MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE
DIRECȚIA DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ

Documentație înregistrare Indicație Geografică Protejată "SALAM DE SIBIU"

Cuprins **Pagina**

1. Cerere de înregistrare indicație geografică protejată "Salam de Sibiu" Pag. 5-7

2. Încheiere nr. 23/PJ/24.01.2014 Judecătoria Bacău, secția civilă, dosar nr. 18738/180/2013 Pag. 8-13

3. Act Constitutiv al Asociației Producătorilor de Salam de Sibiu Pag. 14-18

4. Statutul Asociației Producătorilor de Salam de Sibiu Pag. 19-31

5. Declarația pe proprie răspundere, nr. de ieșire APSS 05/06.06.2014 Pag. 32

6. Caiet de sarcini "Salam de Sibiu" Pag. 33-60

7. Buletine de analiză Pag. 61-178

8. Documentul unic "Salam de Sibiu" Pag. 179-184

9. Volker Wollmann, *Patrimoniu preindustrial și industrial în România*, *volumul III*, ed. Honterus Pag. 187-194

10. S.C. SALCONSERV S.A. Mediaș, *broșură centenar*, 1995 Pag. 195-206

11. Act de vânzare G. Fonteix – Filip Dozzi, 1911 Pag. 207-208

12. Act de vânzare Wisenecker – Filippo Dozzi, 1932 Pag. 209-210

13. Act de vânzare-cumpărare Helene și Jean Lacroix – Antonio și Giuseppe Dozzi, 1940 Pag. 211

14. Interogatorii Antonio și Giuseppe Dozzi, administrate în dosarul nr. 2550/1946 Tribunalul Prahova, secția I Pag. 212-221

15. Scrisori de comandă, anii '1930 Pag. 222-245

16. Centrala Industrializării Cărnii, Întreprinderea de industrializare a cărnii Prahova, *scurt istoric*, 1972 Pag. 246-247

17. Ministerul Agriculturii, Industriei Alimentare și Apelor, *ordin nr. 108*, 1974 Pag. 248-252

18. SORICE S.A., *ofertă*, 1965 Pag. 253

19. Fabrica de Mezeluri și Conserve SALCONSERV, *decizie nr. 95*, 1966 Pag. 254

20 Fabrica ”SALCONSERV” Mediaș, *nota internă nr. 8*, 1967 Pag. 255

21. Institutul de Cercetări și Proiectări pentru Industria Alimentară, *planuri fabrică Bacău*, 1973 Pag. 256-257

22. Institutul de Cercetări și Proiectări pentru Industria Alimentară, *planuri fabrică Salonta*, 1973 Pag. 258-260

23. Departamentul Industriei Alimentare, *aviz nr. 868*, 1977 Pag. 261-262

24. Darea de seamă statistică de stat, 1976 Pag. 263-266

25. Centrala Industrializării Cărnii, IIC Bacău, *modificarea planului de producție*, 1977 Pag. 267

26. Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci, *decizie de reînnoire a mărcii nr. R2491*, 1981 Pag. 268

27. Întreprinderea de Industrializare a Cărnii (IIC) Bacău, *situația realizării producției de preparate de carne*, 1987 Pag. 269-270

28. Analiza comparativă pe unități de producție a cantităților de salam Sibiu, 1987 Pag. 273-275

29. Întreprinderea de Industrializare a Cărnii (IIC) Bacău, *situația realizărilor la export*, 1987 Pag. 276-278

30. Întreprinderea de Industrializare a Cărnii (IIC) Bacău, *plan și program producție export*, 1987 Pag. 279-281

31. S.C. COREUM CONSULTING S.R.L. la inițiativa Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, *Analiza comportamentului consumatorului român de produse din carne*, 2009 Pag. 282-334

32. Ioan T. Morar, *Salamul de Sibiu s-a născut la Sinaia!*, în Academia Cațavencu – Supliment, 15 iulie 2009 Pag. 335

33. Revista Piața, *Mărci românești*, 21 iunie 2008 Pag. 336-348

34. Revista Piața, *Procesatorii de carne, pregătiți să facă față schimbărilor*, 21 februarie 2012 Pag. 349-351

35. Gabriel Razi, *Cum se produce Salamul de Sibiu la Bacău: drumul de la abator la rafturile magazinelor*, Ziarul Financiar, 16 septembrie 2012 Pag. 352-359

36. Ministerul Industriei Alimentare, Direcția Carne, *adrese referitoare la expoziția de la Moscova*, 1950 Pag. 360-362

37. Ministerul Comerțului, *adresă referitoare la expoziția de la Moscova*, 1950 Pag. 363

38. Întreprindere de Stat pentru Comerțul Exterior Prodexport, *adresă referitoare la expoziția de la Moscova*, 1950 Pag. 364

39. Revista Piața, *Angst expune la SIAL Bunătățile tradiționale românești*, 13 octombrie 2010 Pag. 365

40. Revista Piața, *Ținta: profit mărit*, 02 noiembrie 2010 Pag. 366-374

41. Revista Piața, *Inovații, soluții speciale, parteneriate ferme – rezultatele Piața Trade Expo Timișoara*, 26 mai 2011 Pag. 375-382

42. Revista Piața, *Piața Trade Expo Iași*, 20 iunie 2012 Pag. 383-388

43. Revista Piața, *Piața Trade Expo Cluj*, 26 iulie 2012 Pag. 389-393

44. Revista Piața, *Noi produse și soluții*, 28 noiembrie 2012 Pag. 394-406

45. Revista Piața, *Premiile Piața 2010 – Candidaturi – secțiune*, 04 august 2010 Pag. 407-412

46. Revista Piața, *Premiul pentru cel mai bun produs nou*, 13 decembrie 2010 Pag. 413-414

47. Revista Piața, *Premiile Piața 2011 – Candidaturi – secțiune*, 20 iulie 2011 Pag. 415-420

48. Revista Piața, *Voturile furnizorilor și retailerilor au trimis 56 de companii în careul de ași pentru Premiile Piața*, 21 noiembrie 2013 Pag. 421-428

49. Departamentul Industriei Alimentare, Centrala Industrializării Cărnii, *Colecție de standarde pentru industria cărnii*, București, 1985 Pag. 430-435

50. S.C. SALSI S.A. Sinaia, *Instrucțiuni tehnologice de fabricare a Salamului de Sibiu*, 1970 Pag. 436-456

51. Institutul de Cercetări și Proiectări pentru Industria Alimentară, IIC Bacău, 1973 Pag. 457-548

52. Departamentul Industriei Alimentare, Centrala Industrializării Cărnii, *Caiet de sarcini nr. 144895*, 1975 Pag. 549-550

53. ICA-București, *notă*, 1987 Pag. 551-553

54. Institutul de Medicină și Farmacie Cluj-Napoca, Laboratorul de toxicologie, *adresă*, 1989 Pag. 554

55. Universitatea de Medicină și Farmacie Cluj-Napoca, Laboratorul de cercetări toxicologice, *adresa nr. 8973*, 1998 Pag. 555-556

56. Date socioeconomice, nr. de ieșire APSS 14.08.2014 Pag. 557-558

57. Situația economică actuală și estimată pe 5 ani, nr. de ieșire APSS 14.08.2014 Pag. 559-563

58. Hartă color Pag. 564-567

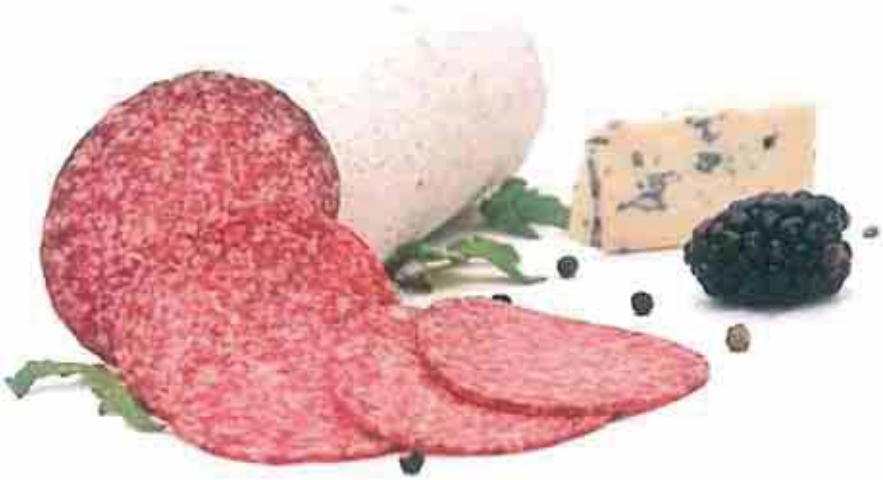
59. Declarație pe proprie răspundere, nr. de ieșire APSS 08/06.06.2014 Pag. 568

60. Contract de evaluare a conformității produselor alimentare nr. 11423/P/20.03.2014 Pag. 569-583

CERERE DE ÎNREGISTRARE

INDICAȚIE GEOGRAFICĂ PROTEJATĂ

SALAM DE SIBIU



1. GRUP SOLICITANT

denumire: Asociaţia Producătorilor de Salam de Sibiu;
adresă: Bacău, Calea Moldovei, nr. 94;
tel/fax: 0234.577.600; 0234.576573;
e-mail: office@apss.ro.

Asociaţia Producătorilor de Salam de Sibiu este o organizaţie profesională, cu capital integral privat, constituită în anul 2013 pe baza hotărârii judecătoreşti nr. 23/PJ/24.01.2014, pronunţată de Judecătoria Bacău în dosarul 18738/180/2013.

Asociaţia are ca obiectiv promovarea produsului Salam de Sibiu sub semnul oficial de calitate privind originea geografică. În mod corespunzător, membrii asociaţiei sunt persoane juridice care au un interes în procesarea, comercializarea şi promovarea Salamului de Sibiu, atât la nivel intern, cât şi la nivel comunitar.

Componenţă:

1) **S.C. SALSI S.A.**, cu sediul social în Sinaia, jud. Prahova, bld. Republicii, nr. 20, înmatriculată la Registrul Comerţului sub nr. J29/120/1991, Cod Unic de Înregistrare 1331991. Capacitatea de producţie totală este de 720 tone/an, iar producţia de Salam de Sibiu este de 350 tone/an într-o fabrică.

2) **S.C. H&E REINERT S.R.L.**, cu sediul social în Feldioara, jud. Braşov, DN 13, km 11, înmatriculată la Registrul Comerţului sub nr. J08/752/2005, Cod Unic de Înregistrare 17388757. Capacitatea de producţie este de 5.000 tone/an, dintre care Salamul de Sibiu asigură 415 tone/an într-un singur punct de lucru.

3) **S.C. ALDIS S.R.L.**, cu sediul social în Călăraşi, jud. Călăraşi, str. Costică Ştefănescu, nr. 1, înmatriculată la Registrul Comerţului sub nr. J51/323/1991, Cod Unic de Înregistrare 1928648. Capacitatea de producţie este de 9.600 tone/an, iar cea de Salam de Sibiu este de aproximativ 300 tone/an.

4) **S.C. AGRICOLA INTERNATIONAL S.A.**, cu sediul social în Bacău, jud. Bacău, Calea Moldovei, nr. 94, înmatriculată la Registrul Comerţului sub nr. J04/2214/1992, Cod Unic de Înregistrare 2816014. Capacitatea de producţie totală se situează în jurul valorii de 1.800 tone/an, iar producţia de Salam de Sibiu atinge cota de 1.000 tone/an.

5) **S.C SCANDIA ROMÂNĂ S.A.**, cu sediul social în Sibiu, jud. Sibiu, str. Morilor, nr. 45, înmatriculată la Registrul Comerţului sub nr. J32/691/2001, Cod Unic de Înregistrare

14284808. Capacitatea de producție este de 350-380 tone/an, iar producția de Salam de Sibiu este de 1,5 tone/an într-o fabrică.

Indicația geografică protejată "Salam de Sibiu" va putea fi folosită numai de persoanele care respectă caietul de sarcini alăturat prezentei.

Denumirea "Salam de Sibiu" va fi aplicată în documente însoțitoare, reclame, prospecte etc. numai pentru produsul fabricat potrivit caietului de sarcini, cu aplicarea mențiunii „INDICAȚIE GEOGRAFICĂ PROTEJATĂ", alături de blazon și de simbolurile UE.

Persoanele autorizate să utilizeze indicația geografică protejată nu vor putea transmite acest drept. Totodată, este interzisă folosirea indicației geografice protejate sau imitarea ei de către persoane neautorizate, chiar dacă se indică originea reală a produselor ori dacă se adaugă mențiuni precum "gen", "tip", "imitație" sau altele asemenea.

2. ORGANISMUL CARE VERIFICĂ RESPECTAREA DISPOZIȚIILOR CAIETULUI DE SARCINI

Organismul de certificare implicat în procesul de control al îndeplinirii exigențelor caietului de sarcini este **S.C. CERTIND S.A.**, cu sediul în București, str. George Enescu, nr. 27-29, Palatul UGIR 1903, etaj 3, camera 7, sector 1, tel/fax: 021.313.36.51, e-mail: office@certind.ro, adresa de Internet www.certind.ro.

3. CAIET DE SARCINI

ÎN ANEXĂ

4. DOCUMENT UNIC

ÎN ANEXĂ

pentru ASOCIAȚIA PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU
SCA Răzvan Dincă & Asociații
prin Andru Sandu-Capră
Avocat colaborator

RĂZVAN DINCĂ & ASOCIAȚII SOCIETATE CIVILĂ DE AVOCAȚI

ROMÂNIA

JUDECĂTORIA BACĂU
SECŢIA CIVILĂ

Dosar nr. 18738/180/2013

ÎNCHEIERE NR.23/PJ

Şedinţa din Camera de Consiliu din 24 Ianuarie 2014

Completul compus din:

PREŞEDINTE : Iuliana Băisan

Grefier : Ionela Strătilă

Pe rol fiind judecarea cauzei civile privind petent ASOCIAŢIA PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU, având ca obiect acordare personalitate juridică .

La apelul nominal se prezintă pentru petentă mandatar Popa Alexandru Cosmin .

Procedura legal îndeplinită.

S-a făcut referatul cauzei de către grefierul de şedinţă prin care s-au evidenţiat părţile, obiectul cauzei, menţiunile privitoare la îndeplinirea procedurii de citare şi stadiul procesual , după care :

Instanţa procedează la legitimarea mandatarului petentei cu CI seria VS nr.272740 .

Mandatarul petentei depune la dosar cazierul fiscal pentru Scandia SA şi precizări referitoare la hotărârea solicitată de instanţă . Nu are alte cereri de formulat .

Nemaifiind alte probe de administrat , cereri de formulat şi excepţii de invocat, instanţa constată cauza în stare de judecată şi acordă cuvântul pe fond .

Mandatarul petentei având cuvântul pe fond solicită admiterea acţiunii aşa cum a fost precizată şi înscrierea asociaţiei în Registrul Asociaţiilor şi Fundaţiilor .

S-au declarat dezbaterile închise, trecându-se la deliberare .

INSTANŢA

Deliberând asupra cauzei de faţă, constată următoarele:

Prin cerere înregistrată pe rolul Judecătoriei Bacău la data de 23.12.2013 sub nr 18738/180/2013 petenta ASOCIAŢIA PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU prin mandatar Popa Alexandru Cosmin a solicitat instanţei ca prin încheierea ce o va pronunţa să se acorde personalitate juridică asociaţiei şi să se dispună înscrierea acesteia în Registrul asociaţiilor şi fundaţiilor aflat la grefa Judecătoriei Bacău.

Cererea nu a fost motivată.

În drept a invocat dispoziţiile art 7 din OG 26/2000.

Cererea a fost legal timbrată cu taxă judiciară de timbru de 100 lei conform art 12 lit c din OUG 80/2013.

La cerere a anexat dovada disponibilităţii denumirii nr 128729 din 10.10.2013, actul constitutiv al asociaţiei atestat sub nr 2 din 05.12.2013 de av. Ana Maria Kusak, în trei exemplare, statutul asociaţiei atestat sub nr 1 din 04.12.2013 de av Ana Maria Kusak, în trei exemplare, contract de comodat, copie cărţi de identitate Gavrilescu Carmen, Ursulescu Andrei Constantin, Minea Sorin Dumitru, Dobrin Maria Florenţa, Dumitrescu Daniel, chitanţă depunere numerar, ordin plată, certificate de cazier fiscal Gavrilescu Carmen, Ursulescu Andrei Constantin, Minea Sorin Dumitru, Dobrin Maria Florenţa, Dumitrescu Daniel, decizia Consiliului de Adminstraţie al SC AGRICOLA INTERNATIONAL SA nr 2000 din 03.12.2013, actul constitutiv SC AGRICOLA INTERNATIONAL SA, rezolutie ORC, certificat de înregistrare ORC în copie, certificat de înregistrare menţiuni, certificat fiscal SC AGRICOLA INTERNATIONAL SA, hotărârea Adunării Generale a Asociaţilor SC H&E REINERT SRL, certificat de cazier fiscal SC H&E REINERT SRL, act constitutiv SC H&E REINERT SRL, certificat constatator cu încheiere de legalizare copie, certificat de înregistrare cu încheiere de legalizare copie, hotărârea Adunării Generale a Asociaţiloe SC ALDIS SRL, certificat de înregistrare menţiuni, rezolutie ORC, certificat de înregistrare în copie, act constitutiv SC ALDIS SRL, certificat constatator, certificat de cazier fiscal SC ALDIS SRL, hotărârea Consiliului de Administraţie SC SALSI SA, hotărârea Adunării Generale Ordinare a Acţionarilor SC SALSI SA, certificat de înregistrare SC SALSI SA în copie, act constitutiv SC SALSI SA, certificat constatator, certificat fiscal SC SALSI SA, extras din Hotărârea Adunării Generale Ordinare a Acţionarilor SC SCANDIA ROMANIA SA, certificat fiscal SC SCANDIA ROMANIA SA, procură, certificate de atestare fiscală SC SCANDIA ROMANIA SA, act constitutiv SC SCANDIA ROMANIA SA, certificat de înregistrare în copie, certificat constatator în copie.

La solicitarea instanţei , petenta prin reprezentat a depus la dosar Decizia Consiliului de Administratie a SC AGRICOLA INTERNATIONAL SA din care rezultă persoana împuternicită să reprezintă societatea în asociaţie, certificate de cazier fiscal valabile pentru membrii asociaţie şi reprezentanţii acestora, extras din Hotărâra Adunării Generale Ordinare a Acţionarilor SC SCANDIA ROMANIA SA din care rezultă intenţia de constituire a prezentei asociaţii, dovezi ale sediului asociaţiei.

Analizând actele şi lucrările dosarului, *instanţa apreciază ca fiind întemeiată cererea petentei, urmând să o admită*, pentru următoarele considerente:

Instanţa reţine că SC AGRICOLA INTERNATIONAL SA, SC ALDIS SRL, SC SALSI SA , SC H &E REINERT SRL, SC SCANDIA ROMANIA SA în calitate de membri fondatori, au hotărât constituirea ASOCIAŢIEI PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU, în scopul prevăzut la art 10 din actul constitutiv şi art 7 din statut .

Denumirea asociaţiei este ASOCIAŢIA PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU fiind depusă dovada disponibilităţii denumirii nr.

128729 din 10.10.2013 (rezervare valabilă până la data de 10.04.2014) eliberată de Ministerul Justiţiei.

Sediul asociaţiei este în localitatea Bacău, Calea Moldovei, nr 94, et 6 camera 13 jud. Bacău, fiind depuse actele doveditoare ale sediului respect contract de vânzare cumpărare autentificat sub nr 351 din 02.06.2009 BNP Stoica Ovidiu Cristian , în copie, contract de leasing financiar din 02.06.2009 acord Banca Italo Romena privind cedarea dreptului de folosinţa în copie si contract de comodat din 16.12.2013.

Patrimoniul iniţial al asociaţiei este de 5000 lei constituit prin aportul în numerar al membrilor fondatori astfel cum rezultă din extrasul de cont eliberat de BANCA TRANSILVANIA.

Durata de funcţionare a asociaţiei a fost stabilită pe perioada nelimitată, astfel cum rezultă din art. 4 din actul constitutiv si art 4 din statut.

Instanţa mai reţine faptul că, au fost stabilite componenţa celor dintâi organe de conducere, administrare si control ale asociaţiei. Potrivit actului constitutiv consiliul director este compus din Gavrilescu Carmen-preşedinte (pentru SC AGRICOLA INTERNATIONAL SA) , Minea Sorin - vicepresedinte (pentru SC SALSI SA), Dobrin Florenţa-membru (pentru SC H&E REINERT SRL), Dumitrescu Daniel-membru (pentru SC ALDIS SRL), Ursulescu Andrei-membru (pentru SC SCANDIA ROMANIA SA).

De asemenea, instanţa constată faptul că, au fost depuse la dosarul cauzei statutul şi actul constitutiv al asociaţiei, atestate de avocat Ana Maria Kusak, acestea cuprinzând menţiunile enumerate, sub sancţiunea nulităţii absolute de art. 6 alin 2 şi 3 din O.G. nr. 26/2000.

Instanţa mai constată faptul că au fost depuse la dosar certificate de cazier fiscal pentru membrii asociaţie SC AGRICOLA INTERNATIONAL SA, SC ALDIS SRL, SC SALSI SA , SC H &E REINERT SRL, SC SCANDIA ROMANIA SA , precum şi pentru Gavrilescu Carmen, Ursulescu Andrei Constantin, Minea Sorin Dumitru, Dobrin Maria Florenţa, Dumitrescu Daniel din care rezultă faptul că aceştia nu au fapte înscrise în cazierul fiscal.

Pentru aceste considerente, instanţa constată că sunt îndeplinite condiţiile prevăzute de art. 7 alin. 1-3 din O.G. nr. 26/2000, prezenta cerere fiind întemeiată, urmând a fi admisă.

PENTRU ACESTE MOTIVE,
ÎN NUMELE LEGII
DISPUNE

Admite cererea de acordare personalitate juridică formulată de petenta ASOCIAŢIA PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU prin mandatar Popa Alexandru Cosmin , cu sediul în Bacău, str.Calea Moldovei nr.94 şi în Huşi, str.Şcolii nr.12 bl.28 sc.A et.3 ap.12 jud.Vaslui .

Dispune înscrierea în Registrul asociaţiilor şi fundaţiilor aflat la grefa Judecătoriei Bacău a ASOCIAŢIEI PRODUCĂTORILOR DE SALA DE SIBIU cu sediul în Bacău, Calea Moldovei nr.94, et.3, camera 13, jud.Bacău.

Cu apel în 5 zile de la comunicare, ce se va depune la Judecătoria Bacău .

Pronunţată în şedinţa publică ,azi, 24 Ianuarie 2014 .

Preşedinte,
Iuliana Băisan

Grefier,
Ionela Străţilă

Red/Tehnored I.B 24.01.2014
Ex.5

Prezenta copie conforma cu originalul încheierii nr. 23/PJ/2014 pronunţată la data de 24.01.2014 in dosarul nr. 18738/180/2013 al Judecătoriei Bacău, se legalizează cu menţiunea ca a rămas definitiva la data de 05.02.2014 prin neapelare .

Asociaţia a fost înscrisă in Registrul asociaţiilor şi fundaţiilor ţinut la grefa Judecătoriei Bacău , la poziţia 13/A/2014

S-a încasat taxa judiciara de timbru in cuantum de 5 lei care a fost achitata si anulata la dosar .

11.02.2014

GREFIER,

ROMÂNIA

JUDECĂTORIA BACĂU
SECŢIA CIVILĂ

Dosar nr. 18738/180/2013

ÎNCHEIERE

Şedinţa din Camera de Consiliu din 06 Februarie 2014
Completul compus din:
PREŞEDINTE : Iuliana Băisan
Grefier : Ionela Strătilă

Pe rol fiind îndreptarea din oficiu a erorii materiale strecurate în încheierea din 24.01.2014 .

Procedura legal îndeplinită, fără citarea părţilor .

S-a făcut referatul cauzei de către grefier , după care :

INSTANŢA

Deliberând asupra cererii de faţă, constată următoarele:

Prin Încheierea nr 23/PJ din 24.01.2014 pronunţată în dosarul nr 18738/180/2013 s-a admis cererea formulată de petenta ASOCIAŢIA PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU şi s-a dispus înscrierea asociaţiei în Registrul asociaţiilor şi fundaţiilor aflat la grefa Judecătoriei Bacău.

În dispozitivul încheierii menţionate, al doilea paragraf, s-a menţionat din eroare denumirea asociaţiei ASOCIAŢIA PRODUCĂTORILOR DE SALA DE SIBIU în loc de ASOCIAŢIA PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU.

Conform art 442 alin 1 C.proc.civ erorile sau omisiunile cu privire la numele, calitatea şi susţinerile părţilor sau cele de calcul, precum şi orice alte erori materiale cuprinse în hotărâri sau încheieri pot fi îndreptate din oficiu ori la cerere.

Faţă de aceste împrejurări, dat fiind că a fost menţionată eronat denumirea asociaţiei in dispozitiv , instanţa din oficiu va dispune din oficiu îndreptarea erorii materiale strecurate in dispozitivul Încheierii nr 23/PJ din 24.01.2014 pronunţată în dosarul nr 18738/180/2013, al doilea paragraf, în sensul că se va trece „ASOCIAŢIA PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU" în loc de „ASOCIAŢIA PRODUCĂTORILOR DE SALA DE SIBIU"

PENTRU ACESTE MOTIVE,
ÎN NUMELE LEGII
DISPUNE

Dispune din oficiu îndreptarea erorii materiale strecurate in dispozitivul Încheierii nr 23/PJ din 24.01.2014 pronunţată în dosarul nr 18738/180/2013, al doilea paragraf, în sensul că se va trece „ASOCIAŢIA

PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU" în loc de „ASOCIAŢIA PRODUCĂTORILOR DE SALA DE SIBIU" cum din eroare s-a menţionat.

Cu apel în 5 zile de la comunicare , ce se va depune la Judecătoria Bacău.

Pronunţată în şedinţă publică, azi, 06.02.2014.

Preşedinte,
Iuliana Băisan

Grefier,
Ionela Strătilă

Red/Tehnored I.B 06.02.2014

11.02.2014

copie conf. cu original.

ROMÂNIA JUDECĂTORIA BACĂU - JUDEȚUL BACĂU

ACT CONSTITUTIV AL
ASOCIAȚIEI PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU

Art.1. Subsemnații :

1. **AGRICOLA INTERNATIONAL S.A.,** cu sediul în Bacău, str. Calea Moldovei 94, jud. Bacău , înmatriculata la Oficiul Registrului Comerțului sub nr. J04/2214/1992, CUI RO 2816014, reprezentată legal de către Dl. Horoi Grigore in calitate de Presedinte CA;
2. **ALDIS S.R.L.,** cu sediul în Călărași, str. G-ral Costică Ștefănescu, nr. 1, jud. Călărași, înmatriculată la Registrul Comertului sub nr. J51/323/1991, CUI 1928648, reprezentată legal de Dl. Naghi Tanase Vasile, in calitate de administrator;
3. **SALSI S.A.,** cu sediul în Sinaia, b-dul Republicii, nr. 20, jud. Prahova,înmatriculată la Registrul Comerțului sub nr. J29/120/1991, CUI RO1331991, reprezentată legal de Dl. Sorin Minea, in calitate de Presedinte CA;
4. **H&E REINERT S.R.L.,** cu sediul în Feldioara, DN 13, jud. Brașov, înmatriculată la Registrul Comerțului sub nr. J08/752/2005, CUI 17388757, reprezentată legal de Dl. Roland Verdev, in calitate de administrator;
5. **SCANDIA ROMÂNĂ S.A.,** cu sediul în Sibiu, str. Morilor, nr. 45, jud. Sibiu, înmatriculată la Registrul Comerțului sub nr. J32/691/2001, CUI 14284808, reprezentată legal de Dl. Andrei Ursulescu, prin procura nr. 2406 din data de 4 decembrie 2013;

în calitate de membri fondatori, am convenit la constituirea ASOCIAȚIEI PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU (denumită în continuare „**Asociația**"),persoană juridică de drept privat, fără scop patrimonial,cu personalitate juridică , cu respectarea dispozițiilor O.G 26/2000 privind asociațiile și fundațiile, cu modificările și completările ulterioare (denumită în continuare „**OG 26/2000**").

DENUMIREA, FORMĂ JURIDICĂ, DURATA,
SEDIUL ASOCIAȚIEI

Art.2. Denumirea Asociației va fi : **ASOCIAȚIA PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU,** denumire ce va figura în toate actele emise de aceasta.

Art.3. Asociația este persoană juridică română neguvernamentală, fără scop patrimonial, apolitică și independentă, nesubordonată vreunei alte persoane juridice, care își desfașoară activitatea în conformitate cu actul constitutiv, statutul și prevederileO.G. 26/2000 (modificată si actualizată) cu privire la asociații și fundații.

Art.4. Asociația are durata de funcționare nedeterminată si se constituie prin libera asociere a membrilor sai fondatori.

Art.5. Sediul Asociației este în Bacău, Calea Moldovei, nr.94, et. 3, camera 13, jud. Bacau. Sediul asociației poate fi schimbat pe baza hotărârii Consiliului Director.

UNIUNEA NAȚIONALĂ A BAROURILOR DIN ROMÂNIA
MARES, DANILESCU & MARES
Societate civilă de Avocați
BAROUL BUCUREȘTI

PATRIMONIUL ASOCIAȚIEI

Art.6. Patrimoniul inițial al Asociației este de 5.000 lei (în numerar depuși de către asociați) în contul și la dispoziția Asociației. Această suma se constituie prin efortul financiar inițial al membrilor fondatori în cuantum egal.
Întregul patrimoniu va fi evidențiat în contabilitate, în conformitate cu prevederile legale în materie, pe numele Asociației și va fi folosit exclusiv pentru realizarea scopului și obiectivelor ei.

Art.7. Patrimoniul Asociației va putea fi majorat în condițiile legii prin venituri provenite din :

a) taxa de înscriere, în cuantum de 10.000 lei, plătibilă în termen de 30 de zile de la data aprobării cererii de primire în Asociație de către membri asociați sau membri aderenți; ,

b) cotizația anuală a membrilor, în cuantum de 2.000 Euro, platibilă până la data de 01 martie a anului în curs;

c) donații, sponsorizări sau legate, subvenții sau subscripții publice din țară și din străinătate;

d) dobânzi bancare și dividende rezultate din plasarea sumelor disponibile, în condiții legale;

e) finanțări din programe angajate a fi implementate de Asociație;

f) încasări rezultate în urma unor publicații sau manifestări cu taxa, organizate de Asociație;

g) venituri realizate din activitățile Asociației care nu contravin scopului acesteia, în funcție de dezvoltarea și amploarea programelor propuse .

h) dividendele societăților comerciale înființate de asociații

i) alte venituri.

Asociația poate desfășura orice alte activități economice directe dacă acestea au caracter accesoriu și sunt în strânsă legătură cu scopul principal al Asociației.

Art.8. Pentru a-și putea îndeplini obiectivele propuse sau pentru a-și putea majora patrimoniul, Asociația poate achiziționa bunuri mobile sau imobile, drepturi de proprietate, drepturi de proprietate intelectuală, asigurări, asumându-și totodată toate obligațiile ce decurg din transferul de bunuri și creanțe, alte fonduri.

Art.9. Asociația va putea înființa societăți comerciale ale căror dividende, dacă nu se reinvestesc în aceleași societăți vor fi utilizate obligatoriu pentru realizarea scopului asociației.

SCOPUL ASOCIAȚIEI

Art.10. Asociația are ca scop principal apărarea intereselor membrilor săi cu privire la produsul Salam de Sibiu, dezvoltarea durabilă a producției, sprijinirea si creșterea puterii economice a producătorilor acestui produs. În acest sens Asociația reprezintă, susține, apără și promovează interesele membrilor săi, în raport cu obiectul și scopul lor de activitate, atât în plan național, cât și internațional, privind produsul „Salam de Sibiu" prin:

- reprezentare și activități de lobby în fața organizațiilor guvernamentale și a societății civile,

- reprezentare şi activităţi de lobby în relaţiile cu autorităţile şi cu alte persoane juridice şi fizice,
- înlesnirea de contacte de tip organizatoric, economic, financiar şi juridic cu organizaţii guvernamentale şi neguvernamentale, precum şi între membrii săi.

OBIECTUL DE ACTIVITATE A ASOCIAŢIEI

Art.11. Asociaţia are următorul obiect de activitate, care nu este limitativ şi care poate fi completat prin hotărârile Adunării Generale cu respectarea prevederilor legale incidente:

- Susţine şi apără interesele economice, tehnice şi juridice, precum şi cooperarea societăţilor comerciale membre în spiritul unei concurenţe loiale care să asigure şanse egale;
- Promovează, apără şi reprezintă interesele membrilor săi în vederea dezvoltării şi consolidării activităţilor de producţie a Salamului de Sibiu;
- Stimulează interesul pentru organizarea controlului calităţii Salamului de Sibiu, inclusiv prin elaborarea de norme şi standarde proprii, în scopul promovării acestui produs;
- Întreprinde acţiunile necesare obtinerii si mentinerii protectiei indicatiei geografice „Salam de Sibiu", la nivel comunitar, în scopul utilizării şi promovării acesteia de către producători;
- Protejeaza piaţa natională a produsului Salam de Sibiu prin formarea spiritului de afaceri specific economiei de piaţă.
- Încurajează concurenta licită si loiala şi restrângerea economiei subterane.
- Asigură şanse şi drepturi egale pentru toţi agenţii economici activi pe piata produsului Salam de Sibiu;
- Apară interesele membrilor în relaţiile acestora cu organismele guvernamentale şi ale administraţiei de stat.
- Participă la monitorizarea aplicării actelor normative şi a programelor aprobate, la adoptarea şi respectarea legislaţiei Uniunii Europene.
- Elaborează şi promovează programe de susţinere financiară, acordarea de facilităţi, obţinerea de credite şi acordarea de subvenţii pentru membrii săi.
- Organizează baze de date şi un sistem informaţional care să asigure schimbul permanent de informaţii, opinii, sugestii între toţi membrii Asociaţiei, cu privire la Salamul de Sibiu; acest schimb de informatii nu va avea in vedere informatii referitoare la preturi sau comportamente concurentiale si va fi facut numai cu respectarea prevederilor legislatiei aplicabile in materia concurentei.
- Asigură legăturile interne şi internaţionale ale Asociaţiei cu alte organizaţii profesionale similare Asociaţiei, interne şi internaţionale, precum şi afilierea la acestea;
- Organizează şi informează membrii Asociaţiei despre acţiuni precum târguri, simpozioane, expoziţii, întâlniri de afaceri, deplasări în străinătate, schimburi de informaţii, mese rotunde, conferinţe, concursuri profesionale şi altele;
- Întreţine relaţii cu mass-media în vederea popularizării problemelor sale de actualitate şi asigurării unei imagini corecte a asociaţiei şi a membrilor săi;

MARES, DANILESCU & MARES
Societate civilă de Avocaţi
BAROUL BUCUREŞTI

CONDUCEREA, ADMINISTRAREA SI CONTROLUL ASOCIATIEI

Art.12. Conducerea, administrarea si controlul societatii vor fi asigurate de :

a) Adunarea generala – Organ de conducere (denumită în continuare „Adunare")

b) Consiliul Director – Organ de executie (denumit în continuare „Consiliu")

c) cenzor, sau, dupa caz, comisia de cenzori.

Adunarea Generala este organul principal de conducere al societății, care se compune din totalitatea membrilor asociați. La întrunirile adunării generale pot participa și unii invitați sau membrii de onoare ai asociației, dar fără drept de vot. Convocarea adunării generale, atribuțiile și competența acestora precum și votarea sunt în conformitate cu prevederile statutului asociației.

Consiliul Director al Asociației asigură conducerea executivă și coordonarea unitară a activității Asociației în perioada dintre adunările generale.

Consiliul Director este format din:

Presedinte – D-na Carmen Gavrilescu, cetatean roman, cu domiciliul in Bacau, str. Pacii nr. 3, jud. Bacau, identificata cu C.I. seria XC nr. 947219, CNP 2670608040037, (AGRICOLA INTERNATIONAL S.A.);

Vicepresedinte – Dl. Sorin Minea, cetatean roman, cu domiciliul in Buftea, str. Prahovei nr. 1C, Jud. Ilfov, identificat cu C.I. seria IF nr. 126491, CNP 1541026400169, (SALSI S.A.);

Membru –D-na Florenta Dobrin, cetatean roman, cu domiciliul in Codlea, str. Petuniei nr. 9, bl. 22, sc.C, ap. 4, jud. Brasov, identificata cu C.I. seria BV nr. 863338, CNP 2790112081963, (H&E REINERT S.R.L.);

Membru – Dl. Daniel Dumitrescu, cetatean roman, cu domiciliul in Bucuresti, str. Stioan Militaru nr. 101, bl. 3, sc. F, ap. 51, sector 4, identificat cu C.I. seria RT nr. 919220, CNP 1610301400342, (ALDIS S.R.L.);

Membru – Dl. Andrei Ursulescu, cetatean roman, cu domiciliul in Bucuresti, str. Johannes K. Kepler nr. 20, identificat cu C.I. seria R.D. nr. 691736, CNP 1841019410010, (SCANDIA ROMÂNĂ S.A.).

DIZOLVAREA SI LICHIDAREA

Art.13. Dizolvarea Asociației va interveni în următoarele situații:

-1. De drept:

a). Realizarea sau, după caz, imposibilitatea realizarii scopului pentru care Asociația a fost constituită;

b). Imposibilitatea întrunirii Adunării sau a Consiliului, în conformitate cu prevederile statutului Asociației, dacă această situație durează mai mult de un an de la data la care acestea trebuiau să aibă loc.

c). Reducerea numărului de asociați sub limita impusă de lege

2.Prin hotărâre judecătorească la cererea oricărei persoane interesate atunci când:

a) scopul sau activitatea Asociației a devenit ilicită sau contrară ordinii publice;

b) realizarea scopului este urmarită prin mijloace ilicite sau contrare bunurilor moravuri;

c) când realizarea scopului este urmărită prin mijloace ilicite sau contrare ordinii publice;

d) Asociația a devenit insolvabilă;

e) Asociația nu mai obține autorizațiile prealabile necesare potrivit legii.

3.Prin hotărârea Adunării Generale

Art.14. În cazul dizolvării, lichidatorii se numesc de către Adunare sau de către instanță, după caz.Odată cu numirea lichidatorilor, mandatul Consiliului încetează de drept.

Art.15. Asociația încetează la data radierii din registrul asociațiilor și fundațiilor. Radierea se face în baza actului constatator eliberat lichidatorilor, prin care se atestă descărcarea acestora de gestiune.

DISPOZIȚII FINALE

Art.16. Prevederile prezentului act constitutiv se completează cu prevederile legale în materia organizării și funcționarea asociațiilor și fundațiilor.

Art. 17 Se împuternicește dl. Popa Alexandru Cosmin, identificat cu CI VS nr. 272740, având CNP 1761024372250, pentru depunerea tuturor actelor necesare la Judecatoria Bacău, instituții bancare, în vederea obținerii personalității juridice a Asociatiei, și înscrierea acesteia în Registrul special al asociațiilor și fundațiilor, semnătura acestuia fiindu-ne opozabila.

Încheiat în 8 exemplare astazi, 5 decembrie 2013, la Bucuresti.

Membri Fondatori:

1. AGRICOLA INTERNAȚIONAL S.A., prin dl. Alexandru Cosmin Popa, în calitate de mandatar conform Deciziei CA nr. 2000 din 03.12.2013;

2. ALDIS S.R.L., prin dl. Daniel Dumitrescu, în calitate de mandatar conform Hotărârii AGA nr. 15 din 03.12.2013;

3. SALSI S.A., prin dl. Sorin Minea, în calitate de reprezentant legal al societatii;

4. H&E REINERT S.R.L., prin Maria Florenta Dobrin, în calitate de mandatar conform Hotararii AGA nr. 7 din 4.12.2013;

5. SCANDIA ROMÂNĂ S.A., prin Andrei Constantin Ursulescu, în calitate de mandatar conform procurii speciale autentificata sub nr. 2406 din 4.12.2013.

Avocat **Ana Maria Kusak**, in conformitate cu dispozitiile art. 3, aliniatul 1, litera c) din Legea 51/1995, atest data, numarul, identitatea partilor si continutul prezentului act.

Data 5.12.2013 Nr. 2 Semnatura

MARES, DANILESCU & MARES Societate civilă de Avocați

STATUTUL
ASOCIAȚIEI PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU

CAPITOLUL I
DISPOZIȚII GENERALE

Art.1. ASOCIAȚIA PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU, (denumită în continuare „Asociația"), este o organizație neguvernamentală, non-profit, apolitică și independentă, înființată în temeiul OG 26/2000 cu privire la asociații și fundații cu modificările și completările ulterioare (denumită în continuare „Ordonanța"), potrivit prezentului Statut.

Art.2. **Denumirea** Asociației este ***ASOCIAȚIA PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU.***

Art.3. **Sediul** Asociației este în ***Bacău, Calea Moldovei, nr.94, jud. Bacău.***
Sediul Asociației poate fi schimbat prin hotărârea adunării generale (denumită în continuare „**AGA**" sau „**Adunarea**") sau a Consiliului Director. Asociația poate deschide filiale și în alte localități sau județe din țară sau din străinătate, poate stabili legături de colaborare cu organizații similare sau se poate afilia unei uniuni sau unei federații, cu alte instituții și persoane juridice din țară sau din străinatate, pentru îndeplinirea scopului propus.

Art.4. ASOCIAȚIA PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU se constituie pe **durată** nedeterminată.

Art.5. **Patrimoniul inițial** al asociatiei este de 5.000 lei, în numerar, depuși de către asociați în contul și la dispoziția Asociației.

Art.6. **Membrii fondatori** ai Asociației sunt :

- **AGRICOLA INTERNAȚIONAL S.A.**, cu sediul în Bacău, str.Calea Moldovei 94, jud. Bacău, înmatriculată la Registrul Comerțului sub nr. J04/2214/1992, CUI RO 2816014, reprezentată legal de către dl. Horoi Grigore, în calitate de Președinte CA;
- **ALDIS S.R.L.**, cu sediul în Călărași, str. G-ral Costică Stefănescu, nr. 1, jud. Călărasi, înmatriculată la Registrul Comerțului sub nr. J51/323/1991, CUI 1928648, reprezentată legal de dl. Naghi Tănase Vasile, în calitate de administrator;
- **SALSI S.A.**, cu sediul în Sinaia, b-dul Republicii, nr. 20, jud. Prahova, înmatriculată la Registrul Comerțului sub nr. J29/120/1991, CUI RO1331991, reprezentată legal de dl. Sorin Minea, în calitate de Președinte C.A.;
- **H&E REINERT S.R.L.**, cu sediul în Feldioara, DN 13, jud. Brasov, înmatriculată la Registrul Comerțului sub nr. J08/752/2005, CUI 17388757, reprezentată legal de dl. Roland Verdev, în calitate de administrator;
- **SCANDIA ROMÂNĂ S.A.**, cu sediul în Sibiu, str. Morilor, nr. 45, jud. Sibiu, înmatriculată la Registrul Comerțului sub nr. J32/691/2001, CUI 14284808, reprezentată de dl. Andrei Ursulescu, în calitate de mandatar, în baza procurii

nr. 2406 din 4.12.2013, emise în numele societății de dna. Constantin Maria, în calitate de Președinte al Consiliului de Administrație.

Art.7. Asociația are ca **scop** principal apărarea intereselor membrilor săi cu privire la produsul și la denumirea "Salam de Sibiu".
În acest sens, Asociația reprezintă, susține, apără și promovează interesele membrilor săi, în raport cu obiectul și cu scopul lor de activitate, atât în plan național, cât și internațional, privind produsul și denumirea „Salam de Sibiu" prin:
- reprezentare și promovare în fața organizațiilor guvernamentale și a societății civile,
- reprezentare și promovare în relațiile cu autoritățile și cu alte persoane juridice și fizice,
- înlesnirea de contacte de tip organizatoric, economic, financiar și juridic cu organizații guvernamentale și neguvernamentale, precum și între membrii săi.

Art.8. Pentru a-și putea realiza scopul, Asociația poate achiziționa bunuri mobile și imobile, poate dobândi, exploata și apăra drepturi de proprietate intelectuală, poate încheia contracte de asigurare etc. asumându-și totodată toate obligațiile ce decurg din transferurile de bunuri, de creanțe și de alte fonduri. Asociația poate desfășura orice alte activități economice directe, dacă acestea au caracter accesoriu și dacă sunt în strânsă legătură cu scopul principal al Asociației.

Art.9. Asociația are următorul **obiect de activitate**, care nu este limitativ și care poate fi completat prin hotărâre AGA și cu respectarea prevederilor legale incidente:
- Susține și apără interesele economice, tehnice și juridice, precum și cooperarea societăților comerciale membre, în spiritul unei concurențe loiale care să asigure șanse egale;
- Promovează, apără și reprezintă interesele membrilor săi în vederea dezvoltării și consolidării activităților de producție a Salamului de Sibiu;
- Stimulează interesul pentru organizarea controlului calității Salamului de Sibiu, inclusiv prin elaborarea de norme și standarde proprii, în scopul promovării acestuia;
- Întreprinde acțiunile necesare obținerii și menținerii protecției indicației geografice "Salam de Sibiu" la nivel european, precum și, după caz, cele necesare obținerii și menținerii protecției cu privire la alte drepturi de proprietate intelectuală purtând asupra denumirii "Salam de Sibiu", la nivel național, european sau internațional, în scopul utilizării și promovării acestora de către producători;
- Organizează baze de date și un sistem informațional care să asigure schimbul permanent de informații, opinii, sugestii cu privire la Salamul de Sibiu între toți membrii Asociației. Acest schimb de informații nu va avea în vedere informații referitoare la prețuri sau comportamente concurențiale și va fi făcut numai cu respectarea prevederilor legislației aplicabile în materia concurenței;
- Asigură legăturile interne și internaționale ale Asociației cu alte organizații profesionale interne și internaționale, precum și afilierea la acestea;
- Organizează și informează pe membrii săi despre acțiuni precum târguri, simpozioane, expoziții, întâlniri de afaceri, deplasări în străinătate, schimburi de informații, mese rotunde, conferințe, concursuri profesionale și altele;
- Întreține relații cu mass-media în vederea popularizării problemelor sale de actualitate și asigurării unei imagini corecte a asociației și a membrilor săi.

Art.10. Asociația poate înființa societăți comerciale ale căror dividende, dacă nu sunt reinvestite în aceste societăți, vor fi folosite pentru realizarea scopului Asociației.

În orice caz, activitatea societăților comerciale înființate va fi complementară activității Asociației.

Asociația își poate constitui filiale, ca structuri teritoriale, cu un număr minim de 3 membri, organe de conducere proprii și un patrimoniu distinct de cel al asociației.

Asociația își poate constitui sucursale, ca structuri teritoriale fără personalitate juridică.

CAPITOLUL II
MEMBRII ASOCIAȚIEI

Art.11. (1) Asociația se compune din următoarele **categorii de membri**:
a) membri fondatori – persoanele juridice române care au participat la constituirea Asociației, au semnat documentele de constituire și au contribuit moral și material la fondarea ei și la constituirea patrimoniului social;
b) membri aderenți – persoanele juridice române care solicită, ulterior constituirii, să adere la Asociație și care sprijină material și moral Asociația în realizarea obiectivelor acesteia;
c) membri de onoare:
– persoane fizice sau/și persoane juridice care, prin activitatea lor, sprijină în mod substanțial Asociația în realizarea obiectivelor acesteia, contribuind din punct de vedere financiar, moral sau funcțional la realizarea scopului Asociației sau
– personalități de seamă ale vieții științifice, care s-au remarcat cu precădere în domeniile de interes ale Asociației și care, prin activitatea lor, sprijină Asociația în realizarea obiectivelor acesteia.
(2) Contribuțiile membrilor Asociației la realizarea scopului și obiectivelor acesteia constau în sprijin financiar, material, moral și activități voluntare în cadrul programelor/proiectelor inițiate/derulate de Asociație.

Art.12. **Calitatea de membru aderent** va putea fi **dobândită**, la cerere, de către orice persoană juridică care se obligă să respecte statutul și să militeze pentru îndeplinirea scopurilor Asociației. În vederea înscrierii, Asociația va pune la dispoziția persoanelor interesate cereri în format tipizat. Nu vor putea fi primite în Asociație societățile comerciale ale căror interese sunt contrare celor exprimate de membri prin prezentul statut.

Art.13. **Cererea de înscriere** completată, semnată și ștampilată va fi adresată Consiliului Director al Asociației și va fi însoțită de:
- fotocopia (semnată și stampilată pentru conformitate cu originalul) Certificatului de înregistrare la Registrul Comerțului,
- Certificat Constatator recent (nu mai vechi de 30 zile), în original, eliberat de către Registrul Comerțului;
- declarația prin care solicitantul precizează că este de acord cu scopul și cu obiectivele Asociației, astfel cum sunt ele definite în statut și în hotărârile AGA și că și-a însușit statutul fără rezerve, obiecțiuni sau particularități;

- declarația pe proprie răspundere prin care solicitantul atestă că deține capacitatea de producție și mijloacele tehnice, logistice, financiare etc. necesare pentru a fabrica produsul "Salam de Sibiu" în deplină conformitate cu prevederile caietului de sarcini care stă la baza înregistrării la nivel european a indicației geografice corespunzătoare;
- acordul solicitantului de a fi supus și de a nu îngrădi în niciun fel verificarea de către organismele abilitate în acest sens și/sau de către Consiliul Director, în orice fază a procesului de înregistrare în Asociație și pe întreaga durată a deținerii calității de membru al Asociației, a condițiilor specifice de fabricare a produsului, a mijloacelor și materialelor utilizate, a caracteristicilor produsului în diferite etape ale procesului de fabricație și a oricăror altor elemente cu incidență asupra respectării caietului de sarcini care stă la baza înregistrării la nivel european a indicației geografice "Salam de Sibiu".

Art.14. Procesarea cererilor de înscriere în Asociație va fi suspendată cât timp se află în curs de derulare a procedură de modificare a prevederilor caietului de sarcini aferent indicației geografice la nivel european "Salam de Sibiu". În înțelesul prezentului articol, o procedură de modificare a caietului de sarcini va fi considerată ca fiind în curs de derulare cât timp soluția cu privire la cererea de modificare nu a fost încă publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene. La reluarea procesului de înscriere, solicitantul va trebui, după caz, să actualizeze declarația indicată la articolul 13 corespunzător modificărilor survenite cu referire la caietul de sarcini.

Art.15. În condițiile întrunirii de către solicitant a cerințelor instituite de articolele 12, 13 și 14 de mai sus, Consiliul Director va emite, în termen de 15 zile de la înregistrarea cererii de aderare/asociere, un **aviz favorabil de principiu**. Pe baza acestui aviz, solicitantul va fi autorizat să fabrice produsul Salam de Sibiu, urmând ca produsul și întregul proces de fabricație să fie inspectate de către organismele abilitate și/sau de către Consiliul Director pentru a aprecia conformitatea lor cu dispozițiile caietului de sarcini aferent indicației geografice "Salam de Sibiu" de la nivel european.

Art.16. Toate costurile și cheltuielile ocazionate de operațiunile de verificare menționate la articolul precedent vor fi suportate în avans de către solicitant, pe baza îndrumărilor provenite de la Asociație.

Art.17. **Hotărârea finală** privind admiterea sau respingerea cererii de înscriere va fi comunicată solicitantului în scris, în termen de 3 luni de zile de la data înregistrării cererii. Pentru a dobândi calitatea de membru aderent al Asociației, este necesar votul favorabil a cel putin 2/3 din numărul total al membrilor Consiliului Director.

Art.18. În termen de 30 de zile de la data aprobării cererii de primire în Asociație, noul membru este obligat să achite taxa de înscriere, calculată conform art. 34 lit. a) din prezentul Statut.

Art.19. **Calitatea de membru aderent încetează**:
- prin retragere, printr-o cerere adresată Consiliului cu cel puțin 30 zile înainte de data efectivă a retragerii;

- prin excludere, hotărâtă de Consiliul Director (în primă fază) sau de Adunare (în cadrul contestației la decizia Consiliului Director), după caz, pentru abateri grave de la statut sau de la regulamentele interne de funcționare.

Art.20. Asociații care se retrag sau sunt excluși din Asociație nu au niciun drept asupra patrimoniului său social și, în plus, rămân obligați pe mai departe la plata oricăror contribuții restante către Asociație.

Art.21. Pot dobândi calitatea de **membri de onoare** ai Asociației numai persoanele fizice din țară și din străinătate care fie au un aport deosebit în domeniul de activitate al Asociației fie, prin activitatea lor, au contribuit sau contribuie, direct sau indirect, la realizarea obiectivelor Asociației. Calitatea de membru onorific al Asociației se acordă de către AGA, prin votul a cel puțin 2/3 din numărul membrilor prezenți, în urma propunerii Consiliului Director.

Art.22. Membrii de onoare nu vor achita niciun fel de cotizații și vor avea un rol consultativ, în măsura în care este considerat necesar. Aceștia vor putea participa la ședințele Adunării Generale, fără a beneficia însă de drept de vot.

Art.23. **Membrii fondatori** ai Asociației au următoarele **drepturi**:

a) de a participa la toate activitățile organizate de Asociație în țară și în străinătate;
b) de a participa la schimburi de experiență cu organizații similare;
c) de a-și exprima liber opinia privind activitatea Asociației și de a face propuneri de îmbunătățire a activității acesteia;
d) de a alege și de a fi aleși în organele de conducere ale Asociației;
e) de a cunoaște activitatea organelor de conducere și de a solicita acestora rapoarte de activitate;
f) de a-și exprima prin vot opțiunea față de proiectele de hotărâri ale AGA;
g) de a avea acces la spațiile și la dotările Asociației, în vederea organizării unor manifestări și a unor activități științifice în domeniile de interes ale Asociației;
h) de a stabili, de comun acord, cuprinsul caietului de sarcini privind indicația geografică europeană „Salam de Sibiu", care va fi respectat de către orice fabricant care va comercializa un produs sub această denumire. În acest sens, oricare dintre membrii fondatori are dreptul de a se opune prin *veto* oricărei propuneri de modificare a caietului de sarcini menționat. Dreptul de *veto* va exista în toate situațiile, cu excepția celor în care schimbarea ar fi dictată de modificări survenite la nivel legislativ și, în orice caz, va trebui exercitat cu bună-credință, într-un mod rezonabil și în consonanță cu scopul pentru care a fost recunoscut;
i) alte drepturi prevăzute în regulamentele Asociației.

Art.24. **Membrii aderenți** ai Asociației au următoarele **drepturi**:

a) de a participa la toate activitățile organizate de Asociație în țară și în străinătate;
b) de a participa la schimburi de experiență cu organizații similare;
c) de a-și exprima liber opinia privind activitatea Asociației și de a face propuneri de îmbunătățire a activității acesteia;
d) de a alege și a fi aleși în organele de conducere ale Asociației, dar numai după expirarea unui termen de cel puțin doi ani de la momentul înscrierii în Asociație;
e) de a cunoaște activitatea organelor de conducere și de a solicita acestora rapoarte de activitate;

f) de a-și exprima prin vot opțiunea față de proiectele de hotărâri ale AGA;
g) de a avea acces la spațiile și dotările Asociației, în vederea organizării unor manifestări și a unor activități științifice în domeniile de interes ale Asociației;
h) alte drepturi prevăzute în regulamentele Asociației.

Art.25. **Obligațiile** membrilor Asociației sunt următoarele:
a) de a respecta statutul, regulamentele și hotărârile Adunării Generale și ale Consiliului Director;
b) de a da dovadă de corectitudine în raport cu ceilalți membri ai Asociației și de a contribui la realizarea scopului și a obiectivelor Asociației, prin sprijin financiar, material, moral și prin activități voluntare în cadrul programelor/proiectelor inițiate/derulate de Asociație;
c) de a-și îndeplini obligațiile materiale și financiare, potrivit angajamentelor asumate;
d) de a îndeplini celelalte obligații prevăzute în Regulamentele adoptate de Asociație;
e) de a nu aduce atingere drepturilor exclusive deținute de către membrul fondator Scandia Română S.A. asupra mărcii naționale "Sibiu", înregistrată pentru clasa de produse 29 din Clasificarea de la Nisa;
f) în sensul lit. e) de mai sus, membrii Asociației (cu excepția membrului fondator Scandia Română S.A.) se obligă să folosească denumirea "Sibiu" doar în contextul "Salam de Sibiu", pentru produsele de tip salam crud-uscat fabricate în baza caietului de sarcini elaborat în vederea obținerii indicației geografice protejate "Salam de Sibiu" la nivel european;
g) de a respecta dispozițiile caietului de sarcini și standardele de calitate cu privire la produsul "Salam de Sibiu" și de a permite în orice moment organismelor abilitate și/sau Consiliului Director să verifice modul de îndeplinire a acestei obligații.

Art.26. Următoarele acte sau fapte ale membrilor Asociației (prevăzute în mod nelimitativ) constituie **abateri** în sensul prevederilor art. 19 din prezentul Statut:
a) denigrarea activității Asociației;
b) întreprinderea unor acțiuni ce aduc prejudicii de orice natură Asociației;
c) abaterile de la etica profesională și morală incluse în Regulamentul de Organizare și Funcționare a Asociației;
d) comiterea unor fapte cu caracter penal, pentru care a fost condamnat prin hotărâre judecătorească rămasă definitivă;
e) în cazul persoanelor care fac parte din conducerea Asociației, neparticiparea sistematică la activitatea structurii de conducere în care a fost aleasă sau împiedicarea cu rea-credință, prin orice mijloace, ca acea structură să-și desfășoare în mod eficient activitatea;
f) încălcarea caietului de sarcini aferent indicației geografice la nivel european "Salam de Sibiu".

De asemenea, constituie abateri care vor fi sanctionate:
- angajarea Asociației în acțiuni care nu au fost autorizate de organele sale de conducere;
- implicarea Asociației în activități politice.

Art.27. **Sancțiunile aplicabile** membrilor Asociației în cazul comiterii de abateri sau al încălcării oricăror altor obligații stabilite potrivit prezentului Statut sunt următoarele:

a) avertisment;
b) avertisment sever și ultimativ;
c) suspendarea pe termen determinat din Asociație sau din funcția de conducere deținută;
d) excluderea din Asociație. Strict cu titlu exemplificativ, pot constitui cazuri de excludere din Asociație neplata cotizației anuale până la data de 1 iunie a fiecărui an sau, pentru noii asociați, în termen de 30 de zile de la aderare. Competența ordonării măsurii excluderii din Asociație aparține în primă instanță Consiliului Director. Împotriva deciziei Consiliului se poate formula contestație, în termen de 15 zile de la comunicare. Contestația se soluționează de către Adunarea Generală care dispune, după caz, fie menținerea măsurii excluderii, fie înlocuirea sau revocarea sancțiunii. Pe perioada soluționării contestației, calitatea de membru al Asociației este suspendată.

Sub rezerva dispozițiilor de mai sus, oportunitatea administrării unei sancțiuni și alegerea sancțiunii aplicabile vor fi hotărâte de către Adunarea Generală de la caz la caz, în funcție de o serie de factori precum gravitatea abaterii, recurența încălcărilor, atitudinea subiectivă a membrului vizat etc.

CAPITOLUL III.
ORGANIZAREA ASOCIAȚIEI

Art.28. Organele Asociației sunt:
- Adunarea Generală;
- Consiliul Director;
- Cenzorul.

Art.29. **Adunarea Generală**
a. Adunarea Generală este organul de conducere al Asociației care se compune din totalitatea membrilor fondatori și aderenți.
b. Atribuțiile AGA sunt:
- stabilirea strategiei și a obiectivelor generale ale Asociației;
- aprobarea bugetului de venituri și cheltuieli și a bilanțului contabil;
- alegerea și revocarea membrilor Consiliului Director;
- alegerea și revocarea cenzorului;
- drept de control permanent asupra activității Consiliului Director și asupra activității cenzorului;
- schimbarea sediului Asociației;
- înființarea de filiale;
- modificarea actului constitutiv și a statutului;
- modificarea caietului de sarcini aferent indicației geografice la nivel european "Salam de Sibiu";
- dizolvarea și lichidarea Asociației, precum și stabilirea destinației bunurilor rămase după lichidare;
- stabilirea cuantumului cotizației minime anuale și a taxei de înscriere, precum și termenele de plată a acestora, la propunerea Consiliului;
- luarea deciziilor privitoare la prestațiile membrilor Asociației;
- acordarea titlului de membru de onoare al Asociației;

- aplicarea de sancțiuni membrilor Asociației care se fac vinovați de abateri sau de încălcări ale obligațiilor instituite de lege sau de prezentul Statut. Dispozițiile art. 30 lit. b) din Statut rămân aplicabile;
- judecarea contestațiilor formulate împotriva măsurilor de excludere din Asociație, luate de către Consiliul Director;
- orice alte atribuții prevăzute de lege sau de prezentul Statut.

c. Adunarea Asociaților poate fi ordinară sau extraordinară.

d. Adunarea Generala Ordinară se întrunește cel puțin o dată pe an, în prima jumătate a anului, la sediul Asociației sau în oricare alt loc arătat în convocator.

e. Adunarea Generală Extraordinară se întrunește ori de câte ori este necesar, pentru luarea de decizii importante pentru Asociație, care nu suferă amânare, la propunerea Consiliului Director sau a cel puțin 1/5 din numărul total al membrilor Asociației.

f. La Adunările Generale participă, pe lângă membrii fondatori, membrii aderenți și un secretar tehnic precum și, după caz, invitați sau membri de onoare ai Asociației.

g. Convocarea Adunărilor Generale se va face obligatoriu cu 15 zile înainte de data fixată pentru ținerea ședinței, prin convocator afișat la sediul Asociației, precum și prin scrisoare recomandată sau prin e-mail expediat la adresa indicată de fiecare asociat în parte, în ambele cazuri cu confirmare de primire. Convocatorul trebuie să conțină ziua, ora și locul unde urmează să se țină adunarea, precum și ordinea de zi a ședinței. În cazul in care toți asociații membri AGA sunt de acord, adunarea poate avea loc fără a mai fi necesară nicio formalitate de convocare.

h. Adunarea este condusă de Președintele Consiliului Director sau, în lipsa acestuia, de Vicepreședintele Consiliului Director, care are obligația de a comunica situația prezenței membrilor aderenți și lista lor nominală.

i. În cadrul Adunării Generale, fiecare membru fondator și membru aderent are dreptul la un vot cu caracter deliberativ. Invitații și membrii de onoare nu beneficiază de drept de vot în cadrul ședinței.

j. Votul poate fi exprimat și prin corespondență, pe bază de procură specială. Înscrisul care consemnează un astfel de vot trebuie să fie comunicat Președintelui sau, după caz, Vicepreședintelui Consiliului Director, prin orice mijloace, până la ora fixată în convocator pentru ținerea ședinței. Membrii care exprimă un vot prin corespondență vor fi considerați ca fiind prezenți în Adunare, cu excepția cazului de la lit. m) de mai jos.

k. Pentru a se putea adopta o hotărâre, este necesar ca la prima convocare să fie prezenți cel puțin 2/3 din numărul total al membrilor Asociației. În cazul în care acest cvorum nu este întrunit la prima convocare, se va convoca o nouă Adunare, cu aceeași ordine de zi și cu respectarea condițiilor de convocare menționate la litera g), în care hotărârile vor putea fi luate independent de numărul membrilor prezenți. În ambele situații, deciziile Adunării Generale se adoptă prin votul favorabil al jumătate plus unu din numărul membrilor prezenți, dacă Statutul nu prevede reguli speciale privind majoritatea.

l. În toate cazurile, propunerile de modificare a Statutului, a Actului Constitutiv al Asociației și a caietului de sarcini aferent indicației geografice la nivel european "Salam de Sibiu" nu vor putea fi adoptate decât cu votul favorabil al tuturor membrilor fondatori.

m. Orice deliberare care poartă asupra unor chestiuni necuprinse în convocator este nulă, cu excepția cazului în care la ședință participă toți membrii cu drept de vot ai Adunării.

n. Nu va putea lua parte nici la deliberare și nici la vot membrul care, într-o anumită problemă supusă hotărârii Adunării Generale, se află, din cauza interesului propriu, în conflict de interese cu interesul concursual al celorlalți membri cu drept de vot. În caz de încălcare a acestei obligații, membrul respectiv va fi ținut răspunzător pentru toate daunele cauzate Asociației, dacă fără votul său nu s-ar fi putut obține majoritatea cerută.
o. Hotărârile luate de Adunarea Generală în limitele legii, ale Actului Constitutiv și ale Statutului sunt obligatorii chiar și pentru membrii care nu au luat parte la vot și/sau au votat împotriva adoptării măsurii respective.
p. Hotărârile Adunării Generale care sunt contrare legii, actului constitutiv sau dispozițiilor cuprinse în prezentul statut pot fi atacate în justiție de către oricare dintre membrii care nu au luat parte la Adunarea Generală sau care au votat împotrivă și au cerut să se consemneze aceasta în procesul-verbal de ședință, în termen de 15 zile de la data când au luat cunoștință despre hotărâre sau de la data când a avut loc ședința, după caz.

***Art.30.* Consiliul Director**

a. Consiliul Director reprezintă organul Asociației care asigură punerea în executare a hotărârilor Adunării Generale.
b. În exercitarea competenței sale, Consiliul Director are următoarele atribuții:
- hotărăște asupra cererilor de înscriere a membrilor noi în Asociație, în condițiile prezentului Statut;
- dispune, în caz de abateri grave, excluderea membrilor din Asociație;
- decide schimbarea sediului Asociației;
- verifică, după caz, respectarea de către membrii Asociației a dispozițiilor caietului de sarcini corespunzător indicației geografice la nivel european "Salam de Sibiu";
- prezintă Adunării Generale raportul de activitate pe perioada anterioară, executarea bugetului de venituri și cheltuieli, bilanțul contabil, proiectul bugetului de venituri și cheltuieli, proiectul programelor Asociației;
- înaintează propuneri către Adunarea Generală, în condițiile prezentului Statut;
- încheie acte juridice în numele și pe seama Asociației. Această prerogativă poate fi delegată de către Consiliu uneia sau mai multor persoane cu funcții executive, inclusiv persoane care nu au calitatea de fondator/aderent ori care sunt străine de Asociație;
- aprobă organigrama și politica de personal ale Asociației;
- elaborează regulamentul intern de organizare a Asociației, precum și, după caz, un regulament propriu de organizare și de funcționare;
- îndeplinește orice alte atribuții prevăzute de lege sau stabilite în sarcina sa de Adunarea Generală. O astfel de prerogativă poate fi delegată de către Consiliu uneia sau mai multor persoane cu funcții executive, inclusiv persoane care nu au calitatea de fondator/aderent ori care sunt străine de Asociație.
c. Consiliul Director al Asociației este constituit din 5 persoane, după cum urmează:
- Președinte;
- Vicepreședinte;
- 3 membri.

Persoanele care compun Consiliul Director vor fi alese dintre membrii fondatori și membrii aderenți ai Asociației. Nu poate fi membru al Consiliului Director, iar dacă era, pierde această calitate, orice persoană care ocupă o funcție de conducere în cadrul unei instituții publice, dacă Asociația are ca scop sprijinirea activității acelei instituții publice.

d. Membrii Consiliului Director sunt aleşi prin vot secret, în cadrul Adunării Generale, pentru un mandat de 2 ani.
e. Membrii Consiliului Director vor putea fi revocaţi de către Adunarea Generală, fie din oficiu, fie în urma formulării de către ei a unei cereri de retragere. În cazul în care un membru desemnat în Consiliul Director se retrage, el are obligaţia să notifice în scris intenţia sa cu cel puţin 30 de zile calendaristice înainte de data retragerii efective. În ambele ipoteze, funcţiile vacante vor fi suplinite de către Adunarea Generală în termen de 30 zile.
f. Consiliul Director se întruneşte cel puţin o dată pe lună sau ori de câte ori nevoile Asociaţiei o impun.
g. Convocarea Consiliului Director se face de către Preşedinte iar, în lipsa acestuia, de către înlocuitorul său, cu cel puţin 5 zile înainte de data fixată pentru ţinerea şedinţei. În cazul in care toţi membrii Consiliului sunt de acord, şedinţa poate avea loc fără a mai fi necesară nicio formalitate de convocare.
h. Consiliul deliberează în mod valabil în prezenţa a cel puţin 2/3 din numărul membrilor săi şi adoptă hotărâri cu majoritatea simplă (jumătate plus unu) a voturilor celor prezenţi.**i.** Nu va putea lua parte nici la deliberare şi nici la vot membrul care, într-o anumită problemă supusă hotărârii Consiliului Director, se află, din cauza interesului propriu, în conflict de interese cu interesul concursual al celorlalţi membri cu drept de vot ai Asociaţiei. În caz de încălcare a acestei obligaţii, membrul respectiv va fi ţinut răspunzător pentru toate daunele cauzate Asociaţiei, dacă fără votul său nu s-ar fi putut obţine majoritatea cerută.

Art.31. În realizarea scopului şi obiectivelor sale, Asociaţia poate avea servicii specializate, a căror căror modalitate de funcţionare şi organigramă se stabilesc de către Consiliul Director, care va angaja în acest sens personal pe bază de contract.

***Art.32.* Cenzorul**
a. Controlul financiar intern se exercită de către un cenzor. Cenzorul trebuie să aibă calitatea de contabil autorizat sau de expert contabil, dobândită în condiţiile legii.
b. Regulile generale de organizare şi de funcţionare a activităţii cenzorului se aprobă de către Adunarea Generală.
c. Atribuţiile cenzorului sunt următoarele:
- verifică modul în care este administrat patrimoniul asociaţiei;
- întocmeşte rapoarte şi le prezintă Adunării Generale;
- poate participa la şedinţele Consiliului Director, fără a beneficia de drept de vot;
- îndeplineşte orice alte atribuţii prevăzute în statut sau stabilite în sarcina sa de Adunarea Generală.

CAPITOLUL IV
PATRIMONIUL ASOCIAŢIEI

Art.33. Patrimoniul **iniţial** al Asociaţiei este de 5.000 lei,în numerar, depuşi de către membrii fondatori în contul şi la dispoziţia Asociaţiei.

Art.34. Patrimoniul Asociaţiei va putea fi **majorat** în condiţiile legii, prin următoarele elemente de activ:

a) taxa de înscriere, în valoare de 10.000 lei, plătibilă de către cei care au au obținut obținut calitatea de membru aderent. Cuantumul taxei de înscriere și termenele de plată a acesteia vor putea fi modificate, conform necesităților Asociației, prin hotărâre AGA;

b) cotizația anuală a membrilor, în valoare de 2.000 Euro, plătibili până la data de 01 martie a anului în curs. Cuantumul cotizației anuale și termenele de plată a acesteia vor putea fi modificate, conform necesităților Asociației, prin hotărâre AGA;

c) donații, sponsorizări sau legate, subvenții sau subscripții publice din țară și din străinătate;

d) dobânzi bancare și dividende rezultate din plasarea sumelor disponibile, în condițiile legii;

e) finanțări din programe angajate a fi implementate de Asociație;

f) încasări rezultate în urma unor publicații sau manifestări cu taxă, organizate de Asociație;

g) venituri realizate din activitățile Asociației care nu contravin scopului acesteia, în funcție de dezvoltarea și de amploarea programelor propuse;

h) dividendele societăților comerciale înființate de Asociație;

i) alte venituri.

Art.35. (1) Principalele **cheltuieli** ale Asociației sunt reprezentate de:
a) cheltuieli pentru realizarea programelor și obiectivelor Asociației;
b) salarii și adaosuri la salarii;
c) indemnizații, prime și premii;
d) procurări de bunuri și servicii necesare realizării scopului Asociației;
e) chirii, dobânzi, taxe, comisioane bancare;
f) utilități: energie electrică, termică, gaze naturale, apă etc.;
g) alte cheltuieli.
(2) Cheltuielile se efectuează potrivit prevederilor bugetului de venituri și cheltuieli și se aprobă de către Consiliul Director.
(3) Salariile, indemnizațiile și alte drepturi bănești ale personalului se stabilesc în limitele statutului de funcțiuni și ale bugetului de venituri și cheltuieli.
(4) Consiliul poate dispune plata de premii, gratificații și altele asemenea din disponibilitățile existente.

Art.36. Exercitiul economico-financiar începe la data de 1 ianuarie sau la data înființării Asociației, după caz și se încheie la data de 31 decembrie a fiecărui an sau la data lichidării, după caz.

CAPITOLUL V
DIZOLVAREA SI LICHIDAREA

Art.37. Asociația se va **dizolva**:
a) de drept, prin
- realizarea în tot sau, după caz, imposibilitatea realizării scopului pentru care a fost constituită, dacă în termen de 3 luni de la constatarea unui astfel de fapt nu se produce schimbarea acestui scop;

- imposibilitatea constituirii Adunării Generale sau a Consiliului în conformitate cu Statutul Asociației, dacă această situație durează mai mult de un an de la data la care acestea trebuiau să aibă loc/să fie înființate;
- reducerea numărului de asociați sub limita impusă de lege, dacă acesta nu a fost complinit timp de 3 luni.
b) prin hotărâre judecătorească, la cererea oricărei persoane interesate, atunci când:
- scopul sau activitatea Asociației a devenit ilicită sau contrară ordinii publice;
- realizarea scopului este urmărită prin mijloace ilicite sau contrare ordinii publice;
- Asociația urmărește alt scop decât cel pentru care s-a constituit;
- Asociația a devenit insolvabilă;
- Asociația nu mai obține autorizațiile prealabile necesare potrivit legii.
c) prin hotărârea Adunării Generale.

Art.38. În cazul dizolvării, lichidatorii se numesc de catre Adunarea Generală sau de către instanță, după caz.
Odată cu numirea lichidatorilor, mandatul membrilor Consiliului Director încetează.

Art.39. (1) Cu referire la bunurile rămase în patrimoniul Asociației în urma operațiunilor de **lichidare**, acestea vor fi transmise, în cazul prevăzut la art. 37 lit. c) din Statut, conform hotărârii Adunării Generale a Asociaților prin care se dispune dizolvarea și, în celelalte situații, potrivit acordului majorității membrilor Asociației de la data dizolvării.
(2) În orice caz, transmiterea prevăzută la alin. (1) va putea opera doar către persoane juridice și, cu privire specială asupra indicației geografice la nivel european "Salam de Sibiu", doar către un alt grup, în sensul art. 3 pct. 2 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.
(3) Dacă în termen de 6 luni de la terminarea lichidării, lichidatorii nu au reușit să transmită bunurile în condițiile alin. (1) și (2), bunurile rămase după lichidare vor fi atribuite de instanța competentă unei persoane juridice cu scop identic sau asemănător.
(4) În cazul în care Asociația va fi dizolvată pentru motivele prevăzute la art. 56 alin. (1) lit. a)-c) din OG 26/2000, bunurile rămase după lichidare vor fi preluate de către stat, prin Ministerul Finanțelor.
(5) Data transmiterii bunurilor este cea a întocmirii procesului-verbal de predare-preluare, dacă prin acesta nu s-a stabilit o dată ulterioară.

Art.40. Asociatia încetează la data radierii din Registrul asociațiilor și fundațiilor. Radierea se face în baza actului constatator eliberat lichidatorilor, prin care se atestă descărcarea acestora de gestiune.

CAPITOLUL VI
DISPOZIȚII FINALE

Art.41. Prevederile prezentului statut se completează cu dispozițiile ce reglementează organizarea și funcționarea asociațiilor și fundațiilor.

Prezentul Statut a fost semnat într-un număr de 8 (opt) exemplare.

Membri Fondatori:

1. AGRICOLA INTERNAȚIONAL S.A., prin dl. Alexandru Cosmin Popa, în calitate de mandatar, conform Imputernicire nr. 546/25.03.2014;

2. ALDIS S.R.L., prin dl. Daniel Dumitrescu, în calitate de mandatar, conform Imputernicire nr. 751/25.03.2014;

3. SALSI S.A., prin dl. Sorin Minea, în calitate de reprezentant legal al societății;

4. H&E REINERT S.R.L., prin Maria Florența Dobrin, în calitate de mandatar, conform Imputernicire nr. 845 din 12.03.2014;

5. SCANDIA ROMÂNĂ S.A., prin d-na Maria Constantin, în calitate de reprezentant legal al societății.

Avocat **Ana Maria Kusak**, in conformitate cu dispozitiile art. 3, aliniatul 1, litera c) din Legea 51/1995, atest data, numarul, identitatea părților și conținutul prezentului act.

Data 26.03.2014 Nr. 6 Semnatura ----------

Asociatia Producatorilor de Salam de Sibiu

Nr. ieșire 05 / 06.06.2014

Către:

MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE ROMÂNIA

Referitor la cererea de înregistrare a Indicației Geografice Protejate :
Salam de Sibiu nr.

Asociația Producătorilor de Salam de Sibiu (APSS), persoană juridică de drept privat, fără scop patrimonial, cu sediul în Bacău, Calea Moldovei, nr. 94, camera 13, jud. Bacău, România, înscrisă în Registrul Asociațiilor și Fundațiilor cu nr. 13/A/2014-Partea A-ASOCIAȚII-SECȚIUNEA 1, reprezentată legal de dna. Carmen Gavrilescu - Președinte

În vederea completării dosarului cererii de înscriere a Indicației Geografice Protejate,

cunoscând prevederile art. 326 Cod Penal cu privire la falsul în declarații, prin prezenta, DECLARĂM pe proprie răspundere că:

grupul aplicant reprezintă producătorii de Salam de Sibiu din România, arealul geografic delimitat în caietul de sarcini.

ASOCIAȚIA PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU

Reprezentată de
Carmen Gavrilescu
Presedinte

ASOCIATIA PRODUCATORILOR DE SALAM DE SIBIU * BACĂU - ROMÂNIA *

INDICAŢIE GEOGRAFICĂ PROTEJATĂ

CAIET DE SARCINI

SALAM DE SIBIU

Grupul aplicant: Asociația Producătorilor de Salam de Sibiu
Bacău, Calea Moldovei, nr. 94
Tel/fax: 0234 577 600; 0234 576 573
e-mail: office@apss.ro

Cod: IGP-SS-nr.1, ediția 1, revizia 05/2015

CUPRINS

1. DENUMIRE 3

2. DESCRIEREA PRODUSULUI AGRICOL SAU ALIMENTAR 3
Caracteristici organoleptice 3
Caracteristici fizico-chimice la sfârșitul perioadei de maturare-uscare 4
Caracteristici microbiologice la sfârșitul perioadei de maturare 4
Termen de valabilitate 4
Materii prime 5

3. DELIMITAREA ARIEI GEOGRAFICE 6

4. DOVADA ORIGINII PRODUSULUI ÎN ZONA GEOGRAFICĂ DELIMITATĂ 7

5. DESCRIEREA METODEI DE OBȚINERE A PRODUSULUI 9

6. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ 14
Specificitatea ariei geografice 14
Specificitatea produsului 22
Legătura cauzală dintre aria geografică și o calitate specifică, reputația sau o altă caracteristică a produsului 24

7. VERIFICAREA RESPECTĂRII CAIETULUI DE SARCINI 27

8. NORME SPECIFICE PRIVIND ETICHETAREA 28

1. DENUMIRE

”Salam de Sibiu”

2. DESCRIEREA PRODUSULUI AGRICOL SAU ALIMENTAR

Salamul de Sibiu este un salam crud-uscat, cu mucegai nobil, realizat din carne de porc aleasă la roșu (din carne se îndepărtează, după caz, fragmentele de os, grăsimea moale, flaxurile, ligamentele, tendoanele, vasele mari de sânge și părțile sângerate, ganglionii și porțiunile ștampilate), provenită de la porcine ajunse la maturitate (cu greutatea în viu de peste 100 kg) și din slănină tare. Aceste materii prime sunt tocate și omogenizate cu ingredientele de sărare-condimentare, obținându-se un amestec unitar și compact, cu o culoare rubinie. Amestecul este ulterior umplut în membrane și supus afumării cu lemn de esență tare, maturării și uscării îndelungate (minim 60 de zile), la rece.

Aroma şi gustul Salamului de Sibiu sunt datorate proceselor de afumare la rece cu lemn de esenţă tare, de maturare-uscare îndelungată şi mucegaiului nobil însămânţat pe membrana produsului.

La momentul comercializării, Salamul de Sibiu prezintă următoarele caracteristici:

<u>Organoleptice</u>

- ***Aspectul exterior:*** batoane cilindrice, nedeformate, cu grosime uniformă, cu o lungime de la 15 cm la 100 cm, cu un diametru situat între 45 mm și 75 mm și cu o greutate cuprinsă între 300 grame și 1 kg. Membrana nedeteriorată, aderentă la compoziţie, prezintă încreţituri fine si uniforme si este acoperită în mod uniform cu un strat subțire de mucegai nobil alb. Mucegaiul poate prezenta o tentă de culoare alb-gălbui sau alb-cenușiu. Astfel, se admite prezenţa de porțiuni de mucegai alb-gălbui/alb-cenușiu şi de porţiuni neacoperite cu mucegai care, în mod cumulat, să nu depășească 10% din suprafaţa totală a membranei.

- ***Consistența:*** semitare până la tare la suprafaţă şi în zona periferică a secţiunii, mai moale dar legată şi elastică spre centru. Feliile de Salam de Sibiu au o consistență fermă dar semielastică în acelaşi timp.

- ***Aspectul în secțiune/feliere:*** masa compoziţiei este lucioasă, compactă, bine legată, mozaicată, cu mici insule de grăsime albă, răspândite uniform pe toată suprafaţa secţiunii. Nu se admit bucăţi de flaxuri sau goluri de aer. De asemenea, nu sunt permise aglomerări de grăsime topită sub membrană şi pe secţiune, aglomerări de condimente, corpuri străine sau fragmente de os. Felia își păstrează integritatea și nu se fărâmițează.

- ***Culoare***: la exterior, membrană acoperită de mucegai de culoare albă, alb-gri sau alb-gălbui. În secțiune, atât batonul, cât și feliile au o culoare uniformă, de la brun-roşcat până la roşu rubiniu, cu un mozaic marmorat, echilibrat vizual între carnea și slănina folosite, fiind admisă o nuanță mai închisă pe o porțiune de maxim 10 mm de la margine.

- ***Gust și Miros***: caracteristice unui produs afumat cu lemn de esență tare, însămânțat cu mucegai nobil și realizat în urma unui proces tehnologic de maturare-uscare îndelungat. Intensitatea gustului este rezultatul suficientei degradări proteolitice și lipolitice, datorate unei maturări corespunzătoare. Nu prezintă gusturi sau mirosuri străine.

Caracteristici fizico-chimice la sfârșitul perioadei de maturare-uscare

Parametri de verificat	Valori admise
Umiditate (%)	maxim 30
Grăsime (%)	maxim 46
Proteine (%)	minim 20
Sare (%)	maxim 6
Nitrit de sodiu (mg/kg)	maxim 50

Caracteristici microbiologice la sfârșitul perioadei de maturare

Parametri de verificat	Valori admise
Listeria monocytogenes	absent/25 grame
Salmonella	absent/25 grame
E. Coli	500-5.000 UFC/grame

NOTĂ: După cum o arată și buletinele de analiză relevante (Anexa 1), caracterisiticile fizico-chimice și microbiologice ale produsului au rămas, în esență, aceleași de-a lungul deceniilor.

Termen de valabilitate

Salamul de Sibiu, fiind un produs crud-uscat cu mucegai nobil are, datorită timpului de maturare îndelungat, un termen de valabilitate mai mare decât oricare alt salam crud-uscat.

Termenul de valabilitate al produsului finit diferă în funcție de forma în care este comercializat și este strâns legat și de întrunirea condițiilor de depozitare, respectiv o temperatură cuprinsă între (0º și +14° C) și o umiditate relativă a aerului situată între 70% și 80%.

În condițiile respectării cerințelor menționate, Salamul de Sibiu ca baton cu membrană are un termen de valabilitate de maxim 120 zile, iar cel care se prezintă sub formă de baton fără

membrană și/sau feliat, ambalat sub vid sau în atmosferă protectoare are un termen de valabilitate de maxim 45 zile.

Salamul de Sibiu se prezintă sub una dintre următoarele 2 (două) forme:

- *baton cilindric* de diferite lungimi și gramaje, ambalat în folie permeabilă, celofanată, microperforată;
- *feliat, fără membrană* (***NOTĂ***: membrana cu mucegai se îndepărtează înainte de feliere), *în pachet* de diferite gramaje, ambalat sub vid sau în atmosferă protectoare;

Materii prime

Materiile prime de bază folosite pentru fabricarea Salamului de Sibiu sunt reprezentate de carnea de porc aleasă la roșu, în proportie de minim 70% și slănina tare, în proporție de maxim 30%, provenite de la porcine ajunse la maturitate (greutate în viu mai mare de 100 kg). Acestea pot fi obținute fie în urma procesului de tranșare a carcaselor, semicarcaselor sau a pieselor de porc, fie prin achiziționarea lor ca atare de la furnizorii autorizați pentru abatorizarea și/sau comercializarea porcinelor.

Materiile prime de bază sunt depozitate în spații care permit controlarea temperaturii și a umidității. Astfel, cele refrigerate (proaspete) sunt păstrate la o temperatură cuprinsă între (0° C și +4° C) și o umiditate relativă a aerului de 70-80%, iar cele congelate sunt depozitate la temperaturi de maxim -18° C.

Nu este admisă utilizarea subproduselor de abator sau a cărnii dezosate mecanic în procesul de fabricare a Salamului de Sibiu.

Carnea de porc și slănina alese la rosu sunt tocate și omogenizate cu: ingrediente din amestecul de sărare-condimentare, antioxidanți, culturi starter și/sau culturi de bioprotecție, zaharuri și, facultativ, cu agenți de maturare alcoolici, obținându-se un amestec cu o culoare rubinie umplut în membrane.

Ingredientele utilizate pentru prepararea Salamului de Sibiu sunt urmatoarele:

- amestecul de sărare-condimentare (format din sare alimentară - maxim 5%; condimente naturale: piper, ienibahar și usturoi; conservanți: sare în amestec cu nitrit sau nitrat de sodiu – în conformitate cu dispozițiile legale);

NOTĂ: nitratul de sodiu se reduce în procesul de fabricație în nitrit de sodiu.

- antioxidanții (acid ascorbic și sărurile acestuia), aprobați în conformitate cu dispozițiile legale;
- agenții de maturare - culturi starter și/sau culturi de bioprotecție, zaharuri (maxim 1%), în conformitate cu dispozițiile legale;

Facultativ, pot fi utilizați agenți de maturare alcoolici – unul dintre următoarele: vin alb, vin roșu, vin rose, brandy, vinars, vin spumant, bere neagră.

NOTĂ: Agenții de maturare alcoolici se utilizează pentru ediții limitate, de colecție, sunt menționați explicit în denumirea sortimentului și se utilizează într-o doză de maxim 3%.

Pasta obținută se umple în:

- membrane colagenice, având un diametru cuprins între 60 mm și 90 mm, în conformitate cu dispozițiile legale;
- membrane naturale de cal.

NOTĂ: membranele naturale se utilizează doar pentru edițiile limitate, de colecție.

Nu sunt permise următoarele ingrediente în fabricarea Salamului de Sibiu:

- potențiatori de gust (ex. monoglutamat de sodiu);
- acidifianți (ex. Glucon Delta Lactona);
- coloranți;
- adaosuri proteice (proteină vegetală, proteină animală);
- orice alt adaos care poate înlocui carnea;
- sarea marină.

Ca **materiale auxiliare**, se folosesc lemnul de esență tare (fag, stejar sau amestec în proporții variabile de fag și stejar), a cărui proveniență este exclusiv din România, clipsuri și/sau sfoară, materiale de ambalare și etichete.

În faza de uscare-maturare se utilizează culturile de mucegai nobil (spori) – Penicillium nalgiovensis sau un amestec de diferite tipuri Penicillium, care conțin în mod necesar Penicillium nalgiovensis.

3. DELIMITAREA ARIEI GEOGRAFICE

Aria geografică delimitată cuprinde o serie de unități administrativ-teritoriale ale României, respectiv județele Bacău, Brașov, Călărași, Covasna, Ilfov, Prahova, Sibiu și Municipiul București.

Județul Bacău are o suprafață de 6.603 km^2 și este situat în regiunea Moldova din nord-estul României, învecinându-se la est cu județul Vaslui, la sud cu județul Vrancea, la vest cu județele Covasna și Harghita și la nord cu județul Neamț.

Județul Brașov are o suprafață de 5.363 km^2 și se află în partea centrală a României, în sud-estul regiunii Transilvania, pe cursul mijlociu al râului Olt, în interiorul arcului Munților Carpați. Județul Brașov se învecinează la est cu județul Covasna, la sud-est cu județul Buzău, la sud cu județele Prahova, Dâmbovița și Argeș, la vest cu județul Sibiu și la nord cu județele Mureș și Harghita.

Județul Călărași se află în sud-estul regiunii Muntenia din România, în partea de sud a Câmpiei Bărăganului și are o suprafață de 5.088 km^2. Județul Călărași se învecinează la est cu județul Constanța, la vest cu județele Ilfov și Giurgiu, la nord cu județul Ialomița și la sud cu regiunile Silistra și Ruse din Bulgaria.

Județul Covasna se află situat în centrul României, în regiunea Transilvania, în partea internă a Carpaților de Curbură și se învecinează la est cu județele Bacău și Vrancea, la sud-est cu județul Buzău, la sud-vest cu județul Brașov și la nord cu județul Harghita. Suprafața totală a județului este de 3.705 km^2.

Județul Ilfov se întinde pe o suprafață de 1.583 km^2 și este situat în regiunea Muntenia din România, în centrul Câmpiei Române. Județul Ilfov se învecinează la nord cu județul Prahova, la nord-vest cu județul Dâmbovița, la sud și la vest cu județul Giurgiu, la sud-est cu județul Călărași și la nord-est cu județul Ialomița.

Județul Prahova are o suprafață de 4.716 km^2 și este poziționat în regiunea Muntenia din România. Se învecinează la nord cu județul Brașov, la est cu județul Buzău, la sud cu județele Ilfov și Ialomița și la vest cu județul Dâmbovița.

Județul Sibiu este situat în sudul regiunii Transilvania, la nord de Carpații Meridionali, învecinându-se la est cu județul Brașov, la vest și la sud-vest cu județul Alba, la sud-est cu județul Argeș, la sud cu județul Vâlcea și la nord cu județul Mureș. Județul Sibiu se întinde pe o suprafață de 5.432 km^2.

Municipiul București este poziționat în sud-estul României, în Câmpia Vlăsiei, între Ploiești la nord și Giurgiu la sud. Bucureștiul are o suprafață urbană de 285 km^2.

4. DOVADA ORIGINII PRODUSULUI ÎN ZONA GEOGRAFICĂ DELIMITATĂ

Istoria produsului poate fi trasată până la sfârșitul secolului al XIX-lea când, în inima Carpaților, a început să se producă un salam uscat denumit ”salam de iarnă”, ulterior ”salam din vama Sibiu” și, în cele din urmă, ”Salam de Sibiu”. Acest nou produs reușește să atragă atenția populației din zonă, dar și de peste hotare și, în scurt timp, devine un etalon pentru toată lumea.

Principalii fabricanți de Salam de Sibiu de la sfârșitul secolului XIX și începutul secolului XX au fost Jozsef Theil și Filippo Dozzi. Cei doi producători de mezeluri au transformat Salamul de Sibiu într-un produs de lux care nu lipsea de la cele mai simandicoase mese.

În anul 1948, toate fabricile producătoare de Salam de Sibiu sunt naționalizate și trecute în proprietatea statului, pe perioada regimului comunist fiind deschise 3 (trei) noi fabrici, la Mediaș, Bacău și Bihor. Imediat după căderea regimului, au mai fost deschise și alte unități de producție (e.g. Călărași, Brașov-Feldioara), toate situate în aria geografică vizată.

Procesul de fabricație, inclusiv recepția materiilor și a materialelor, tranșarea carcaselor si a pieselor, tocarea, umplerea membranelor, afumarea cu lemn de esență tare, însămânțarea cu mucegai nobil, maturarea, uscarea și depozitarea se desfășoară în aria geografică delimitată.

Atestarea originii produsului Salam de Sibiu în această arie geografică are la bază existența unui sistem de trasabilitate. Acest sistem permite restabilirea istoricului, a utilizării și a localizării tuturor materiilor prime, a ingredientelor și a materialelor primite în unitatea de producție, din momentul efectuării recepției calitative și cantitative și până la etapa livrării produsului finit în al cărui proces de fabricație au fost utilizate acele materii, precum și stabilirea istoricului invers, de la produsul finit aflat în depozit, direct în comerț sau în orice alt stagiu al fluxului tehnologic, până la etapa recepției materiilor și a materialelor care au intrat în procesul de fabricație a acelui produs finit.

Prin urmare, fiecare fabricant de Salam de Sibiu trebuie să poată urmări, pe baza unei fișe de trasabilitate:

- materiile prime recepționate în unitate;
- ingredientele recepționate în unitate;
- materialele auxiliare recepționate în unitate;
- produsul în curs de fabricație;
- produsul finit, fie că acesta se află în depozit la producător sau la distribuitor, în locurile de desfacere, în mijloacele de transport, în depozitele comercianților, pe rafturile magazinelor.

Trasabilitatea este asigurată pe baza unui proces de lotizare, ce presupune alocarea unui număr de lot unic fiecărui material intrat în unitatea de producție (materii prime, ingrediente, materiale auxiliare), în procesul de fabricație (produse semifinite) sau rezultat în urma procesului de fabricație (produse finite). Lotul poate desemna un grup de produse și/sau de materiale identice sau asemănătoare, fabricate simultan sau succesiv, expediate în același timp sau recepționate în același timp.

În concret, operațiunile menționate debutează cu recunoașterea produselor aprovizionate (materii prime, ingrediente și materiale auxiliare), prin inscripționarea numărului de lot pe etichetele ambalajelor de transport și pe documentele de recepție. Pe parcursul procesului de fabricație, identificarea produselor se face prin marcarea fiecărui cărucior cu o etichetă pe care se specifică și numărul de lot. Cât privește produsul finit, acesta va avea inscripționat pe etichetă lotul din care provine, urmând ca în lanțul de distribuție identificarea să se facă pe baza înregistrării clienților pentru un anumit lot de produs.

Toate aceste elemente trebuie înscrise în registre specifice ale unităților de procesare, pe suport de hârtie sau în sistem electronic și trebuie arhivate astfel încât să se poată garanta obținerea retroactivă a tuturor informațiilor legate de fabricarea oricărui produs.

5. DESCRIEREA METODEI DE OBȚINERE A PRODUSULUI

Procesul de fabricație, inclusiv recepția materiilor și a materialelor, tranșarea carcaselor si a pieselor, tocarea, umplerea membranelor, afumarea cu lemn de esență tare, însămânțarea cu mucegai nobil, maturarea, uscarea și depozitarea trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

Recepția materiilor prime: Materiile prime sunt recepționate conform comenzilor transmise către furnizori și a actelor care însoțesc marfa (aviz de însoțire a mărfii, factură, declarație de conformitate etc.). În acest sens, se realizează atât un control calitativ, cât și unul cantitativ, cu scopul de a stabili conformitatea materiilor prime cu specificația tehnică, originea acestor materii și de a înregistra elementele de bază pentru sistemul de trasabilitate. Pentru carnea refrigerată (proaspătă), temperatura la recepție trebuie să fie cuprinsă în intervalul (0° ÷ +6° C), în timp ce pentru carnea congelată, temperatura la recepție este de maxim -18° C. Limitele de acceptabilitate sunt prevăzute în acest caiet de sarcini.

Depozitarea materiilor prime: Se realizează în spații în care se pot controla temperatura și umiditatea. Pentru materiile prime refrigerate (proaspete), temperatura de depozitare se situează în intervalul 0° C ÷ +4° C, iar umiditatea relativă a aerului între 70% și 80%. Pentru materiile prime congelate, temperatura de depozitare este de maxim -18° C.

Recepția ingredientelor și a materialelor auxiliare: Ingredientele, respectiv componentele amestecului de sărare-condimentare, antioxidanții, agenții de maturare (culturi starter si sau culturi de bioprotecție, zaharuri), culturile de mucegai nobil, membranele naturale și/sau colagenice sunt recepționate calitativ prin verificarea caracteristicilor lor (identitate, integritate).

Depozitarea ingredientelor și a materialelor auxiliare: Se face în spații în care se controlează temperatura și umiditatea, conform informațiilor scrise în specificațiile tehnice.

Pregătirea materiilor prime: Diferă după regimul termic, respectiv materii prime refrigerate (proaspete) sau congelate.

- ***pentru materiile prime refrigerate (proaspete):*** carnea de porc se alege la roșu, îndepărtându-se din aceasta în totalitate grăsimea moale, flaxurile, ligamentele, tendoanele, vasele mari de sânge și părțile sângerate. Aceeași manoperă de alegere se efectuează și pentru slănina tare. Acestea sunt introduse apoi în recipienți adecvați și sunt supuse operațiunilor de scurgere, zvântare (pentru carnea de porc) și întărire (atât pentru carnea de porc, cât și pentru slănină). Scurgerea și zvântarea au ca scop reducerea umidității din carne. Aceste operațiuni se realizează în depozite speciale, prin așezarea cărnii în tăvi perforate care să permită scurgerea sucului de carne, la o ventilație moderată, la o temperatură situată în intervalul (-2° C ÷ +4° C) și la o umiditate relativă a aerului de 75-85%. Durata acestei etape este de 24 ore până la 72 ore. Următoarea operațiune, întărirea cărnii și a slăninii, are rolul de a defini fermitatea materiilor prime și se desfășoară la o ventilație moderată și la o temperatură cuprinsă între (-7° C ÷ -2° C).

- ***pentru materiile prime congelate:*** carnea de porc este supusă decongelării lente, la o ventilație moderată și la o temperatură ambientală care nu va depăși 16° C. La alegerea cărnii la roșu, vor fi eliminate toate fragmentele de os, flaxurile (inclusiv țesutul conjunctiv lax), porțiunile sângerate, ganglionii și porțiunile ștampilate. Calupurile de slănină congelată sunt porționate în cuburi. Slănina de consistență tare se utilizează în stare semicongelată, pentru o tocare ce permite obținerea de granule.

Pregătirea ingredientelor: Amestecul de sărare-condimentare, agenții de maturare și antioxidanții sunt pregătite conform specificaților tehnice.

Obținerea pastei: După ce proporțiile de carne de porc (minim 70%) și slănină (maxim 30%) au fost cântărite, acestea sunt introduse în cuva cuterului, unde se mărunțesc până la dimensiunea unui „bob de orez" (aproximativ 2-4 mm). În cuter se introduc apoi pe rând amestecul de sărare-condimentare (adăugat manual), antioxidanții și agenții de maturare, toate aceste ingrediente fiind omogenizate până la obținerea unei paste cu aspect mozaicat și granulat. Agenții de maturare alcoolici sunt facultativi dar, în cazul utilizării, se adaugă în această etapă. Temperatura pastei de Salam de Sibiu trebuie să fie cuprinsă în intervalul (-6° C ÷ +4° C).

Principala transformare care are loc la fabricarea Salamului de Sibiu este legarea pastei, care constă în transformarea pastei crude într-o structură legată, fermă, consistentă și elastică. La „legarea" pastei contribuie acidifierea, sarea alimentară și eliminarea apei în special în faza de maturare-uscare.

Sarea alimentară determină formarea gustului, facilitând în primă fază fermentarea și, mai apoi, uscarea.

Acidifierea pastei este accentuată de adăugarea agenților de maturare, aceștia având rolul de a dirija procesele biochimice prin care se asigură inocuitatea produsului finit. Zaharurile adăugate contribuie la realizarea procesului de fermentație prin fixarea pH-ului ultim atins în produs, contribuind la concretizarea gustului produsului finit (minimizând riscul apariției gustului acru). Metabolizarea zaharurilor și hidroliza parțială a trigliceridelor conduc la acidifierea pastei, accentuată de agenții de maturare care realizează o oxidare enzimatică a acizilor grași eliberați prin lipoliză sau a celor din constituția lipidelor.

Umplerea pastei în membrane: Ca o etapă prealabilă, pasta obținută conform punctului precedent este dezaerată și comprimată fie sub vid, fie cu dispozitive de dezaerare și comprimare. Apoi, prin intermediul mașinii de umplut, pasta este introdusă în membrane naturale și/sau colagenice pregătite conform specificațiilor tehnice. Dozarea pastei și lungimea membranei sunt stabilite în funcție de valorile preconizate pentru calibrul batonului și pentru gramajul produsului finit. Batoanele se formează prin clipsare sau prin legare manuală și sunt ulterior agățate de bețe sprijinite pe rame mobile sau rasteluri.

Zvântarea și Afumarea la rece: Faza de zvântare urmărește pregătirea membranelor în vederea afumării. Această operațiune se efectuează timp de 24 ore, la o temperatură de minim +10° C, cu o circulație moderată a aerului. Afumarea are drept scop aromatizarea produsului și creșterea

gradului său de conservare și se face la o temperatură a aerului cuprinsă în intervalul (+9° C ÷ +24° C) și o umiditate relativă a aerului de 85-92%, utilizând exclusiv lemn de esență tare (fag, stejar sau amestec în proporții variabile de fag și stejar). Durata de afumare este de minim 3 zile și de maxim 10 zile.

Perioada de maturare-uscare: Procesul de maturare-uscare este foarte complex. În cursul acestei etape, produsul semifabricat devine produs finit, cu o consistență fermă, dar elastică, cu o structură granulară, bine legată, cu gust și cu miros specific de maturat.

În această perioadă principalele componente chimice din carne (glucide, proteine, grăsimi) suferă modificări hidrolitice și oxidative sub acțiunea factorilor fizico-chimici, biochimici și microbiologici. Astfel, au loc înroșirea pastei, prin formarea și stabilizarea pigmenților microbiologici, legarea compoziției și formarea consistenței specifice (inclusiv datorită denaturării și solubilizării proteinelor). De asemenea, se conturează gustul și aroma specifice Salamului de Sibiu, prin contribuția proceselor de fermentație ale glucidelor, de hidroliză a proteinelor (aminoacizi liberi, peptide) sau de hidroliză și oxidare a lipidelor (acizi grași liberi, compuși carbonilici), la care se asociază sarea, compușii din fum și condimentele utilizate în etapele anterioare.

Procesul de maturare uscare durează minim 60 zile (durata maximă variază în funcție de grosimea batonului), efectuându-se în depozite special amenajate și climatizate la o temperatură cuprinsă în intervalul (+8° C ÷ +24° C) și se realizează parcurgând următoarele faze:

- ***însămânțarea cu mucegai nobil:***

  În această etapă se utilizează culturile de mucegai nobil (spori) din Penicillium nalgiovensis sau un amestec de diferite tipuri Penicillium, care conțin în mod necesar Penicillium nalgiovensis.

  După încărcarea manuală a camerelor de maturare-uscare, pe suprafața batoanelor de salam se pulverizează soluția de spori de mucegai nobil (Penicillium nalgiovensis sau un amestec de diferite tipuri Penicillium, care conțin obligatoriu Penicillium nalgiovensis), după care acestea se lasă în repaus circa 6 ore, pentru a se fixa. După 10-12 zile de la însămânțare, batoanele sunt acoperite cu miceliul de mucegai care, pe măsura derulării procesului de uscare, se dezvoltă, consumă nutrienți (zaharuri, proteine, lipide) din pasta de salam și eliberează în salam produse de metabolism care îi conferă aroma specifică.

  Mai mult, mucegaiul are un rol pozitiv prin aceea că păstrează culoarea rubinie a produsului și îi influențează creșterea gradului de conservabilitate, prin realizarea, la suprafață, a unui microclimat care împiedică râncezirea sau dezvoltarea microorganismelor de alterare. Temperatura în această perioadă se situează în intervalul (+10° C ÷ +24° C).

- ***maturarea și perierea batoanelor:*** între 25 zile până la 45 zile de la însămânțare, când batoanele sunt în întregime acoperite de mucegaiul nobil, în funcție de creșterea miceliului de mucegai, se efectuează perierea manuală a batoanelor de salam. Mucegaiul care se formează spre finele acțiunii de maturare, în condiții de umiditate crescută, este de culoare alb până la

alb-gălbui sau alb-gri. Temperatura în această fază este cuprinsă în intervalul (+10° C ÷ +15° C).

- ***uscarea batoanelor:*** această ultimă fază a perioadei de maturare-uscare se caracterizează prin scăderea progresivă a umidității relative a aerului din camerele de maturare uscare, prin ventilare la temperatură și umiditate controlate. Produsul se usucă până la umiditatea standard de maxim 30%. Temperatura în această perioadă se situează în intervalul (+10° C ÷ +15° C).

Întregul ciclu de fabricație a Salamului de Sibiu durează minim 70 zile (durata maximă variază în funcție de grosimea batoanelor), la final produsul încadrându-se în parametrii fizico-chimici și microbiologici definiți la punctul 2.

Depozitarea: Produsul finit se depozitează în spații climatizate, la o temperatură cuprinsă în intervalul (0° C ÷ + 14° C) și la o umiditate de 70-80%.

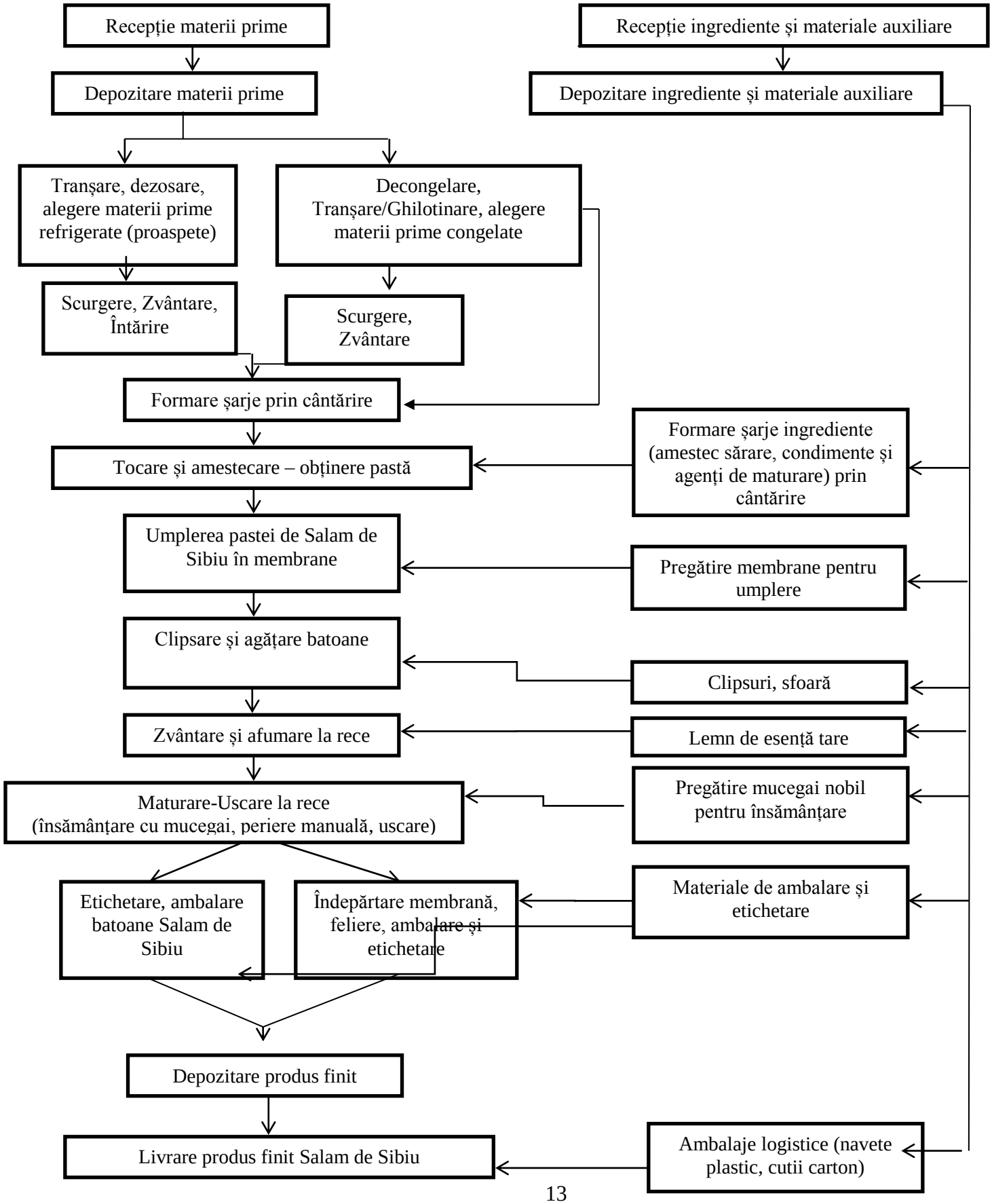
Felierea și Ambalarea:

Salamul de Sibiu baton se ambalează manual sau cu ajutorul mașinilor de ambalare, în formă cu membrană cu mucegai nobil, individual, în folii permeabile, microperforate.

Salamul de Sibiu feliat se obține în urma îndepărtării membranei cu mucegai nobil, după care se feliază și se porționează în pachete de diferite gramaje, sub vid sau în atmosferă protectoare, în funcție de solicitările clienților.

Pentru Salamul de Sibiu care se comercializează baton întreg, felierea nu se poate face decât la momentul vânzării cu amănuntul, la raionul de mezeluri, în prezența cumpărătorului final.

Diagrama fluxului de procesare a Salamului de Sibiu este prezentată în mod schematic în cele ce urmează.


Recepție materii prime
Recepție ingrediente și materiale auxiliare
Depozitare materii prime
Depozitare ingrediente și materiale auxiliare
Tranșare, dezosare, alegere materii prime refrigerate (proaspete)
Decongelare, Tranșare/Ghilotinare, alegere materii prime congelate
Scurgere, Zvântare, Întărire
Scurgere, Zvântare
Formare șarje prin cântărire
Formare șarje ingrediente (amestec sărare, condimente și agenți de maturare) prin cântărire
Tocare și amestecare – obținere pastă
Umplerea pastei de Salam de Sibiu în membrane
Pregătire membrane pentru umplere
Clipsare și agățare batoane
Clipsuri, sfoară
Zvântare și afumare la rece
Lemn de esență tare
Maturare-Uscare la rece (însămânțare cu mucegai, periere manuală, uscare)
Pregătire mucegai nobil pentru însămânțare
Etichetare, ambalare batoane Salam de Sibiu
Îndepărtare membrană, feliere, ambalare și etichetare
Materiale de ambalare și etichetare
Depozitare produs finit
Livrare produs finit Salam de Sibiu
Ambalaje logistice (navete plastic, cutii carton)

6. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Specificitatea ariei geografice

Particularitățile arealului indicat, respectiv clima temperat-continentală, fără excese de temperatură sau variații termice majore, fără excese de precipitații (acestea fiind relativ uniform răspândite pe parcursul anului), umiditatea destul de ridicată a aerului, succesiunea formelor de relief, cu dealuri și podișuri întrerupte de văile largi ale râurilor și de câmpii au asigurat manifestarea plenară a particularităților procesului de fabricație, fiind propice pentru obținerea Salamului de Sibiu, cu aroma, savoarea și gustul său inconfundabile.

Într-adevăr, aceste elemente au facilitat timpul de maturare îndelungat și dezvoltarea pe membrană a sporilor de mucegai și, în mod indirect, au influențat etapa de afumare a produsului, prin aceea că aria abundă în păduri de unde putea și poate fi extras lemnul de esență tare folosit în acest proces. Astfel, specii precum fagul și stejarul sunt răspândite pe teritoriul României, creșterea lor fiind favorizată nu doar de elementele deja menționate (de pildă, stejarul crește cu precădere în zonele de câmpii și de deal, în timp ce fagul apare în special în zonele mai înalte, relieful variat constituind un avantaj în acest sens), ci și de tipul de sol, profund, relativ umed, dar fără apă stagnată în mod excesiv.

Motivul pentru care Salamul de Sibiu este asociat ariei geografice delimitate sunt în special de ordin istoric. Într-adevăr, există o tradiție îndelungată, de peste 100 ani, în ceea ce privește obținerea sortimentului, tradiție care continuă și astăzi. Această tradiție reprezintă o specificitate a ariei geografice, la rândul său bazându-se pe trăsăturile specifice acestor județe, evidențiate mai sus.

Istoria Salamului de Sibiu ne arată, prin dovezi certe, că producția celebrului sortiment a început concomitent în cel puțin 2 (două) zone diferite din România, în speță Mediaș și arealul Văii Prahovei (Sinaia). Istoria producerii acestui salam a fost strâns legată de dezvoltarea agriculturii din aceste zone, precum și de formarea în cadrul lor a unor grupuri de producători care s-au specializat în fabricarea acestui sortiment și care, de-a lungul timpului, au contribuit la răspândirea fabricării acestuia în afara arealului Mediaș – Sinaia și la consolidarea acestei tradiții și în celelalte zone din arealul specificat.

La Mediaș, a început să se producă în ultimul sfert al secolului XIX un salam uscat numit "*salam de iarnă*". Acesta se va bucura rapid de înalte aprecieri şi va fi căutat în toată Transilvania. Dovezi ale existenței breslelor de mezelari și a producției de Salam de Iarnă apar în N. Drăgan, *Dezvoltarea industriei în Mediaș între anii 1918-1944,* volumul III din Volter Wollman, *Patrimoniu preindustrial și industrial în România,* documentele Bisericii Evanghelice sau în cele expuse în Patrimoniul Istoric și Arhitectural și în Patrimoniul industrial al Sibiului.

Dintre fabricanții de mezeluri, unii s-au făcut remarcați prin calitatea produselor și mai ales prin salamul de iarnă (viitorul Salam de Sibiu), care a devenit etalon pentru toată lumea. Unul dintre aceşti fabricanţi era Jozsef Theil (1875-1932), care avea încă de la sfârşitul secolului al XIX-lea o fabrică de salam la Mediaş. Cu titlu de fabricant de salamuri, deci o atestare oficială, Jozsef Theil producea salam de iarnă (viitorul Salam de Sibiu), mezeluri, derivate de carne, slănină, untură, etc. în atelierul său cu sediul pe strada Badaraua, nr. 13, înființat în 1895.

În 1922, îşi mută fabrica la Sibiu, pe strada Morilor, sub firma "Theil & Co. A.G. Salami und Selchwarenfabrik". Cu multă îndemânare şi rigurozitate, Theil reuşeşte să îşi câştige recunoaşterea în domeniu, întreprinderea sa devenind în scurt timp un nume cunoscut şi apreciat. Fabrica devine în scurt timp cel mai important producător de salam din Ardeal, salam distribuit sub marca "veritabilul Salam de Sibiu".

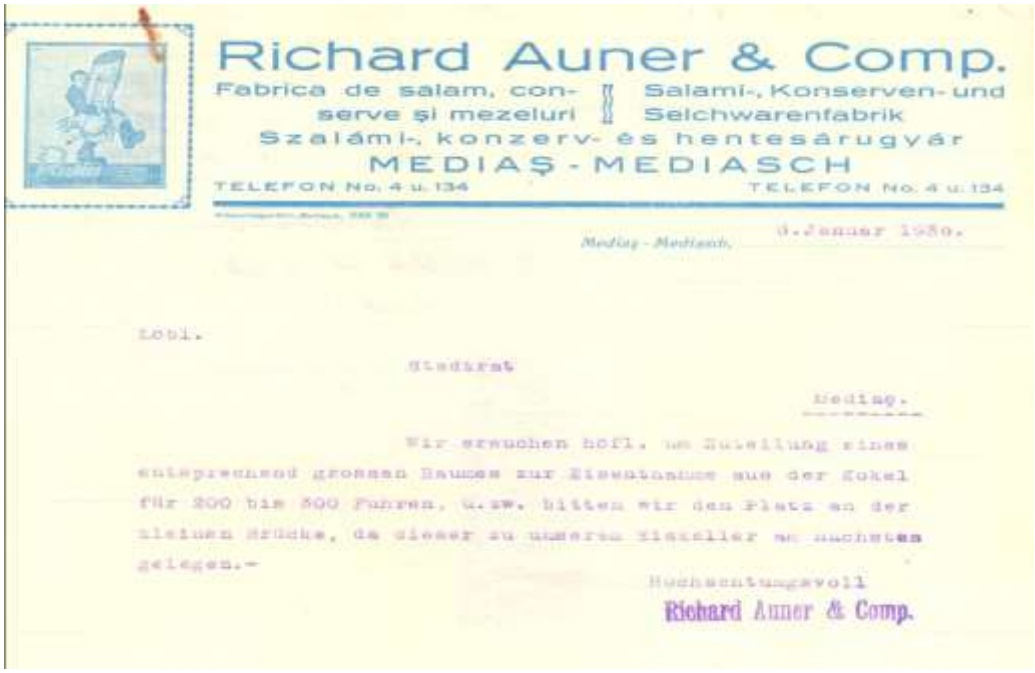
Fabrica Theil participă aproape anual la manifestări de prestigiu care îi pun în evidenţă acest renume. Avea magazin de prezentare în fiecare mare oraş al ţării. Capacitatea fabricii ajunge în anii ’30 la 20 de vagoane de salam pe an.

Din informațiile disponibile, în primii ani de existență a fabricii, Jozsef Theil a folosit utilaje acționate manual, iar afumarea se executa direct prin arderea mocnită a lemnelor umezite sau a celor neuscate aduse din pădurile din vecinătatea orașului Mediaș. Ca înveliș al salamului s-au folosit încă de la bun început numai membranele provenite de la animalele din tăierile proprii.

Fabrica lui Jozsef Theil s-a dezvoltat puternic și, după o activitate de succes de peste două decenii, fabrica își schimbă proprietarul. Dar salamul de Sibiu rămâne piatra de temelie a afacerii.

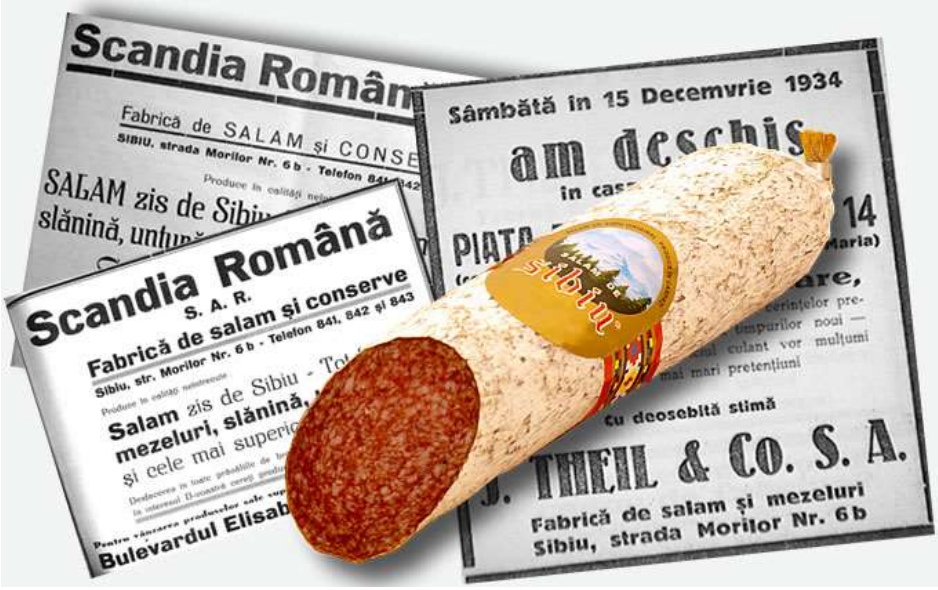
În 1919, fabrica lui Theil a fost cumpărată de Fritz Auner. Fabrica de salam și conserve “Fritz Auner” Mediaș (viitoarea fabrică Salconserv) producea salamuri, conserve de carne, mezeluri, produse de carne, slănină și untură. Salamurile crud-uscate mucegăite, similare celor fabricate în satele săsești din împrejurimile orașului Mediaș, s-au fabricat încă din vremea patronilor Richard și Fritz Auner, dar în cantități mici, din cauza complexității procesului de fabricație, cât și a condițiilor climatice specifice cerute de un produs superior din categoria delicatese.

Fabrica și-a păstrat aceeași paletă de produse încă de la începuturile sale și în special salamul de iarnă (viitorul Salam de Sibiu), care era cel mai căutat produs al fabricii. În 1921, în fabrică se instalează și un frigorifer. Lovită de criză, în 1929, fabrica se lichidează, iar Auner o va redeschide în 1930.


Richard Auner & Comp.
Fabrica de salam, conserve şi mezeluri
Salami-, Konserven- und Selchwarenfabrik
Szalámi-, konzerv- és hentesárugyár
MEDIAŞ - MEDIASCH
TELEFON No. 4 u. 134
TELEFON No. 4 u. 134
Mediaş - Mediasch, 6. Januar 1930.
Lobl.
Stadtrat
Mediaş.
Wir ersuchen höfl. um Zuweisung eines entsprechend grossen Raumes zur Eisentauche aus der Zokel für 200 bis 300 Fuhren, u.sw. bitten wir den Platz an der kleinen Brücke, da dieser zu unserm Stadeller am nächsten gelegen.-
Hochachtungsvoll
Richard Auner & Comp.

În anul 1940, fabrica Theil se închide, iar clădirile fabricii sunt cumpărate de Robert Berghaus, din Germania, care le renovează şi le dotează cu utilaje moderne. După cum rezultă din documentele Patrimoniului Industrial al Sibiului, fabrica se redeschide în 1941, sub numele de Scandia Română S.A.R.

Până în 1943, aici se va produce toată cantitatea de conserve necesară armatei germane de pe frontul de răsărit. Produsele s-au îmbunătățit calitativ, în 1941 fiind aduse mașinării noi, din Germania.



În aceeași perioadă, Filippo Dozzi a fondat fabrica de salamuri de la Sinaia. Italianul, născut în Frisanco-Udine, a emigrat în România în anul 1885, stabilindu-se împreună cu soția sa la Poiana Țapului. De meserie pietrar, acesta a lucrat la cariera de la Piatra Arsă, pentru ca ulterior să emigreze pentru o scurtă perioadă de timp la Budapesta, unde s-a angajat la fabrica de salam. Aici dobândește cunoștințe legate de amestecul cărnurilor și al mirodeniilor, devenind maistru.

Întors în România, el decide să cumpere în 1911 o clădire din Sinaia care adăpostea un restaurant, un depozit de vinuri și un hotel și să o transforme în sediu social al nou-înființatei Întreprinderi Individuale Filippo Dozzi.

În cadrul acestei întreprinderi se produce Salamul de Sibiu, care a ajuns foarte curând pe mesele cele mai simandicoase, fiind considerat, încă de la început, un produs de lux.

În primii ani, întreprinderea a avut o activitate restrânsă, care s-a extins pe măsură ce s-a acumulat capital. Filippo Dozzi a căutat să achiziționeze noi terenuri și proprietăți în vecinătate, pentru a putea spori capacitatea fabricii sale și a supraveghea mai îndeaproape bunul mers al acesteia. Ca dovadă în acest sens, stau de pildă contractele de vânzare pe care Filippo Dozzi le-a încheiat cu Gilbert Fonteix (1911) sau cu Iosef, Ion, Carol, Willy și Alexandru Wisenecker (1932).

O mare parte din lucrătorii fabricii erau permanenţi, mai ales de origine italiană, proveniţi din Udine, localităţile Friscano şi Pinzano, iar alţii locuiau în zonele Sinaia, Poiana Țapului, Comarnic, Buşteni sau Teşila. Acești lucrători au fost supuși unei pregătiri riguroase, pentru a deprinde secretul fabricării Salamului de Sibiu la cele mai înalte standarde calitative, care să corespundă exigențelor publicului din ce în ce mai numeros.

La moartea sa, în anul 1943, Fillipo Dozzi lasă în grija fiilor săi Antonio şi Giuseppe acest secret, iar ei au continuat munca tatălui lor, făcând față cu succes cererii crescânde din partea consumatorilor pentru Salam de Sibiu. Astfel, dintr-o serie de interogatorii administrate lor și de către ei într-un litigiu aflat în 1946 pe rolul Tribunalului Prahova, secția I, rezultă că acești doi fii au administrat fabrica lui Filippo Dozzi încă din ultimii ani de viață ai acestuia, au întocmit inventare și bilanțiere, au făcut lucrări de îmbunătățire și au montat instalații noi. De asemenea, din actul de vânzare-cumpărare încheiat cu Helene și Jean Lacroix în anul 1940, rezultă că Antonio și Giuseppe Dozzi erau preocupați de dezvoltarea afacerii tatălui lor, achiziționând încă un teren de 410 mp în municipiul Sinaia.

Stau mărturie peste timpuri numeroasele scrisori de trăsură prin care produsul Salam de Sibiu este solicitat și apreciat peste hotare de numeroși clienți.

Din cauza condițiilor climaterice, respectiv a temperaturii care trebuia să rămână la un nivel relativ scăzut pe întreaga durată a procesului, producția era limitată la lunile de iarnă. De aceea, **în ambele arealuri geografice**, produsul a fost comercializat inițial sub denumirea ”Salam de Iarnă”.

Atunci când popularitatea sa a crescut și peste hotare, exportul se făcea prin Vama Sibiu, pentru că acesta era punctul de trecere pe teritoriul austro-ungar. În mod corespunzător, ștampila de export aplicată pe documentele ce însoțeau marfa cuprindea sintagma ”Vama Sibiu”, ceea ce a făcut ca și comenzile numeroase venite din partea colaboratorilor externi să poarte mențiunea ”Salam din Vama Sibiu”.

La scurt timp, produsul a devenit lesne cunoscut publicului pur și simplu ca ”Salam de Sibiu”. Astfel, în anii 1930, această denumire a devenit larg uzitată și de către diverșii clienți din țară, inclusiv de către casa regală a României, stând mărturie în acest sens desele scrisori de comandă provenite de la aceștia.

Toate aceste fabrici au fost naționalizate de regimul comunist în anul 1948, trecând astfel în proprietatea statului. În cazul Scandia, naționalizarea a fost însoțită și de schimbarea denumirii în Salconserv, aceasta funcționând până în decembrie 1989 în componența și în subordinea IIC Sibiu. În 2001, în urma unei licitații publice, societatea a fost preluată de către actualii acționari, devenind privată 100%, urmând ca din 2010 să se denumească Scandia Food.

Începând cu anii 1950, exporturile de Salam de Sibiu cresc exponențial, corespunzător unei cereri din ce în ce mai mari din țări precum Austria, Republica Federală Germană, Cehoslovacia, Israel, Belgia, Suedia și Uniunea Republicilor Sovietice Socialiste.

Ținând cont de entuziasmul consumatorilor și considerând creșterea exportului drept una dintre sarcinile prioritare ale activității productive, conducerea Partidului Comunist Român a analizat oportunitatea dezvoltării producției acestui sortiment de salam la nivel național.

Astfel, în perioada 1971-1974, s-a construit o nouă fabrică la Mediaș, iar planul cincinal de dezvoltare din 1974 prevedea construcția pe teritoriul României a încă trei fabrici de Salam de Sibiu, respectiv în Bacău, Bihor si Galați, primele două fiind de altfel deschise în decursul anilor următori și începând să funcționeze la parametri din ce în ce mai mari sub aspectul capacității lor de producție.

La Bacău, debutul producției este însoțit și de o întamplare interesantă. Astfel, în fabrica de mezeluri deja existentă în localitate, uscarea unui sortiment de salam demisec de producție sezonieră se făcea în pod, în perioada de Crăciun, pentru că în acest mod se asigura o ventilație moderată și o temperatură ambientală mai scăzută. Probabil datorită aglomerației specifice sărbătorilor de iarnă, trei cărucioare din acest sortiment au fost uitate în pod și au fost descoperite de directorul unității de abia peste 3 luni. La acel moment, batoanele de salam erau perfect conservate, deși erau mucegăite, cu o suprafață de o culoare alb-gălbuie și aveau un gust deosebit.

Aceasta a fost premisa fericită prin care s-a descoperit că și în acest areal se putea fabrica Salamul de Sibiu, directorul fabricii de la Bacău notificând conducerea Ministerului de Resort în acest sens. Testele au început în fabrică după ce o echipă tehnică a fost instruită la Sinaia și, în anul 1974, începe un amplu proiect de remodelare, construindu-se la Bacău fabrica de Salam de Sibiu.

Distribuția logistică în anii comunismului era deficitară, livrarea sortimentului în piața internă făcându-se cu predilecție în zonele apropiate fabricilor și prin rețelele de magazine proprii.

Imediat după căderea regimului comunist, deschiderea de noi unități de producție a Salamului de Sibiu (de exemplu, la Călărași, la Brașov-Feldioara) a contribuit la alimentarea reputației produsului și la menținerea acestui sortiment în atenția vie a consumatorilor.

În acest moment, există 5 (cinci) fabricanți recunoscuți ai acestui produs, răspândiți pe întreaga arie geografică delimitată (Sinaia, Brașov-Feldioara, Călărași, Bacău, Sibiu).

Mezelarii au început să producă Salam de Sibiu încă din anul 1895. La începutul secolului XX, mezelarii locali au adaptat rețeta tehnicii lor și au transmis-o din generație în generație. Astfel, Salamul de iarnă a devenit Salam de Sibiu.

Dincolo de aspectele tehnologice, de fabricile utilate cu echipamente de producție moderne, de depozitele și de echipamentele de monitorizare și de control ale temperaturii și umidității, latura umană își păstrează relevanța în procesul de fabricare a Salamului de Sibiu. Astfel, un rol foarte important a fost și este îndeplinit de către maeștrii mezelari, care își pun amprenta semnificativ pe calitatea Salamului de Sibiu ce ajunge pe mesele consumatorilor și a căror iscusință este și acum hotărâtoare în crearea particularităților care fac acest produs valoros.

Aprecierea vizuală si manuală a tocăturii ajunse la „bob de orez", adăugarea manuală a amestecului de sărare-condimentare „în ploaie", verificarea manuală a fermității batonului pe perioada afumării, maturării și a uscării, încărcarea manuală a depozitelor, alegerea momentului perierii și perierea manuală a fiecarui baton de salam sunt aspecte extrem de importante, care fac ca acest produs să fie constant la un nivel calitativ apreciat.

Doar măiestria acestor oameni deprinși cu meșteșugul este cea care, mai presus de orice cunoștințe obișnuite, indică momentul potrivit pentru a acționa într-un anume fel și nu altminteri. Această pricepere este, de fapt, bogăția care s-a transmis de-a lungul generațiilor, cunoașterea fiind împărtășită de către toți cei implicați în realizarea Salamului de Sibiu.

Asimilarea acestor cunoștințe și a acestei experiențe a menținut continuitatea unui produs apreciat atât în România, cât și în alte țări.

Specificitatea produsului

Salamul de Sibiu este cunoscut de 100 de ani pentru calitatea extraordinară, bucurându-se de o reputație deosebită printre consumatorii din afara granițelor României.

Salamul de Sibiu se distinge de alte produse din aceeași categorie comercială prin culoarea rubinie din secțiune, gust și consistența semitare obținute printr-un proces de maturare-uscare de lungă durată, susținut de procentul de umidate foarte mic al produsului finit.

Elementele care diferențiază Salamul de Sibiu de alte produse din aceeași categorie sunt procentul ridicat de carne întrebuințat (minim 70% carne de porc aleasă la roșu în compoziție), mărunțirea acestora până la „bob de orez," afumarea la rece cu lemn de esență tare, utilizarea tipului de mucegai nobil Penicillium nalgiovensis (singur sau în combinație cu alte tipuri Penicillium), perioada îndelungată de maturare-uscare (minimum 60 de zile) și lipsa unor tratamente termice (e.g. fierbere) în decursul procesului tehnologic.

La formarea gustului salamului de Sibiu contribuie direct componentele cărnii și slăninei, sarea și condimentele utilizate, substanțele de aromă din fum, substanțele de aromă care se formează în decursul fermentației (încă de la obținerea pastei, pe parcursul afumării și maturării-uscării, sub acțiunea mucegaiului nobil) din glucide, proteine si lipide. Cea mai importantă contribuție este cea

a produselor de aromă formate în cursul fermentației din zaharuri, din aminoacizii existenți sau din cei formați prin hidroliza proteinelor, precum și cele formate prin degradarea lipidelor.

Astfel, în pofida evoluției raselor de porci și a tehnologiilor de fabricație, Salamul de Sibiu nu a suferit schimbări majore în compoziție, păstrându-se materiile prime și condimentele, afumarea la rece și perioada de maturare-uscare de lungă durată care contribuie la crearea gustului apreciat de către consumatori.

Dincolo de aspectele de diferențiere reliefate mai sus, în contextul indicației geografice protejate, specificitatea Salamului de Sibiu se bazează în special pe (A) o metodă specifică de producție dată de priceperea producătorilor locali și pe (B) gustul produsului, datorat caracteristicilor unora dintre materialele auxiliare folosite în procesul de fabricație.

A) Metoda specifică de fabricație dată de iscusința producătorilor locali

Dincolo însă de aspectele tehnologice și de fabricație, latura umană își păstrează relevanța în procesul de fabricare a Salamului de Sibiu, multe dintre etapele de producție efectuându-se manual.

Astfel, un rol foarte important a fost și este îndeplinit de către maeștrii mezelari, care își pun amprenta semnificativ pe calitatea Salamului de Sibiu ce ajunge pe mesele consumatorilor și a căror iscusință este și acum hotărâtoare în crearea particularităților acestui produs. Doar măiestria unor oameni deprinși cu meșteșugul este cea care, mai presus de orice cunoștințe obișnuite, indică momentul potrivit pentru a acționa într-un anume fel și nu altminteri.

Această pricepere este, de fapt, bogăția care s-a transmis de-a lungul generațiilor, cunoașterea fiind împărtășită de către toți cei implicați în realizarea Salamului de Sibiu. Asimilarea acestor cunoștințe și a acestei experiențe a menținut continuitatea, în zona geografică menționată, a unui produs apreciat atât în România, cât și în alte țări.

B) Gustul specific, la care contribuie caracteristicile lemnului de esență tare folosit în procesul de afumare și perioada de maturare uscare de lungă durată

Lemnul de esență tare (fag, stejar sau amestec în proporții variabile de fag și stejar) folosit pentru afumarea produsului ”Salam de Sibiu” provine în exclusivitate din România.

În etapa de producție corespunzătoare afumării la rece, batoanele de salam sunt expuse fumului provenit de la lemnul de esență tare pentru o durată semnificativă de timp (cuprinsă între 3 și 10 zile). Particularitățile acestui lemn contribuie în mod decisiv la conturarea aromei specifice a sortimentului.

Pe parcursul unor decenii întregi de tradiție în care procesul de producție a rămas practic neschimbat, conexiunea indisociabilă dintre produs, denumirea acestuia și aria sa geografică s-a consolidat în mintea consumatorului, care percepe prin Salamul de Sibiu acel salam crud-uscat realizat în aria geografică indicată, din carne de porc și slănină tare, amestecate cu ingrediente de sărare-condimentare, având o culoare rubinie, cu o membrană acoperită de mucegai nobil alb, alb-gălbui sau alb-cenușiu, cu aromă și gust datorate în mare măsură procesului de afumare la rece cu lemn de esență tare și procesului de maturare-uscare îndelungat.

<u>Legătura cauzală dintre aria geografică și o calitate specifică, reputația sau o altă caracteristică a produsului</u>

Cât privește **reputația** produsului analizat, drept trăsătură ce conferă specificitate sortimentului, aceasta este strâns legată de denumirea ”Salam de Sibiu” și poate fi atribuită prin excelență ariei geografice desemnate.

În anul 2009, un studiu realizat sub egida Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, având ca obiect *Analiza comportamentului consumatorului român de produse din carne*, relevă (pag. 17) faptul că Salamul de Sibiu se află printre primele 4 (patru) produse din carne în topul preferințelor publicului, 33,1% dintre respondenți consumând în mod frecvent acest produs. În secțiunea imediat următoare (pag. 18), studiul indică Salamul de Sibiu drept exemplu de *”fidelizare față de o marcă puternică, știută de mai mult timp”*.

Aceste tendințe sunt de altfel confirmate și de revistele de specialitate. Astfel, într-un articol intitulat *Mărci românești*, apărut în revista Piața în data de 21 iunie 2008, se menționează (pag. 7) faptul că *”salamul (...) de Sibiu (...) sunt doar o parte dintre brandurile românești care concurează cu succes produsele jucătorilor străini din piața autohtonă”*. Într-un articol din 21 februarie 2012 al aceleiași publicații, respectiv *Procesatorii de carne, pregătiți să facă față schimbărilor*, Salamul de Sibiu este nominalizat de către 3 (trei) fabricanți diferiți drept produsul propriu cu cele mai mari performanțe de piață.

Acest renume, garantat de recunoașterea publicului și de numeroase surse scrise, are la bază o cutumă îndelungată în obținerea și comercializarea sortimentului.

Inițial pus în circulație sub numele de ”Salam de Iarnă”, dar însoțit de documente de export ce purtau viza Vama Sibiu (locul prin care se realiza tranzitul către teritoriul austro-ungar), produsul a început să fie cunoscut de către colaboratorii de peste hotare, pentru acest motiv, drept ”Salam din Vama Sibiu”. Ulterior, după consolidarea relațiilor de export prin acel punct, acești parteneri externi au ajuns să se refere la sortiment în cererile pe care le transmiteau către întreprinderile din Sinaia și Mediaș drept ”Salam de Sibiu”. La scurt timp, denumirea a fost preluată și de către clienții existenți la nivel intern, după cum o arată numeroasele scrisori de comandă emise chiar în anii 1930.

Ulterior, denumirea este recunoscută ca atare și de către autoritățile române, în documentele oficiale care emană de la acestea, dovadă a faptului că reputația produsului a pătruns și în sectorul public.

Astfel, într-un istoric întocmit în anul 1972 de Întreprinderea de Industrializare a Cărnii Prahova (entitate aflată în subordinea Ministerului Agriculturii, Industriei Alimentare și Apelor), se precizează faptul că *"fabrica de preparate carne Sinaia are ca profil principal fabricarea salamului de Sibiu și ca anexă fabricarea unor preparate din carne, în scopul valorificării unor produse secundare, rezultate din tranșarea cărnii de porc"*.

La fel, printr-o decizie din 7 aprilie 1981 cu referire la marca purtând numărul R2491 ("SALSI"), Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci a hotărât reînnoirea înregistrării acelui semn pentru produsul "Salam de Sibiu", aparținând Clasei 29 din Clasificarea de la Nisa, aceasta după ce în 1963 Scandia înregistrase marca "Sibiu", la aceeași autoritate, pentru produse din carne.

În cele din urmă, Institutul de Medicină și Farmacie Cluj-Napoca, din subordinea Ministerului Educației și Învățământului, a efectuat în anul 1989 o serie de investigații și de teste cu privire la *"trei probe de salam Sibiu"*, care au arătat că tulpina de mucegai folosită pe suprafața membranei *"nu are capacitate toxigenă"*.

Mai mult, între anii 1965 – 1977, există numeroase documente oficiale care atestă exportul de Salam de Sibiu ca un produs recunoscut din aria geografică delimitată, apreciat în toate colțurile lumii. Cu titlu exemplificativ, menționăm:

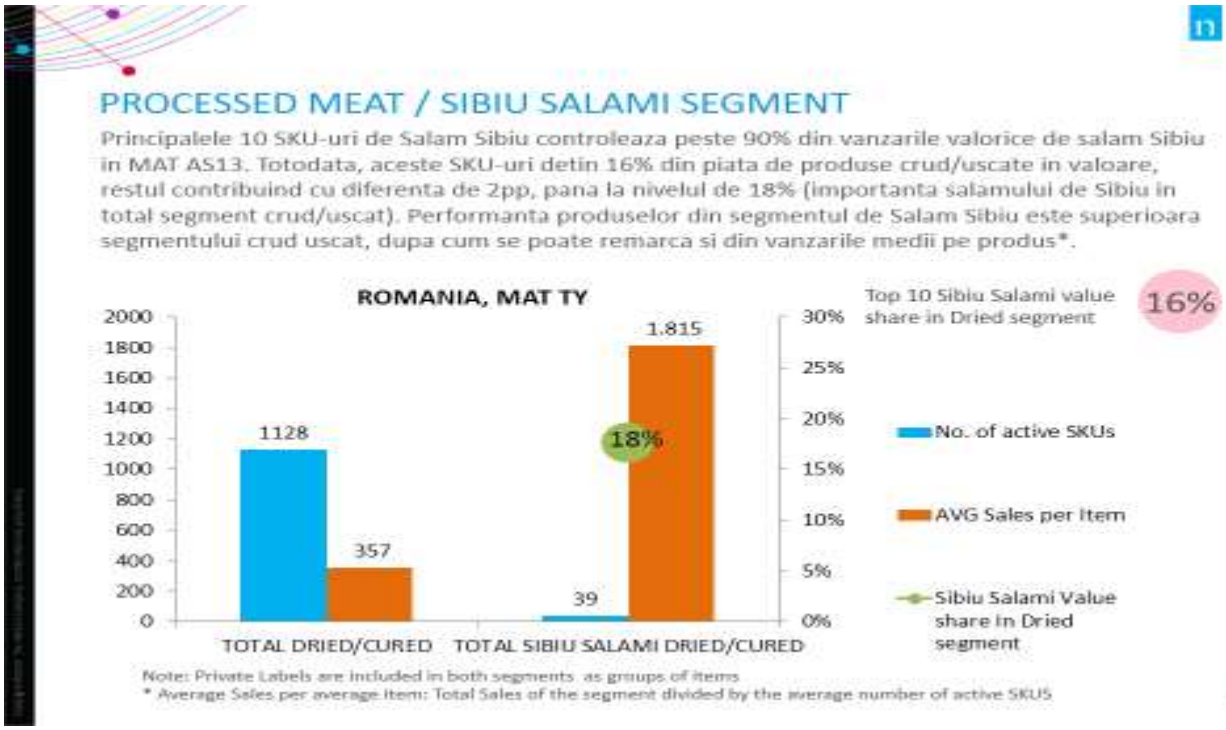
- 1965 - oferta companiei Sorice (lb. germană) – pentru linia tehnologică de tocare – umplere pentru Salam de Sibiu – în ultimul paragraf se menționează că produsul căruia i se adresează această instalație se află de mult pe piața din RFG, prin Prodexport București;
- 1967- Comandă de export (lb. germană) – adresată direct fabricii din Mediaș, pentru cantitatea de 140 tone Salam de Iarnă (Salam de Sibiu), cu livrare în perioada mai 1967 – 30 august 1967 în DDR;
- 1966 – Decizie care stabilește consumurile de materii prime și de material pentru Salamul de Sibiu;
- 1977 – Avizul favorabil dat de Ministerul Agriculturii investiției de la IIC Sibiu – Fabrica de Salam Sibiu, pentru mărirea capacității de producție.

În anul 1986, la IIC Bihor, IIC Bacău și FPC-Sinaia au fost fabricate 1.272,2 tone de Salam de Sibiu (550,2 tone la IIC Bihor, 350 tone la IIC Bacău și 372 tone la FPC-Sinaia), din care aproximativ 75% au fost destinate exportului. În doar primele 9 luni ale anului următor, producția de Salam de Sibiu a atins cota de 1.537,4 tone, 80% din această cantitate fiind exportată. Chiar și în anul 1989, volumul de Salam de Sibiu trimis spre export se situa în jurul valorii de 40-50 tone lunar.

Operațiunile au continuat însă și după căderea regimului comunist. Spre exemplu, până la reluarea capacității de producție pentru piața din România în anul 1996, fosta fabrică Salconserv a exportat

în exclusivitate către țări precum S.U.A., Marea Britanie, Germania, fosta Uniune Sovietică și Japonia, cantitățile de salamuri crud-uscate (inclusiv Salam de Sibiu) produse fiind de 463 tone/an în 1990, 485 tone/an în 1991, 620 tone/an în 1992, 388 tone/an în 1993 și 296 tone/an în 1994. Chiar și în 1995, la o sută de ani de la înființare, una dintre cele două secții ale Salconserv (unde se produc preparatele uscate, în special Salamul de Sibiu) se afla încă la aceeași adresă a vechii fabrici deschise de Jozsef Theil pe strada Badaraua.

La ora actuală, Salamul de Sibiu asigură în România aproximativ o cincime din totalul de vânzări de pe piața salamurilor crud-uscate, fapt ce certifică încă o dată reputația de care se bucură produsul în aria geografică delimitată:



(Sursa: Nielsen, Evoluție segment Salam Sibiu România, noiembrie 2013)

În perioada regimului comunist, renumele Salamului de Sibiu a fost consolidat de construcția de noi fabrici (e.g. Bacău, Mediaș) și de participarea la târguri internaționale de profil (e.g. expoziția de la Moscova din 1951, târgul de la Leipzig din 1975). Aceste activități continuă și acum, produsul fiind prezent la expoziția internațională SIAL 2010 sau la târgurile naționale Piața Trade Expo Show din anii 2010, 2011 și 2012.

Pe parcursul unor decenii întregi de tradiție în care rețeta și etapele principale de producție au rămas practic neschimbate, conexiunea indisociabilă dintre produs, denumirea acestuia și aria sa geografică s-a consolidat în mintea consumatorului, care percepe prin Salamul de Sibiu acel salam crud-uscat realizat în aria geografică indicată, din carne de porc și slănină tare, amestecate cu ingrediente de sărare-condimentare, având o culoare rubinie, cu o membrană acoperită de mucegai

nobil alb, alb-gălbui sau alb-cenușiu, cu aromă și gust datorate în mare măsură procesului de maturare-uscare îndelungat.

Concluzie:

Caracteristicile Salamului de Sibiu se datorează foarte clar unor legături strânse cu mediul, acest concept cuprinzând în egală măsură factorii climaterici (geografici), cât și factorii umani.

Interacțiunea acestor elemente relevă continuitatea dintre producția Salamului de Sibiu de la începuturi și până astăzi.

Procesul de industrializare a produsului Salam de Sibiu include etape manuale care au păstrat intactă metoda de producție. Aprecierea vizuală și manuală a tocăturii ajunse la ”bob de orez”, adăugarea manuală a amestecului de sărare-condimentare „în ploaie”, verificarea manuală a fermității batonului pe perioada afumării, maturării și uscării, încărcarea manuală a depozitelor, perierea manuală a fiecărui baton de salam necesită un grad de cunoaștere și de iscusință care, cel mai adesea, se deprinde din generație în generație, de la lucrători care beneficiază de experiență și intuiție în obținerea gustului caracteristic Salamului de Sibiu.

Salamul de Sibiu este unul dintre cele mai răspândite sortimente în aria geografică delimitată, regăsindu-se întotdeauna pe listele cu produse propuse clienților de către producătorii români din aria geografică în cauză.

Salamul de Sibiu este un blazon cu care producătorii se prezintă constant la târgurile naționale și internaționale, fiind permanent primul produs degustat de vizitatori, clienți, autorități și presă.

7. VERIFICAREA RESPECTĂRII CAIETULUI DE SARCINI

Organismul de certificare implicat în procesul de verificare a respectării dispozițiilor prezentului caiet de sarcini este **S.C. CERTIND S.A.**, cu sediul în București, str. George Enescu, nr. 27-29, Palatul UGIR 1903, etaj 3, camera 7, sector 1, tel/fax: 021.313.36.51, e-mail: office@certind.ro, adresa de Internet www.certind.ro.

Orice persoană fizică sau juridică al cărei nume este înscris în registrele de evidență a producătorilor de Salam de Sibiu cu indicație geografică protejată se va supune controlului din partea entității menționate, în conformitate cu caietul de sarcini și cu planul de control.

Atribuțiile organismului de certificare constau în efectuarea de inspecții periodice pentru a se asigura că produsele prezentate pentru a beneficia de protecție au fost obținute și fabricate potrivit caietului de sarcini sub aspectul originii și al condițiilor de fabricare. Așa fiind, organul de control va verifica cerințele privitoare la ingredientele utilizate în rețetă, trasabilitatea, respectarea parametrilor fizico-chimici și microbiologici și a proprietăților organoleptice ale produsului finit, precum și a procesului de fabricație.

În acest sens, fiecare dintre unitățile producătoare de Salam de Sibiu include acest articol în planul anual de autocontrol, ce trebuie întocmit în două exemplare, dintre care unul pentru unitatea producătoare, iar celălalt pentru Direcția Sanitar Veterinară de la nivel local.

Prelevarea probelor de Salam de Sibiu se face conform regulamentelor europene ce guvernează modul de recoltare a probelor de produse de origine animală pentru examenul de laborator. Probele prelevate în cadrul planului de autocontrol trebuie direcționate către un laborator unic, autorizat, pentru a fi verificate organoleptic, fizico-chimic și microbiologic, conform legislației în vigoare.

Analizele fizico-chimice și microbiologice se efectuează cu o frecvență trimestrială, iar cele vizând detecția ADN, cu o frecvență anuală. În toate cazurile, analizele se realizează la începutul termenului de valabilitate a produsului. Buletinele de analiză obținute vor fi supuse atenției organismului de certificare ales de către Asociația Producătorilor de Salam de Sibiu, în timpul auditurilor periodice stabilite în planul de audit.

8. NORME SPECIFICE PRIVIND ETICHETAREA

Denumirea ”Salam de Sibiu”, urmată de mențiunea ”Indicație Geografică Protejată” sau de acronimul IGP (tradus în limba țării în care este comercializat produsul) trebuie să fie marcată pe etichetă sau pe eventuala hologramă, în mod clar, astfel încât să poată fi deosebită de orice altă mențiune. În continuare, se va ilustra simbolul grafic comunitar pentru IGP și marca producătorului.

ANEXA 1 – Buletine de analiză

Nr. 269R.10.2008

ROMANIA

AUTORITATEA NATIONALA SANITARA VETERINARA SI PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR
DIRECTIA SANITARA VETERINARA SI PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR
BACAU
Str. BUCOVINEI, Nr 21, Tel/Fax: 0234586233, 0234586372, e-mail dsvbc@office-dsvbc.ro

LABORATORUL SANITAR VETERINAR DE STAT BACAU

DIRECTOR EXECUTIV,
Dr. VASILE ZAHARIA

BULETIN DE ANALIZA
Nr. 5674-5675/24.09.2008
Pentru probe analizate in cadrul Programului strategic

Numarul si natura probelor:	
1.	Salam Sibiu /lot 12006 /stoc 5100 kg /cantitate proba 300 g.
2.	Salam Ambasador /lot 22608 /stoc 2010 kg /cantitate proba 300 g

Recoltate de:CSVSA BACAU 4	P.V. nr.: 28/18.09.2008
Trimise de: CSVSA BACAU 4	Adresa nr:
Beneficiar:-	
Data primirii:18.09.2008	Examinate:18.09-24.09.2008
Examene solicitate:organoleptic ;bacteriologic.	
Informatii referitoare la proba(e):sigilate- 04688,recoltate de la SC SALBAC DRY SALAMI SA Bacau	
OBSERVATII :	

CONCLUZII:
Rezultatele examenelor solicitate sunt mentionate in prezentul Buletin de Analiza.

SEF LABORATOR,

Dr. Luminita Ionescu

Dr. Luminita Mihaela
medic primar veterinar
Contrasemnat

Este interzisa valorificarea prezentului BA in favoarea altui agent economic controlat
Rezultatele analizelor se refera strict la proba(probele) analizata(e).
Prezentul buletin de analiza este valabil numai in original(interzisa multiplicarea).
Contine 1 fila(e).reg.R- MA- 1 VOL.5

EXAMEN ORGANOLEPTIC:

- probe ambalate in pungi de polietilena de natura alimentara, identificate.
- au aspect,culoare ,consistenta,miros specific sortimentului.

Dr. CARMEN POLCOVNICU
DOCTOR ÎN ŞTIINŢE MEDICALE
MEDIC VETERINAR

Analist:Dr. Carmen Polcovnicu

EXAMEN FIZICO – CHIMIC:

Nr. pr.								
Met*								

Analist:Ing.Sion Iuliana

EXAMEN MICROBIOLOGIC:

Nr. pr.	Salmonella/25g	E.Coli/g	Listeria monocytogenes/ 25 g				
Met*	SR EN ISO 6579/2003/ AC /06.	SR EN ISO 16649/01	SR EN ISO 11290-1/A1				
5674	absent	<10	absent				
5675	absent	<10	absent				

Analist

Dr.Carmen Polcovnicu

Dr. CARMEN POLCOVNICU
DOCTOR ÎN ŞTIINŢE MEDICALE
MEDIC VETERINAR

Met *metoda de analiza utilizata

ROMANIA

AUTORITATEA NATIONALA SANITARA VETERINARA SI PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR
DIRECTIA SANITARA VETERINARA SI PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR
BACAU
Str. BUCOVINEI, Nr 21, Tel/Fax: 0234586233, 0234586372, e-mail dsvbc@office-dsvbc.ro

LABORATORUL SANITAR VETERINAR DE STAT JUDETEAN
Str. BUCOVINEI, Nr 21, Tel 0334401339, email: lsvbacau@yahoo.com

DIRECTOR EXECUTIV
Dr. Zaharia Vasile

BULETIN DE ANALIZA

4019-4021/01.07.2008

Probe in cadrul Programului de autocontrol

Numarul si natura probelor:		
1.	Salam Sibiu, lot 1-07-04, 6300 kg, proba in cant.de 0.500 kg	
2.	Salam Bacau, lot 3.13.04, 2182 kg, proba in cant.de 0.500 kg	
3.	Salam Ambasador, lot 2.30.05, 3200 kg, proba in cant.de 0.500 kg	
Recoltate de:		P.V. nr.: 740/25.06.2008
Trimise de: SC SALBAC DRY SALAMI SA BACAU		Adresa nr.:
Beneficiar: SC SALBAC DRY SALAMI SA BACAU		Adresa nr.:
Data primirii: 25.06.2008	Examinate : 25.06.08- 01.07.08	
Examene solicitate: fizico-chimic, examen complet		
Informatii referitoare la proba(e): sigilate, sig. 04670		
OBSERVATII :		

CONCLUZII: Rezultatele examenelor solicitate sunt mentionate in prezentul BA.

SEF LABORATOR
Dr. LUMINITA IONESCU
Dr. Luminita Ionescu
medic veterinar
Consilier superior

Rezultatele analizelor se refera strict la proba(probele) analizata(e).
Prezentul bulletin de analiza este valabil numai in original(interzis multiplicarea). Contine (1) fila(e) R-CHA-01, vol IV

EXAMEN ORGANOLEPTIC :

Analist :

EXAMEN FIZICO-CHIMIC :

Nr. pr.	NaCl, %	NO_2, mg/100g	Apa, %	Sub. prot., %	Grasime, %	NH_3, mg/100g	
Met *	SR ISO 1841-1,2/2000	SR EN 12014-3,4/2005	ISO 1442/1997	SR ISO 937/2007	STAS 9065/2-73	SR 9065/7/2007	
1	3.49	0.76	26.35	21.14	39.81	44.37	
2	3.33	0.91	25.20	20.72	42.89	44.03	
3	3.42	0.95	27.42	20.70	44.57	45.05	

Analist :Chim.dr. ing. IULIANA SION

EXAMEN MICROBIOLOGIC :

Nr. pr.				
Met *				

Analist :

metoda de analiza utilizata

CENTRUL NAȚIONAL PENTRU ÎNCERCAREA ȘI EXPERTIZAREA PRODUSELOR
MARCA "Larex" ESTE ÎNREGISTRATĂ LA GENEVA DIN ANUL 1975
Sediul central:
Adresa: Şos. Vitan-Bârzeşti nr. 11B, sector 4, Bucureşti
Tel.: 334.78.65; 334.57.02; 0722.558.433, Tel/Fax: 334.51.42,
Fax: 0722 154.053, E-mail: larex@rdsmail.ro
Laboratoare teritoriale: Arad, Baia Mare, Constanța, Galați, Iași, Oradea, Sibiu, Timișoara
Informații asupra filialelor "Larex" din țară se obțin de la sediul central.

Larex® ROMÂNIA

acreditat pentru ÎNCERCARE
ROMANIA
RENAR
SR EN ISO / CEI 17025:2005
CERTIFICAT DE ACREDITARE
nr. LI 565 / 2007

Încercări efectuate în laboratorul LAREX din Bucureşti
Tests *carried out in LAREX's laboratories from*
Str. Vitan Bârzeşti Nr. 11B Tel. 021 3347865

RAPORT DE ÎNCERCĂRI
TESTS REPORT

Seria N Nr. 009275 Data emiterii/*Issue date* 09.06.2009

CLIENT/CUSTOMER
Numele/Name LAREX CERT pentru AGRICOLA INTERNATIONAL
Adresa/Address Şos. Vitan Bârzeşti

Comandă/Order 515/25.05.2009
Eşantion prelevat de/*Sample drawed by* : reprezentant LAREX CERT conf. RVE 188/21.05.2009

Descrierea obiectului ce urmează a fi supus încercărilor, date de identificare
Object to be tested description

Inscris ambalaj: SALAM DE SIBIU - AGRICOLA

- Eşantion de 3 buc. de salam de Sibiu, în ambalaje de desfacere, folii din material plastic perforate, cu etichete autocolante, imprimate şi inscripţionate în limba română, producător SC SALBAC DRY SALAMI SA BACAU, termen de valabilitate: 16 septembrie 2009, lot L 11202, introduse în pungi din material plastic sigilate cu sigiliile Larex nr. 22719 (proba) şi nr. 22726 (contraproba). 500g/baton.

Cod LAREX 515-1-3-LB.01, LB.05, LB.06.

Data primirii obiectului supus încercării/*Receiving date of object to be tested* 25.05.2009

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 009275

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*
1.	Examen organoleptic - aspect exterior	STAS 11061-88	- batoane cilindrice, nedeformate - membrana aderentă la compoziţie, cu suprafaţa acoperită cu un strat subţire de mucegai de culoare alb-gri
	- aspect în secţiune		- masa compoziţiei lucioasă compactă, bine legată mozaicată, bucăţi de carne de culoare roşu-rubiniu, cu mici insule de grăsime albă răspândite uniform pe toată suprafaţa secţiunii - fără bucăţi de flaxuri şi goluri de aer - fără aglomerări de grăsime topită sub membrană şi pe secţiune - fără aglomerări de condimente, fără fragmente de os, fără corpuri străine
	- consistenţa		- tare
	- gust, miros		- plăcut, caracteristic produsului, fără gust şi miros străin
2.	Umiditate,%	ISO 1442:1997	24,9
3.	Proteină,%	SR ISO 937:2007	26,6
4.	Grăsime, %	SR ISO 1444:2008	40
5.	Nitriţi (Nitrit de sodiu),mg/kg	ISO 2918-1975	- sub limita de detecţie de 2
6.	Nitraţi (Nitrat de sodiu),mg/kg	ISO 3091-1975	3,6
7.	Cadmiu, mg/kg masă umedă	SR EN 14082:2003	0,006
8.	Salmonella/25 g	SR EN ISO 6579:03	absent
9.	Listeria monocytogenes /25 g	SR EN ISO 11290-1:2000	absent

OBSERVAŢII/*NOTES*

A.N.P.C. Centrul Naţional Pentru Încercarea şi Expertizarea Produselor larex ROMANIA

RAPORT DE ÎNCERCÀRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 009275

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/ UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*

OBSERVATII/ *NOTES*

A.N.P.C. Centrul Național Pentru Încercarea și Expertizarea Produselor

larex

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA: N Nr: 009275

Nr. crt. al încercării *Test number*	Data efectuării încercării *Test date*	Executant/*Performer*		Şef colectiv/*Compartment chief*	
		Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*	Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*
1-6	26.05.2009-02.06.2009	Marinescu C Anghel I		Mazilu G	
7	25-27.05.2009	Gavril A		Gavril A	
8,9	25.05.2009-01.06.2009	Vuţescu A		Vuţescu A	

Nota 1: Încercările nr.: 4,5,7,8 .....sunt executate în conformitate cu cerinţele din SR EN ISO/CEI 17025:2005, în regim de acreditare RENAR

Încercările nr.: 1,2,3,6,9.....sunt executate în conformitate cu cerinţele din SR EN ISO/CEI 17025:2005, fără acreditare RENAR

Nota 2 : Eşantioanele martor vor fi păstrate conform prevederilor SMC din CNIEP Larex timp de 3 luni, adică până la data de 09.09.2009 După această dată ne va fi imposibil să răspundem unor eventuale solicitări de clarificare privind rezultatele încercărilor conţinute în acest document.

A.N.P.C. Centrul Naţional Pentru Încercarea şi Expertizarea Produselor Larex S.A. Pg

FUNCŢIA
POSITION
SEF LABORATOR LAREX BUCURESTI

PRENUME, NUME *FIRST NAME, NAME*	SEMNĂTURA *SIGNATURE*
MARIETA GHIROLTEAN	

ATENŢIE ! / *ATENTION !*

Rezultatele cuprinse în acest raport se referă strict la obiectele supuse încercărilor. Extinderea rezultatelor încercărilor asupra unui lot de produse se face printr-un document separat - Certificat de conformitate de lot - eliberat de CNIEP - LAREX.

The results included in this report strictly referes to the tested objects. The extention of the tests results to a lot or a type of products is done by a separate document - The Lot Conformity Certificate-released by CNIEP - LAREX.

Se interzice reproducerea parţială a prezentului document.
Is forbidden the partial reproduction of this document.

Nr. 358 / 05.10.10

AUTORITATEA NATIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ SI PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR

D.S.V.S.A. BACAU

LABORATOR SANITAR VETERINAR SI PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR

Tel0334401339, e-mail lsvbacau@yahoo.com

Acreditat pentru ANALIZE
RENAR
SR EN ISO/ CEI 17025:2005
Certificat de acreditare
Nr. LI 693/2008

A.S.V.F. Nr.11571 25.10.2008

DIRECTOR EXECUTIV,
DR. VASILE ZAHARIA

BULETIN DE ANALIZA

3378-3380/17.09.2010

Pentru probe in cadrul Programului de autocontrol

Numarul si natura probelor:	
1.	Salamuri crude-uscate, salam Sibiu, carne porc, lot 10807, 08.07.2010, val. 30.12.2010, 6600 kg, SC SALBAC SA, BACAU, Fabrica salamuri crude, proba in cant.de 0.500 kg
2.	Salamuri crude-uscate, salam Ambasador, carne porc-vita, lot 20308, 03.08.2010, val. 30.10.2010, 1584 kg, SC SALBAC SA, BACAU, Fabrica salamuri crude, proba in cant.de 0.500 kg
3.	Salamuri crude-uscate, salam Chorizo, carne porc, lot 110509, 05.09.2010, val. 05.11.2010, 436 kg, SC SALBAC SA, BACAU, Fabrica salamuri crude, proba in cant.de 0.500 kg
Recoltate de:	P.V. nr.: 2674/09.09.2010
Trimise de: SC SALBAC SA, BACAU	Adresa nr.:
Beneficiar: SC SALBAC SA, BACAU	Adresa nr.:
Data primirii: 10.09.2010	Examinate: 10.09-17.09.2010
Examene solicitate: fizico-chimic: umiditate, grasime, proteina, sare azotiti	
Informatii referitoare la proba(e): sigilata, sig. 1908092010	
OBSERVATII :	

CONCLUZII: Rezultatele examenelor solicitate sunt mentionate in prezentul BA.

SEF LABORATOR
Dr. Luminita Ionescu
Dr. Luminita Mihaela Ionescu
medic primar veterinar
Consilier superior

Rezultatele analizelor se refera strict la proba(probele) analizata(e).
Prezentul buletin de analiza este valabil numai in original(interzis multiplicarea). Contine (1) fila(e) R-CHA-01, vol VI

EXAMEN ORGANOLEPTIC :
Analist : Chim. Dr. ing. Iuliana Sion

EXAMEN FIZICO-CHIMIC :

Nr. pr.	Apa,* %	Sub. prot.,* %	Grasime, %	NO_2, mg/kg	NaCl, %	
Met	ISO 1442/1997	SR ISO 937/2007	STAS 9065/2-73	SR EN 12014-3/2005	SR ISO 1841-1,2/2000	
1.	24.75	27.05	45.31	1.17	2.71	
2.	25.07	27.00	42.04	3.18	2.68	
3.	30.77	29.71	38.42	1.17	3.35	
			Analist : Chim. Dr. ing. Iuliana Sion			

* **metoda acreditata RENAR**
MET metoda de analiza utilizata

EXAMEN MICROBIOLOGIC :

Nr. pr.			
Met			
		Analist :	

CENTRUL NAȚIONAL PENTRU ÎNCERCAREA ȘI EXPERTIZAREA [illegible]
MARCA "Larex" ESTE ÎNREGISTRATĂ LA GENEVA DIN ANUL 1975
Sediul central:
Adresa: Șos. Vitan-Bârzești nr. 11B, sector 4, București
Tel.: 021.334.78.65; 021.334.57.02; 0722.558.433, Tel/Fax: 021.334.51.42,
Fax: 0722.154.053, E-mail: larex@rdsmail.ro
Laboratoare teritoriale: Arad, Baia Mare, Constanța, Galați, Iași, Oradea, Sibiu, Timișoara
Informații asupra filialelor "Larex" din țară se obțin de la sediul central.

Larex® ROMÂNIA

acreditat pentru ÎNCERCARE
ROMANIA
RENAR
SR EN ISO / CEI 17025:2005
CERTIFICAT DE ACREDITARE
nr. LI 565 / 2007

Încercări efectuate în laboratorul LAREX din Bucureşti
Tests carried out in LAREX's laboratories from
Str. Vitan Bârzeşti Nr. 11B Tel. 213347865

RAPORT DE ÎNCERCĂRI
TESTS REPORT

Seria N Nr. 012124 **Data emiterii/** *Issue date*...05.07.2010.

CLIENT/CUSTOMER
Nume/Name LAREX CERT
Adresa/Address Sos. Vitan Bärzeşti hr.11B, sector 4, Bucureşti

Comandă/Order 814/17.06.2010
Eşantion prelevat de/ *Sample drawed by* : reprezentant Larex Cert conf.RVE 210/ 16.06.2010

Descrierea obiectului ce urmează a fi supus încercărilor, date de identificare
Object to be tested description

Inscris ambalaj: SALAM DE SIBIU - AGRICOLA - produs feliat

Eşantion format din 4 ambalaje de desfacere de 150 g cu salam de Sibiu feliat, în folii din material plastic vidate introduse în plicuri din carton etichetate, imprimate şi inscripţionate în lb. română, producător SC SALBAC SA BACAU, termen de valabilitate 25.07.2010, Lot 11404, introduse în pungi din material plastic sigilate cu sigiliile Larex nr. 22917 (proba) şi nr. 22918 (eşantionul martor).

Cod Larex 814-1-4-LB.01, LB 05, LB.06.

Data primirii obiectului supus încercării/ *Receiving date of object to be tested* 17.06.2010

RAPORT DE ÎNCERCĂRI / *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 012124

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*
1.	Examen organoleptic - aspect în secţiune	STAS 11061-88	- masa compoziţiei este lucioasă, compactă, bine legată, mozaicată, bucăţi de carne de culoare roşu-rubiniu cu mici insule de grăsime albă răspândite uniform pe toată suprafaţa secţiunii - fără aglomerări de condimente, fără fragmente de os sau corpuri străine
	- consistenţa		- tare
	- gust, miros		- plăcut, caracteristic produsului, fără gust şi miros străin
2.	Umiditate,%	SR ISO 1442_2010	28,9
3.	Nitriţi (Nitrit de sodiu),mg/kg	ISO 2918-1975	6,1
4.	Cadmiu, mg/kg masă umedă	SR EN 14082:2003	0,0033
5.	Plumb, mg/kg masă umedă	SR EN 14082-2003	0,05
6.	Reziduuri pesticide organoclorurate,mg/kg	SR EN 1528-2004	
	- α HCH		- sub limita de detecţie de 0,001
	- β HCH		- sub limita de detecţie de 0,001
	- γ HCH		- sub limita de detecţie de 0,001
	- δ HCH		- sub limita de detecţie de 0,001
	- DDE total		- sub limita de detecţie de 0,001
	- DDD total		- sub limita de detecţie de 0,001
	- DDT total		- sub limita de detecţie de 0,001
	- aldrin		- sub limita de detecţie de 0,001

OBSERVAŢII/*NOTES*

./.

A.N.P.C. Centrul Teritorial Pentru Inspecţia şi Expertizarea Produselor

larex ROMANIA

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 012124

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/ UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*
	- dieldrin		- sub limita de detecţie de 0,001
7.	Salmonella/25 g	SR EN ISO 6579-2003 pct.1-9.4.4.	absent
8.	Listeria monocytogenes/ 25 g	SR EN ISO 11290-1: 2000	absent

OBSERVATII/ *NOTES*

A.N.P.C. Centrul Naţional Pentru Încercarea şi Expertizarea Produselor

Larex ROMANIA

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA: N Nr: 012124

Nr. crt. al încercării *Test number*	Data efectuării încercării - *Test date*	Executant/*Performer*		Şef colectiv/*Compartment chief*	
		Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*	Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*
1-3	28-30.06.2010	Marinescu C Anghel I		Marinescu C	
4-6	28.06-05.07 2010	Gavril A		Gavril A	
7,8	28.06-02.07 2010	Vuţescu A		Vuţescu	

Nota 1: Încercările nr.: 3,4,5,7, ...sunt executate în conformitate cu cerinţele din SR EN ISO/CEI 17025:2005, în regim de acreditare RENAR

Încercările nr.: 1,2,6,8, ...sunt executate în conformitate cu cerinţele din SR EN ISO/CEI 17025:2005, fără acreditare RENAR

Nota 2 : Eşantioanele martor vor fi păstrate conform prevederilor SMC din CNIEP Larex timp de ....., adică- până la data de 25.07.2010 După această dată ne-va fi imposibil să răspundem unor eventuale solicitări de clarificare privind rezultatele încercărilor conţinute în acest document.

A.N.P.C. Centrul Naţional pentru Încercări şi Expertizare Produse Larex SOCIETATEA L.S.

FUNCŢIA
POSITION

SEF LABORATOR LAREX BUCURESTI

PRENUME, NUME — SEMNĂTURA
FIRST NAME, NAME — *SIGNATURE*

MARIETA GHIROLTEAN

PG

ATENŢIE ! / *ATENTION !*

Rezultatele cuprinse în acest raport se referă strict la obiectele supuse încercărilor. Extinderea rezultatelor incercărilor asupra unui lot de produse se face printr-un document separat - Certificat de conformitate de lot - eliberat de CNIEP - LAREX.

The results included in this report strictly referes to the tested objects. The extention of the tests results to a lot or a type of products is done by a separate document - The Lot Conformity Certificate released by CNIEP - LAREX.

Se interzice reproducerea parţială a prezentului document.
Is forbidden the partial reproduction of this document.

CENTRUL NAȚIONAL PENTRU ÎNCERCAREA ȘI EXPERTIZAREA PRODUSELOR
MARCA "Larex" ESTE ÎNREGISTRATĂ LA GENEVA DIN ANUL 1975
Sediul central:
Adresa: Șos. Vitan-Bârzești nr. 11B, sector 4, București
Tel.: 021.334.78.65; 021.334.57.02; 0722.558.433, Tel/Fax: 021.334.51.42,
Fax: 0722.154.053, E-mail: larex@rdsmail.ro
Laboratoare teritoriale: Arad, Baia Mare, Constanța, Galați, Iași, Oradea, Sibiu, Timișoara
Informații asupra filialelor "Larex" din țară se obțin de la sediul central.

Larex® ROMÂNIA

S.C. SALBAC S.A. BACĂU
Intrare nr. 2941
Ziua 11 03 11

acreditat pentru ÎNCERCARE
ROMANIA RENAR
SR EN ISO / CEI 17025:2005
CERTIFICAT DE ACREDITARE
nr. LI 565 / 2007

Încercări efectuate în laboratorul LAREX din Bucureşti
Tests *carried out in LAREX's laboratories from*
Str. Vitan Bărzeşti **Nr.** 11B **Tel.** 213347865

RAPORT DE ÎNCERCĂRI
TESTS REPORT

Seria N Nr. 013402 **Data emiterii/***Issue date* 08.03.2011

CLIENT/CUSTOMER
Nume/Name LAREX CERT
Adresa/Address Sos.Vitan Bărzeşti nr.11B, sector 4, Bucureşti

Comandă/Order 210/17.02.2011
Eşantion prelevat de/*Sample drawed by* : reprezentant Larex Cert cf.RVE 222/15.02.2011

Descrierea obiectului ce urmează a fi supus încercărilor, date de identificare
Object to be tested description

Inscris ambalaj: SALAM DE SIBIU - AGRICOLA

Eşantion de 3 bucăţi de salam de Sibiu în ambalaje de cca 500 g fiecare, folii din material plastic perforate, cu etichete autocolante, imprimate şi inscripţionate în lb. română, producător SC SALBAC SA BACAU, termen de valabilitate 10 IUN.2011, lot L 10511, introduse în pungi din material plastic sigilate cu sigiliile Larex nr. 22991 (proba) şi 22992 (eşantionul martor).

Cod Larex 210-1-3-LB.01, LB.06.

Data primirii obiectului supus încercării/*Receiving date of object to be tested* 17.02.2011

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 013402

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*
1.	Examen organoleptic - aspect exterior	STAS 11061-88	- batoane cilindrice, nedeformate - membrana aderentă la compoziţie cu suprafaţa acoperită cu un strat subţire de mucegai de culoare alb-gri - suprafaţa prezintă încreţituri
	- aspect în secţiune		- masa compoziţiei lucioasă, compactă, bine legată, mozaicată, bucăţi de carne de culoare roşu-rubiniu cu mici insule de grăsime albă răspandite uniform pe toată suprafaţa secţiunii - fără bucăţi de flaxuri şi goluri de aer - fără aglomerări de grăsime topită sub membrană şi pe secţiune - fără aglomerări de condimente, fără fragmente de os, fără corpuri străine
	- consistenţa		- tare
	- gust, miros		- plăcut, caracteristic produsului, fără gust şi miros străin
2.	Umiditate,%	SR ISO 1442-2010	21,1
3.	Azot uşor hidrolizabil, mg NH3/100g	SR 9065/7-2007 pct.3.3.	68
4.	Grăsime, %	SR ISO 1444-2008	40,6
5.	Proteine,%	SR ISO 937-2007	26,9
6.	Nitriţi (Nitrit de sodiu), mg/kg	ISO 2918-75	5

./.

OBSERVAŢII/*NOTES*

RAPORT DE ÎNCERCÀRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 013402

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/ UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*
7.	Clorură de sodiu,%	SR ISO 1841-1/2000	3,9
8.	Salmonella/25 g	SR EN ISO 6579:2003 pct. 1-9.4.4.	absent
9.	Listeria monocytogenes/ 25 g	SR EN ISO 11290-1:2000	absent

OBSERVATII/ *NOTES*

A.N.P.C. Centrul Regional Pentru Expertizarea Produselor

RAPORT DE ÎNCERCĂRI / *TESTS REPORT*

SERIA: N Nr: 013402

Nr. crt. al încercării *Test number*	Data efectuării încercării *Test date*	Executant/*Performer*		Şef colectiv/*Compartment chief*	
		Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*	Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*
1-7	17-24.02.2011	Marinescu C Anghel I		Marinescu C	
8,9	28.02.2011-04.03.2011	Vuţescu A		Vuţescu A	

Nota 1: Încercările nr.: 4,6,8 ..... sunt executate în conformitate cu cerinţele din SR EN ISO/CEI 17025:2005, în regim de acreditare RENAR.

Încercările nr.: 1-3,5,7,9 ..... sunt executate în conformitate cu cerinţele din SR EN ISO/CEI 17025:2005, fără acreditare RENAR.

Nota 2 : Eşantioanele martor vor fi păstrate conform prevederilor SMC din CNIEP Larex timp de 3 luni adică până la data de 08.06.2011. După această dată nu ne va fi imposibil să răspundem unor eventuale solicitări de clarificare privind rezultatele încercărilor conţinute în acest document.

L.S.

FUNCŢIA
POSITION
p. SEF LABORATOR LAREX BUCURESTI

PRENUME, NUME *FIRST NAME, NAME*	SEMNĂTURA *SIGNATURE*
ANCA GAVRIL	

pg

ATENŢIE ! / *ATENTION !*

Rezultatele cuprinse în acest raport se referă strict la obiectele supuse încercărilor. Extinderea rezultatelor încercărilor asupra unui lot de produse se face printr-un document separat - Certificat de conformitate de lot - eliberat de CNIEP - LAREX.

The results included in this report strictly referes to the tested objects. The extention of the tests results to a lot or a type of products is done by a separate document - The Lot Conformity Certificate released by CNIEP - LAREX.

Se interzice reproducerea parţială a prezentului document.
Is forbidden the partial reproduction of this document.

CENTRUL NAȚIONAL PENTRU ÎNCERCAREA ȘI EXPERTIZAREA PRODUSELOR
MARCA "Larex" ESTE ÎNREGISTRATĂ LA GENEVA DIN ANUL 1975
Sediul central:
Adresa: Șos. Vitan-Bârzești nr. 11B, sector 4, București
Tel.: 021.334.78.65; 021.334.57.02; 0722.558.433, Tel/Fax: 021.334.51.42,
Fax: 0722.154.053, E-mail: larex@rdsmail.ro; www.larex.ro
Laboratoare teritoriale: Arad, Baia Mare, Constanța, Galați, Iași, Oradea, Sibiu, Timișoara
Informații asupra filialelor "Larex" din țară se obțin de la sediul central.

Larex® ROMÂNIA

acreditat pentru ÎNCERCARE
ROMANIA
RENAR
SR EN ISO / CEI 17025:2005
CERTIFICAT DE ACREDITARE
nr. LI 565 / 2011

Încercări efectuate în laboratorul LAREX din Bucureşti
Tests *carried out in LAREX's laboratories from*
Str. Vitan Bărzeşti **Nr.** 11B **Tel.** 0213347865

RAPORT DE ÎNCERCĂRI
TESTS REPORT

Seria N Nr. 016494 **Data emiterii/** *Issue date* 28.06.2012

CLIENT/CUSTOMER
Nume/Name LAREX CERT
Adresa/Address sos.Vitan Bărzeşti nr. 11B, sector 4, Bucureşti

Comandă/Order 663/21.06.2012
Eşantion prelevat de/ *Sample drawed by* : reprezentant Larex Cert cf. RVE 249/ 19.06.2012

Descrierea obiectului ce urmează a fi supus încercărilor, date de identificare
Object to be tested description

Inscris ambalaj: SALAM DE SIBIU - AGRICOLA

Eşantion de 4 bucăţi de Salam de Sibiu în ambalaje de desfacere de cca 500 g fiecare - folii din material plastic perforate, cu etichete autocolante imprimate şi inscripţionate în lb.română, producător SC SALBAC SA BACAU, termen de valabilitate 16 oct. 2012, Lot L11102, introduse în pungi din material plastic sigilate cu sigiliile Larex nr. 023907 (proba) şi 023908 (eşantionul martor).

Cod Larex 663-1-4-LB.01,05,06.

Data primirii obiectului supus încercării/ *Receiving date of object to be tested* 21.06.2012

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 016494

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*
1.	Examen organoleptic - aspect exterior	STAS 11061-88	- batoane cilindrice, nedeformate - membrana aderentă la compoziţie, cu suprafaţa acoperită cu un strat subţire de mucegai de culoare alb-gri - suprafaţa prezintă încreţituri
	- aspect în secţiune		- masa compoziţiei este lucioasă, compactă, bine legată, mozaicată, bucăţi de carne de culoare roşu-rubiniu cu mici insule de grăsime albă răspândite uniform pe toată suprafaţa secţiunii - fără bucăţi de flaxuri, fără goluri de aer - fără aglomerări de grăsime topită sub membrană şi pe secţiune - fără aglomerări de condimente, fără fragmente de os, fără corpuri străine
	- consistenţa		-semitare
	- gust, miros		- plăcut, caracteristic produsului, fără gust şi miros străin sesizabil
2.	Apă,%	SR ISO 1442-2010	25,4
3.	Grăsime, %	SR ISO 1444-2008	40,5
4.	Proteine,%	SR ISO 937-2007	26,5
5.	Nitriţi (Nitrit de sodiu),mg/kg	ISO 2918-1975	- sub limita de detecţie de 2
6.	Azot uşor hidrolizabil, mg NH_3/100g	SR 9065-7/2007	82,8

OBSERVAŢII/*NOTES*

./.

A.N.P.C. Centrul Naţional Pentru Importul şi Exportul Armelor Produselor Larex ROMANIA

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 016494

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/ UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*
7.	Reacţia Kreis	SR 9065/1o-2oo7	negativă
8.	Cadmiu,mg/kg masă umedă	SR EN 14o82-2oo3	o,oo17
9.	Plumb, mg/kg masă umedă	SR EN 14o82-2oo3	o,oo64
1o.	Salmonella/25g	SR EN ISO 6579-2oo3	
	- proba 1		absent
	- proba 2		absent
	- proba 3		absent
	- proba 4		absent
	- proba 5		absent
11.	Listeria monocytogenes/ 25g	SR EN ISO 1129o-1:2ooo	
	- proba 1		absent
	- proba 2		absent
	- proba 3		absent
	- proba 4		absent
	- proba 5		absent

OBSERVATII/ *NOTES*

A.N.P.C. Centrul Naţional Pentru Igienă Alimentară şi Expertiză Larex ROMANIA

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA: N Nr: 016494

Nr. crt. al încercării *Test number*	Data efectuării încercării *Test date*	Executant/*Performer*		Şef colectiv/*Compartment chief*	
		Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*	Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*
1_7	21-26.06.2012	Marinescu C		Marinescu C	
8,9	25-27.06.2012	Gavril A		Gavril A	
1o,11	25.28.06.2012	Văcăroiu C		Văcăroiu C	

Nota 1: Încercările nr.: 3,4,5,8,9 .....sunt executate în conformitate cu cerinţele din SR EN ISO/CEI 17025:2005, în regim de acreditare RENAR

Nota 2 : Eşantioanele martor vor fi păstrate conform prevederilor SMC din CNIEP Larex timp de ..... adică până la data de 16.oct.2012. După această dată ne va fi imposibil să răspundem unor eventuale solicitări de clarificare privind rezultatele încercărilor conţinute în acest document.

A.N.P.C. Centrul Naional Pentru Inscrierea de Expertizare a Produselor Larex ROMANIA L.S.

pg

FUNCŢIA
POSITION

SEF LABORATOR LAREX BUCURESTI

PRENUME, NUME
FIRST NAME, NAME
ANCA GAVRIL

SEMNĂTURA
SIGNATURE

ATENŢIE ! / *ATENTION !*

Rezultatele cuprinse în acest raport se referă strict la obiectele supuse încercărilor. Extinderea rezultatelor încercărilor asupra unui lot de produse se face printr-un document separat - Certificat de conformitate de lot - eliberat de CNIEP - LAREX.

The results included in this report strictly referes to the tested objects. The extention of the tests results to a lot or a type of products is done by a separate document - The Lot Conformity Certificate-released by CNIEP - LAREX.

Se interzice reproducerea parţială a prezentului document.
Is forbidden the partial reproduction of this document.

GUVERNUL ROMÂNIEI
AUTORITATEA NAŢIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ŞI PENTRU SIGURANŢA ALIMENTELOR
DIRECŢIA SANITARĂ-VETERINARĂ ŞI PENTRU SIGURANŢA ALIMENTELOR
LABORATORUL SANITAR-VETERINAR ŞI PENTRU SIGURANŢA ALIMENTELOR BACAU
COD UNIC LABORATOR RO211, NR. AUT. ANSVSA 34 / 23.05.2011
600245 - Bacau, Bucovinei, nr.21; Tel: 0334401339; Fax: 0234586372;
E-mail: office-bacau@ansvsa.ro; Site: www.ansvsa.ro; Cod fiscal: 4535830; Cont: RO12TREZ06150009XXX000275 Trez. Bacau

Nr. intrare/ieşire 1585 / 20.04.2013

La **Proces verbal prelevare probe carne/produse** nr. **21** din **14.03.2013** emis de **S.C. SALBAC S.A., Unitate procesare carne, Str. Calea Moinesti, Nr. 16, Bacau** înregistrată prin **CA-BC-20766** din **14.03.2013** vă transmitem rezultatele analizelor de laborator.

Şef Laborator
Dr. Carmen Carleta BODEA

Director Executiv
Dr. Gheorghita VLAD

DR. CARMEN CARLETA BODEA
MEDIC PRIMAR VETERINAR
COD 05573

SIGURANTA ALIMENTELOR
BULETIN DE ANALIZĂ

Nr. 20766 din 26.03.2013

acreditat pentru ÎNCERCARE
RENAR
SR EN ISO/CEI 17025/2005
CERTIFICAT DE ACREDITARE
LI 693/13.03.2013

Expeditorul probelor:	S.C. SALBAC S.A., Unitate procesare carne		
Scop:	La cerere pentru autocontrol		
Proprietar:	S.C. SALBAC S.A.	Unitate:	Fabrica preparate crud-uscate
Sediu social/domiciliu:	BACAU, Bacau, Calea Monesti, Nr. 16	Adresă:	BACAU, Bacau, Str. Abatorului nr.5

Date cu privire la acţiunea de prelevare a probelor

Data şi ora de prelevare:	- 14.03.2013	Responsabil prelevare:	Ing. Moldovanu Loredana
Locul prelevării:	Spatiu depozitare	Metodă de prelevare:	-

Date cu privire la recepţia probelor

Data:	Temperatura/starea termică:	Responsabil:
14.03.2013	9,0°C	Dr. Ceaunas Constantin - Catalin

* Teste adăugate la nivel de laborator
Opiniile, interpretările şi concluziile conţinute de prezentul raport nu sunt acoperite de acreditarea RENAR. În acest BA rezultatele încercării şi concluzia se referă numai la proba analizată. Rezultatele sunt înscrise în ordinea identificării probelor/a unităţilor de probe, conform documentului de prelevare. Se interzice reproducerea parţială a Buletinului de analiză fără aprobarea laboratorului emitent. Prezentul buletin este valabil numai în original. Falsificarea acestui document se pedepseşte în conformitate cu legislaţia în vigoare. Acţiunea de prelevare nu face obiectul activităţii laboratorului, responsabilitatea eşantionării o are solicitantul CA. Încercările marcate cu NR nu sunt acoperite de acreditare RENAR. Pentru detalii suplimentare, vă rugăm, solicitaţi certificatul de acreditare la office-bacau@ansvsa.ro

F01-BA-P
Ediţia 1/05.12.2012
Revizia 0/05.12.2012

Tabel produse/obiective, probe şi teste (nr total probe:1)

1 Produs/Obiectiv: **Salam Sibiu, S.C. SALBAC S.A.**

Cod probă Perioada analitica	Detalii probă	Test, metodă de analiză / Parametri de performanţă	Rezultate, IM, UM	Concluzii
PR-BC-20766-1 15.03.2013 - 26.03.2013	cantit. totală: 500,00 g nr. unităţi/probă:1 sigilare: Sigilat nr. sig: 4114032013 stare de primire: Corespunzatoare Lot: 12812/28.12.2012 data exp: 10.07.2013 cantit. lot: 7.600,00kg	Serviciu/Compartiment: Chimie alim. Umiditate prin SR ISO 1442: 2010 *(AR)* (PS-CHA -01) *(S.I.)*	20766-1.1 : 23.22 %	Rezultatul testului/ testelor corespunde prevederilor SR 4/1999
		Serviciu/Compartiment: Chimie alim. Clorura de sodiu prin SR ISO 1841/2: 2000 *(AR)* (PS-CHA-08) *(S.I.)*	20766-1.1 : 1.83 %	Rezultatul testului/ testelor corespunde prevederilor SR 4/1999
		Serviciu/Compartiment: Chimie alim. Azotiti prin SR EN 12014-3:2005 *(AR)* (PS-CHA-06) *(S.I.)*	20766-1.1 : 34.07 mg/kg	Rezultatul testului/ testelor este Potrivit rezultatelor (SR 4/1999)
		Serviciu/Compartiment: Chimie alim. Grasime prin SR ISO 1443: 2008 *(AR)* (PS-CHA-07) *(S.I.)*	20766-1.1 : 45.30 %	Rezultatul testului/ testelor corespunde prevederilor SR 4/1999

Responsabili teste/analize: S. I. = Ing. chim. Sion Iuliana .....

Responsabil CHIMIE ALIM.: Ing.chim. Sion Iuliana _____

Responsabil Siguranta Alimentelor: Dr. Mazilu Carmen _____

DR. CARMEN MAZILU
DOCTOR ÎN ŞTIINŢE MEDICALE
MEDIC VETERINAR
COD: 0202775

Abrevieri / Definiţii:

UV- spectrofotometrie UV

(AR) - Acreditat RENAR
(NR) - Neacreditat RENAR
IM - incertitudine de măsurare
UM - unităţi de măsură

Potrivit rezultatelor - când nu sunt precizate criterii de admisibilitate referitoare la rezultatele investigaţiei efectuate sau când interpretarea rezultatului nu poate fi încadrată cu certitudine ca fiind corespunzător/necorespunzător (ex. acceptabil conf. Reg 2073/2005; dacă rezultatul măsurării ± incertitudinea extinsă (obligatoriu menţionată în BA) cu o probabilitate de acoperire de 95% se suprapune peste limita specificaţiei, etc.).

Număr de exemplare [2] din care se distribuie:

- [K] LSVSA, Siguranta Alimentelor
- [K] S.C. SALBAC S.A., Unitate procesare carne
- [ ] S.C. SALBAC S.A.

Servicii DSVSA:

- [ ] Contabilitate
- [ ] .....
- [ ] Serviciul de Sănătate şi Bunăstare a Animalelor, Monitorizare Boli
- [ ] Biroul Siguranţa Alimentelor de origine animală
- [ ] Biroul Siguranţa Alimentelor de origine non-animală
- [ ] Serviciul/Biroul Inspecţii

Număr anexe [ ]

- [ ] .....
- [ ] .....

* Teste adăugate la nivel de laborator

Opiniile, interpretările şi concluziile conţinute de prezentul raport nu sunt acoperite de acreditarea RENAR. În acest BA rezultatele încercării şi concluzia se referă numai la proba analizată. Rezultatele sunt înscrise în ordinea identificării probelor/a unităţilor de probe, conform documentului de prelevare. Se interzice reproducerea parţială a Buletinului de analiză fără aprobarea laboratorului emitent. Prezentul buletin este valabil numai în original. Falsificarea acestui document se pedepseşte în conformitate cu legislaţia în vigoare. Acţiunea de prelevare nu face obiectul activităţii laboratorului, responsabilitatea eşantionării o are solicitantul CA. Încercările marcate cu NR nu sunt acoperite de acreditare RENAR. Pentru detalii suplimentare, vă rugăm, solicitaţi certificatul de acreditare la office-bacau@ansvsa.ro

GUVERNUL ROMÂNIEI
AUTORITATEA NAŢIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ŞI PENTRU SIGURANŢA ALIMENTELOR
DIRECŢIA SANITARĂ-VETERINARĂ ŞI PENTRU SIGURANŢA ALIMENTELOR
LABORATORUL SANITAR-VETERINAR ŞI PENTRU SIGURANŢA ALIMENTELOR BACAU
COD UNIC LABORATOR RO211, NR. AUT. ANSVSA 34 / 23.05.2011
600245 - Bacau, Bucovinei, nr.21; Tel: 0334401339; Fax: 0234586372;
E-mail: office-bacau@ansvsa.ro; Site: www.ansvsa.ro; Cod fiscal: 4535830; Cont: RO12TREZ06150009XXX000275 Trez. Bacau

Nr. intrare/ieşire 2433 / 17.05.2013

La **Proces verbal prelevare probe carne/produse** nr. **33** din **09.04.2013** emis de **S.C. SALBAC S.A., Unitate procesare carne, Str. Calea Moinesti, Nr. 16, Bacau** înregistrată prin **CA-BC-21157** din **09.04.2013** vă transmitem rezultatele analizelor de laborator.

Şef Laborator
Dr. Carmen Carleta BODEA

Director Executiv
Dr. Gheorghita VLAD

SIGURANTA ALIMENTELOR
BULETIN DE ANALIZĂ

Nr. 21157 din 15.04.2013

acreditat pentru ÎNCERCARE
ROMÂNIA RENAR
SR EN ISO/CEI 17025/2005
CERTIFICAT DE ACREDITARE
LI 693/13.03.2013

Expeditorul probelor:	S.C. SALBAC S.A., Unitate procesare carne		
Scop:	La cerere pentru autocontrol		
Proprietar:	S.C. SALBAC S.A.	Unitate:	Fabrica preparate crud-uscate
Sediu social/domiciliu:	BACAU, Bacau, Calea Monesti, Nr. 16	Adresă:	BACAU, Bacau, Str. Abatorului nr.5

Date cu privire la acţiunea de prelevare a probelor

Data şi ora de prelevare:	09.04.2013	Responsabil prelevare:	Ing. Moldovanu Loredana
Locul prelevării:	Dep. produs finit	Metodă de prelevare:	-

Date cu privire la recepţia probelor

Data:	Temperatura/starea termică:	Responsabil:
09.04.2013	8,0°C	Dr. Ceaunas Constantin - Catalin

* Teste adăugate la nivel de laborator
Opiniile, interpretările şi concluziile conţinute de prezentul raport nu sunt acoperite de acreditarea RENAR. În acest BA rezultatele încercării şi concluzia se referă numai la proba analizată. Rezultatele sunt înscrise în ordinea identificării probelor/a unităţilor de probe, conform documentului de prelevare. Se interzice reproducerea parţială a Buletinului de analiză fără aprobarea laboratorului emitent. Prezentul buletin este valabil numai în original. Falsificarea acestui document se pedepseşte în conformitate cu legislaţia în vigoare. Acţiunea de prelevare nu face obiectul activităţii laboratorului, responsabilitatea eşantionării o are solicitantul CA. Încercările marcate cu NR nu sunt acoperite de acreditare RENAR. Pentru detalii suplimentare, vă rugăm, solicitaţi certificatul de acreditare la office-bacau@ansvsa.ro

F01-BA-P
Ediţia 1/05.12.2012
Revizia 0/05.12.2012

Tipărit de Dr. med. vet. Mazilu Carmen
în 15.04.2013 15:16:39

ATLASvet LIMS

Tabel produse/obiective, probe şi teste (nr total probe:1)

1 Produs/Obiectiv: **Salam Sibiu, S.C. SALBAC S.A.**

Cod probă Perioada analitică	Detalii probă	Test, metoda de analiză / Parametri de performanţă	Rezultate, IM, UM	Concluzii
PR-BC-21157-1 09.04.2013 - 15.04.2013	cantit. totală: 500,00 g nr. unităţi/probă:5 sigilare: Sigilat nr. sig: 6109042013 stare de primire: Corespunzatoare Lot: 11110/11.10.2012 data exp: 11.04.2013 cantit. lot: 5.000,00kg	Serviciu/Compartiment: Microbiologie alim.		Rezultatul testului/ testelor corespunde prevederilor conf. Reg. (CE) 2073/2005
		E. coli beta gluc.pozitiva prin SR ISO 16649-2:2007 *(AR)* *(M.C.)*	*21157-1.1* : <10 ufc/g	
			21157-1.2 : <10 ufc/g	
			21157-1.3 : <10 ufc/g	
			21157-1.4 : <10 ufc/g	
			21157-1.5 : <10 ufc/g	
		Serviciu/Compartiment: Microbiologie alim.		Rezultatul testului/ testelor corespunde prevederilor conf. Reg. (CE) 2073/2005
		Salmonella spp. prin SR EN ISO6579:2003/AC2009 *(AR)* (PS-MA-01) *(M.C.)*	*21157-1.1* : Absent/25 g	
			21157-1.2 : Absent/25 g	
			21157-1.3 : Absent/25 g	
			21157-1.4 : Absent/25 g	
			21157-1.5 : Absent/25 g	
		Serviciu/Compartiment: Microbiologie alim.		Rezultatul testului/ testelor corespunde prevederilor conf. Reg. (CE) 2073/2005
		Listeria monocytogenes prin SR EN ISO11290-1:2000/A12005 *(AR)* *(M.C.)*	*21157-1.1* : Absent/25 g	
			21157-1.2 : Absent/25 g	
			21157-1.3 : Absent/25 g	
			21157-1.4 : Absent/25 g	
			21157-1.5 : Absent/25 g	

Responsabili teste/analize: M. C. = Dr. med. vet. Mazilu Carmen.....

Responsabil MICROBIOLOGIE ALIM.: Dr.med.vet. Mazilu Carmen _____

Responsabil Siguranta Alimentelor: Dr. Mazilu Carmen _____

Dr. CARMEN MAZILU
DOCTOR ÎN ŞTIINŢE MEDICALE
MEDIC VETERINAR
COD: 040273

Abrevieri / Definiţii:

(AR) - Acreditat RENAR
(NR) - Neacreditat RENAR
IM - incertitudine de măsurare
UM - unităţi de măsură

Potrivit rezultatelor - când nu sunt precizate criterii de admisibilitate referitoare la rezultatele investigaţiei efectuate sau când interpretarea rezultatului nu poate fi încadrată cu certitudine ca fiind corespunzător/necorespunzător (ex. acceptabil conf. Reg 2073/2005; dacă rezultatul măsurării ± incertitudinea extinsă (obligatoriu menţionată în BA) cu o probabilitate de acoperire de 95% se suprapune peste limita specificaţiei, etc.).

Număr de exemplare [2] din care se distribuie:

- [1] LSVSA, Siguranta Alimentelor
- [1] S.C. SALBAC S.A., Unitate procesare carne
- [ ] S.C. SALBAC S.A.

Servicii DSVSA:

- [ ] .....
- [ ] Serviciul de Sănătate şi Bunăstare a Animalelor, Monitorizare Boli
- [ ] Biroul Siguranţa Alimentelor de origine animală
- [ ] Biroul Siguranţa Alimentelor de origine non-animală
- [ ] Serviciul/Biroul Inspecţii
- [ ] Contabilitate

Număr anexe [ ]

- [ ] .....
- [ ] .....

* Teste adăugate la nivel de laborator

Opiniile, interpretările şi concluziile conţinute de prezentul raport nu sunt acoperite de acreditarea RENAR. În acest BA rezultatele încercării şi concluzia se referă numai la proba analizată. Rezultatele sunt înscrise în ordinea identificării probelor/a unităţilor de probe, conform documentului de prelevare. Se interzice reproducerea parţială a Buletinului de analiză fără aprobarea laboratorului emitent. Prezentul buletin este valabil numai în original. Falsificarea acestui document se pedepseşte în conformitate cu legislaţia în vigoare. Acţiunea de prelevare nu face obiectul activităţii laboratorului, responsabilitatea eşantionării o are solicitantul CA. Încercările marcate cu NR nu sunt acoperite de acreditare RENAR. Pentru detalii suplimentare, vă rugăm, solicitaţi certificatul de acreditare la office-bacau@ansvsa.ro

F01-BA-P
Ediţia 1/05.12.2012
Revizia 0/05.12.2012

Tipărit de Dr. med. vet. Mazilu Carmen
în 15.04.2013 15:16:39

ATLASvet LIMS

21261carbac r
531543 promo a v
21261carbac r
531543 promo a
21261carbac r

automatische sendung

lfd. nr.7610 20.09.92 19:41
531543 promo a
stored message

380
21.09.992
Direct DESFACERE
- EXPIRAT
confirmat

ostre 1 carbac sa
bucat

sella - promox gmbh

in atentzia dlui m dragomir - director general

ref . mostre salam sibiu - polonia

rugam a expedia la scandia sibiu - 4 bucatzi mostre salam
sibiu - necesare ptr a prospecta piatza polonezza.
multzumim salutari
promox gmbh
21261carbac r
531543 promo a

lirat
da ~~[illegible]~~
Lisie

94

EXPORT BUCUREŞTI

T.V. nr. .....

A.E. nr .....

SPECIFICAŢIE

SALAM DE SIBIU - SIBIUSALAMI

Remitent la .....

KOMSPOL STURONO RSC.

SORTIMENTUL	Buc.	Brutto	Tara	Netto
PATA DE SIBIU	667	10870	870	10000

Staţia de încărcare Bacău

29.01.1985

Vagon nr. 01538421265B

Plombe nr. .....

Temperatura mărfii .....

Agregatul frigorific funcţiona normal în timpul încărcării

Am primit un număr de 667 colete colete

Am primit setul complet de acte.

ŞEFUL DE GARNITURĂ-EXPORT

COND. AUTO

SEMNĂTURA,

OP

Z Bacău cf 1067-97)

SERVICIUL VETERINAR DE STAT AL ABATORULUI :
SERVICE VETERINAIRE D'ETAT DE LA CIRC. (de la ville) : BACAU

Raionul : BACAU
District :

Nr. din registru : 12
No du registre :

Nr. vagonului : 015384212658
No du vagon :

Locul de provenienţă :
Lieu de provenance : R.S.R.

Gara şi data îmbarcării : ABATORUL BACAU
Gare et date d'embarquement : 29.01.1985

CERTIFICAT DE ORIGINE ŞI SALUBRITATE PENTRU CARNE, PRODUSE BRUTE ŞI PRELUCRATE DE ORIGINE ANIMALA
CERTIFICAT d'ORIGINE ET DE SALUBRITE POUR LA VIANDE ET LES PRODUITS BRUTS ET FINIS d'ORIGINE ANIMALE

Denumirea mărfii : SALAM DE SIBIU - SIBIUSALAMI
Nom de la :

Numărul coletelor : 667 colete
Nombre de colis :

greutatea totală brută : 10870 kg.
poids brut total : 10.000 kg netto

Mărci particulare, plombe etc. : BACAU A2
Marques particulieres, plombes, etc. :

Locul mărfii : (comuna) : BACAU A2
Lieu de la marchandise (comune) :

Judeţul : BACAU
District :

Numele şi adresa expeditorului : ICE PROMEXPORT BUCHAREST ROMANIA.
Nom et adresse du l'expediteur :

Numele şi adresa destinatarului : KOOSPOL STUROVO RSC.
Nom et adresse du destinataire :

Se certifică prin prezentul certificat că transportul provine din regiuni indemne de boli infecto-contagioase, iar carnea şi produsele provin de la animale examinate ante şi post-mortem şi au fost găsite sănătoase şi proprii pentru consum uman, urmare unui control veterinar efectuat conform modalităţilor prevăzute în convenţia veterinară româno-cehoslovacă şi după principiile şi metodele de expertiză veterinară a cărnii şi produselor de carne destinate exportului în ţările membre ale CAER (Havana V — 1976).

On certifie par le present certificat que le transport provient des regions indemnes des maladies dangereusses et contagieuses des animaux et que la viande et produits provident des animaux examinées ante et post mortem et ont ètè reconnues sains et propres pour la consommation humaine, à la suite d'une inspection vétérinaire effectuèe, selon les modalitès prevues par la Convention vétérinaire roumaine-tchecoslovaque et les principes et les metodes d'expertise vétérinaire de la viande et des produits carnès, qui sont destinèes á l'export dans les pays membres de CAER/RVHP (Havana V — 1976).

— Se certifică, de asemenea, că produsele şi documentele poartă ştampila dovedind că provin în totalitate din animale tăiate în abatoarele şi fabricile agreate pentru export ale R.S.R., iar carnea nu este mai veche de 3—6 luni.

— On certifie que les denrèes et les documents portent l'estampille prouvent qu'elles proviennent de totalite des animaux abatus dans les abatoirs et les fabriques agrees pour l'exportation de R.S.R. et que la viande n'est plus vieille que 3—6 moins.

— Se atestă că pentru carnea de porc s-a executat examenul pentru trichineloză cu rezultat ne
iar abatoarele și fabricile unde carnea a fost prelucrată în produse sînt supuse controlului sa
veterinar permanent.

— On atteste de même, la viande de porc a été examinée pour la trichinellose avec resultat
gatif et les abatoires et les fabriques où la viande été transforme en produits sont saumis an co
sanitaire vétérinaire permanent.

— In timpul îngrășării animalelor și cu 5 zile înaintea tăierii lor în abatoare, nu s-au folosit
stanțe tireostatice, oestrogene, antibiotice și tranchilizante.

— On n'a pas utiliser chez les animaux pendant leur engraissement et avec 5 jois avant leur
tage, les materoaux thyreostatiques, oestrogènes, antibiotiques et tranquilisonts.

— Se certifică deasemeni, că întreg teritoriul R. S. România a fost liber de febră aftoasă cu
exotice de virus, pestă porcină africană și boala veziculară a porcului, în ultimele 12 luni.

— On certifie, aussi, que le territoire entier de R. S. Roumaine a été libre de la fieure aphteuse
des types exotiques de virus de la peste porcine africane, et de la maladie vesiculaire du porc
dant les derniers 12 moins.

— Se certifică, de asemenea, că animalele de la care provin carnea și produsele de carne sînt
nare din ferme de stat și ferme obișnuite, în care nu s-au constatat următoarele boli :

a. febră aftoasă clasică și boala veziculară a porcului, în ultimele 12 luni ;

b. pesta porcină, pesta porcină africană, boala de Teschen, boala lui Aujeszki, gastroen
virotică, preumonia virotică enzootică, în ultimele 12 luni, într-o zonă de 30 km. în jurul fe
de origine și întreprinderii de industrializarea cărnii ;

c. rujetul porcului în ultimele 20 zile în ferme ;

d. trichineloza, în ultimii 3 ani.

— On certifie aussi que les animaux desquels proviennent la viande et les produits carnes, sont
ginaires des fermes d'état et des fermes communes, dans lesquels on n'a pas constatè les ma
suivantes :

a. la fièvre aphteuse et la maladie vesiculaire de porc les derniers 12 mois ;

b. la peste porcine, la peste africane, la maladie de Teschen, la maladie d'Aujeszky, la ga
enterite virotique, la pneumonie enzootique, virotique, les derniers 12 moins, dans une
de 30 km. autour de la ferme d'origine et de l'entreprise de l'industrialisation de la vi

c. le rouget du porc, les derniers 20 jours dans les fermes ;

d. la trichinelose, les derniers 3 annees.

Data : 29.01.1985 — *Medic veterinar de stat,*

Date : — *Vétérinaire d'etat,*

Dr. Mocan Gh. Aurelian
medic veterinar

Ștampila,

L'estampille,

30587

CINTAR

Denumire

Denumire

COD

COD

Exemplare

1. Unit. prod.

1. Unit. prim.

Unit. prod.

Unit. prim.

Vett eliberat produsele de mai jos catre ..... cu vagonul/auto nr. .....

scriptoarea de trasura ..... gara de destinatie/adresa .....

prin delegatul ..... cu delegatia nr. ..... Buletin identitate seria .....

nr. ..... emis de ..... plata din cont nr. ..... Banca platitoruluj .....

Nr. crt.	SPECIFICATIA (produse, ambalaje etc.)	CONT CREDITOR	COD				U/M	CANTITATEA LIVRATA			CANTITATEA DISPUSA	PRET UNITAR		VALOARE	
		17	18	19	20		21	22				23			
16															

Semnatura

DISPUS LIVRARE.

GESTIONAR.

PRIMITOR.

DATA LIVRARII

C.G. 131/1943

I.A.P. 04/45 Tiraj 10050/150 exemplare T. Pl. cd. 2660

14-2-5A Fl. X5 Lei 0.075

Ed 1984

92 30587

CÎNTAR

30/1/87
2.90/1/85

Unit. pred.	Denumire	COD	Exemplare
	SIRBIA	01392	1. Unit. pred.
Unit. prim.	Denumire	COD	1. Unit. Prim.
	PROMEXPORT BUCURESTI		

COD | | | | | DENUMIRE:

Cantitate predată			Cantitate primită			
	Tara	NETO	NR	Brutto	Tara	NETO
	15	SIRBIA				
CUTII		KG.	BUC			
35	525		1049			
35	525		1026			
35	525		1007			
35	525		1008			
35	525		1000			
35	525		1000			
35	525		995			
35	525		1021			
35	525		1032			
35	525		1032			
35	525		1028			
35	525		1015			
35	525		1021			
35	525		1021			
35	525		1018			
35	525		494			
35	525		491			
35	525		491			
35	525		492			
34	550		579			
667	10000		17263			

DE PREDARE, DE PRIMIRE,

TARA:

Laboratorul de diagnostic

Nr. 61 din 12 I 1985

Telefon 11021

CATRE, Ilc Bacău

La adresa dv. nr. 579 din 3 I 85 vă trimitem buletinul de analiză

rezultatul examenelor de laborator.

Inspectoratului,

semnătura și parafa

Buletin de analiză nr. 17-32 11 I. 85

Felul și cantitatea produselor examinate: 16 probe sel. Tunet

pentru export

1 x. 84 p. 17-20, lot 2 X. 84 p. 21-24

3 84 p. 25-28, lot 8 X 84 p. 29-32

Felul de ambalare: cuti carton

Dacă probele au fost sigilate da

Proveniența probelor (întreprinderea, persoana) Ilc Bacău -

Trimise de CSU. Sfera Ilc Bacău

Actul insoțitor nr. PV din 3 I. 85 Primit la 3 I 85

Analizele cerute: organoleptic, fizico-chimic și bacteriologic.

Rezultatul:

La examenul organoleptic

Probele de S. Tunet analizate corespund

organoleptic, numerele prezentate, prin

sondajul din fabrica pentru export.

C 25/59 Tip. Satu Mare 2081-83 M.A.I.A. 5-36-27 Format A5 lei 0,0625

La examenul bacteriologic

	Lot	Lot 2x.8v.	Lot 3x.8v.
Salmonella 50g.	1 ex 8v.	abs.	abs.
Stafilococ c.p.g.	abs.	abs.	abs.
Proteus g.	abs.	abs.	abs.

La examenul fizico-chimic

apă %	28,22	25,32	21,69
grăs %	38,91	42,70	39,78
Na cl %	5,08	5,26	5,55
Nor mg/100g	urme	urme	urme

Concluzii – Recomandări

Probele de Gal. Tilsit au corespuns organoleptic, f.c. și bacteriologic normelor pe care trebuie de servit telul pentru export.

Medic veterinar
coordonator al laboratorului,
Semnătura și parafa

Pentru conform
Medic veterinar
specialist,
Semnătura și p

...L AGRICULTURII INDUSTRIEI
...IMENTARE ȘI APELOR
...ul (Centrala) IPC. Bacau
...ea

— Carne și preparate din carne
— Semiconserve de carne
— Conserve carne și mixte

99

CERTIFICAT DE CALITATE

Nr. 12 data 29.I.1985

...S. crude sortimentul S. Sibiu, S. Extra calitatea
...ari 1,2,3,8.X.1984 contract nr. Prodexport Bnc
...livrare 24630 data livrării 29.I.1985 cantitatea 10.000 kg
...de calitate (stas, norma internă, caiet de sarcini etc.) Caiet sarcini pe export
...analiză nr. 17-32 data 11.I.1985
(Se anexează la cererea beneficiarului)

...tive ale principalilor parametri constatați la livrare: *)

...TERISTICI ORGANOLEPTICE			Caracteristici fizico-chimici			Caracteristici bacteriologice
miros	gust	consistență	umiditate	grăsime	sare	
Conform buletinului de analiză						

...de garanție 90 zile
...necesare menținerii calității (transport, depozitare)
+10 ~ +4°C
75% umiditate
carne vrac

...Prezentul certificat constituie atestarea legală a îndeplinirii condițiilor de calitate de către ...livrat, corespunzător scopului pentru care a fost executat, în conformitate cu decretul. ... mai 1973.

DIRECTOR, ...

ȘEF COMPARTIMENT C.T.C.,

...Se completează numai în cazurile în care nu se anexează buletine de analiză.

...299-973

...952-972

22497

IND GARNII BACAU

31 ian 1985 100

PRODEXPORT BUCURESTI

24630 0592

31 ian 1985 31 bc 883

SAVA

7900.000	102.400	salam sibiu turist	808960.00
7900.000	2.740	chelt ambalare	21646.00
7900.000	3.350	chelt speciale	26465.00
7900.000	.024	chelt manipulare	189.60
2100.000	102.400	salam sibiu	215040.00
2100.000	2.740	chelt ambalare	5754.00
2100.000	.024	chelt manipulare	50.40
25.000	1.000	dezinfectie	25.00
5358.000	1.000	transport cfr	5358.00
1090.000	1.000	taxa frigorifica	1090.00
			1084578.00

intcomit ib

INTREPRINDERE DE INDUSTRIALIZAREA CARNII
BACAU

SITUAȚIA

comenzilor externe cu termen în dec.1987

Nr. crt.	Produsul	Țara	Cantitate - to -	Valoare - mii -	Stadiul execuției: În fabricație	Livrat	În stoc	Data închid. comenzii	Obs
-	Pastol mînzat	Iordania	34	45 $	5	29	-	24.XII.	
-	Specialități vițe	Liban	47	73 $	-	-	47	31.XII.	
-	Porc 1/2	URSS	65	65 rbl	-	65	-	2o.XII.	
-	Ceafă porc	URSS	2o	32 rbl	-	-	2o	31.XII.	
-	Cotlet	Italia	12o	28o $	-	117	3	31.XII.	
-	Mușchiuleț	RFG	4	15 $	-	4	-	2o.XII.	
-	Pulpă porc	RFG	18	31 $	-	18	31	2o.XII.	
-	"	Italia	18	27 $	5	-	13	31.XII.	
-	Carne ovină	Iordania	18	21 $	-	18	-	31.XII.	
-	Organe	Franța	3	4 $	-	1	2	31.XII.	
-	Conserve	RFG	45	5o $	-	-	45	31.XII.	
-	"	Anglia	52	86 $	-	1o	42	31.XII.	
-	"	Israel	23	74 $	-	-	23	31.XII.	
-	Salam Sibiu	URSS	7o	3o8 rbl	-	5o	2o	31.XII.	
-	Legume fructe	Kuweit	17	3 $	-	17	-	2o.XII.	
	TOTAL VALORIC			17621 mii lei 4o5 mii rbl 7o9 mii $					

DIRECTOR

ing.Gheorghe Chirea

SECRETAR DE PARTID

Sîrghi Elena

INTREPRINDEREA DE INDUSTRIALIZAREA CARNII
B A C A U

S I T U A T I A

lichidării stocurilor de marfă pentru export raportate ca nevămuite la 3o.11.1987

Nr. crt.	Produsul	Relația	Stocuri raportate la 3o.11.1987				Program de lichidare pe luna decembrie				Lichidat pînă la 14.12.1987			
			Total		din care din 1986 și mai vechi		Total		din care din 1986 și mai vechi		Total		din care din 1986 și mai vechi	
			C	V	C	V	C	V	C	V	C	V	C	V
TOTAL INTREPRINDERE		CTS	-	776	-	-	-	414	-	-	-	234	-	-
		DC	-	992	-	6o	-	463	-	-	-	272	-	-
din care pe produse:														
1.	Salam Sibiu	CTS	11o	5o1	-	-	7o	3o8	-	-	4o	176	-	-
2.	Carne porc jumătăți	CTS	26o	275	-	-	1o6	1o6	-	-	56	58	-	-
3.	Carne vită	DC	31	43	-	-	31	43	-	-	4o	176	-	-
4.	Carne porc special.	DC	13o	242	-	-	13o	242	-	-	113	222	-	-
5.	Carne ovină	DC	18	26	-	-	18	26	-	-	18	26	-	-
6.	Carne cal	DC	438	439	1oo	6o	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	Organe	DC	3	2	-	-	3	2	-	-	1	1	-	-
8.	Conserve	DC	162	24o	-	-	1oo	15o	-	-	11	23	-	-

161
18
441
720

992
24o
752

122

DIRECTOR
ing. Gheonea Chirea

CONTABIL SEF
ec. Munteanu Virgil

SEF BIROU ADT
ing. Drăgan Tudorel

INTRARE Nr. ____ Anul ____ luna ____ ziua ____
Termen de răspuns ____
IEȘIRE Nr. 7841 Anul 1987 luna XI ziua 30

Dug Bătere

NOTA DE CONSTATARE

28.XI.1987

Subsemnata Dranca Elvira insp. la BAIA Bacău în baza legitimației de control nr. 526/1971 am efectuat analiza modului de lichidare a stocurilor de produse pentru export nevămuite raportate la 31.X.1987 la I.I.Cărnii Bacău.

La verificare au rezultat următoarele :

1. Stocurile de produse pentru export nevămuite raportate la 31.X.1987 au fost în val. de 26 mii rbl și 237o mii $ din care 6o mii $ din anul 1986.

2. Programul de vămuire pe luna nov.1987 a fost 26 mii rbl și 52o mii $.

3. =In luna nov.1987 s-au făcut livrări din stocurile nevămuite de la 31.X.1987 în val. de 4o8 mii rbl și 43o mii $

Diferențele se explică astfel:

- pe relația CTS s-a livrat în plus față de stocul nevămuit înregistrat 382 mii rbl, respectiv 1oo to carne porc jumătăți val. 1oo mii rbl și 64 to salam Sibiu val. 282 mii rbl. Aceasta deoarece ICE Prodexport a asigurat dispoziție de livrare pe relația DC, iar la carnea de porc în luna nov. expiră termenul de garanție. Centrala Ind. Cărnii București prin telex nr. 626o din 9.11.1987 a dispus livrarea pe relația CTS.

- pe relația DC nu s-a realizat programul de livrare cu 82 mii $ deoarece la specialități de porc clientul firma JUERGEN BEHRENDT din RFG nu a deschis acreditorul pentru a se putea livra 8 to pulpă porc în val. de 33 mii $; pentru cantitatea de 18 to carne ovină val. 26 mii $ și 3 to organe ovine val. 2 mii $ nu s-a făcut livrarea deoarece nu a sosit vasul clientului extern HALWANY din Liban; pentru cantitatea de 14 to conserve val. 21 mii $ clientul extern firma ATALANTA din Anglia a amînat livrarea în luna decembrie 1987.

5. Intreprinderea ține o legătură permanentă cu ICE Prodexport București și Centrala Ind. Cărnii București pentru a obține dispoziții de livrare de lichidare a stocurilor nevămuite.

.. // ..

Anexa 3 la Ordinul nr.14
al Ministerului de Finanţe.

F I S A

privind contractele de export (sau comenzi) care nu au asigurate condiţiile pentru respectarea termenelor.

Intreprinderea de Industrializarea Cărnii Bacău efectuează livrările la export pe baza contractului de comision, încheiat între Centrala Industrializării Cărnii şi I.C.E.Prodexport Bucureşti şi a comenzilor (dispoz.de livrare) emise de I.C.E.Prodexport.

In contractul de comision nu sînt specificate cantităţile şi termenele de livrare a produselor, fiind un contract cadru.

In luna noiembrie unitatea nu a avut disp.de.livrare neonorate la termenele şi în condiţiile prevăzute de I.C.E. Prodexport,iar pentru luna decembrie nu s-au primit încă disp.de livrare.

Producţia planificată pentru export în luna noiembrie a.c. este în valoare de 29.939 mii lei (282 mii rbl şi 1598 mii $) şi se prelimină 5152 mii lei (17,2 %), iar în valută 322 mii $.

Nerealizarea producţiei de export planificată în luna noiembrie 1987 a fost determinată de lipsa de materie primă, deoarece furnizorii de animale şi de carne în carcasă nu a livrat toate cantităţile contractate sau dirijate de organul tutelar.

Astfel, în luna noiembrie din planul de intrări de animale la fondul de stat de 3614 to viu se prelimină 2112 to viu (58 %), iar pe categorii de animale, la porcine se prelimină 48 % (plan 2854 tone viu, preliminat 1382 to viu) şi la ovine 24,5 % (plan 244 to viu, preliminat 6o to viu).

Planul de dirijare la carne în carcasă de la I.I.Cărnii din alte judeţe pe luna noiembrie este 82o tone şi se prelimină 2oo to (24 %).

Planul de livrare la export pe luna noiembrie este în valoare de 29939 mii lei şi se prelimină 135o2 mii lei (45 %),iar în valută planul este 282 mii rbl şi 1598 mii $

./.

şi se prelimină 388 mii rbl şi 468 mii $.

Nerealizarea planului de livrare la export cu 16.437 mii lei şi 1130 mii $ a fost determinată atît de neîndeplinirea planului fizic de producţie pentru export cît şi de faptul că în luna noiembrie s_au livrat cantităţi mici de produse din stocurile nevămuite existente la 31.X. 1987 (100 to conserve val. 139 mii $, 73 to salam Sibiu din care 70 to val. 308 mii rbl şi 3 to val.13 mii $, 241 to carne din care 80 to val. 80 mii rbl şi 161 to val. 311 mii$).

Ca urmare, se menţine un volum mare de stocuri nevămuite, respectiv 25216 mii lei (1576 mii $), din care: 865 to carne val.870 mii $, conserve 162 to val.258 mii $, Salam Sibiu 140,to val.448 mii $.

Pe 11 luni din acest an planul de livrare la export este 229.468 mii lei (2760 mii rbl şi 11668 mii $) şi se prelimină 136485 mii lei (59,5 %), iar în valută 3253 mii rbl (117,9 %) şi 5379 mii $ (46,1 %).

Intreprinderea comunică zilnic la I.C.E.Prodexport stocurile pentru export, însă disp.de livrare trimise de I.C.E.Prodexport sînt pentru cantităţi mici şi ritmul de lichidare a stocurilor nevămuite este necorespunzător.

Menţionăm că şi pe linia băncii s-a intervenit la I.C.E.Prodexport şi Centrala Ind.Cărnii cu scris.7401 şi 8970/1987, pentru a impulsiona livrările, însă nu s-a primit nici un răspuns.

Faţă de cele arătate rezultă că este necesar ca organele centrale să întreprindă măsuri care să determine, I.C.E.Prodexport să asigure disp.de livrare în scopul lichidării stocurilor nevămuite existente la finele lunii oct.a.c.

Fişa s-a întocmit în 4 exemplare din care unul înregistrat sub nr. 4827 s-a lăsat la I.I.C.Bacău.

ORGAN DE CONTROL BAIA BACAU,
insp.Dranca E.

CONDUCEREA UNITATII,
DIRECTOR, ing.Gheonea Chirea

DIRECTOR ADJ.COM., ing.Pustianu Elena

SEF COMP.A.D.T., ing.Drăgan Tudorel

INTRE PRINDEREA DE INDUSTRIALIZAREA CARNII

B A C A U

R A P O R T

I. Situatia comenzilor externe cu termen scadent 30.XI.1987

Produs	Relatia	Comenzi cu termen scadent 31.XI.1987 Cant	Comenzi cu termen scadent 31.XI.1987 Val	Preliminat a se realiza prod.din comenzi scadente Cant	Preliminat a se realiza prod.din comenzi scadente Val	Diferenta + - Cant	Diferenta + - Val
Total contitate	CTS - mii rbl	x	208				
	DC - mii $	x	437				
din care:							
- carne	CTS to	100	100				
	DC to	173	335				
- conserve	CTS to	-	-				
	DC to	100	139				
- S.Sibiu	CTS	70	306				
	DC	3	13				

II. Productia de export a lunii noiembrie:

- valoric T 5152 mii lei
  CTS -
  DC 322 mii $

din care:

- carne DC 133 to - 212 mii $
- conserve DC 80 to - 110 mii $

III. Situatia stocului nevinuit

a) valoric T 29200 mii lei
CTS
DC 1825 mii $

b) fizic - carne - 941 mii lei
CTS -
DC 941=1010 $

- conserve T 242
CTS -
DC 242 - 368 $

Salam Sibiu T 140
CTS -
DC 140 - 447 $

IV. Problema comerciale - lipsa comenzi de la Prodexport Bucuresti - motivate de conjuncturi nefavorabile privind pretul extern - cererii ceruta de beneficiari etc.

DIRECTOR,

Ing.Gheorge Chiran

M.I.A.A.P.A.- C.I.C.
ÎNTREPRINDEREA DE INDUSTRIALIZAREA CARNII
- B A C A U -

S I T U A T I A

contractelor de export lansate în execuție la 30.04.1987

CTS = mii rbl
DC = mii $

I.contractat
II.lansat în fabricație

PRODUSUL		Relația	U/M	Total Cant.	Total Val.	Realizat 1.01-30.04. Cant.	Realizat 1.01-30.04. Val.	REALIZARE Trim.I Cant.	Trim.I Val.	Trim.II Cant.	Trim.II Val.	Trim.IV. Cant.	Trim.IV. Val.
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
TOTAL	I	CTS			3025		1351		362		656		656
		DC			14375		2385		3099		4445		4446
	II	CTS			1882		1351		531		-		-
		DC			3150		2385		765		-		-
CARNE	I	CTS		1700	1377	216	253	480	340	502	392	502	392
		DC		5340	6141	755	1059	1258	1388	1663	1847	1664	1847
	II	CTS		216	253	216	253	-	-	-	-	-	-
		DC		905	1328	755	1059	150	269	-	-	-	-
CONSERVE	I	CTS		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		DC		3800	5510	594	1282	520	731	1343	1748	1343	1749
	II	CTS		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		DC		1014	1778	594	1282	420	496	-	-	-	-
SALAM SIBIU	I	CTS		375	1648	250	1098	-	22	120	528	-	-
		DC		625	2546	6	26	245	980	187	770	187	770
	II	CTS		371	1629	250	1098	124	531	-	-	-	-
		DC		6	26	6	26	-	-	-	-	-	-
LEGUME FRUCTE	I	DC		370	178	54	18	-	-	158	80	158	8
	II	DC		54	18	54	18	-	-	-	-	-	-

DIRECTOR,
ing.Ghecnea Chirea

DELEGAT MCE CEI,
Voichiță Valeriu

PRODEXPORT BUCUREŞTI

T.V. nr. .....

A.E. nr. .....

SPECIFICAŢIE

Salam Sibiu / Sibin Salami

Referitoare la .....

Bohemia Delika, Mrazirny Praha 7, Holesovice-Pristav-Republica

Destinatar: Ceha si Slovaca . Cumparator: Promox GMBH

SORTIMENTUL	Buc.	Brutto	Tara	Netto
Total	667 cutii	10660 kg.	660 kg.	10000kg

Staţia de încărcare Bucău

Data 6.XI.1992

Vagon nr. 31-BC-2367

Auto nr. 31-BC-155

Temperatura mărfii + 8° C

Agregatul frigorific funcţiona normal în timpul încărcării

Am primit un număr de 667 colete

Am primit setul complet de acte.

Societatea Comercială ACARBAC S.A. BIHOU EXPORT Bacău

SEMNĂTURA,

COND. AUTO

I. P. Bacău cd. 1057-979

PRODEXPORT
ROMANIA

SPEZIALISIERTES UNTERNEHMEN FÜR DEN AUSSENHANDEL.

RECHNUNG

Bukarest, 1—3 Strasse VALTER MĂRĂCINEANU
Anschrift : PRODEXPORT — Bukarest
Fernschreiber : 1 15 27 Fernsprecher : 16 16 60

Nr. 02[illegible].[illegible].1992
Datum

Vertag Nr.

Empfänger : Bohemia Bolika,
Krasiary Praha 7,Holesovice-
Ceskoslovenska Republika Cehia si Slovacia

Käufer : Prodex GmbH-Germany

Notify :

Transportmittel : 31-BC-2367/755

Datum : 6.XI.1992

Lieferbedingungen :

Zahlungsbedingungen :

Nummber, Verpackungsort, Benennug der Ware	Brutto Kgs.	Volumen m³
—		

Ware	Menge to.	Preis usd/to	Wert usd.
SIDIS OAIANI/GOJAN MEDIU	10	4500	45000
C.I.F. Fucea			

Societatea Comerciala PRIMACS S.A. EXPORT Bacău

6607.06/1924 ICE PROIEXTRA BUCURESTI

Vă rugăm ... eliberați ... 3726/155 ... cărții de identitate/adresa ... țara de destinație/adresa ... Buletin de identitate seria ... Banca ... plata din cont nr ...

FACTURĂ ST.

... emis de ... SUCURSALA ...

Cumpărătorului ...

Specificație (produse, ambalaje etc.)	Cod	Cantitatea Livrată Integral	Cantitatea Livrată Parțial	Cantitatea Dispusă	Preț unitar Lei	Preț unitar B	Valoare Lei	Valoare B
	17	18	19	20	21	22	23	
S. SITIU		37860			10000		128802 BUC.	
CUTIE A 16				Kg.	667			
BITUM FIER				BUC.	40			
HIRTIE AMB.				Kg.	90			
FIR					5			
ÎNCHEIERE				BUC.	13500			

Semnătura | Dispus livrarea | Gestionar | Primitor | Data livrării

TVA = 660 Kg. FACTURĂ ST. 06/1992

REGIM SPECIAL

30 [illegible] SA

RALIZATOR DE CÎNTAR

30034
06/1/92

Unitate	Denumire	Cod
Predătoare	SAL SIBIU	0192
Primitoare	ICE PROMEXPORT 30034 BUCUREȘTI	

Exemplare 2 din care 1 la primitor (pe verso se tipărește cu indigo dublu) 2 la predător

Produsul:

Produsul:

CANTITATE PREDATĂ — KG

Tara	Neto	Buc.	Bruto	Tara	Neto	Buc.	Bruto	Tara	Neto
	5[illegible]	5[illegible]	5[illegible]						
	[illegible]		5[illegible]						
35	525		666						
35	525		665						
35	525		666						
35	525		667						
35	525		665						
35	525		672						
35	525		676						
35	525		673				CONTINUA	16	
35	525		672						
35	525		675				667	BUC	
35	525		665				DIVERSE	MEC	
35	525		666				40	BUC.	
35	525		667						
35	525		676				MIRODE	PER	
35	525		679				50	KG	
35	525		667						
35	525		663				FIA	S	
35	525		660				5	KG	
35	525		662						
27	550		706				ENCIANEZE		
27	10000		12802				13500	BUC	

Semnătura DE PREDARE DE PRIMIRE FARCAS ST. CANTARAGIU

M.I.A.A.P.A.-5-1500-14 A. A 4 12
Bacău. 500 carnete × 100 file

[illegible]/1986
[illegible] Bacău cd. 2-1988

Osvědčení o původu a zdravotním stavu pro import masa koní, skotu, ovcí, koz, prasat a masných výrobků z masa těchto druhů zvířat do ČSFR.
Certificate of origin and health status for import of meat of horses, cattle, sheep, goats, pigs and products from meat of these species into the CSFR.

COPY

N°. 134

Vývozní země / Exporting country: Romania

Ministerstvo / Ministry: of Agriculture and Food

Vývozní úřad / Department: Sanitary Veterinary Service Bacau

Identifikace masa / masných výrobků / Identification of meat / meat products

Maso z / Meat of: pork

Název výrobku / Name of the product: Sibiu Salami

Druh úpravy / Nature of cuts: Sibiu Salami/Salam Sibiu

Způsob balení / Nature of packing: cartons

Počet částí nebo balených kusů / Number of cuts or packages: 667

Čistá hmotnost / Net weight: 10.000 kg.

Označení / Labelling:

Datum porážky a výroby / Slaughter and production date: 27.07-30.07. 31.07-3.08.-4.08-1992

Původ masa / masných výrobků / Origin of meat / meat products

Adresa/y/a veterinární kontrolní číslo/a/ schválených / Address/es/ and veterinary control approval number/s/ of the approved

a/ jatek / slaughterhouse: Bacau 2

b/ bourárny / cutting plant: Bacau A2

c/ zpracovatelského závodu / processing plant: Bacau A2

d/ mrazíren / cold store/s/:

Určení masa / masných výrobků / Destination of meat / meat products:

Maso / masné výrobky / je odesláno z / Meat / meat products / sent from: S.C. Carbac S.A. Bacau-Romania

místo nakládky / place of loading

Jméno a adresa odesílatele / Name and address of consignor: Prodexport S.A., Bucharest-Romania

../..

a místo určení / Holesivice-Pristav, Republica Ceha si
ntry and place of destination: Slovaca
no a adresa příjemce / Bohemia Delika, Mrazirny Praha 1, Holesovice
e and address of consignee: Pristav
avní prostředek č / Means of transport No.: 31-BC-155/2367

Maso je přepravováno ve zdravotně nezávadných obalech a v dop-
pravních prostředcích, které byly předem řádne vyčištěny a de-
tinfikovány v souladu a veterinárně hygienickými požadavky
sajtu původu a ČSFR / meat is transported wrapped in material
harmless from the point of view of health and means of transport
used are previously well cleaned and disinfected with redard
to the requirements of veterinary hygiene, both of the country
of origin and the ČSFR.

Vystaveno v / Dono at Bacau

On 6.XI.1992

Razítko / Stamp :

DR.MALSCHI EMIL

Jméno/jmenovka/a funkce podpisujícího
Name/in capital letters/and position of signatory

ROMANIA A2 PRIMENT INSPECTIE

T C.E.E.

Podpis státního veterináře/
Signature of the official veterinarion

Serviciul sanitar veterinar BACAU ROMANIA

Dr. MALSCHI EMIL
Medic veterinar

ANEXA II - BILAG II - ANHANG II - ANEX II - ANNEXE II - ALLEGATO II BILAGE II - ANEXO II

1. Exporter (name, full adress, country)
Exportateur (nom, adresse complete, pays)
Prodexport S.A., 1-3 Walter Maracineanu sq., Bucharest
Romania

EXPORT CERTIFICATE FOR AGRICULTURAL PRODUCTS CERTIFICAT D'EXPORTATION POUR DES PRODUITS AGRICOLES

No. 137 COPY ORIGINAL

2. Consignee (name, full adress, country)
Destinataire (nom, adresse complete, pays)
Autoservice-Tibrav-A.G.S.

3. INSSUING BODY — ORGANISME EMETTEIR: Bacau

THIS CERTIFICATE MUST BE LOOGED WITH THE ENTRY FOR FREE CIRCULATION AND BE KEPT BY THE COSTOMS

LE PRESENT CERTIFICAT DOIT ETRE DEPOSE AVEC LA DECLARATION DE MISE EN LIBRE PRATQUE ET ETRE CONSERVE PAR LA DOUANE

4. Country of origin
Pays d'origine
ROMANIA

5. Country of destination
Pays de destination
Republica Coha si Slovaca

6. Identity of means of transport 31-BC-155/2367
Identite du moyen transport

7. Invoice (s) — Facture (s)
63/6.XI.1992

8. Marks and numbers — Numbers and kind of packages Description of products
Marques et numeros — Numbre et nature des colis Description des produits

Sibiu Salami

667 cartons

9. Gross mass (kg)
Masse brute (kg) 10660 kg.

10. Net mass (kg)
Masse netto (kg) 10.000 kg.

11. (lecas echeant) Taux de radioactivite constate (Bq/kg) 13 Bq./kg.
(where applicable) Recorder radioactivity

12. CERTIFICATION BY THE COMPETENT AUTHORITY — VISA DE L'AUTORITE COMPETENTE

I the undesigned, certify that acumulated radio activity level in terms of Caesium 134 and 137 for products described above does not exceed :

Je certifie que pour les produits descrits ci-dessus la radioactive maximale cumule de Caesium 134 et 137 ne depasse pas :

370 Bq/kg for milk falling within heading Nos. 04. 01. and 04. 02 of the common customs tariff and for foodstuffs intended the special feeding of infants

370 Bq/kg pour le lait relevant des positions 04. 01. et 04. 02 du tarif douanier commun et pour les denrees alimentaires destinees a l'alimentation particuliere des nourissons (*)

— 600 Bq/kg for all the other products concemed

— 600 Bq/kg pour tous les autres produits Concemes (*)

ROMANIA A2 SANITARY INSPECTED

PLACE—LIEU: Bacau

DATE: 6.XI.1992

SIGNATURE

Stamp—Cachet: Dr. MALSCHI EMIL, Medic veterinar

Bestätigung sendung

lfd. nr.4302 24.11.92 10:55
531543 promo d
stored message

112077

telex catre carbac bacau
in at dlui dir dragomir
1.ref carne porc
ne referim la convorbirile avute cu delatia moksel /promox si va confirmam cumpararea ferma a 2 camioane pulpa de porc 4 d cca 36 tone la pretul de dolari 2500 per tona/neta franco destinatie polonia marfa ambalata in cartoane avind mentionat pe carton gerutatea bruto-neto, marcajul sanitar veterinar conform conventiei sanitar veterinare romano-poloneze
livrarea prompta a unui camion care se va dirija la frigoriferul coldstore chrazanow la dispozitia firmei animex warsovia care este importatorul marfii si care camion ,
va preluna la intoarcere cele 300.000 metri membrane colagen conform contractului perfectat cu dvs la 26.10.92
2.ref salam de sibiu rugam urgent tarnsitei prin fax 08241/503149 in at.dlui reisach certificatul sanitar veterinar deoarece marfa a sosit fara acest document sanitar veterina
reisach solicita urgent hotarirea carbac privitor la reducerea pretului cu cca 1000-eventual sa se incerce o diminuare de numai 800 dolari per tona
referitor anterior dezosat am informat partenerul si asteptam raspunsul acestuia
regretam ca nu sa incarcat marfa asa cum am informat pe dl director ravaloiu necesitatea sosirii camionului pina la 25/26 noembrie
vom reveni la primirea raspunsului (clientul nu este astazi in firma)
salutari promox
pentru dl ivan am comunicat lui breuss aceptul marcajului si datele ref vitamine comunicate de dvs

261carbac r
531543 promo d

0049 | 8241 503013

503149

0049-8241-503149

21261 carbac r
10807b cbtx r

Domnule director,

Va rugam sa ne trimieti o oferta pentru 24 tone salam uscat tip Sibiu, in batoane de 0,5 kg si/sau 1 kg. solicitam caracteristicile tehnice, ambalaj, termen de livrare, posibilitati de contract pe termen lung. pret in usd.

cu multumiri,
director
ion zidaru

21261 carbac r
10807b cbtx r

21261 carbac r

Export 1
DS/90

10368 intrag r

Direction comerciale

1563
13.XI.92.

t
21261carbac r
11527b prod r

bucuresti 10602 12/11/1992

carbac bacau
in atentzia dlui samoca
ref:mostre salam sibiu
rugam a transmite la prodexport pina in data de 16.11.1992-2 kg
salam sibiu-mostre pentru prospectare piatza externa.
rugam ca mostrele sa fie insotzite de aviz/factura.
va multzumim pentru colaborare.
prodexport s.a.nr.10602

21261carbac r
11527b prod r

e

261carbac r
527c prod r

odexport bucuresti 6.11.1992

521
6 XI 1992

arbac ic bacau

Concluzie:

rgent

at conducerii

salam sibiu -
partea firmei promox avem solicitare de [redacted] livrare salam
biu in cehoslovacia ,un camion de proba de 10 tone la pretul
us dolL 4500 franco destinatie praga in cadrul compensatiei
furaje prin agricola int.s.a bacau.
nditiile de livrare sint urmatoarele:
marfa -salam sibiu(salam mare) - min 1,1kg/buc, corespunzator
nditiilor sanitar-veterinare ale tarii ipoee importatoare.
calitate : - conform standardului romanesc de export usual si
rarilor unitatii dvs din 1991 pe piata cehoslovaciei.
terme n de livrare : prompt
pret : us dolL 4500/ to candf destinatie.
ambalaj: in cartoane de 15 k g netto
plata:in comspensatie cu livrare fa moksel de cereale si
raje pentru agricola international s.a bacau - conform proto
lului semnat intre moksel - promox gmbh- prodexport si
icola international sa bacau.
eceptia:canttativa si calitativa definitiva la incarcare pe
a documentelor de export.
paratorul are dreptul sa trimita repezentant pentru asistare
incarcarea marfii si confirmarea cantitatii.
am acceptul dvs de pret si data programarii livrarii pentru
a pune la dispozitie licenta de export si a declaratiei de
asare valutara, precum si a conditiilor de livrare propuse de
romox gmbh-germania.
eptam raspunsul dvs prompt
aica
ector l orban
prodexport 10889

icarbac r
7c prod r

21261carbac r
531543 promo d
21261carbac r

B Export

automatische sendung

lfd. nr.4027 02.11.92 09:12
531543 promo d
stored message

catre . carbac sa
bacau

de la . promox gmbh

urgent
---

in atentzia dlui samoca

ref : 1 camion salam sibiu
ptr csfr

ne referim la conv telefonica cu dvs de azi 2 nov a.c prin care
ne-atzi confirmat vinzarea unui camion salam sibiu , in conditziile
telex ns nr 3998 din 29.10.92 , derulare prin prodexport.

rugam ptr buna regula sa ne transmitetzi si dvs urgent un telex
de confirmare a vinzarii .
multzumim colaborare
salutari
promox /dan ivan
21261carbac r
531543 promo d

gent

in atentzia dlui m dragomir - director generl
dlui munteannu - contabil sef

ref . salam sibiu

multzumim tele dvs nr 20 din 26.10.92 . urmare tratativelor purtate cu partenerul din csfr l-am determinat pe acesta sa ne transmita urmatoarea comanda :

a. marfa : salam sibiu

b. calitate : conform standard export si calitate livrari efectuate in 1991 pe relatzia csfr .

c. cantitate : lot proba a 10 tone netto .

d. pretz : us dolari 4.500 / tona franco destinatzie csfr

e. termen livrare : prompt

f. plata : in cont protocol platzi import agricola intl bacau.

g. alte conditzii . va vom transmite contract .

rugam a ne transmite de urgentza acceptul dvs , retzinind urmatoarele :

- caz ca aceasta livrare se accepta vom incerca suplimentare livrari . (partenerul cfsr fiind nemultzumit cu calitatea primita in 1991 de la alte unitatzi , motiv ptr care pina in prezent nu a mai fost interesat in preluare marfa din romania .)
- am reusit cu mare dificultate obtzinerea pretului de mai sus in conditziile unei concurentze salamuri ieftine din rfg care sint cumparate de partnerul din csfr .

telerezultatzi multzumim

salutari

promox gmbh

21261carbac r

531543 promo d

ROMÂNIA

AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

DIRECȚIA SANITAR VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR CĂLĂRAȘI

LABORATORUL VETERINAR DE STAT

Str. Prelungirea Dobrogei, nr. 4; Tel. 0242 / 313676, Fax: 0242 /311127 ;
E-mail:office@dsv.nex.ro; Site: www.dsv-calarasi.ro

Nr. 136
Data 8.01.08

DIRECTOR EXECUTIV,

DR. NEFELCU VASILE
medic primar veterinar
doctor în știința medicale veterinare

BULETIN DE ANALIZA

Nr. 7167 / 18.12.2007

Pentru probe analizate conta cost

ÎNCERCARE
ROMANIA
RENAR
SR EN ISO/CEI 17025:2001
CERTIFICAT DE ACREDITARE
Nr. 379 - L

Nr. ASVP nr. 42 / 23.06.2003

Numarul si natura probelor: 1(una) proba preparat carne, sigilata cu banda de hirtie stampilata cu stampila S.C. ALDIS S.R.L. Calarasi.	
1. Una proba Salam de Sibiu x 1,0 Kg, cantitate lot 4600 kg, lot 868.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
Recoltate de : S.C. ALDIS S.R.L. CALARASI, jud. Calarasi .	**P.V. nr. :** 121 / 12.12.2007
Trimise de : S.C. ALDIS S.R.L. CALARASI , jud. Calarasi .	**Adresa nr. :**
Beneficiar : S.C. ALDIS S.R.L. CALARASI , jud. Calarasi .	**Adresa nr. :**
Data primirii : 12.12.2007, ora 13^{15}	**Examinate :** 12 – 18.12.2007
Examene solicitate : fizico-chimic,bacteriologic.	
Informatii referitoare la proba (e) : ambalata corespunzator ; sigilata.	
OBSERVATII :	
CONCLUZII : Rezultatele examenelor solicitate sunt mentionate in prezentul buletin de analiza.	

SEF LABORATOR,

Semnatura si parafa

NOTA:
Rezultatele analizelor se refera strict la proba (probele) analizata(e)
Se interzice reproducerea partiala sau totala a buletinului de analiza.
Prezentul buletin de analiza contine 1 fila(e)

EXAMEN ORGANOLEPTIC:

Analist: Dr. Barac Stela

EXAMEN FIZICO-CHIMIC :

Nr. pr.	Umidit. %	NaCl % *	Gras. %	Nitriti- mg% *	Prot. tot % (Nx 6,25)	React. Nessler *	React. pt.id H_2S *	React. Kreis *	Azot usor hidr. expr.in NH_3 mg% *	Ind. perox. mEq/ Kg *	Colag % *	pH *	Colag. / prot % *
Met	STAS 9065/3/ 73	STAS 9065/5/ 73	STAS 9065/2/ 73	STAS 9065/9/ 74	STAS 9065/4/ 81	STAS 9065/7/ 74	STAS 9065/ 11/75	STAS 9065/ 10/75	STAS 9065/7/ 74	STAS 9065 /10/75	ISO 3496 /97	STAS 9065/8 /74	
1.	19,81	2,10	49,59	0,0	24,14								
2.													
3.													
4.													
5.													
6.													
7.													
8.													

Analist: Ch.Smeu Gabriela

EXAMEN MICROBIOLOGIC :

Nr. pr.	E. coli /g *	Salm. / 25g * VIDAS	Det.nat.specie * Bou	Cal	Cuina	Pasare	Porc	St.c.p /g *	Cl.s. red /g *	Dr+ mu ceg /g *	B. Cereus /g *	L. monoc /25g VIDAS	NTG /ml *	NCS /ml *	Enterobacter. /g *	B.colif fec. /100 cm³ *	Str. fec. /100 cm³ *	B.colif /g *
	ISO 16649 -2/ 2002	SR EN ISO 6579 /2003	SR USDA-FSIS/1998					SR EN ISO 6888-1 /2002	HSPV (SR EN 13401 /99)	SR ISO 7954 /2001	SR EN ISO 7932/ 2005	SR EN ISO 11290 -1/2000	SR EN ISO 4833 /2003	SR ISO 13366 /1 /98	ISO 21528-2/2004	SR 3001 /91	SR 3001 /91	SR ISO 4831/ 92 4832/ 92
1.	Abs.	Abs.						<10				Abs.						
2.																		
3.																		
4.																		
5.																		
6.																		

Analist: Dr. Barac Stela

COORDONATOR COMPARTIMENT SIGURANTA ALIMENTELOR,

Semnatura si parafa

* **Analize neacreditate RENAR**

Elaborat analist: Ch. Exp. Smeu Gabriela/ **tehnred.** T.S.

Prezentul buletin este redactat in 2 (doua) exemplare

NOTA:

Rezultatele analizelor se refera strict la proba (probele) analizata(e)

Se interzice reproducerea partiala sau totala a buletinului de analiza

ROMÂNIA

AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

DIRECȚIA SANITAR VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR CĂLĂRAȘI

LABORATORUL VETERINAR DE STAT

Str. Prelungirea Dobrogei , nr. 4; Tel. 0242 / 313676, Fax: 0242 /311127 ,
E-mail:office@dsv.nex.ro, Site: www.dsv-calarasi.ro

Nr. 552
Data 1.02.2008

DIRECTOR EXECUTIV,

L.S. (semnatura si parafa)
DR. NEGRASU VASILE
medic primar veterinar
doctor la stiinte medicale veterinare

BULETIN DE ANALIZA

Nr. 539/1.02.2008

Pentru probe analizate contra cost

Nr. ASVF nr. 42 / 23.06.2003

Numarul si natura probelor: 1(una) proba preparat din carne	
1 Una proba Salam Sibiu sigilata cu banda de hartie cu stampila SC Aldis SRL Calarasi	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
Recoltate de : S.C ALDIS S.R.L. Calarasi.	**P.V. nr. :** 8 / 28.01.2008
Trimise de : S.C. ALDIS S.R.L. Calarasi.	**Adresa nr. :**
Beneficiar : S.C. ALDIS S.R.L. Calarasi.	**Adresa nr. :**
Data primirii : 28.01.2008, ora 14 [20]	**Examinate :** 28.01 -01.02.2008
Examene solicitate : fizico-chimic si bacteriologic.	
Informatii referitoare la proba (e) : ambalata corespunzator ; sigilata cu banda de hartie cu stampila SC Aldis SRL Calarasi	
OBSERVATII :	
CONCLUZII : Rezultatele examenelor solicitate sunt mentionate in prezentul buletin de analiza	

SEF LABORATOR,

Semnatura si parafa

NOTA:
Rezultatele analizelor se refera strict la proba (probele) analizata(e)
Se interzice reproducerea partiala sau totala a buletinului de analiza.
Prezentul buletin de analiza contine 1 fila(e)

EXAMEN ORGANOLEPTIC:

Analist: Dr. Barac Stela

EXAMEN FIZICO-CHIMIC :

Nr. pr.	Umidit. %	NaCl %	Gras. %	Nitriti mg%	Prot. tot % (NX 6,25)	React. Nessler	React. pt.id H_2S	React. Kreis	Azot usor hidr. expr.in NH_3mg%	Ind. perox. mEq Kg	Colag. %	pH	Colag. prot %
Met	STAS 9065/3/73	STAS 9065/5/73	STAS 9065/2/73	STAS 9065/9/74	STAS 9065/4/81	STAS 9065/7/74	STAS 9065/11/75	STAS 9065/10/75	STAS 9065/7/74	STAS 9065/10/75	ISO 3496/97	STAS 9065/8/74	
1.	29,30	2,65	45,46	0,35	28,77								
2.													
3.													
4.													
5.													
6.													
7.													

Analist: Ch.Smeu Gabriela

EXAMEN MICROBIOLOGIC :

Nr.pr.	E. coli /g	Salm. 25g	Det.nat.specie					St.c.p /g	Cls. red /g	Dr.mu ceg /g	B. Cereus /g	L. monoc 25g	NTG /ml	NCS/ ml	Enter/g	E.coli O157 25 g	Str fec 100 cm²	B.colif /g
			Bov	Cal	Caine	Pasare	Porc											
Met	SR ISO 16649-2/2002	VIDAS	SR USDA-FSIS/1998 Protocol Elisa					SR ISO 6888/1/02	HSPV	SR ISO 7954/2001	SR ISO 7932/2005	SR ISO 11290-1/2000	SR ISO 4833/2003 STAS 3001/91	SR ISO 13366/1/98	ISO 21528-2/2004	STAS 3001/91	STAS 3001/91	SR ISO 4831/92 4832/92 STAS 3001/91 SR ISO 5541-2/1994
1		Abs.						<10										
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		

Analist: Dr. Barac Stela

COORDONATOR COMPARTIMENT SIGURANTA ALIMENTELOR.

Semnatura si parafa

Elaborat analist: Ch.exp. Smeu Gabriela **Tehnored.** S.G.
Prezentul buletin este redactat in 2 (doua) exemplare
NOTA:
Rezultatele analizelor se refera strict la proba (probele) analizata(e)
Se interzice reproducerea partiala sau totala a buletinului de analiza

ROMÂNIA

AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

DIRECȚIA SANITAR VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR CĂLĂRAȘI

LABORATORUL VETERINAR DE STAT

Str. Prelungirea Dobrogei , nr. 4; Tel. 0242 / 313676, Fax: 0242 /311127 ;
E-mail:office@dsv.nex.ro; Site: www.dsv-calarasi.ro

Nr 995
Data 25.02.08

DIRECTOR EXECUTIV,

(semnatura si parafa)

DR. NEDELCU VASILE
medic primar veterinar
doctor in stiinte medicala veterinare

BULETIN DE ANALIZA

Nr. 626-627 / 12.02.2008

Pentru probe analizate contra cost

Nr. ASVF nr. 42 / 23.06.2003

Numarul si natura probelor: 2(doua) probe preparate carne, sigilate cu banda de hartie stampilata SC Aldis SRL Calarasi.	
1. Salam Sibiu I x 900 g, lot cantitate 800, nr. lot 1961.	
2. Salam Sibiu II x 900 g, lot cantitate 800, nr. lot 1960.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
Recoltate de : SC Aldis SRL Calarasi	**P.V. nr. :** 14/05.02.2008
Trimise de : SC Aldis SRL Calarasi	**Adresa nr. :**
Beneficiar : SC Aldis SRL Calarasi	**Adresa nr. :**
Data primirii : 05.02.2008 ora 15^{00}	**Examinate :**05-12.02.2008
Examene solicitate : Microbiologic, fizico- chimic.	
Informatii referitoare la proba (e) : ambalate corespunzator ; sigilate.	
OBSERVATII :	
CONCLUZII : Rezultatele examenelor solicitate sunt mentionate in prezentul buletin de analiza.	

SEF LABORATOR,

Semnatura si parafa

NOTA:
Rezultatele analizelor se refera strict la proba (probele) analizata(e)
Se interzice reproducerea partiala sau totala a buletinului de analiza.
Prezentul buletin de analiza contine 1 fila(e)

EXAMEN ORGANOLEPTIC:

Analist:

EXAMEN FIZICO-CHIMIC :

Nr. pr.	Umiditate %	NaCl %	Grasime %	Nitriti %	Protrina trotala %	Ind. Perox.							
Met													
1.	21,03	3,52	41,39	0,0	23,66	4.20							
2.	21,11	2,34	42,06	0,0	23,79	0,61							
3.													
4.													
5.													
6.													

Analist:

EXAMEN MICROBIOLOGIC :

Nr.pr.	E. coli /g	Salm./ 25g	Det.nat.specie					St.c.p /g	Cl.s. red /g	Dr+mu ceg /cm²	B. Ce reus /g	L. mon /25g	NTG /cm²	NCS/ ml	Enter/g	E.coli/ 100 cm³	Ente roco ci /100 cm³	B. colif /18cm²
			Bov	Cal	Caine	Pasare	Porc											
Met	SR ISO 16649/ 2/2002	SR ISO 6579 /2003	SR USDA-FSIS/1998 Protocol Elisa					SR ISO 6888/1 /02	IISPV	SR ISO 7954/ 2001	SR ISO 79 32/ 2005	SR ISO 1129 0 /1 /200 0	SR ISO 4833 /2003 STAS 3001 /91	SR ISO 13366 /1 /98	ISO 21528/ 2/2004	STA S 3001 /91	STA S 3001 /91	SR ISO 4831/ 92 4832/ 92 STAS 3001 /91 SR ISO 5541/2/ 1994
1		Abs.						<10										
2		Abs.						<10										
3																		
4																		
5																		
6																		

Analist: Dr. Barac Stela

COORDONATOR COMPARTIMENT
SIGURANTA ALIMENTELOR,

Semnatura si parafa

Elaborat analist: Dr.Barac Stela / tehnred. P.A.
Prezentul buletin este redactat in 2(doua) exemplare
NOTA:
Rezultatele analizelor se refera strict la proba (probele) analizata(e)
Se interzice reproducerea partiala sau totala a buletinului de analiza

CENTRUL NAŢIONAL PENTRU ÎNCERCAREA ŞI EXPERTIZAREA PRODUSELOR
MARCA "Larex" ESTE ÎNREGISTRATĂ LA GENEVA DIN ANUL 1975
Sediul central:
Adresa: Şos. Vitan-Bârzeşti nr. 11B, sector 4, Bucureşti
Tel.: 334.78.65; 334.57.02; 0722.558.433, Tel/Fax: 334.51.42,
Fax: 0722.154.053, E-mail: larex@dial.kappa.ro
Laboratoare teritoriale: Arad, Baia Mare, Constanţa, Galaţi, Iaşi, Oradea, Sibiu, Timişoara
Informaţii asupra filialelor "Larex" din ţară se obţin de la sediul central

Larex® ROMÂNIA

Încercări efectuate în laboratorul LAREX din BUCURESTI
Tests carried out in LAREX's laboratories from
Str. Vitan Bârzeşti **Nr.** 11B **Tel.** 334576

acreditat pentru ÎNCERCARE
ROMANIA RENAR
SR EN ISO / CEI 17025:2005
CERTIFICAT DE ACREDITARE
nr. LI 565 / 2007

RAPORT DE ÎNCERCĂRI
TESTS REPORT

Seria N Nr. 004802 **Data emiterii/*Issue date*** 21.03.2008

CLIENT/CUSTOMER

Nume/Name LAREX CERT
Adresa/Address Şos. Vitan Bârzeşti nr.11B, sector 4, Bucureşti

Comandă/Order 304/07.03.2008

Eşantion prelevat de/*Sample drawed by* : LAREX CERT conf.RVE 153/06.03.2008

Descrierea obiectului ce urmează a fi supus încercărilor, date de identificare
Object to be tested description

Inscris ambalaj: ALDIS - SALAM DE SIBIU

Eşantion format din 8 bucăţi salam de Sibiu în 4 ambalaje de desfacere de 450 g şi 4 ambalaje de desfacere de 250 g - folii din material plastic perforate şi 8 ambalaje de desfacere cu salam de Sibiu feliat - 4 ambalaje de 150 g şi 4 ambalaje de 80 g, caserole din material plastic închise prin termosudare cu folii din acelaşi material, imprimate şi inscripţionate în limba română, Lot 869, termen de valabilitate: 23.06.2008 (450 g şi 150 g); 16.07.2008 (250 g şi 80 g); introduse în cutii de carton sigilate cu sigiliile LAREX 21773, 21775 (proba) şi 21777 (contraproba).

Cod Larex 304-1-18-LB.01, LB.06.

Data primirii obiectului supus încercării/*Receiving date of the object to be tested* 07.03.2008

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 004802

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*
1.	Examen organoleptic - aspect exterior	STAS 11061-88	- batoane cilindrice, nedeformate, fără aglomerări de grăsime la capetele batonului sau sub membrană - membrana aderentă la compoziţie, cu suprafaţa acoperită cu un strat subţire de mucegai de culoare alb-gri - suprafaţa prezintă încreţituri
	- aspect în secţiune		- masa compoziţiei lucioasă, compactă, bine legată, mozaicată cu mici insule de grăsime albă răspândite pe suprafaţa secţiunii - fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime topită sub membrană şi pe secţiune, fără aglomerări de condimente - la feliere se păstreaza integritatea feliei
	- consistenţa		- tare, elastică
	- gust, miros		- specific condimentelor şi componentelor folosite, fără gust şi miros străin
2.	Umiditate,%	AOAC 950.46	17,0
3.	Substanţe grase,%	STAS 9065/2-75 pct. 3	45,6
4.	Proteină,%	SR ISO 937:2007	28,8
5.	Azot uşor hidrolizabil, mg NH_3/100 g	SR 9065/7-2007 pct.3.3.	131,7
6.	Nitriţi (nitrit de sodiu), mg/kg	ISO 2918-1975	- sub limita de detecţie de 2

./.

OBSERVAŢII/*NOTES*

R.N.P.C. Centrul Naţional Pentru Încercarea şi Expertizarea Produselor Larex ROMANIA

RAPORT DE ÎNCERCÀRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 004802

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/ UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*
7.	Nitraţi (nitrat de sodiu), mg/kg	ISO 3091-1975	12,1
8.	Monoglutamat de sodiu,g/kg	SF 63/2004	- sub limita de detecţie de 0,1
9.	Escherichia coli/g	ISO 7251:2005	<0,30
10.	Salmonella/25 g	SR EN ISO 6579:2003	absent
11.	Listeria monocytogenes/25 g	SR EN ISO 11290-1: 2000	absent

OBSERVATII/ *NOTES*

I.N.P.C. Institutul Naţional Pentru Încercarea şi Expertizarea Produselor Larex ROMANIA

RAPORT DE ÎNCERCÀRI/ *TESTS REPORT*

SERIA: N Nr: 004802

Nr. crt. al încercării *Test number*	Data efectuării încercării *Test date*	Executant/*Performer*		Şef colectiv/*Compartment chief*	
		Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*	Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*
1-8	7-20.05.2008	Mazilu G Anghel I		Mazilu G	
9-11	7-19.05.2008	Mihăila E		Mihăila E	

Nota 1: Încercările nr.: 6, 9, 10, 3 .....sunt executate în conformitate cu cerinţele din SR EN ISO/CEI 17025:2005, în regim de acreditare RENAR

Încercările nr.: 1,2, 4,5,7,8,11 .....sunt executate în conformitate cu cerinţele din SR EN ISO/CEI 17025:2005, fără acreditare RENAR

Nota 2 : Eşantioanele martor vor fi păstrate conform prevederilor SMC din CNIEP Larex timp de 5 luni adică până la data de 21.06.2008 După această dată ne va fi imposibil să răspundem unor eventuale solicitări de clarificare privind rezultatele încercărilor conţinute în acest document.

L.S.

FUNCŢIA
POSITION
SEF LABORATOR LAREX BUCURESTI

PRENUME, NUME
FIRST NAME, NAME
MARIETA GHIROLTEAN

SEMNĂTURA
SIGNATURE

pg

ATENŢIE ! / *ATENTION !*

Rezultatele cuprinse în acest raport se referă strict la obiectele supuse încercărilor. Extinderea rezultatelor încercărilor asupra unui lot de produse se face printr-un document separat - Certificat de conformitate de lot - eliberat de CNIEP - LAREX.

The results included in this report strictly referes to the tested objects. The extention of the tests results to a lot or a type of products is done by a separate document - The Lot Conformity Certificate-released by CNIEP - LAREX.

Se interzice reproducerea parţială a prezentului document.
Is forbidden the partial reproduction of this document.

CENTRUL NAȚIONAL PENTRU ÎNCERCAREA ȘI EXPERTIZAREA PRODUSELOR
MARCA "Larex" ESTE ÎNREGISTRATĂ LA GENEVA DIN ANUL 1975
Sediul central:
Adresa: Șos. Vitan-Bârzești nr. 11B, sector 4, București
Tel.: 334.78.65; 334.57.02; 0722.558.433, Tel/Fax: 334.51.42,
Fax: 0722.154.053, E-mail: larex@rdsmail.ro
Laboratoare teritoriale: Arad, Baia Mare, Constanța, Galați, Iași, Oradea, Sibiu, Timișoara
Informații asupra filialelor "Larex" din țară se obțin de la sediul central.

Larex® ROMÂNIA

acreditat pentru ÎNCERCARE
ROMANIA
RENAR
SR EN ISO / CEI 17025:2005
CERTIFICAT DE ACREDITARE
nr. LI 565 / 2007

Încercări efectuate în laboratorul LAREX din Bucureşti
Tests *carried out in LAREX's laboratories from*
Str. Vitan Bârzeşti **Nr.** 11B **Tel.** 0213347865

RAPORT DE ÎNCERCĂRI
TESTS REPORT

Seria N Nr. 006919 **Data emiterii/** *Issue date* 04.12.2008

CLIENT/CUSTOMER
Nume/Name LAREX CERT
Adresa/Address sos. Vitan Bârzeşti nr.11B, sector 4, Bcureşti

Comandă/Order 1727/26.11.2008
Eşantion prelevat de/ *Sample drawed by :* reprezentant LAREX CERT conf.RVE 176/25.11.2008

Descrierea obiectului ce urmează a fi supus încercărilor, date de identificare
Object to be tested description

Inscris ambalaj: ALDIS - SALAM DE SIBIU

Salam de Sibiu feliat în 9 ambalaje de desfacere de 150 g şi 15 ambalaje de desfacere de 80 g, caserole din material plastic, vidate, etichetate în limba română, termen de valabilitate: 25.02.2009, cod EAN 5941485000680 (80g 5941485000697 (150 g), lot: 20, introduse în pungi din material plastic sigilate cu sigiliul LAREX 22411 (proba) şi 22412 (contraproba).

Cod LAREX 1727-1-24-LB.01, LB.05, LB.06.

Data primirii obiectului supus încercării/ *Receiving date of object to be tested* 26/11.2008

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 006919

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*
1.	Proprietaţi organoleptice - aspect în secţiune	STAS 11061-88	- masa compoziţiei compactă, mozaicată, bucăţi de carne de culoare roz-rubiniu, cu mici insule de grăsime albă răspândite uniform pe toată suprafaţa secţiunii - fără aglomerări de condimente fragmente de oş, corpuri străine
	- gust, miros		- plăcut specific produsului, fără gust şi miros străin
	- consistenţa		- semitare
2.	Umiditate,%	ISO 1442:1997	18,26
3.	Nitrit (Nitrit de sodiu),mg/kg	ISO 2918:1975	- sub limita de detecţie de 2
4.	Nitraţi (Nitrat de sodiu), mg/kg	ISO 3091:1975	- sub limita de detecţie de 9
5.	Proteină,%	SR ISO 937:2007	29,63
6.	Plumb, mg/kg masă umedă	SR EN 14082:2003	0,02
7.	Salmonella/25 g	SR EN ISO 6579:2003	absent
8.	Listeria monocytogenes/25 g	SR EN ISO 11290-1:2000	absent

OBSERVAŢII/*NOTES*

A.N.P.C. Centrul Naţional Pentru Încercarea şi Expertizarea Produselor

RAPORT DE ÎNCERCĂRI / *TESTS REPORT*

SERIA: N Nr: 006919

Nr. crt. al încercării *Test number*	Data efectuării încercării *Test date*	Executant/*Performer*		Şef colectiv/*Compartment chief*	
		Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*	Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*
1-5	26.11.2008-04.12.2008	Mazilu G Angnel I		Mazilu G	
6	26-28.11.2008	Gavril A		Gavril A	
7,8	26.11.2008-04.12.2008	Vuţescu A		Ghiroltean M	

Nota 1: Încercările nr.: 5,6,7 .....sunt executate în conformitate cu cerinţele din SR EN ISO/CEI 17025:2005, în regim de acreditare RENAR

Încercările nr.: 1,2,4,5,8,.....sunt executate în conformitate cu cerinţele din SR EN ISO/CEI 17025:2005, fără acreditare RENAR

Nota 2 : Eşantioanele martor vor fi păstrate conform prevederilor SMC din CNIEP Larex timp de ....., adică până la data de 23.02.2009. După această dată ne va fi imposibil să răspundem unor eventuale solicitări de clarificare privind rezultatele încercărilor conţinute în acest document.

A.N.P.C. Centrul Naţional Pentru Încercarea şi Expertizarea Produselor LAREX ROMANIA

L.S.

P8

FUNCŢIA
POSITION
SEF LABORATOR LAREX BUCURESTI

PRENUME, NUME
FIRST NAME, NAME
MARIETA GHIROLTEAN

SEMNĂTURA
SIGNATURE

ATENŢIE ! / *ATENTION !*

Rezultatele cuprinse în acest raport se referă strict la obiectele supuse încercărilor. Extinderea rezultatelor încercărilor asupra unui lot de produse se face printr-un document separat - Certificat de conformitate de lot - eliberat de CNIEP - LAREX.

The results included in this report strictly referes to the tested objects. The extention of the tests results to a lot or a type of products is done by a separate document - The Lot Conformity Certificate-released by CNIEP - LAREX.

Se interzice reproducerea parţială a prezentului document.
Is forbidden the partial reproduction of this document.

CENTRUL NAȚIONAL PENTRU ÎNCERCAREA ȘI EXPERTIZAREA PRODUSELOR
MARCA "Larex" ESTE ÎNREGISTRATĂ LA GENEVA DIN ANUL 1975
Sediul central:
Adresa: Șos. Vitan-Bârzești nr. 11B, sector 4, București
Tel.: 334.78.65; 334.57.02; 0722.558.433, Tel/Fax: 334.51.42,
Fax. 0722.154.053, E-mail: larex@rdsmail.ro
Laboratoare teritoriale: Arad, Baia Mare, Constanța, Galați, Iași, Oradea, Sibiu, Timișoara
Informații asupra filialelor "Larex" din țară se obțin de la sediul central.

Larex® ROMÂNIA

acreditat pentru ÎNCERCA... ROMANIA
SR EN ISO / CLI...
CERTIFICAT DE AC...
nr. LI 565 / 2007

Încercări efectuate în laboratorul LAREX din Bucureşti
Tests *carried out in LAREX's laboratories from*
Str. Vitan Bârzeşti **Nr.** 11B **Tel.** 0213347865

RAPORT DE ÎNCERCĂRI
TESTS REPORT

Seria N Nr. 006918 **Data emiterii/** *Issue date* 04.12.2008

CLIENT/CUSTOMER
Nume/Name LAREX CERT
Adresa/Address Sos.Vitan Barzeşti nr.11B, sector 4, Bucureşti

Comandă/Order 1726/26.11.2008
Eşantion prelevat de/ *Sample drawed by :* reprezentant LAREX CERT conf.RVE 176/25.11.2008

Descrierea obiectului ce urmează a fi supus încercărilor, date de identificare
Object to be tested description

Inscris ambalaj: ALDIS SALAM DE SIBIU

Eşantion de 3 bucăţi Salam de Sibiu de 450 g şi 3 buc. de 250 g, ambalaje de desfacere, folii din material plastic, perforate, cu etichete autocolante, inscripţionate în lb. română, lot 326 (450 g); 369 (250 g); termen de valabilitate: 23.02.2009; introduse în pungi din material plastic sigilate cu sigiliul LAREX 22411 (proba) şi 22412 (contraproba).

Cod LAREX 1726-1-3-LB.01, LB.05, LB.06.

Data primirii obiectului supus încercării/ *Receiving date of object to be tested* 26.11.2008

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 006918

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*
1.	Proprietăţi organoleptice - aspect exterior	STAS 11061-88	- - batoane cilindrice, nedeformate - membrana aderentă la compoziţie, cu suprafaţa acoperită cu un strat subţire de mucegai de culoare alb-gri - suprafaţa prezintă încreţituri
	- aspect în secţiune		- masă de compoziţie compactă, bine legată, mozaicată, bucăţi de carne de culoare roşu-rubiniu cu mici insule de grăsime albă răspândite uniform pe toată suprafaţa secţiunii - fără bucăţi de flaxuri şi goluri de aer - fără aglomerări de grăsime topită sub membrană şi pe secţiune - fără aglomerări de condimente, fragmente de os, corpuri străine
	- consistenţa		- semitare
	- gust, miros		- plăcut, specific produsului, fără gust şi miros străin
2.	umiditate,%	ISO 1442:1997	
2.1.	baton 450 g		18,2
2.2.	baton 250 g		17,44
3.	Nitriţi (nitrit de sodiu), mg/kg	ISO 2918-1975	- sub limita de detecţie de 2
4.	Nitraţi (Nitrat de sodiu), mg/kg	ISO 3091-1975	- sub limita de detecţie de 9
5.	Proteina,%	SR ISO 937:2007	29,63
6.	Plumb, mg/kg masă umedă	SR EN 14082:2003	0,056
7.	Salmonella/25 g	SR EN ISO 6579:2003	absent
8.	Listeria monocytogenes/25 g	SR EN ISO 11290-1:2000	absent

OBSERVAŢII/*NOTES*

Pag 2/4

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA: N Nr: 006918

Nr. crt. al încercării *Test number*	Data efectuării încercării *Test date*	Executant/*Performer*		Şef colectiv/*Compartment chief*	
		Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*	Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*
1-5	26.11.2008-04.12.2008	Mazilu G Anghel I		Mazilu G	
6	26-28.11.2008	Gavril A		Gavril A	
7,8	26.11.2008-04.12.2008	Vuşescu A		Ghiroltean M	

Nota 1: Încercările nr.: 5, 6, 7 .....sunt executate în conformitate cu cerinţele din SR EN ISO/CEI 17025:2005, în regim de acreditare RENAR

Încercările nr.: 1,2,4,5,8 .....sunt executate în conformitate cu cerinţele din SR EN ISO/CEI 17025:2005, fără acreditare RENAR

Nota 2 : Eşantioanele martor vor fi păstrate conform prevederilor SMC din CNIEP Larex timp de ....., adică până la data de 23.02.2009 După această dată ne va fi imposibil să răspundem unor eventuale solicitări de clarificare privind rezultatele încercărilor conţinute în acest document.

L.S.

P8

FUNCŢIA
POSITION
SEF LABORATOR LAREX BUCURESTI

PRENUME, NUME
FIRST NAME, NAME
MARIETA GHIROLTEAN

SEMNĂTURA
SIGNATURE

ATENŢIE ! / *ATENTION !*

Rezultatele cuprinse în acest raport se referă strict la obiectele supuse încercărilor. Extinderea rezultatelor încercărilor asupra unui lot de produse se face printr-un document separat - Certificat de conformitate de lot - eliberat de CNIEP - LAREX.

The results included in this report strictly referes to the tested objects. The extention of the tests results to a lot or a type of products is done by a separate document - The Lot Conformity Certificate-released by CNIEP - LAREX.

Se interzice reproducerea parţială a prezentului document.
Is forbidden the partial reproduction of this document.

CENTRUL NAȚIONAL PENTRU ÎNCERCAREA ȘI EXPERTIZAREA PRODUSELOR
MARCA "Larex" ESTE ÎNREGISTRATĂ LA GENEVA DIN ANUL 1975
Sediul central:
Adresa: Șos. Vitan-Bârzești nr. 11B, sector 4, București
Tel.: 021.334.78.65; 021.334.57.02; 0722.558.433, Tel/Fax: 021.334.51.42,
Fax: 0722.154.053, E-mail: larex@rdsmail.ro; www.larex.ro
Laboratoare teritoriale: Arad, Baia Mare, Constanța, Galați, Iași, Oradea, Sibiu, Timișoara
Informații asupra filialelor "Larex" din țară se obțin de la sediul central.

Larex® ROMÂNIA

acreditat pentru ÎNCERCARE
ROMANIA
RENAR
SR EN ISO / CEI 17025:2005
CERTIFICAT DE ACREDITARE
nr. LI 565 / 2011

Încercări efectuate în laboratorul LAREX din București
Tests carried out in LAREX's laboratories from
Str. Vitan Bârzești Nr. 11B Tel. 0213347865

RAPORT DE ÎNCERCĂRI
TESTS REPORT

Seria N Nr. 017489 **Data emiterii/** *Issue date* 11.12.2012

CLIENT/CUSTOMER
Nume/Name LAREX CERT pentru H&E REINERT SRL
Adresa/Address sos.Vitan Bârzești nr.11B, sector 4, București

Comandă/Order 1157/29.11.2012
Eșantion prelevat de/ *Sample drawed by* : Larex Cert cf. RVE 259/27.11.2012

Descrierea obiectului ce urmează a fi supus încercărilor, date de identificare
Object to be tested description

Inscris ambalaj: SALAM DE SIBIU - CARREFOUR
produs feliat 100g

Eșantion format din 12 ambalaje de desfacere de 100 g cu salam de Sibiu feliat în caserolă din material plastic închisă prin termosudare cu folie din același material, etichetate și inscripționate în lb.română, produs în România, distribuit în exclusivitate de SC CARREFOUR ROMANIA SA, cod EAN 5941864001213, termen de valabilitate 08.01.2013 șarja 1754179; introduse în pungi din material plastic sigilate cu sigiliile Larex nr.: 023956 (proba) și 023952 (eșantionul martor).
Cod Larex 1157-1-12-LB.01, 06.

Data primirii obiectului supus încercării/ *Receiving date of object to be tested* 29.11.2012

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 017489

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*
1.	Examen organoleptic	STAS 11061-88	
	- aspect în secţiune		-masa compoziţiei lucioasă, compactă, bine legată, mozaicată, bucăţi de carne de culoare roşu-rubiniu cu mici insule de grăsime albă răspândite uniform pe toată suprafaţa secţiunii
	- consistenţa		- fără aglomerări de condimente, fără fragmente de os, fără corpuri străine
	- gust, miros		- semitare - plăcut, caracteristic produsului, fără gust sau miros străin sesizabil
2.	Apă, %	SR ISO 1442-2010	28,5
3.	Proteine,%	SR ISO 937-2007	20,6
4.	Nitriţi (Nitrit de sodiu),mg/kg	ISO 2918-75	4,45
5.	Clorură de sodiu,%	SR ISO 1841-1:2000	5,4
6.	Fibră brută,%	ISO 5498-1981	0,8
7.	Carbohidraţi, %	SF Larex 10/1995	2,3
	din care zaharuri,%	SR 2213-2/2009	0,3
8.	Valoare energetică, Kcal/100 g	HG 106/2002	481,55
9.	Valoare energetică, KJ/100 g	HG 106/2002	1992,25
10.	Salmonella/25 g	SR EN ISO 6579-2003	
	- proba 1		absent
	- proba 2		absent
	- proba 3		absent
	- proba 4		absent
	- proba 5		absent
11.	Listeria monocytogenes/ 25 g	SR EN ISO 11290-1:2000	
	- proba 1		absent
	- proba 2		absent
	- proba 3		absent
	- proba 4		absent

OBSERVAŢII/*NOTES*

A.N.P.C. Centrul Naţional pentru Încercarea şi Expertizarea Produselor Larex ROMANIA

RAPORT DE ÎNCERCÀRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 017489

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/ UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*
	- proba 5		absent
12.	Escherichia coli/g	ISO 16649-2:2007	
	- proba 1		<1o
	- proba 2		<1o
	- proba 3		<1o
	- proba 4		<1o
	- proba 5		<1o
13.	Grăsime, % din care	SR ISO 1444-2008	43,15
	- acizi graşi saturaţi		18,38
	- acizi graşi mononesaturaţi		2o,58
	- acizi graşi polinesaturaţi		4,2
14.	Sodiu, %	flamfotometric	1,4
15.	Compoziţie acizi graşi,%	SR EN ISO 55o8-2oo2	
	- C14:o (acid miristic)		1,5
	- C14:1 (acid miristoleic)		o,o85
	- C16:o (acid palmitic)		25,7
	- C16:1 (acid palmitoleic)		2,5
	- C17:o (acid heptadecanoic)		o,3
	- C17:1 (acid heptadecenoic)		o,24
	- C18:o (acid stearic)		14,6
	- C18:1 (acid oleic)		44,o2
	- C18:2 (acid linoleic)		9,2
	- C18:3 (acid linolenic)		o,4
	- C2o:o (acid arachidic)		o,5
	- C2o:1 (acid gadoleic)		o,86
	- C2o:2 (acid eicosadienoic)		o,o83

OBSERVAŢII/ *NOTES*

Incertitudinea de măsurare asociată valorilor determinate este pt. caract. nr.: 3: ± o,9o%
4: ± o,7o mg/kg, pt. un nivel de încredere de 95%.
13: ± o,9%

A.N.P.C

Larex ROMANIA

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA: N Nr: 017489

Nr. crt. al încercării *Test number*	Data efectuării încercării *Test date*	Executant/*Performer*		Şef colectiv/*Compartment chief*	
		Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*	Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*
1-9	3-6.12.2o12	Marinescu C		Marinescu C	
1o-12	3-6.12.2o12	Văcăroiu C		Văcăroiu C	
13-15	3-4.12.2o12	Gavril A		Gavril A	

Nota 1: Încercările nr.: 3,4 sunt executate în conformitate cu cerinţele din SR EN ISO/CEI 17025:2005, în regim de acreditare RENAR

Nota 2 : Eşantioanele martor vor fi păstrate conform prevederilor SMC din CNIEP Larex timp de ....., adică până la data de 08.01.2013. După această dată ne va fi imposibil să răspundem unor eventuale solicitări de clarificare privind rezultatele încercărilor conţinute în acest document.

L.Ş.

FUNCŢIA
POSITION

SEF LABORATOR LAREX BUCURESTI

PRENUME, NUME *FIRST NAME, NAME*	SEMNĂTURA *SIGNATURE*
ANCA GAVRIL	

pg

ATENŢIE ! / *ATENTION !*

Rezultatele cuprinse în acest raport se referă strict la obiectele supuse încercărilor. Extinderea rezultatelor încercărilor asupra unui lot de produse se face printr-un document separat - Certificat de conformitate de lot - eliberat de CNIEP - LAREX.

The results included in this report strictly referes to the tested objects. The extention of the tests results to a lot or a type of products is done by a separate document - The Lot Conformity Certificate-released by CNIEP - LAREX.

Se interzice reproducerea parţială a prezentului document.
Is forbidden the partial reproduction of this document.

CENTRUL NAȚIONAL PENTRU ÎNCERCAREA ȘI EXPERTIZAREA PRODUSELOR
MARCA "Larex" ESTE ÎNREGISTRATĂ LA GENEVA DIN ANUL 1975
Sediul central:
Adresa: Șos. Vitan-Bârzești nr. 11B, sector 4, București
Tel.: 021.334.78.65; 021.334.57.02; 0722.558.433, Tel/Fax: 021.334.51.42,
Fax: 0722.154.053, E-mail: larex@rdsmail.ro; www.larex.ro
Laboratoare teritoriale: Arad, Baia Mare, Constanța, Galați, Iași, Oradea, Sibiu, Timișoara
Informații asupra filialelor "Larex" din țară se obțin de la sediul central.

Larex® ROMÂNIA

acreditat pentru ÎNCERCARE
ROMANIA
RENAR
SR EN ISO / CEI 17025:2005
CERTIFICAT DE ACREDITARE
nr. LI 565 / 2011

Încercări efectuate în laboratorul LAREX din ...București.....
Tests carried out in LAREX's laboratories from
Str. Vitan Bârzești Nr. 11B Tel. 0213347865

RAPORT DE ÎNCERCĂRI
TESTS REPORT

Seria N Nr....017469...**Data emiterii/** *Issue date*...10.12.2012

CLIENT/CUSTOMER
Nume/Name LAREX CERT pentru H&E REINERT SRL
Adresa/Address sos. Vitan Bârzești nr.11B, sector 4, București

Comandă/Order 1159/29.11.2012
Eșantion prelevat de/*Sample drawed by :* de reprezentant Larex Cert cf. RVE 259/27.11.2012

Descrierea obiectului ce urmează a fi supus încercărilor, date de identificare
Object to be tested description

Inscris ambalaj: SALAM DE SIBIU - HANUL BOIERESC
baton de - 585 g

Eșantion de 2 bucăți de salam de Sibiu în ambalaje de desfacere de ca 585 g - folii din material plastic perforate, cu etichete autocolante, imprimate și inscripționate în limba română, produs în România, distribuitor REWE ROMANIA SRL, cod EAN 5941864006606, termen de valabilitate: 29.03.2013, Sarja 1755992, introduse în pungi din material plastic sigilate cu sigiliile Larex nr. 023956 (proba) și nr. 023952 (eșantionul martor).

Cod Larex 1159-1-2-LB.01.

Data primirii obiectului supus încercării/*Receiving date of object to be tested* 29/11.2012

RAPORT DE ÎNCERCĂRI / *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 017469

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*
1.	Umiditate,%	SR ISO 1442-2010	22,6
2.	Grăsime, %	SR ISO 1444-2008	45,6
3.	Proteine,%	SR ISO 937-2007	20,4

OBSERVATII/*NOTES*

Incertitudinea de măsurare asociată valorilor determinate este pt. caract. nr.: 2: ± 0,95%
3: ± 0,89%, pt. un nivel de încredere de 95%.

Institutul Pentru Incercare si Expertizarea Produselor ICPEX BUCUREŞTI ROMANIA

RAPORT DE ÎNCERCÂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 017469

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/ UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*

OBSERVATII/ *NOTES*

A.N.P.C. Centrul Național pentru Încercarea și Expertizarea Produselor

larek ROMANIA

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA: N Nr: 017469

Nr. crt. al încercării *Test number*	Data efectuării încercării *Test date*	Executant/*Performer*		Şef colectiv/*Compartment chief*	
		Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*	Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*
1_3	3-5.12.2012	Marinescu C		Marinescu C	

Nota 1: Încercările nr.: 2, 3 .....sunt executate în conformitate cu cerinţele din SR EN ISO/CEI 17025:2005, în regim de acreditare RENAR

Nota 2 : Eşantioanele martor vor fi păstrate conform prevederilor SMC din CNIEP Larex timp de ..... adică până la data de 29.03.2013. După această dată ne va fi imposibil să răspundem unor eventuale solicitări de clarificare privind rezultatele încercărilor conţinute în acest document.

A.N.P.C. Centrul Naţional Pentru Încercări şi Certificarea Produselor
Larex ROMANIA
L.S.

FUNCŢIA
POSITION
SEF LABORATOR LAREX BUCURESTI

PRENUME, NUME *FIRST NAME, NAME*	SEMNĂTURA *SIGNATURE*
ANCA GAVRIL	

pe

ATENŢIE ! / *ATENTION !*

Rezultatele cuprinse în acest raport se referă strict la obiectele supuse încercărilor. Extinderea rezultatelor încercărilor asupra unui lot de produse se face printr-un document separat - Certificat de conformitate de lot - eliberat de CNIEP - LAREX.

The results included in this report strictly referes to the tested objects. The extention of the tests results to a lot or a type of products is done by a separate document - The Lot Conformity Certificate-released by CNIEP - LAREX.

Se interzice reproducerea parţială a prezentului document.
Is forbidden the partial reproduction of this document.

CENTRUL NAȚIONAL PENTRU ÎNCERCAREA ȘI EXPERTIZAREA PRODUSELOR
MARCA "Larex" ESTE ÎNREGISTRATĂ LA GENEVA DIN ANUL 1975
Sediul central:
Adresa: Șos. Vitan-Bârzești nr. 11B, sector 4, București
Tel.: 021.334.78.65; 021.334.57.02; 0722.558.433; Tel/Fax: 021.334.51.42,
Fax: 0722.154.053, E-mail: larex@rdsmail.ro; www.larex.ro
Laboratoare teritoriale: Arad, Baia Mare, Constanța, Galați, Iași, Oradea, Sibiu, Timișoara
Informații asupra filialelor "Larex" din țară se obțin de la sediul central.

Larex® ROMÂNIA

acreditat pentru ÎNCERCARE
ROMANIA
RENAR
SR EN ISO / CEI 17025:2005
CERTIFICAT DE ACREDITARE
nr. LI 565 / 2011

Încercări efectuate în laboratorul LAREX din București
Tests *carried out in LAREX's laboratories from*
Str. Vitan Bârzești **Nr.** 11B **Tel.** 0213347865

RAPORT DE ÎNCERCĂRI
TESTS REPORT

Seria N Nr. 017470 **Data emiterii/** *Issue date* 10.12.2012

CLIENT/CUSTOMER
Nume/Name LAREX CERT pentru H&E REINERT SRL
Adresa/Address sos. Vitan Bârzești nr.11B, sector 4, București

Comandă/Order 1160/29.11.2012
Eșantion prelevat de/ *Sample drawed by* : Larex Cert cf. RVE 259/27.11.2012

Descrierea obiectului ce urmează a fi supus încercărilor, date de identificare
Object to be tested description

Inscris ambalaj: SALAM DE SIBIU - REINERT
baton de 350 g

Eșantion de 2 bucăți de salam de Sibiu în ambalaje de desfacere de 350 g fiecare - folii din material plastic perforate, cu etichete autocolante, imprimate și inscripționate în lb.română, producător SC H&E REINERT SRL, cod EAN 5941864000797, termen de valabilitate: 29.03.2013, șarja 1754125, introduse în pungi din material plastic sigilate cu sigiliile Larex nr. 023956 (proba) și nr. 023953 (eșantionul martor).

Cod Larex 1160-1-2-LB.01.

Data primirii obiectului supus încercării/ *Receiving date of object to be tested* 29.11.2012

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 017470

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*
1.	Apă,%	SR ISO 1442-2010	24,45
2.	Grăsime, %	SR ISO 1444-2008	45,2
3.	Nitriţi (Nitrit de sodiu), mg/kg	ISO 2918-75	3

OBSERVAŢII/*NOTES*

Incertitudinea de măsurare asociată valorilor determinate este pt. caract. nr. 2: ± 0,9%
nr. 3: ± 0,47 mg/kg, pt. un nivel de încredere de 95%.

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 017470

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/ UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*

OBSERVATII/ *NOTES*

A.N.P.C. Centrul de Calitate Pentru Măsurare, Încercare și Expertizare Produse

Larex ROMANIA

RAPORT DE ÎNCERCĂRI / *TESTS REPORT*

SERIA: N Nr: 017470

Nr. crt. al încercării *Test number*	Data efectuării încercării *Test date*	Executant/*Performer*		Şef colectiv/*Compartment chief*	
		Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*	Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*
1-3	3-5.12.2012	Marinescu C		Marinescu C	

Nota 1: Încercările nr.: 2,3 .....sunt executate în conformitate cu cerinţele din SR EN ISO/CEI 17025:2005, în regim de acreditare RENAR

Nota 2 : Eşantioanele martor vor fi păstrate conform prevederilor SMC din CNIEP Larex timp de ..... adică până la data de 29.03.2013 După această dată ne va fi imposibil să răspundem unor eventuale solicitări de clarificare privind rezultatele încercărilor conţinute în acest document.

A.N.P.C. Centrul Naţional Pentru Încercări şi Expertizarea Produselor Larex

FUNCTIA
POSITION
SEF LABORATOR LAREX BUCURESTI

PRENUME, NUME *FIRST NAME, NAME*	SEMNĂTURA *SIGNATURE*
ANCA GAVRIL	

ATENŢIE ! / *ATENTION !*

Rezultatele cuprinse în acest raport se referă strict la obiectele supuse încercărilor. Extinderea rezultatelor încercărilor asupra unui lot de produse se face printr-un document separat - Certificat de conformitate de lot - eliberat de CNIEP - LAREX.

The results included in this report strictly referes to the tested objects. The extention of the tests results to a lot or a type of products is done by a separate document - The Lot Conformity Certificate-released by CNIEP - LAREX.

Se interzice reproducerea parţială a prezentului document.
Is forbidden the partial reproduction of this document.

CENTRUL NAȚIONAL PENTRU ÎNCERCAREA ȘI EXPERTIZAREA PRODUSELOR
MARCA "Larex" ESTE ÎNREGISTRATĂ LA GENEVA DIN ANUL 1975
Sediul central:
Adresa: Șos. Vitan-Bârzești nr. 11B, sector 4, București
Tel.: 021.334.78.65; 021.334.57.02; 0722.558.433, Tel/Fax: 021.334.51.42,
Fax: 0722.154.053, E-mail: larex@rdsmail.ro; www.larex.ro
Laboratoare teritoriale: Arad, Baia Mare, Constanța, Galați, Iași, Oradea, Sibiu, Timișoara
Informații asupra filialelor "Larex" din țară se obțin de la sediul central.

Larex® ROMÂNIA

Încercări efectuate în laboratorul LAREX din .....București.....
Tests *carried out in LAREX's laboratories from*
Str. Vitan Bârzești Nr. 11B Tel. 0213347865

RAPORT DE ÎNCERCĂRI
TESTS REPORT

Seria N Nr....017482...**Data emiterii/***Issue date*.....10.12.2012.....

CLIENT/CUSTOMER
Nume/Name LAREX CERT pentru H&E REINERT SRL
Adresa/Address sos.Vitan Bărzești nr.11B, sector 4, București

Comandă/Order 1158/29.11.2012
Eșantion prelevat de/*Sample drawed by :* reprezentant Larex Cert cf. RVE 259/ 27.11.2012

Descrierea obiectului ce urmează a fi supus încercărilor, date de identificare
Object to be tested description

Inscris ambalaj: BILLA - SALAM DE SIBIU

Salam de Sibiu în 7 ambalaje de desfacere de câte 100 g fiecare, caserole din material plastic închise prin termosudare, etichetate și inscripționate în lb.română cu nume producător SC H&E REINERT SRL, cod EAN 9000868400 2366, șarja: 1754255, termen de valabilitate 31.12.2012, introduse în pungi din material plastic sigilate cu sigiliile Larex nr 023957 (proba) și 023952 (eșantionul martor).

Cod Larex 1158-1_1_LB.06.

Data primirii obiectului supus încercării/*Receiving date of object to be tested* 29.11.2012

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 017482

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*
1.	Salmonella/25 g	SR EN ISO 6579: 2003	
	- proba 1		absent
	- proba 2		absent
	- proba 3		absent
	- proba 4		absent
	- proba 5		absent

OBSERVATII/*NOTES*

A.N.P.C. Centrul Național Pentru Inițiere și Monitorizarea Protecției Consumatorilor

larex ROMANIA

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 017482

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/ UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*

OBSERVATII/ *NOTES*

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA: N Nr: 017482

Nr. crt. al încercării *Test number*	Data efectuării încercării *Test date*	Executant/*Performer*		Şef colectiv/*Compartment chief*	
		Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*	Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*
1	03-06.12.2012	Văcăroiu C		Văcăroiu C	

Nota 1: Încercările nr.: ....–.....sunt executate în conformitate cu cerinţele din SR EN ISO/CEI 17025:2005, în regim de acreditare RENAR

Nota 2 : Eşantioanele martor vor fi păstrate conform prevederilor SMC din CNIEP Larex timp de ..... adică până la data de 31.12.2012 După această dată ne va fi imposibil să răspundem unor eventuale solicitări de clarificare privind rezultatele încercărilor conţinute în acest document.

A.N.P.C. Centrul Naţional pentru Protecţia Consumatorilor – Filiala Prahova
larex
L.S.

FUNCŢIA
POSITION
SEF LABORATOR LAREX BUCURESTI

PRENUME, NUME
FIRST NAME, NAME
ANCA GAVRIL

SEMNĂTURA
SIGNATURE

PE

ATENŢIE ! / *ATENTION !*

Rezultatele cuprinse în acest raport se referă strict la obiectele supuse încercărilor. Extinderea rezultatelor încercărilor asupra unui lot de produse se face printr-un document separat - Certificat de conformitate de lot - eliberat de CNIEP - LAREX.

The results included in this report strictly referes to the tested objects. The extention of the tests results to a lot or a type of products is done by a separate document - The Lot Conformity Certificate-released by CNIEP - LAREX.

Se interzice reproducerea parţială a prezentului document.
Is forbidden the partial reproduction of this document.

CENTRUL NAȚIONAL PENTRU ÎNCERCAREA ȘI EXPERTIZAREA PRODUSELOR
MARCA "Larex" ESTE ÎNREGISTRATĂ LA GENEVA DIN ANUL 1975
Sediul central:
Adresa: Șos. Vitan-Bârzești nr. 11B, sector 4, București
Tel.: 021.334.78.65; 021.334.57.02; 0722.558.433, Tel/Fax: 021.334.51.42,
Fax: 0722.154.053, E-mail: larex@rdsmail.ro; www.larex.ro
Laboratoare teritoriale: Arad, Baia Mare, Constanța, Galați, Iași, Oradea, Sibiu, Timișoara
Informații asupra filialelor "Larex" din țară se obțin de la sediul central.

Larex® ROMÂNIA

acreditat pentru ÎNCERCARE
ROMANIA
RENAR
SR EN ISO / CEI 17025:2005
CERTIFICAT DE ACREDITARE
nr. LI 565 / 2011

Încercări efectuate în laboratorul LAREX din .....București.....
Tests carried out in LAREX's laboratories from
Str. Vitan Bârzești Nr. 11B Tel. 0213347865

RAPORT DE ÎNCERCĂRI
TESTS REPORT

Seria N Nr. 016546 Data emiterii/*Issue date* 16.07.2012

CLIENT/CUSTOMER
Nume/Name LAREX CERT pentru H&E REINERT SRL
Adresa/Address sos. Vitan Bârzești nr.11B, sector 4, București

Comandă/Order 682/29.06.2012
Eșantion prelevat de/*Sample drawed by*: reprezentant Larex Cert cf. RVE 250/ 28.06.2012

Descrierea obiectului ce urmează a fi supus încercărilor, date de identificare
Object to be tested description

Inscris ambalaj: SALAM DE SIBIU - CLEVER

Eșantion de 4 bucăți de salam de Sibiu în ambalaje de desfacere de 350 g fiecare - folii din material plastic perforate, cu etichete autocolante, imprimate și inscripționate în lb.română, producător H&E REINERT SRL, cod EAN 5941864004108, termen de valabilitate: 26.10.2012, lot 1647784, introduse în pungi din material plastic sigilate cu sigiliile Larex nr. 023910, 023911 (proba) și 023912 (eșantionul martor).

Cod Larex 682-1-4-L .01,05,06.

Data primirii obiectului supus încercării/*Receiving date of object to be tested* 29.06.2012

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 016546

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*
1.	Examen organoleptic - aspect exterior	STAS 11061-88	- batoane cilindrice, nedeformate - membrana aderentă la compoziţie cu suprafaţa acoperită cu un strat subţire de mucegai, de culoare alb-gri - suprafaţa prezintă încreţituri
	- aspect în secţiune		- masa compoziţiei este lucioasă, compactă, bine legată, mozaicată, bucăţi de carne de culoare roşu-rubiniu cu mici insule de grăsime albă repartizată uniform pe toată suprafaţa secţiunii - fără bucăţi de flaxuri, fără goluri de aer - fără aglomerări de grăsime topită sub membrană şi pe secţiune - fără aglomerări de condimente, fără fragmente de os, fără corpuri străine
	- consistenţa		- semitare
	- gust, miros		- plăcut, caracteristic produsului, fără gust şi miros străin sesizabil
2.	Apă,%	SR ISO 1442-2010	22,3
3.	Grăsime, %	SR ISO 1444-2008	45,1
4.	Proteine,%	SR ISO 937-2007	23,1
5.	Nitriţi (Nitrit de sodiu), mg/kg	ISO 2918-1975	- sub limita de detecţie de 2

OBSERVAŢII/*NOTES*

A.N.P.C. Centrul Naţional Pentru Încercarea şi Expertizarea Produselor Larex ROMANIA

RAPORT DE ÎNCERCÀRI/ *TESTS REPORT* 016546

SERIA : N Nr :

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/ UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*
6.	Azot ușor hidrolizabil, mg NH_3/100g	SR 9065-7/2007 pct. 3.3.	83
7.	Cadmiu, mg/kg masă umedă	SR EN 14082:2003	0,01
8.	Plumb, mg/kg masă umedă	SR EN 14082:2003	0,023
9.	Salmonella/25 g	SR EN ISO 6579:2003	
	- proba 1		absent
	- proba 2		absent
	- proba 3		absent
	- proba 4		absent
	- proba 5		absent
10.	Listeria monocytogenes/ 25g	SR EN ISO 11290-1:2000	
	- proba 1		absent
	- proba 2		absent
	- proba 3		absent
	- proba 4		absent
	- proba 5		absent

OBSERVATII/ *NOTES*

A.N.P.C. Centrul Național Pentru Încercarea și Expertizarea Produselor Larex ROMANIA

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA: N Nr: 016546

Nr. crt. al încercării *Test number*	Data efectuării încercării *Test date*	Executant/*Performer*		Şef colectiv/*Compartment chief*	
		Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*	Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*
1-6	9-12.07.2012	Marinescu C		Marinescu C.	
7,8	5-10.07.2012	Gavril A		Gavril A	
10,9	2-5.07.2012	Văcăroiu C		Văcăroiu C	

Nota 1: Încercările nr.: 3, 4, 5, 7, 8, ...sunt executate în conformitate cu cerinţele din SR EN ISO/CEI 17025:2005, în regim de acreditare RENAR

Nota 2 : Eşantioanele martor vor fi păstrate conform prevederilor SMC din CNIEP Larex timp de ....., adică până la data de 26.10.2012. După această dată ne va fi imposibil să răspundem unor eventuale solicitări de clarificare privind rezultatele încercărilor conţinute în acest document.

A.N.P.C. Centrul Naţional Pentru Protecţia Consumatorilor şi Expertizarea Produselor Larex E.S.

FUNCŢIA
POSITION
SEF LABORATOR LAREX BUCURESTI

PRENUME, NUME
FIRST NAME, NAME
ANCA GAVRIL

SEMNĂTURA
SIGNATURE

ATENŢIE ! / *ATENTION !*

Rezultatele cuprinse în acest raport se referă strict la obiectele supuse încercărilor. Extinderea rezultatelor încercărilor asupra unui lot de produse se face printr-un document separat - Certificat de conformitate de lot - eliberat de CNIEP - LAREX.

The results included in this report strictly referes to the tested objects. The extention of the tests results to a lot or a type of products is done by a separate document - The Lot Conformity Certificate-released by CNIEP - LAREX.

Se interzice reproducerea parţială a prezentului document.
Is forbidden the partial reproduction of this document.

CENTRUL NAȚIONAL PENTRU ÎNCERCAREA ȘI EXPERTIZAREA PRODUSELOR
MARCA "Larex" ESTE ÎNREGISTRATĂ LA GENEVA DIN ANUL 1975
Sediul central:
Adresa: Șos. Vitan-Bârzești nr. 11B, sector 4, București
Tel.: 021.334.78.65; 021.334.57.02; 0722.558.433, Tel/Fax: 021.334.51.42,
Fax: 0722.154.053, E-mail: larex@rdsmail.ro; www.larex.ro
Laboratoare teritoriale: Arad, Baia Mare, Constanța, Galați, Iași, Oradea, Sibiu, Timișoara
Informații asupra filialelor "Larex" din țară se obțin de la sediul central.

Larex® ROMÂNIA

acreditat pentru ÎNCERCARE
ROMÂNIA
RENAR
SR EN ISO / CEI 17025:2005
CERTIFICAT DE ACREDITARE
nr. LI 565 / 2011

Încercări efectuate în laboratorul LAREX din Bucureşti
Tests carried out in LAREX's laboratories from
Str. Vitan Bârzeşti Nr. 11B Tel. 213347865

RAPORT DE ÎNCERCĂRI
TESTS REPORT

Seria N Nr. 016547 Data emiterii/*Issue date* 16.07.2012

CLIENT/CUSTOMER
Nume/Name LAREX CERT pentru H&E REINERT SRL
Adresa/Address sos.Vitan Bârzeşti nr.11B,sector 4, Bucureşti

Comandă/Order 683/29.06.2012
Eșantion prelevat de/*Sample drawed by*: reprezentant Larex Cert cf. RVE 250/28.06.2012

Descrierea obiectului ce urmează a fi supus încercărilor, date de identificare
Object to be tested description

Inscris ambalaj: SALAM DE SIBIU - SELGROS

Eșantion de 2 bucăți de salam de Sibiu în ambalaje de desfacere de 500 g fiecare - folii din material plastic perforate, cu etichete autocolante, imprimate și inscripționate în lb.română, producător H&E REINERT SRL, cod EAN 5941864003835, termen de valabilitate: 26.10.2012, lot 1646420, introduse în pungi din material plastic sigilate cu sigiliile Larex nr. 023911 (proba) și 023912 (eșantionul martor).

Cod Larex 683-1-2-LB.01.

Data primirii obiectului supus încercării/*Receiving date of object to be tested* 29.06.2012

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 016547

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*
1.	Examen organoleptic - aspect exterior	STAS 11061-88	- batoane cilindrice , nedeformate - membrana aderentă la compoziţie cu suprafaţa acoperită cu un strat subţire de mucegai, de culoare alb-gri - suprafaţa prezintă încreţituri
	- aspect în secţiune		- masa compoziţiei este lucioasă, compactă, bine legată, mozaicată, bucăţi de carne de culoare roşu-rubiniu cu mici insule de grăsime albă repartizată uniform pe toată suprafaţa secţiunii - fără bucăţi de flaxuri, fără goluri de aer - fără aglomerări de grăsime topită sub membrană şi pe secţiune - fără aglomerări de condimente, fără fragmente de os, fără corpuri străine
	- consistenţa		- semitare
	- gust, miros		- plăcut,caracteristic produsului, fără gust şi miros străin sesizabil
2.	Apă,%	SR ISO 1442-2010	21,8
3.	Grăsime, %	SR ISO 1444-2008	44,9
4.	Proteine,%	SR ISO 937-2007	22,9

OBSERVAŢII/*NOTES*

A.N.P.C. Laboratorul Regional Pentru Încercări și Expertizare Produse Calitatea Larex ROMANIA

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 016547

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/ UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*

OBSERVATII/ *NOTES*

A.N.P.C. Centrul Național Pentru Ingemnarea și Autorizarea Produselor

Larex ROMANIA

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA: N Nr: 016547

Nr. crt. al încercării *Test number*	Data efectuării încercării *Test date*	Executant/*Performer*		Şef colectiv/*Compartment chief*	
		Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*	Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*
1-4	09-12.07.2012	Marinescu C		Marinescu C	

Nota 1: Încercările nr.: .....3,4.....sunt executate în conformitate cu cerinţele din SR EN ISO/CEI 17025:2005, în regim de acreditare RENAR

Nota 2 : Eşantioanele martor vor fi păstrate conform prevederilor SMC din CNIEP Larex timp de ....., adică până la data de 26.10.2012 După această dată ne va fi imposibil să răspundem unor eventuale solicitări de clarificare privind rezultatele încercărilor conţinute în acest document.

A.N.P.C. Centrul Naţional Pentru Încercarea şi Certificarea Produselor Larex ROMANIA L.S.

PE

FUNCŢIA
POSITION
SEF LABORATOR LAREX BUCURESTI

PRENUME, NUME
FIRST NAME, NAME
ANCA GAVRIL

SEMNĂTURA
SIGNATURE

ATENŢIE ! / *ATENTION !*

Rezultatele-cuprinse în acest raport se referă strict la obiectele supuse încercărilor. Extinderea rezultatelor încercărilor asupra unui lot de produse se face printr-un document separat - Certificat de conformitate de lot - eliberat de: CNIEP - LAREX.

The results included in this report strictly referes to the tested objects. The extention of the tests results to a lot or a type of products is done by a separate document - The Lot Conformity Certificate-released by CNIEP - LAREX.

Se interzice reproducerea parţială a prezentului document.
Is forbidden the partial reproduction of this document.

CENTRUL NAȚIONAL PENTRU ÎNCERCAREA ȘI EXPERTIZAREA PRODUSELOR
MARCA "Larex" ESTE ÎNREGISTRATĂ LA GENEVA DIN ANUL 1975
Sediul central:
Adresa: Șos. Vitan-Bârzești nr. 11B, sector 4, București
Tel.: 021.334.78.65; 021.334.57.02; 0722.558.433; Tel/Fax: 021.334.51.42,
Fax: 0722.154.053, E-mail: larex@rdsmail.ro; www.larex.ro
Laboratoare teritoriale: Arad, Baia Mare, Constanța, Galați, Iași, Oradea, Sibiu, Timișoara
Informații asupra filialelor "Larex" din țară se obțin de la sediul central.
Larex® ROMÂNIA

Încercări efectuate în laboratorul LAREX din ....București....
Tests carried out in LAREX's laboratories from
Str. Vitan Bărzești Nr. 11B Tel. 0213347865

RAPORT DE ÎNCERCĂRI
TESTS REPORT

Seria N Nr.....016545....**Data emiterii/***Issue date*....13.07.2012....

CLIENT/CUSTOMER

Nume/Name LAREX CERT pentru H&E REINERT SRL
Adresa/Address sos.Vitan Bărzești nr.11B, sect.4, București

Comandă/Order 685/29.06.2012
Eșantion prelevat de/*Sample drawed by :* de reprezentant Larex Cert cf.RVE 250/ 28.06.2012

Descrierea obiectului ce urmează a fi supus încercărilor, date de identificare
Object to be tested description

Inscris ambalaj: SALAM DE SIBIU "CARREFOUR"

Salam de Sibiu în 6 ambalaje de desfacere de câte 100g fiecare, caserole din material plastic închise prin termosudare, etichetate și inscripționate în lb.română cu nume distribuitor SC CARREFOUR SA, cod EAN 5941864001213, lot 1646440, termen de valabilitate: 07.08.2012, introduse în pungi din material plastic sigilate cu sigiliile Larex nr. 023910 (proba) și 023912 (eșantionul martor).

Cod Larex 685-1-1-LB.06.

