**REGULAMENTUL OFICIAL AL CONCURSULUI**

**,,IDENTIFICARE ȘI ATESTARE DE**

**PRODUSE TRADIȚIONALE DIN MOLDOVA”**

1. **ORGANIZATORII**

Concursul este organizat de 2 instituții publice:

**a) FACULTATEA DE ZOOTEHNIE** din cadrulUniversității de Ştiinţe Agricole şi Medicină Veterinară "Ion Ionescu de la Brad", ce funcționează cu 4 specializări: *Zootehnie; Piscicultură și Acvacultură; Controlul şi expertiza produselor alimentare* şi *Inginerie şi management în alimentaţia publică şi agroturism*, cu o durată a studiilor de 4 ani reprezentată de Decan, prof. univ. dr. Paul Corneliu BOIȘTEANU;

b) **DIRECŢIA PENTRU AGRICULTURĂ JUDEȚEANĂ IAŞI,** cu sediul în Mun. Iași, B-dul Ştefan cel Mare şi Sfânt, nr. 47-49, Iaşi, reprezentată legal de Directorul Executiv, ing. Laurențiu PRECUP.

**II. DURATA CONCURSULUI**

Concursul se desfășoară în perioada **1 februarie 2018 - 24 martie 2018,** în conformitate cu prevederile prezentului Regulament Oficial.

**III. DESFĂȘURAREA CONCURSULUI**

1. La concurs pot participa elevi și studenți din zona de nord-est a țării, individual sau în echipă, coordonați de un cadru didactic.

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

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

**a) NUMELE PRODUSULUI**

Numele trebuie să fie unic pentru a se putea diferenţia produsul de alte produse similare, o protecţie a proprietăţii intelectuale asupra reţetei şi a modului de obţinere a produsului;

**b) DESCRIEREA CARACTERISTICILOR PRODUSULUI TRADIŢIONAL**

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

**c) DESCRIEREA CARACTERISTICILOR INGREDIENTELOR FOLOSITE ÎN PROCESUL DE FABRICAŢIE**

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

**d) DESCRIEREA METODEI DE PRODUCŢIE**

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

**e)** **DESCRIEREA ELEMENTELOR SPECIFICE PRIVIND AMBALAREA**

Va fi detaliată metoda de ambalare în scopul asigurării calității, originii și elementelor de identificare, respectiv materialul din care este confecționat ambalajul și influența acestuia asupra produsului finit;

**f) DESCRIEREA ELEMENTELOR CARE DEFINESC SPECIFICITATEA PRODUSULUI FINIT**

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

**g) POVESTEA PRODUSULUI**

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

4.Dosarul produsului va fi atașat unei cereri de participare la concurs și vor fi transmise la adresa de email:[**gabihoha@yahoo.com**](mailto:gabihoha@yahoo.com) până la data de **15.03.2018.** Participanții vor fi contactați telefonic sau pe email pentru confirmarea primirii documentelor și a eligibilității lor.

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

6. În data de **24.03.2018** la **FACULTATEA DE ZOOTEHNIE din IAȘI**, în **Holul de Marmură**,concurenții vor spune povestea produsului, concomitent cu prezentarea acestuia.

7. În urma jurizării, echipele participante vor primi diplome și premii, iar cele mai bune produse, cu sprijinul specialiștilor din cadrul DIRECȚIEI PENTRU AGRICULTURĂ JUDEȚEANĂ IAȘI, vor fi **ATESTATE CA PRODUSE TRADIȚIONALE.**

8.Informații suplimentare pot fi obținute de la **șef lucr. dr. Gabriel HOHA**, **telefon 0768008787**.

**IV. ÎNCETAREA CONCURSULUI**

Prezentul concurs se va finaliza în data de **24 martie 2018**, odată cu premierea câștigătorilor.

Concursul poate înceta înainte de perioada menționată mai sus numai în cazul producerii unui eveniment ce constituie forţă 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](http://www.uaiasi.ro) și [www.dajiasi.ro](http://www.dajiasi.ro).

CONCURSUL

**,,IDENTIFICARE ȘI ATESTARE DE**

**PRODUSE TRADIȚIONALE DIN MOLDOVA”**

CERERE DE ÎNSCRIERE

# Subsemnații …………………………………………………………………………………, elevi/studenți ai …………………………………………………………………….……………… localitatea. ………………….……………, str. ………..………………………………., nr. ……., tel. …………………………………., email: …………………………, coordonați de Profesor …………………………………………,

dorim să participăm la concursul: **,,IDENTIFICARE ȘI ATESTARE DE PRODUSE TRADIȚIONALE DIN MOLDOVA”**,organizat la Facultatea de Zootehnie pe 24 martie 2018, ora 1000 , cu produsul: ...............................................................................

Anexăm prezentei Dosarul Produsului.

Data: Semnătura: