA VINURILOR

Chiar și vinurile cu indicație geografică sunt protejate pe baza legislației europene, care protejează vinurile marcate de originea strugurilor și caracteristicile specifice, recunoașterea lor prin DOP (denumire de origine protejată) și IGP (indicație geografică protejată). Cu noua clasificare, introdusă de Regulamentul CE 479/2008, care a reformat organizarea pieței viticole (OCM), sistemul de protecție a vinului și a produselor alimentare de origine viticolă a fost în cele din urmă standardizat și omogenizat. La nivel național, Decretul legislativ 61/2010 a stabilit că vinurile deja recunoscute ca DOCG și DOC, fac parte din categoria de vinuri DOP, în timp ce vinurile IGT sunt identificate ca

IGP. Cu toate acestea, legea prevede că acestea pot fi utilizate în continuare DOCG, DOC, IGT urmând tradiția utilizării lor în limbajul de zi cu zi.

Denumire de origine protejată

Acesta indică numele unei regiuni, un loc specific sau, în cazuri excepționale, o țară, care servește la descrierea unui produs viticol care îndeplinește următoarele cerințe:

- Calitatea și caracteristicile sale sunt în mod esențial sau exclusiv din cauza mediului geografic special cu factorii săi naturali și umani;
- Strugurii din care este produs provin exclusiv din această arie geografică;
- Producția sa are loc în această arie geografică;
- Este obținut din soiuri de viță de vie aparținând speciei *Vitis vinifera*.

Indicație geografică protejată

Aceasta se referă la o regiune, un loc specific sau, în cazuri excepționale, o țară, utilizată pentru a descrie un produs viticol care îndeplinește următoarele cerințe:

- Are calitatea, reputația sau alte caracteristici ce pot fi atribuite acestei zone geografice;
- Strugurii utilizați pentru producția sa de vin sunt cel puțin 85% din această arie geografică;
- Producția are loc în zona geografică delimitată;
- Este obținut din soiuri de viță de vie aparținând speciei *Vitis vinifera* sau o încrucișare între speciile *Vitis vinifera* și alte specii din genul *Vitis*.

Produse alimentare tradiționale

În Italia, **Ministerul Politicilor Agricole, Alimentare și Silvicultură**³, acordă protecție la nivel național tuturor produselor tradiționale alimentare (PAT), produse alimentare și produse agricole destinate consumului uman, caracteristice unui teritoriu și care au legătură cu produsele tradiționale locale.

Produse agricole și alimentare tradiționale

Abrevierea PAT, produse alimentare tradiționale, care indică toate acele produse ale căror metode de prelucrare, conservare și păstrare sunt rezultatul consolidării în timp. După cum este stabilit prin decretul ministerial din 18 iulie 2000, toate aceste operații trebuie să se desfășoare în zona de referință în mod uniform în conformitate cu normele tradiționale păstrate din trecut, nu mai puțin de 25 de ani. Regiunile au listele regionale ale produselor lor alimentare tradiționale identificate.

Listele conțin, pentru fiecare produs, următoarele informații: denumirea produsului; caracteristicile produsului și metodele de prelucrare, depozitare și învechire în timp, în funcție de obiceiurile locale, uniforme și constante; materiale și echipamente specifice utilizate pentru prepararea sau ambalarea produselor; descrierea spațiilor de lucru, de depozitare și de învechire.

Cele mai multe PAT se încadrează în categoriile de produse alimentare, cum ar fi pâinea, paste și biscuiți, urmate de legume proaspete și prelucrate; salam, șuncă,

³ <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/309>

carne proaspătă și cârnați; brânzeturi; inclusiv băuturi răcoritoare, lichioruri și băuturi spirtoase, produse de origine animală.

Lista produselor agroalimentare tradiționale, a fost publicată pentru prima dată în anul 2000, prin Decretul ministerial din 18 iulie 2000. Ulterior, prin decretul interministerial din 9 aprilie 2008, produsele alimentare tradiționale italiene au fost considerate ca o expresie a patrimoniului cultural italian.

În cele din urmă, Decretul ministerial din 23 mai 2016 revizuieste pentru a șaisprezecea dată lista națională a produselor alimentare tradiționale, adăugând produse tradiționale ale regiunilor și provinciilor autonome Trento și Bolzano.⁴

FRANȚA 240 produse

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)⁵ este o instituție publică cu personalitate juridică, în subordinea Ministerului Agriculturii, definit și organizat după L642-5, modificat prin Ordonanța nr 2015-1246 din 7 octombrie 2015 - art. 4.

INAO este responsabil pentru punerea în aplicare a politicii franceze, a noului cod Rural, privind identificarea originii și calității produselor agricole și alimentare AOC (AOC) - definit de L641-5, denumirea de origine protejată (DOP), indicație geografică protejată (IGP), - L641-11 modificat în 2015 de Ordonanța n°2015-1246 art. 3 pentru a cuprinde cerințele din Regulamentul (UE) nr 1151/2012, specialitate tradițională garantată (STG) L641-12 și agricultura ecologică.⁶

În 2015, INAO a clasificat peste 1000 de produse, printre care 366 de vinuri DOP/DOC, 74 vinuri, băuturi spirtoase 54 IGP IG, aproape o sută de produse alimentare AOC/DOP. La 30 iunie 2016, au existat mai mult de 31 000 de ferme franceze angajate în agricultura ecologică.

Procedura națională

După consultarea comisiei naționale competente, INAO, caietul de sarcini împreună cu specificațiile produselor sunt depuse de solicitant sub semnul identificării calității și originii. Acestea fac obiectul unei proceduri naționale de opoziție timp de 2 luni, în cursul căreia orice persoană interesată poate depune o obiecție motivată la INAO.⁷

La începutul anului 2015 Stéphane Le Foll semnează contractul de obiective și performanță INAO care reflectă orientările generale ale instituției pentru 2015/2017. Acest contract este organizat în jurul a două axe principale: consolidarea sprijinului pentru succesul semnelor oficiale ale originii și calității (SIQO) și simplificarea procedurilor de instruire pentru dosarele depuse de organizațiile de apărare și de management (GDO). Acesta permite stabilirea, în strânsă consultare cu toate părțile interesate ale teritoriilor, precum și cu noile competențe în conformitate cu prevederile legislației viitoare pentru agricultură, silvicultură și produse alimentare, să joace un rol mai important în protecția SIQO în teritoriile lor.⁸

⁴http://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/06/21/16A04569/sg;jsessionid=JP0Qfr2kNjYsXQJRy3JQ6w___.ntc-as5-guri2b

⁵ <http://www.inao.gouv.fr/Institut-national-de-l-origine-et-de-la-qualite-INAO>

⁶ <https://www.legifrance.gouv.fr/>

⁷ <http://www.inao.gouv.fr/Espace-professionnel-et-outils/Les-procedures-d-instruction-pas-a-pas/AOP-AOC-IGP-IG/AOP-AOC-IGP-IG-schema-de-reconnaissance/La-procedure-nationale-d-opposition-PNO#step1>

⁸ <http://agriculture.gouv.fr/stephane-le-foll-signe-le-contrat-d-objectifs-et-de-performance-de-l-inao-traduisant-les-grandes>

Enjoy, it-s from Europe!⁹ - Vinuri Grenache din Franța și Spania

Acest program își propune să îmbunătățească gradul de conștientizare a sistemelor europene de calitate, a denumirilor de origine (DOP), protejate în mod special, cu accent pe vinuri din soiuri europene, vizând consumatorii din America de Nord.

Garnacha/Grenache este un soi predominant european (92% este cultivat în Europa) cu plantații semnificative în mai mult de un stat al UE.

Programul European multiplu pentru vinurile Grenache vor aborda piețele terțe, SUA și Canada. America de Nord este o piață strategică pentru vinul european de calitate: Statele Unite ale Americii, împreună cu Canada, reprezintă cea mai mare piață din lume și din 2010 cel mai mare importator de vinuri. Obiectivul general este de a crește competitivitatea vinurilor de calitate ale UE, în special cele produse cu struguri Garnacha/Grenache, prin Creșterea competitivității vinurilor de calitate UE, prin creșterea gradului de conștientizare de produs agricol al UE și creșterea vizibilității acestora în țările terțe, îmbunătățirea indicatorilor în sondajele de consum din punct de vedere al asocierii Europei ca fiind producător principal și din perspectiva calității produselor.

Cu un buget total de 3.000.000 de euro, proiectul a fost apobat în 2016 pentru activități de conștientizare (relații publice, site-ul și social media, publicitate, instrumente de comunicare, evenimente de presă / consum), precum și studiu privind cota de piață (degustări în magazine și promoții) vor fi dezvoltate și evaluate pe o perioadă de trei ani.¹⁰

AUSTRIA 17 produse

Registrul tradițional austriac alimentar descrie cunoștințele tradiționale pentru produsele alimentare din Austria, timp de cel puțin 3 generații.

Reglementările alimentare cuprind regulamentele europene și directivele, legile și ordonanțele naționale austriece, recomandările Codex Alimentarius din Austria și reglementările alimentare „la nivel mondial”, cum ar fi FAO/OMS Codex Alimentarius, OMC - Acordul (SPS, TBT), Acordul GATT.

Noile produse tradiționale sunt avizate de către Ministerul Agriculturii, Pădurilor, Mediului și Gospodăririi Apelor¹¹, în colaborare cu „Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich” (**Comitetul pentru conservarea patrimoniului culinar al Austriei**)

„Cunoașterea tradițională” despre produsele agricole, produsele alimentare, meniuri și băuturi sunt protejate într-un registru făcut public de către Ministerul Agriculturii, Pădurilor, Mediului și Gospodăririi Apelor.

Cunoștințele tradiționale sunt o parte a dreptului de proprietate intelectuală și se referă la cunoașterea, păstrarea și transmiterea acestora generațiilor dintr-o comunitate. „Tradițională” este definită în registrul austriac pentru o perioadă de cel puțin 3 generații sau aproximativ 75 de ani. Registrul este recunoscut de Organizația Mondială a Proprietății Intellectuale (OMPI).

⁹ <http://tastesofeurope.eu/press-room/>

¹⁰ <https://ec.europa.eu/chafea/agri/campaigns/european-garnachagrenache-quality-wines>

¹¹ <https://www.bmlfuw.gv.at/english/>

POLONIA 37 produse

Mulți fermieri se temeau de concurența țărilor mai dezvoltate, atunci când Polonia a aderat la Uniunea Europeană în 2004.

Nivelul scăzut al substanțelor chimice în agricultura poloneză a însemnat că țara are o predispoziție naturală de a produce alimente de înaltă calitate, organice și naturale, care sunt în mare căutare pe mesele europenilor.

Datorită cunoștințelor și abilităților specifice, transmise din tată în fiu, fermierii, sunt producători de agricultură ecologică. În acest fel, materia primă este transformată în produs tradițional, devenind produsul de cea mai înaltă calitate și de faimă pentru zona din care provine.

Ministrul Agriculturii și Dezvoltării Rurale¹² menține o listă de produse tradiționale. Acesta a fost creat în 2004 și este o comoară de cunoștințe de produse tradiționale poloneze, produse a căror calitate sau caracteristici unice care rezultă din utilizarea metodelor tradiționale de producție, fac parte din patrimoniul cultural al regiunii în care acestea sunt făcute și fac parte din identitatea comunității locale.

Dreptul de a utiliza simbolul grafic și denumirea înregistrată este rezervată exclusiv producătorilor care provin de pe teritoriul de brand, producția unui produs fiind în conformitate cu specificațiile definite zonei geografice.

În Polonia mărcile de certificare, protejează producătorii împotriva utilizării neautorizate a produsului și permite să sublinieze unicitatea produsului, oferind în același timp consumatorilor informații fiabile cu privire la originea produselor și caracteristicile acestora și metodele tradiționale de producție.

Inspecție și certificare

Un element important al sistemului DOP, IGP și STG este de a oferi un produs de înaltă calitate, care este confirmat prin inspecție. Controlul producției de proces, prelucrarea și prepararea produselor înregistrate ca DOP, IGP sau STG se face la cererea producătorilor înșiși.

Producătorii trebuie să aleagă organismul de control și să sprijine controlul costurilor. Domeniul de aplicare și frecvența inspecțiilor depinde de specificul procesului de fabricație a produsului. Lista actuală a organismelor de certificare acreditate sunt disponibile pe websiteul: **www.minrol.gov.pl**. Producătorii care produc produsele în conformitate cu caietul de sarcini înregistrat, primesc un certificat de conformitate sau un certificat de calitate pentru a lămuri consumatorul că acesta este un produs cu o garanție de înaltă calitate.

Potrivit raportului **Inspectoratului General al calității comerțului agricol și agroalimentar**, în 2014, au fost emise 431 certificate și certificate de calitate importante care atestă conformitatea cu specificațiile procesului de producție, și, de la 31.12.2014, 400 producători au fost autorizați pentru comercializarea produselor DOP, IGP și STG.

Campania „Cele trei semne de gust“

În luna februarie 2013, Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale și Agenția de piață agricolă a lansat o campanie de trei ani intitulată „Cele trei semne de gust“ co-finanțată de Uniunea Europeană.

¹² <http://www.minrol.gov.pl/eng/Start>

Obiectivul principal al campaniei abordate, campanie care a implicat fermieri, procesatori, organizațiile de producători, distribuitori, bucătari, restaurante, catering și consumatorii este de a promova produsele alimentare poloneze înregistrate ca denumire de origine protejată, indicația geografică protejată și specialități tradiționale garantate. Campania include organizarea de conferințe de presă, spectacole comerciale, training, publicitate media și campanii de promovare pentru piețe de desfacere, restaurante și turism în ferme.

GRECIA 104 produse

Un nume este eligibil pentru înregistrare ca „**specialitate tradițională garantată**“, în cazul în care acesta este un produs sau produs alimentar care are următoarele caracteristici:

(A) rezultă dintr-un mod de producție, prelucrare sau compoziție care corespunde practicii tradiționale, pentru acel produs agricol sau alimentar; sau

(B) este produs din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional.

Autoritățile competente pentru controalele oficiale

În Grecia, din 01.06.2006, EL.G.O. DEMETER (fosta Agrocet), a fost autorizată să acorde certificarea întreprinderilor, să efectueze controale în cooperare cu direcțiile de dezvoltare rurală a Prefecturilor, pentru a asigura conformitatea cu caietul de sarcini, pentru a certifica produsele în cauză, precum și pentru a păstra un registru al întreprinderilor aprobate pentru utilizarea DOP și IGP.

În conformitate cu legislația și campaniile de promovare a produselor europene, *Enjoy it's from Europe!*, concentrându-se pe trei produse DOP din Grecia (DOP Masticha Chiou, DOP Tsikla Chiou și DOP Matichelaio Chiou) a fost aprobat programul ce vizează SUA, Japonia și Coreea de Sud și include acțiuni de publicitate, campanii on-line (facebook, twitter, youtube), vizite la zona de produse, seminarii de informare, precum și puncte de promovare a vânzărilor.

Campania are un buget de 1 797 170,00 €

O alta campanie *Enjoy it's from Europe!*¹³ denumită *Great Flavours* a fost aprobată în 2015 pentru promovarea a 6 produse IGP din Grecia (feta DOP, graviera Naxou DOP, Kelyfot fistiki Molou DOP, Thassos ulei de măsline IGP, Throuba de măsline din Thassos DOP, Zakynthos ulei de măsline IGP), în SUA, Emiratele Arabe Unite și Kuweit. Principalele acțiuni vor fi de digital marketing și on-line, publicații tipărite, prezența în expoziții, publicitate în reviste și TV, prezentări și alte acțiuni de PR și acțiuni în punctele de vânzare. Scopul este de a crește volumul vânzărilor produselor promovate pe piețele țintă, dar, de asemenea, creșterea gradului de conștientizare cu privire la sistemele de calitate ale UE în rândul consumatorilor și liderilor de opinie. Aceasta are un buget de 4 480 975,00 € și se desfășoară pe o perioadă de 3 ani.

¹³ <https://ec.europa.eu/chafea/agri/campaigns/map-and-statistics-target-countries>

SPANIA 194 de produse

Sub-Direcția Generală de certificare a calității produselor alimentare și pentru agricultura ecologică este organismul responsabil în ceea ce privește denumirile de origine, indicațiile geografice protejate, specialitățile tradiționale garantate, mențiunile de calitate facultative, expresiile tradiționale pentru vin și producția ecologică.¹⁴

Alte activități specifice ale acestui organism sunt: coordonarea controlului oficial al denumirilor de origine protejate, a indicațiilor geografice protejate, specialități tradiționale garantate înainte de comercializare; cooperarea cu comunitățile autonome și entitățile care reprezintă sectorul; elaborarea de propuneri pentru a stabili poziția spaniolă față de Uniunea Europeană și alte organizații sau forumuri internaționale.

În mai 2013 fost elaborat de către Ministerul Agriculturii, Alimentației și mediul natural, (MAGRAMA) un document de lucru, *“Orientările strategice pentru internaționalizarea industriei alimentare”*, în sprijinul companiilor spaniole.¹⁵

Pentru a ajunge la identificarea acestor linii strategice a fost efectuat un studiu al gradului de internaționalizare în colaborare cu reprezentanții sectoarelor de export spaniol alimentar, în general pentru produsele din carne, pentru produsele pescărești și acvacultură, fructe și legume, vin și ulei de măsline, ca sectoare majore ale exportatorilor tradiționali.

Prin rezultatele acestui studiu care identifică principalele puncte forte și punctele slabe ale sectorului de export spaniol, s-au stabilit patru piloni pe care se dezvoltă liniile strategice pentru internaționalizare: coordonare între toate agențiile statului, participarea instituțiilor și organizațiilor la procesul de internaționalizare; informarea întreprinderilor și formarea specializată privind internaționalizarea; suport și deschiderea piețelor pentru export și plasarea produselor pe piața externă.

SLOVENIA - 22 produse

Din 2007 a înregistrat 22 de produse tradiționale sau de origine cu denumire certificată. La fel ca în celelalte state europene, procedura de autorizare și certificare respectă Regulamentul UE 1151/2012, Ministerul Agriculturii, Pădurilor și produselor alimentare fiind autoritatea la nivel național. Spre deosebire de alte state europene, în Slovenia există mai multe centre de certificare la nivel național, printre care Siguranța Alimentară a Republicii Slovenia - sectorul veterinar și protecția plantelor, Institutul de inspecție și certificare IKC¹⁶ - organism de certificare, care funcționează ca o organizație independentă, non-profit, sau Bureau veritas 1828¹⁷.

Ministerul Agriculturii susține campanii de informare și conștientizare pentru a crește consumul de alimente promovând mai multe proiecte locale. *Suntem conștienți de faptul că producția de alimente este una dintre cele mai importante zone strategice ale țării. "Pay attention to local origin" și "We are connected with the delicacies of our country" sunt două dintre acestea.*

¹⁴ <http://bit.ly/2oztxpn>

¹⁵ <http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/especialidades-tradicionales-garantizadas/>

¹⁶ <http://www.ikc-um.si/ikc-um/ikc-um-2/>

¹⁷ <http://www.bureauveritas.si/>

SLOVACIA - 18 produse

Slovacia a înregistrat din 2007 până în prezent 10 produse cu indicație geografică protejată din care 4 sunt "multy country", 7 specialități tradiționale și un produs cu denumire de origine protejată, în 2014.¹⁸ *Skalický trdelník* a fost primul produs înregistrat, IGP, al Slovaciei în 2007.

UNGARIA – 14 produse

Încă din anul 1998, în scopul de a adera la programul european al Sindicatelor Euroterroirs, Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale (MADR)¹⁹ a lansat un proiect național, - Tradiții, cu gust - cu scopul de a crea colectarea produselor tradiționale ungurești: produse agricole și alimentare regionale sau locale, precum și pentru a îmbunătăți reputația lor. Ca urmare a acestui program, descrierea profesională și istorică a 300 de produse a fost finalizată. Toate produsele alimentare produse într-o anumită regiune cu metodele de prelucrare tradiționale, asociate unei regiuni geografice specifice, și având un trecut istoric, au fost incluse în registru. Tradițiile - Numele - Regiuni și are un logo colorant. Au fost brevetate în mod oficial ca denumirea comercială și marca comercială de Oficiul pentru Brevete din Ungaria. Produsele au fost clasificate în funcție de regiunile de planificare aprobate de UE. Regiunile cele mai bogate în produse tradiționale și regionale sunt de Sud și Câmpia Mare de Nord, cu 86 și 58 de produse din totalul de 300.

Fructele și legumele regionale formează grupul major al colecției cu 110 produse. Aceste produse tipic maghiare au potențialul de a oferi o îmbogățire a varietății produselor alimentare de pe piața europeană.

După aderarea la UE, Ungaria a prezentat 11 produse agricole Comisiei pentru denumirea de origine protejată - DOP și aceste produse sunt în prezent sub protecție națională tranzitorie.

ROMÂNIA 4 produse²⁰

Conform portalului Uniunii Europene, DOOR, Romania are aprobate patru produse, din care trei IGP - Magiun de prune Topoloveni, Salam de Sibiu, Novacul afumat din Țara Bârsei (din 6 aprilie 2017) - și un produs DOP - Brânza de Ivănești. Mai sunt înregistrate spre aprobare alte trei produse IGP.

Pagina web a Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale oferă informații cu privire la înregistrarea produselor tradiționale românești și pune la dispoziție inclusiv un *Ghid de bune practici* din 2014.²¹ Tot aici se regăsește caietul de sarcini cu toate detaliile și pașii de urmat, o secțiune importantă - "descrierea metodei de producție", dar și legislația în vigoare și ghidurile necesare unei informări corecte și complete, care ne trimit pe site-ul Comisiei Europene, la secțiunea "Agricultură și dezvoltare rurală"²² pentru înregistrarea la nivel European.

¹⁸ <https://goo.gl/ZrjE6J>

¹⁹ <http://www.kormany.hu/hu>

²⁰ <https://goo.gl/N38nmI>

²¹ <http://www.madr.ro/industrie-alimentara.html>

²² http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/legislation_en