Data primirii obiectului supus încercării/*Receiving date of object to be tested* 29.06.2012

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 016545

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*
1.	Salmonella/25 g	SR EN ISO 6579:2003	
	- proba 1		absent
	- proba 2		absent
	- proba 3		absent
	- proba 4		absent
	- proba 5		absent
2.	Listeria monocytogenes/ 25 g	SR EN ISO 11290-1: 2000	
	- proba 1		absent
	- proba 2		absent
	- proba 3		absent
	- proba 4		absent
	- proba 5		absent

OBSERVATII/*NOTES*

A.N.P.C. Centrul Național Pentru Încercarea și Expertizarea Produselor

Larex ROMANIA

RAPORT DE ÎNCERCÀRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 016545

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/ UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*

OBSERVATII/ *NOTES*

RAPORT DE ÎNCERCĂRI/ *TESTS REPORT*

SERIA: N Nr: 016545

Nr. crt. al încercării *Test number*	Data efectuării încercării *Test date*	Executant/*Performer*		Şef colectiv/*Compartment chief*	
		Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*	Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*
1,2	02-05.07.2012	Văcăroiu C		Văcăroiu C	

Nota 1: Încercările nr.: ....–.....sunt executate în conformitate cu cerinţele din SR EN ISO/CEI 17025:2005, în regim de acreditare RENAR

Nota 2 : Eşantioanele martor vor fi păstrate conform prevederilor SMC din CNIEP Larex timp de ....., adică până la data de 07.08.2012. După această dată ne va fi imposibil să răspundem unor eventuale solicitări de clarificare privind rezultatele încercărilor conţinute în acest document.

A.N.P.C. Centrul Pentru Incercarea si Exportizarea Produselor Larex ROMANIA * L.S.

FUNCŢIA
POSITION
SEF LABORATOR LAREX BUCURESTI

PRENUME, NUME *FIRST NAME, NAME*	SEMNĂTURA *SIGNATURE*
ANCA GAVRIL	

pg

ATENŢIE ! / *ATENTION !*

Rezultatele cuprinse în acest raport se referă strict la obiectele supuse încercărilor. Extinderea rezultatelor încercărilor asupra unui lot de produse se face printr-un document separat - Certificat de conformitate de lot - eliberat de CNIEP - LAREX.

The results included in this report strictly referes to the tested objects. The extention of the tests results to a lot or a type of products is done by a separate document - The Lot Conformity Certificate-released by CNIEP - LAREX.

Se interzice reproducerea parţială a prezentului document.
Is forbidden the partial reproduction of this document.

CENTRUL NAȚIONAL PENTRU ÎNCERCAREA ȘI EXPERTIZAREA PRODUSELOR
MARCA "Larex" ESTE ÎNREGISTRATĂ LA GENEVA DIN ANUL 1975
Sediul central:
Adresa: Șos. Vitan-Bârzești nr. 11B, sector 4, București
Tel.: 021.334.78.65; 021.334.57.02; 0722.558.433, Tel/Fax: 021.334.51.42,
Fax: 0722.154.053, E-mail: larex@rdsmail.ro; www.larex.ro
Laboratoare teritoriale: Arad, Baia Mare, Constanța, Galați, Iași, Oradea, Sibiu, Timișoara
Informații asupra filialelor "Larex" din țară se obțin de la sediul central.

Larex® ROMÂNIA

acreditat pentru ÎNCERCARE
ROMÂNIA
RENAR
SR EN ISO / CEI 17025:2005
CERTIFICAT DE ACREDITARE
nr. LI 565 / 2011

Încercări efectuate în laboratorul LAREX din București
Tests carried out in LAREX's laboratories from
Str. Vitan Bârzești Nr. 11B Tel. 0213347865

RAPORT DE ÎNCERCĂRI
TESTS REPORT

Seria N Nr. 016548 **Data emiterii/** *Issue date* 16.07.2012

CLIENT/CUSTOMER
Nume/Name LAREX CERT pentru H&E REINERT SRL
Adresa/Address șos. Vitan Bârzești nr.11B, sect.4, București

Comandă/Order 684/29.06.2012
Eșantion prelevat de/ *Sample drawed by* : reprezentant Larex Cert cf.RVE 250/ 28.06.2012

Descrierea obiectului ce urmează a fi supus încercărilor, date de identificare
Object to be tested description

Insoris ambalaj: SALAM DE SIBIU H&E REINERT

Eșantion de 2 bucăți de salam de Sibiu în ambalaje de desfacere de 350 g fiecare - folii din material plastic perforate, cu etichete autocolante, imprimate și inscripționate în lb.română, producător H&E REINERT SRL, cod EAN 5941864000797, termen de valabilitate: 26.10.2012, șarja 164641, introduse în pungi din material plastic sigilate cu sigiliile Larex nr. 023911 (roba) și 023912 (eșantionul martor).

Cod Larex 684-1-2-LB.01.

Data primirii obiectului supus încercării/ *Receiving date of object to be tested* 29.06.2012

RAPORT DE ÎNCERCĂRI / *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 016548

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*
1.	Examen organoleptic - aspect exterior	STAS 11061-88	- batoane cilindrice, nedeformate - membrana aderentă la compoziţie cu suprafaţa acoperită cu un strat subţire de mucegai, de culoare alb-gri - suprafaţa prezintă încreţituri
	- aspect în secţiune		- masa compoziţiei este lucioasă, compactă, bine legată, mozaicată, bucăţi de carne de culoare roşu-rubiniu cu mici insule de grăsime albă repartizate uniform pe toată suprafaţa secţiunii - fără bucăţi de flaxuri, fără goluri de aer - fără aglomerări de grăsime topită sub membrană şi pe secţiune - fără aglomerări de condimente, fără fragmente de os, fără corpuri străine
	- consistenţa		- semitare
	- gust, miros		- plăcut, caracteristic produsului, fără gust şi miros străin sesizabil
2.	Apă,%	SR ISO 1442-2010	25,5
3.	Azot uşor hidrolizabil, mg NH_3/100g	SR 9065-7/2007 pct.3.3.	84,8
4.	Cadmiu,mg/kg masă umedă	SR EN 14082:2003	0,0058
5.	Plumb,mg/kg masă umedă	SR EN 14082:2003	0,034

OBSERVAŢII/*NOTES*

N.P.C.

Larex ROMANIA

RAPORT DE ÎNCERCÀRI/ *TESTS REPORT*

SERIA : N Nr : 016548

Nr. crt. *No.*	Caracteristica/ UM *Characteristic M/U*	Metoda de încercare *Test method*	Valoare Determinată *Found Value*

OBSERVATII/ *NOTES*

C.N.P.C. Centrul Național Pentru Încercarea și Expertizarea Produselor

Larex ROMANIA

RAPORT DE ÎNCERCĂRI / *TESTS REPORT*

SERIA: N Nr: 016548

Nr. crt. al încercării *Test number*	Data efectuării încercării *Test date*	Executant/*Performer*		Şef colectiv/*Compartment chief*	
		Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*	Prenume, nume *First name, Name*	Semnătura *Signature*
1-3	9-12.07.2012	Marinescu C		Marinescu C	
4,5	5-10.07.2012	Gavril A		Gavril A	

Nota 1: Încercările nr.: 4, 5 .....sunt executate în conformitate cu cerinţele din SR EN ISO/CEI 17025:2005, în regim de acreditare RENAR

Nota 2 : Eşantioanele martor vor fi păstrate conform prevederilor SMC din CNIEP Larex timp de ....., adică până la data de 26.10.2012 .....După această dată ne va fi imposibil să răspundem unor eventuale solicitări de clarificare privind rezultatele încercărilor conţinute în acest document.

A.N.P.C. Centrul Naţional Pentru Încercări și Certificarea Produselor Larex ROMANIA L.S.

PE

FUNCŢIA
POSITION
SEF LABORATOR LAREX BUCURESTI

PRENUME, NUME
FIRST NAME, NAME
ANCA GAVRIL

SEMNĂTURA
SIGNATURE

ATENŢIE ! / *ATENTION !*

Rezultatele cuprinse în acest raport se referă strict la obiectele supuse încercărilor. Extinderea rezultatelor încercărilor asupra unui lot de produse se face printr-un document separat - Certificat de conformitate de lot - eliberat de CNIEP - LAREX.

The results included in this report strictly referes to the tested objects. The extention of the tests results to a lot or a type of products is done by a separate document - The Lot Conformity Certificate-released by CNIEP - LAREX.

Se interzice reproducerea parţială a prezentului document.
Is forbidden the partial reproduction of this document.

Uzina de prelucrare a laptelui Sinaia

Data: 11.08.1986

Certificat de calitate nr. 1047

Denumirea mărfii: Сыр плавленый молочный

Destinatar: Societatea comercială „Salam" Sibiu

Cod: 1

C.C.C.P. U.R.S.S.

Data fabricat: mai 1986

Cantitatea: 666 cutii

Examen organoleptic: normal

Examen bacteriologic: lămuririle pe mediile aerobe și anaerobe: sterile

Analiza bacteriologică: Сыр плавленый молочный

Examenul chimic

Proba	H_2O	Grăsimi	Na Cl	Na NO_2 mg %
1.	24,48	42,31	5,95	urme
2.	24,90	41,68	5,73	"
3.	26,02	39,70	5,73	"
4.	27,67	37,63	5,16	"
5.	27,36	37,14	5,73	"
6.	26,44	39,38	5,49	"
7.	27,78	37,38	5,96	"

Concluzii: Marfa corespunde organoleptic, bacteriologic și chimic cu normele

Ștampila și semnătura

N.B. Salamul de Sibiu scos din ambalaje în termen de 10 zile și ținut depozitat în camere curate, uscate, bine aerisite, fără miros străin, la o temperatură de 10-14°C și umiditatea relativă a aerului 68-72 % are termen de garanție de 3 luni începînd cu data de 11.08.1986.

Гарантия 3 месяца при { t = 10-14°C, f = 68-72% }

oo0oo

- LABORATORUL CENTRAL -
de control al alimentelor de origine animală și al furajelor
- București -

- BULETIN DE ANALIZĂ nr.11c516-523 -
25 iulie 1986

Natura probei:8 probe salam Sibiu export Suedia(tipulist o,25o kg) Trimise de EPC Sinaia,cu adresa nr.1486 și pr.verbal nr.2o/15.o7.1986.-

Examenul organoleptic
Caractere organoleptice normale

Examenul bacteriologic
Salmonella /5o g absent
Stafilococ coag.+/o,o1 g absent
Bacterii coliforme/g absent
Bacterii sulfito reducătoare/g absent

Examenul fizico-chimic

	Apă	Grăsimi	Sare	Nitriți
proba 1	26,79	41,1o	5,44	urme
2	26,75	39,22	6,o2	"
3	24,4o	39,97	6,31	"
4	26,36	39,o7	5,84	"
5	26,36	38,61	6,o2	"
6	26,65	4o,o5	5,61	"
7	24,89	39,24	5,34	"
8	26,51	38,6o	5,73	"

Concluzii:Probele analizate corespund organoleptic,bacteriologic și fizico-chimic caietului de sarcini 6337/8o.-

Director, Șef lab.chimie, Șef lab.bacteriologie,
ss.indescifr. ss.indescifr. ss.indescifr.-

pt.conformitate,

N.B.Salamul de Sibiu se ambalează în termen de 1o zile și ținut în camere curate,bine aerisite,fără miros străin,uscate, și agățat,la o temp.1o-14°C și umidit.relativă a aerului 68-72 %, are termen de garanție de 3 luni de la data de 27.o7.1986.-

- Pe tot timpul transportului se va asigura o temperatură de 1o-14°C și o umiditate relativă a aerului de 68-72 %.-

ooOOoo

- LABORATORUL CENTRAL -
de control al alimentelor de origină animală și al furajelor
- București -

- BULETIN DE ANALIZA nr.1347o9-729 -
27.XI.1984

Natura probei: 21 probe salam Sibiu turist export RFG
Trimise de IPC Sinaia cu adresa 398o/și pr.verbal 31/22.XI.1984
Examenele cerute: organoleptic, bacteriologic și fizico-chimic

Examenul organoleptic
Caracatere organoleptice normale

Examenul bacteriologic
Salmonella/5o g - absent
Stafilococ coag. pozitiv /o,ol g absent
Bacterii coliforme/o,1 g absent
Bacterii anaerobe sulfito-reducătoare o,ol g absent

Examenul fizico-chimic

	Apă	Grăsime	Sare	Nitriți
proba 1	26,28	39,o1	5,96	urme
2	28,28	37,45	5,73	"
3	26,77	37,27	5,96	"
4	26,89	39,47	5,85	"
5	26,71	39,2o	5,73	"
6	27,61	39,85	5,38	"
7	29,o6	37,41	5,73	"
8	25,89	39,54	5,96	"
9	28,31	36,39	5,73	"
1o	27,oo	36,81	5,85	"
11	26,73	39,o8	5,73	"
12	25,55	4o,61	5,96	"
13	26,63	38,33	5,85	"
14	25,76	41,oo	5,96	"
15	27,67	39,19	5,96	"
16	28,12	38,51	5,96	"
17	27,83	36,51	5,61	"
18	27,53	37,56	5,85	"
19	29,36	35,96	5,85	"
2o	26,99	4o,28	5,96	"
21	26,23	41,27	5,96	"

Concluzii: probele de salam Sibiu analizate corespund organoleptic, bacteriologic și fizico-chimic condițiilor caietului de sarcini 6337/8o.-

DIRECTOR, ing. Ana Indrecifr.
pt.conformitate

SEF LAB.CHIMIC, ing. Ana Indrecifr.

SEF LAB.BACTERIOLOGIE, ing. Indrecifr.

N.B.Salamul de Sibiu se livrează în ambalajeîn termen de 1o zile și ținut în camere curate,uscate,bine ventilate,fără miros străin la temp.de 1o-14°C și umidit.relativă 68-72 %,are termen de garanție de 3 luni de la data de 29.XI.1984.-

~~pt.conformitate~~

= LABORATORUL CENTRAL =
de control sanitar-veterinar al alimentelor de origine animală
și al furajelor - București =

C.F.R.

BULETIN DE ANALIZA nr.136332-337 -
21 decembrie 1984

Natura probelor: probe salam Sibiu export Suedia
Trimise de FPC Sinaia cu adresa 4304 și pr.verbal 34/13.XII.84
Examenul organoleptic: caractere organoleptice normale

Examen bacteriologic

- Salmonella/50 g - absent
- Stafilococ coag.+/0,01 g absent
- Bacterii coliforme 0,1 g absent
- Bacterii anaerobe sulfito-reducătoare 0,1 /g absent

Examenul fizico-chimic

	Apă	Grăsime	Sare	Nitriți
- proba 1	28,98	38,65	5,03	urme
- proba 2	28,77	37,64	5,26	"
- proba 3	28,86	36,74	5,61	"
- proba 4	28,16	37,06	5,75	"
- proba 5	29,71	38,03	5,14	"
- proba 6	29,35	37,52	5,14	"

Concluzii: probele de salam Sibiu analizate corespund organoleptic bacteriologic și fizico-chimic caietului de sarcini 6337/80.-

DIRECTOR, SEF LAB.CHIMIC, SEF LAB.BACTERIOLOGIE,
ss.indescifr. ss.indescifr. ss.indescifr.-

pt.conformitate,

N.B.Salamul de Sibiu crioveanumat se scoate imediat din ambalaje și se face zilnic controlul pungilor, înlocuindu-se cele defecte. Se depozitează în camere curate, uscate, bine aerisite, fără miros străin, la temp.de 10 °C și umidit.relativă a aerului 70-75 %.-
Salamul de Sibiu necrioveanumat scos din ambalaje în termen de 10 zile, și ținut agățat în camere curate, uscate, fără miros străin, bine aerisite, la o temp.de 10-14 și umidit.relativă a aerului 68-72 %, are termen de garanție 3 luni de la data de 22.XII.1984.-

ooOoo

CARNINE, OVINE ... A L'IMPORT ... EN TRANSIT
DE ... PREPARATE PE BAZĂ DE CARNE DIN SPECIILE BOVINE
... CARNINE SI PORCINE ... IN ROMANIA

BULETIN DE ANALIZA nr. 53280-283;285/24.08.1983
si 53317-320;53322-325;326;327/29.08.1983 -

atura probei: 13 probe salam Sibiu export tuedia
imise de FRC Sinaia, cu adresa 2146 pr.verbal 68 din 29.08.
2156/pr.verbal 87/25.08.1983.-

amenul organoleptic

racatere organoleptice normale

amenul bacteriologic

lmonella/50 absent
otaus/g absent
afilococ coag.+/0,01 g absent

amenul fizico-chimic

	Apă	Grăsime	Sare	Nitrit
ba 1	27,54	40,28	5,60	urme
2	29,98	38,69	5,73	"
3	29,28	37,23	5,26	"
4	29,34	37,99	4,91	"
5	28,22	39,83	5,73	"
1	27,97	40,54	5,44	"
2	28,74	38,23	5,14	"
3	29,62	37,49	5,26	"
4	29,91	37,88	5,26	"
6	30,00	37,63	5,26	"
7	29,52	38,59	5,03	"
9	29,74	37,84	5,44	"
10	30,00	37,32	5,01	

bele de salam Sibiu analizate corespund organoleptic, bacterio-
co-chimic pentru consum conform caietului de sarcini 6337/80.-

ef lab.chimie,
ss.indescifr.

ef lab.bacteriologie,
ss.indescifr.-

ifr.

pt.conformitate,

de Sibiu scos din ambalaje în termen de 10 zile si ţinut agăţat
rate, bine aerisite, fără miros străin, la o temp.de 10-14°C
relativa a aerului 68-72%, are termen de garanţie 3 luni
29.08.1983.-

nul Sibiu ambalat la Crievac se va face zilnic controlul pungi-
iu-se cele defecte.-

oooOooo

BUCURESTI

Comandă F.R.C.C.Sinaia

Furnizor: Data 31.08.1983

Сервелат о Казахский

CERTIFICAT DE CALITATE nr. 53280-283;285-286;289-290

nr.53317-320/29.08.1983 292-293/24.08.1983

Denumirea mărfii: SALAM SIBIU

Cantitatea: C.C.C.P. U.R.S.S. 116/30.08.1983

Greutatea: 10.000 kg. CUTOK 400 cutii

Operațiunea tehnologică: normal

Proba organoleptică: Батон цилиндрической формы, поверхность сухая, с отдельными следами обсушки

Analiza bacteriologică: Semănările pe mediile aerobe și anaerobe sterile

Concluzii analiz: Качественный анализ

Analiza chimică:

H_2O	Grăsime	Na Cl.	$NaNO_2$	Proba	H_2O	Grăsime	NaCL	$NaNO_2$
27,54	40,28	5,60	urme	11	28,53	36,83	5,61	urme
29,98	38,69	5,73	"	13	28,37	36,83	5,38	"
29,28	37,23	5,26	"	14	27,71	40,81	5,61	"
29,34	37,99	4,91	"	1	27,97	40,54	5,44	"
28,22	39,83	5,73	"	2	28,74	38,23	5,14	"
28,57	39,58	4,32	"	3	29,62	37,49	5,26	"
27,82	39,42	5,73	"	4	29,91	37,88	5,26	"

Concluzii: Продукт соответствует по качественным бактериологическим показателям.

Concluzii: marfa corespunde organoleptic, bacteriologic și chimic.-

Autorul: Șef serviciu

Ștampila și semnătura

Salamul de Sibiu scos din ambalaje în termen de 10 zile și ținut
are bine aerisite, agățat, la temp. de 10 - 14° C și umiditatea rela-
aerului de 60-70%, are termen de garanție de 90 zile de la data de
1983.-

oo00oo

Chitanța nr. 95 855/12/21 XII 2001

Laboratorul de ~~chimie~~ sanitară

ANEXA NR. 82

BULETIN DE ANALIZE SANITARE *) NR. .....
PROBE DE ALIMENTE / BĂUTURI

2001 luna XII ziua 10

Cu rezultatul determinărilor de ~~chimie~~ sanitară efectuate pe probele de alimente / ~~băuturi~~ recoltate de la

S.C. SALSI SA SIMINA

Procesul verbal nr. 284 din: 2001 luna XII ziua 10

Trimise de: L.S.P. SIMINA

Alte mențiuni.....

Nr. reg. Lab.* 743	Felul probei: SALAM SIBIU LOT 15
Rezultatul: Saturnul = Absent / 25 g Stafilococ coagulazo pozitiv = 0 / g	
Concluzii și recomandări:	

Nr. reg. Lab. 746	Felul probei: SALAM BĂNĂȚEAN LOT 128
Rezultatul: Salmonella = Absent / 25 g Stafilococ coagulazo pozitiv = 0 / g	
Concluzii și recomandări:	

*) Prezentul buletin este valabil numai pentru probele analizate

Chitanța nr. 95 855/12/21 XII 2001

Laboratorul de chimie sanitară

ANEXA NR. 82

BULETIN DE ANALIZE SANITARE *) NR. 760, 763
PROBE DE ALIMENTE / BĂUTURI 765

2001 luna SEPTEMBRIE ziua 19

Cu rezultatul determinărilor de chimie sanitară efectuate pe probele de alimente / ~~băuturi~~ recoltate de la

S.C. „SALS" SA - SIMINA FABR. PREL. CARNE

Procesul verbal nr. 284 din: 2001 luna SEPTEM ziua 10

Trimise de: MICA MOISE - OS. Nr. 1 Jucu

Alte mențiuni.....

Nr. reg. Lab. 760	Felul probei: SALAM SIBIU LOT 15
Rezultatul: Suprafață proțesată cu omogenizat umplut în interiul rame de vițelă, grasime albă, urma în grad specific produsului. Nitriți urme, apă = 26,5 %, grasime = 45,3 %, NaCl = 4,0 %.	
Concluzii și recomandări: Conform Codul Chimic pentru indicatorii analizați	conform SAS SR4/99

Nr. reg. Lab. 763	Felul probei: SALAM BĂNĂȚEAN LOT 128
Rezultatul: Suprafață umedă de culoare roșie-brună, secțiune rame de vițelă și grasime albă, urma în grad specific produsului. Nitriți urme, apă = 28,5 %, grasime = 43,3 %, NaCl = 4,0 %.	
Concluzii și recomandări: Conform Codul Chimic pentru indicatorii analizați	conform SAS SR4/99

*) Prezentul buletin este valabil numai pentru probele analizate

- continuare -

Nr. reg. Lab. 765	Felul probei: CARNAȚI PAI DOT 48
Rezultatul: Suprafețe uscate fără reziduri cu [illegible] de farmacie. Mirosul și caracteristic produsului. Umiditate 31,8%, Grasime 35,8%, NaCl = 4,2%, Nitriți absent conform	
Concluzii și recomandări: Corespunde Chimic pentru indicatorii analizați STAS 57.6/95	

Nr. reg. Lab.	Felul probei:
Rezultatul:	
Concluzii și recomandări:	

Nr. reg. Lab.	Felul probei:
Rezultatul:	
Concluzii și recomandări:	

*) Prezentul buletin este valabil numai pentru probele analizate

CHIMIST ȘEF, CHIMIST,

- continuare -

Nr. reg. Lab. 748	Felul probei: CARNAȚI și PAI DOT 48
Rezultatul: Silueta = Absent / 25 g Stafilococ patogen absent	
Concluzii și recomandări: Probele analizate corespund [illegible] conform ORS 145 994/1998	

Nr. reg. Lab.	Felul probei:
Rezultatul:	
Concluzii și recomandări:	

Nr. reg. Lab.	Felul probei:
Rezultatul:	
Concluzii și recomandări:	

*) Prezentul buletin este valabil numai pentru probele analizate

CHIMIST ȘEF, CHIMIST,

Direcția de Sănătate Publică a Județului
Laboratorul SINAIA

Laboratorul de chimie sanitară

ANEXA NR. 82

BULETIN DE ANALIZE SANITARE *) NR. 150 - 154
PROBE DE ALIMENTE / BĂUTURI

2002 luna FEBRUARIE ziua 26

Cu rezultatul determinărilor de chimie sanitară efectuate pe probele de alimente / băuturi recoltate de la
S.C. „SALAM SINAIA" - FABRICA PRELUC. CARNE

Procesul verbal nr. 35 din 2002 luna FEBR. ziua 25

Trimise de: PRAHOVEANU DANIEL - as. 1 igiena

Alte mențiuni:

Nr. reg. Lab. 150	Felul probei: SALAM SIBIU
Rezultatul: Suprafață uscată acoperită cu mucegai în sectiune, carne de culoare roșie, grăsime albă. Miros și gust specific produsului. NaCl = 4,65%, Apa = 20,2%, Grasime = 43%	
Concluzii și recomandări: Corespunde Chimic pentru indicatorii analizați	conform STAS SR 4/99
Nr. reg. Lab. 151	Felul probei: SALAM BANĂȚEAN
Rezultatul: Suprafață uscată de culoare roșie brună. În secțiune carne de culoare roșie, grăsime albă. Miros și gust specific produsului. NaCl = 4,96%, Apa = 25%, Grasime = 50,3%	
Concluzii și recomandări: Corespunde Chimic pentru indicatorii analizați	conform STAS 157 6/95

*) Prezentul buletin este valabil numai pentru probele analizate

- continuare -

Nr. reg. Lab: 152	Felul probei: SALAM SINAIA
Rezultatul: Suprafață uscată fără umegeală în rețeș / masa mozaicată roșie și slănina albă dulce și gust plăcut specific produsului. Apa = 24,5%, Grasime = 59,2% NaCl = 4,86%	
Concluzii și recomandări: Corespunde Chimic pentru indicatorii analizați	conform STAS/ST6/95
Nr. reg. Lab: 153	Felul probei: SALAM VITA
Rezultatul: Suprafață uscată de culoare brună în pertș roșie de culoare roșie și albă, în rețș mucă, dulce și gust plăcut. Apa = 31,9%, Grasime = 23,6%, NaCl = 5,12%	
Concluzii și recomandări: Corespunde Chimic pentru indicatorii analizați	conform STAS ST6/95
Nr. reg. Lab: 154	Felul probei: CARNAT PIAT
Rezultatul: Suprafață uscată, în rețș brună de carne și slănina albă și gust caracteristic produselor crude la maceratele obținute NaCl = 4,83%, Apa = 19,8% Grasime = 46,3%	
Concluzii și recomandări: Corespunde Chimic pentru indicatorii analizați	conform STAS ST6/95

*) Prezentul buletin este valabil numai pentru probele analizate

CHIMIST ŞEF,

CHIMIST

DIRECŢIA SANITARĂ VETERINARĂ PRAHOVA
PLOIEŞTI, Str. Corlăţeşti, nr. 11

Nr. 171 din 10.02.03

Către, C.S.V. C.A. SINAIA

La nota de însoţire (adresa) nr. 7 din 21.01.2003 vă trimitem buletinul de analiză cu rezultatul examenelor de laborator.

Buletinul de analiză cu examene de laborator efectuate în cadrul programului strategic de supraveghere sanitară - veterinară este valabil numai în original şi nu poate fi folosit în reţeaua comercială, pentru certificarea produselor.

Director,
Dr. Viorel Bogdan

LABORATORUL SANITAR – VETERINAR DE STAT

BULETIN DE ANALIZĂ nr. 859-868 /28.01.2003

Natura probelor/specia 1.carne vită;2.carne porc;3.slănină;4.salam Sibiu; 5.salam bănăţean;6.salam Sinaia;7.salam vită;8.salam picant;9.cîrnaţi Kla-;10.cîrnaţi chorizo.

Examene solicitate organoleptic,fizico-chimic,microbiologic.

Data primirii 21.01.2003 data examenului

Proveniena SC"SALMI" SA-fabrică preparate carne loc. Sinaia,str. Republicii,nr. 2o

Trimise de C.S.V.C.A. Sinaia

Alte informaţii

Rezultatul:

Examenul organoleptic Probele analizate din punct de vedere al aspectului culorii,consistenţei,gustului şi mirosului prezintă caractere organoleptice normale specifice.

Examene de laborator	Teste efectuate	Număr probe									
		1-2	3	4-10	4	5	6	7	8	9	10
Microbiologice	Salmonella 25,0/50,0	abs	abs	abs							
	Stafilococ c.p. 1 gr	–	–	< 10							
	E. coli 1 gr										
	Coliformi 1 gr										
	NTG 1 gr										
	BSR/g	< 10	–	–							
	Pb	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Prospețime	Azot ușor hidrolizabil	17	17	–	–	–	–	–	–	–	–
	Nessler/Eber	neg	neg	–	–	–	–	–	–	–	–
	Hidrogen sulfurat	neg	neg	–	–	–	–	–	–	–	–
	Aciditate										
	pH	5,62	5,61	–	–	–	–	–	–	–	–
Compoziție	Apă %	–	–	–	27,5	30,9	27,01	20,05	30,02	28,95	28,88
	Grăsime %	–	–	–	43,21	41,93	45,13	18,33	43,91	47,17	47,11
	Proteină %	–	–	–	22,29	20,57	20,97	26,28	20,08	16,83	16,5
	Sare %	–	–	–	2,19	2,3	2,34	3,05	3,82	2,6	3,43
	Azotiți mg%	–	–	–	0,15	0,17	0,12	0,16	0,11	0,15	0,15
	R. Kreiss	neg	neg	neg	–	–	–	–	–	–	–
Alte examene											
Conformitate	SR/ISO, etc										
	Nr.										

Concluzii: Probele de carne și preparate carne corespund organoleptic și microbiologic la parametrii analizați conf. prevederilor OMS 975/98.

Probele de carne vită, carne porc și slănină corespund prevederilor SPC 302/98 la parametrii fizico-chimici analizați.

Proba de salam Sibiu corespunde fizico-chimic la parametrii analizați conf. prevederilor STAS 4/77.

Restul probelor de preparate carne crude uscate corespund ST 6/95 la parametrii fizico-chimici analizați.

Dact. P.C.

Director Adjunct,
Dr. Chirilă G.

Șef Serviciu,

Medic veterinar specialist,
Inginer chimist,
Ing. [illegible]

DIRECŢIA SANITARĂ VETERINARĂ PRAHOVA
PLOIEŞTI, Str. Corălești, nr. 11

Nr. 2078 din 29.08.01

Către, CSVCA Sinaia

La nota de insoţire (adresa) nr. 81 din 14.08.2001 vă trimitem buletinul de analiză cu rezultatul examenelor de laborator.

Buletinul de analiză cu examene de laborator efectuate în cadrul programului strategic de supraveghere sanitară - veterinară este valabil numai în original şi nu poate fi folosit în reţeaua comercială, pentru certificarea produselor.

Director,
Mihai Terecoasă

LABORATORUL SANITAR - VETERINAR DE STAT

BULETIN DE ANALIZĂ nr. 11698-11707/22.08.2001

Natura probelor/specia: 1-carne vită 0,6/1000kg; 2-carne porc 0,6/4000kg; 3-slanina 0,6/2000kg; 4-salam Sibiu 0,6/3000kg; ~~5-s.Bănăţean lot 74 0,6/1000kg~~; 6-s.Bănăţean lot76 0,6/3000kg; 7-cârnaţi Plai lot32 0,6/1000kg; 8-cârnaţi Prahoveni 0,6/1000kg; 9-cârnaţi Chimiza 0,6/1000kg; 10-cârnaţi Suleiz 0,6/1000kg.

Examene solicitate organoleptic, fizico-chimic şi microbiologic

Data primirii 15.08.2001 data examenului

Proveniența S.C. SALSI SA -fabrică preparate carne
B-dul Republicii nr. 20

Trimise de CSVCA Sinaia

Alte informaţii

Rezultatul:

Examenul organoleptic: Probele de carne şi preparate carne analizate din punct de vedere al aspectului, consistenţei, culorii, gustului şi al mirosului prezintă caractere organoleptice normale specifice produselor.

Examene de laborator	Teste efectuate	Număr probe 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Microbiologice	Salmonella 25,0/50,0	abs.	abs.	abs.	abs.	abs.	abs.	abs.	abs.	abs.	
	Stafilococ c.p. 1 gr				10	10	10	10	10	10	
	E. coli 1 gr										
	Coliformi 1 gr										
	NTG 1 gr										
	B.SR/g	abs.	abs.								
										9	
Prospetime	Azot uşor hidrolizabil	17	18,7								
	Nestler/Fleur	neg.	neg.								
	Hidrogen sulfurat	neg.	neg.								
	Acidilate										
	pH	5,6	5,6								
Compoziţie	Apă %				28,76	33,45	32,86	29,76	31,99	23,17	
	Grăsime %				43,21	42,64	44,93	52,55	45,20	50,81	
	Proteină										
	Sare %				4,28	4,17	3,96	3,75	3,87	3,42	
	Azotul %				1,04	1,15	1,09	1,17	1,24	1,35	
	n.Kreiss	neg.	neg.	neg.							
	Pr. nr. 10 -apă%=32,06; grăs%=49,28; sare%=3,51 nitriţi m/%=1,04										
Alte examene											
Conformitate	SR/ISO, etc										
	Nr.										

Concluzii: Probele 1-10 de carne şi preparate din carne corespund microbiologic la parametrii analizaţi conform prevederilor OMS 975/98.

Probele de carne vită, carne porc şi slănină corespund organoleptic şi fizico-chimic la parametrii analizaţi prevederilor SPC 302/98. Proba de salam Sibiu corespunde organoleptic şi fizico-chimic la parametrii analizaţi prevederilor STAS 4/77. Restul probelor de preparate carne crude-uscate corespund organoleptic şi fizico-chimic prevederilor ST 6/95.

red.dr.P.M.ing.A.D.
dact. S.E.

Director Adjunct, Dr. Chiriac G.

Şef Serviciu, Dr. Popescu M.

Medic veterinar specialist, Inginer chimist, Apostolescu D.

DOCUMENT UNIC

„Salam de Sibiu”

Nr. UE:

DOP ( ) IGP (X)

1. DENUMIREA (DENUMIRILE)

„Salam de Sibiu”

2. STATUL MEMBRU SAU ȚARA TERȚĂ

România

3. DESCRIEREA PRODUSULUI AGRICOL SAU ALIMENTAR

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.2. Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Salamul de Sibiu este un salam crud-uscat, cu mucegai nobil, care prezintă următoarele caracteristici:

Organoleptic:

Aspect exterior: batoane cilindrice, nedeformate, cu o grosime uniformă, cu o lungime de la 15 cm la 100 cm și cu un diametru cuprins între 45 mm și 75 mm, având o greutate între 300 grame și 1 kg.

Membrana batoanelor prezintă încreţituri fine și uniforme și este acoperită în mod uniform cu un strat subțire de mucegai nobil alb. Mucegaiul poate prezenta o tentă de culoare alb-gălbui sau alb-cenușiu. Astfel, se admite prezenţa de porțiuni de mucegai alb-gălbui/alb-cenușiu şi de porţiuni neacoperite cu mucegai, care în mod cumulat să nu depășească 10% din suprafaţa totală a membranei.

Consistența batonului este semitare până la tare la suprafaţă şi în zona periferică a secţiunii, mai moale, dar legată şi elastică spre centru. Feliile de Salam de Sibiu au o consistență fermă, dar semielastică în același timp.

Gustul și Mirosul sunt caracteristice unui produs afumat cu lemn de esență tare, însămânțat cu mucegai nobil și realizat în urma unui proces tehnologic de maturare-uscare îndelungat. Intensitatea gustului se datorează degradării suficiente proteolitice și lipolitice, ca urmare a unei maturări corespunzătoare. Nu prezintă gusturi/mirosuri străine.

Cu referire la aspectul feliei, masa compoziţiei este colorată de la brun-roșcat până la rubiniu, lucioasă, compactă, bine legată, mozaicată, cu mici insule de grăsime albă, răspândite uniform pe toată suprafaţa secţiunii. Se admite în secțiune o nuanță mai închisă, pe o porțiune de maxim 10 mm de la margine. Felia de Salam de Sibiu își

păstrează integritatea și nu se fărâmițează. Nu se admit bucăți de flaxuri sau goluri de aer.

Produsul Salam de Sibiu trebuie maturat minim 60 de zile.

Caracteristici fizico-chimice la sfârșitul perioadei de maturare-uscare: Umiditate - maxim 30%; grăsime - maxim 46%; proteine - minim 20%; sare < 6%; nitriți de sodiu (nitrații utilizați sunt reduși chimic în nitriți) < 50 mg/kg.

Caracteristici microbiologice la sfârșitul perioadei de maturare: Listeria monocytogenes – absent/25 grame; Salmonella – absent/25 grame; E. Coli – 500 - 5.000 UFC/grame.

Salamul de Sibiu se prezintă sub una dintre următoarele 2 (două) forme: *batoane cilindrice,* clipsate la ambele capete; *feliat, fără membrană* (membrana cu mucegai se îndepărtează înainte de feliere).

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Nu există cerințe specifice cu referire la calitatea sau proveniența furajelor.

Materiile prime de bază sunt carnea de porc aleasă la roșu (din carne se îndepărtează, după caz, fragmentele de os, grăsimea moale, flaxurile, ligamentele, tendoanele, vasele mari de sânge, părțile sângerate, ganglionii și porțiunile ștampilate) - minim 70% și slănină tare - maxim 30%, provenite de la porcine ajunse la maturitate (cu greutatea în viu de peste 100 kg).

Nu este admisă utilizarea subproduselor de abator sau a cărnii dezosate mecanic.

Ingredientele utilizate sunt următoarele:

- amestecul de sărare-condimentare (format din sare alimentară - maxim 5%; condimente naturale: piper, ienibahar și usturoi; conservanți: sare în amestec cu nitrit sau nitrat de sodiu, în conformitate cu dispozițiile legale);

- antioxidanții (acid ascorbic și sărurile acestuia), aprobați în conformitate cu dispozițiile legale;

- agenți de maturare - culturi starter și/sau culturi de bioprotecție, zaharuri - maxim 1%.

Următoarele ingrediente pot fi folosite facultativ:

- agenți de maturare alcoolici – reprezentați de unul dintre următoarele: vin alb/vin roșu/vin rose/brandy/vinars/vinuri spumante/bere neagră.

NOTĂ: Agenții de maturare alcoolici se utilizează pentru realizarea edițiilor limitate/de colecție ale Salamului de Sibiu și sunt menționați explicit în denumirea sortimentului. Doza utilizată pentru fiecare tip de maturator alcoolic este de maxim 3%.

Nu sunt permise: potențiatori de gust (ex. monoglutamat de sodiu); acidifianți (ex. Glucon Delta Lactona); coloranți; adaosuri proteice (proteină vegetală, proteină animală); orice alt adaos care poate înlocui carnea; sarea marină.

Pasta obținută se umple în membrane colagenice, având un diametru cuprins între 60 mm și 90 mm și/sau în membrane naturale de cal.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Etapele specifice ale producției care se realizează în zona geografică delimitată sunt:

1. recepția și depozitarea materiilor prime și a ingredientelor;
2. tocarea/mărunțirea în cuter a cărnii și a slăninei, până la dimensiunea bobului de orez (aproximativ 2-4 mm), în vederea obținerii pastei;
3. malaxarea pastei cu amestecul de sărare-condimentare, antioxidanții și agenții de maturare;
4. umplerea membranelor naturale și/sau colagenice cu pasta;
5. zvântarea batoanelor timp de 24 de ore, la o temperatură de minim +10° C, cu o circulație moderată a aerului;
6. afumarea la rece - se face la o temperatură a aerului cuprinsă în intervalul (+9° C ÷ +24° C) și o umiditate relativă a aerului de 85-92%, utilizând exclusiv lemn de esență tare din România (fag, stejar sau amestec de fag și stejar). Durata de afumare este de minim 3 zile și de maxim 10 zile.
7. Maturarea-uscarea - durează minim 60 zile și se realizează în depozite special amenajate și climatizate, la o temperatură cuprinsă în intervalul (+8° C ÷ +24° C), și presupune următoarele faze:

a) însămânțarea cu mucegai: după încărcarea depozitului de maturare-uscare, pe suprafața batoanelor de salam se pulverizează o soluție de spori de mucegai nobil (Penicillium nalgiovensis sau un amestec de diferite tipuri Penicillium, care conțin obligatoriu Penicillium nalgiovensis). După 10-12 zile de la însămânțare, batoanele sunt acoperite cu miceliul de mucegai. Temperatura în această perioadă se situează în intervalul (+10° C ÷ +24° C).

b) maturarea și perierea batoanelor: între 25 zile până la 45 zile de la însămânțare, când batoanele sunt în întregime acoperite de mucegai, se efectuează perierea manuală a batoanelor. Mucegaiul care se formează spre finele acțiunii de maturare, în condiții de umiditate crescută, este de culoare alb până la alb-gălbui sau alb-gri. Temperatura în această fază este cuprinsă în intervalul (+10° C ÷ +15° C).

c) uscarea batoanelor: se realizează prin scăderea progresivă a umidității relative a aerului din depozitele de maturare, prin ventilare la temperatură și umiditate controlate, astfel încât produsul se usucă până la umiditatea standard de maxim 30%. Temperatura în această perioadă se situează în intervalul (+10° C ÷ +15° C).

La sfârșitul perioadei de fabricație, după minim 70 zile, produsul trebuie să se încadreze în parametrii definiți la punctul 3.2.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată

Salamul de Sibiu baton se ambalează individual, bucată cu bucată, în folii permeabile, celofanate, microperforate, manual sau automat. Pentru produsul feliat, ambalarea se realizează în atmosferă protectoare sau în vid, după îndepărtarea membranei cu mucegai.

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Denumirea „Salam de Sibiu", însoțită de mențiunea "Indicație Geografică Protejată" sau de acronimul IGP (tradus în limba țării în care este comercializat produsul) trebuie să fie marcată pe etichetă sau pe eventuala hologramă, astfel încât să poată fi deosebită de alte mențiuni. Urmează a se ilustra simbolul grafic comunitar pentru IGP și marca producătorului.

4. DELIMITAREA CONCISĂ A ARIEI GEOGRAFICE

Aria produsului Salam de Sibiu cuprinde teritoriul următoarelor regiuni administrative: județul Bacău, județul Brașov, municipiul București, județul Covasna, județul Călărași, județul Ilfov, județul Prahova și județul Sibiu.

5. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

A. Specificitatea ariei geografice

În aceste zone de producție, elementele de climă (climatul continental temperat, cu ierni reci și veri călduroase) au fost propice pentru obținerea acestui tip de salam crud-uscat cu mucegai. Astfel, zonele de producție sunt dominate de succesiunea formelor de relief specifice zonei colinare, unde dealurile sunt întrerupte de văile largi ale râurilor și de zone de câmpie, în care tradiția mezelăritului datează de secole, mai întâi în gospodăriile țărănești și, apoi, din ce în ce mai mult în regim industrial, în unități specializate. Tot în aceste zone, există o abundență de păduri, din care fabricanții de atunci și de acum puteau/pot extrage lemnul de esență tare atât de necesar afumării optime a produsului.

Istoria producerii acestui salam a fost strâns legată de dezvoltarea zonelor agricole din arealul sus-menționat, precum și de formarea în aceste zone a unor grupuri de lucrători care s-au specializat în producerea acestui sortiment și care, de-a lungul timpului, au contribuit la răspândirea fabricării acestuia în afara arealului Mediaș – Sinaia și la consolidarea acestei tradiții și în celelalte zone din ariile de producție specificate.

B. Specificitatea produsului

Salamul de Sibiu se distinge de alte produse din aceeași categorie comercială prin gust, prin consistența semitare, susținută de procentul de umiditate foarte mic al produsului finit și prin culoarea rubinie din secțiune.

La formarea gustului Salamului de Sibiu contribuie în mod direct componentele cărnii și slăninei, sarea și condimentele utilizate, substanțele de aromă din fum, substanțele de aromă care se formează în decursul fermentației din glucide, proteine și lipide.

Cea mai importantă contribuție în crearea gustului este cea a produselor de aromă formate în cursul fermentației (care începe din momentul umplerii în membrană și se desăvârșește prin procesele de afumare la rece și maturare-uscare) din zaharurile adăugate, din aminoacizii existenți sau din cei formați prin hidroliza proteinelor, precum și cele formate prin degradarea lipidelor.

Astfel, perioada de maturare-uscare îndelungată (minim 60 de zile, în prezența mucegaiului nobil) contribuie la crearea aromei Salamului de Sibiu.

Este evident că pe parcursul unor decenii întregi de tradiție în care procesul de producție a rămas practic neschimbat, conexiunea indisociabilă dintre produs, denumirea acestuia și aria sa geografică s-a consolidat în mintea consumatorului, care percepe prin Salamul de Sibiu acel salam crud-uscat realizat în aria geografică indicată, din carne de porc și slănină tare, amestecate cu ingrediente de sărare-condimentare, având o culoare rubinie, cu o membrană acoperită de mucegai nobil alb, alb-gălbui sau alb-cenușiu, cu aromă și gust datorate în mare măsură procesului de afumare la rece cu lemn de esență tare și procesului de maturare-uscare îndelungat.

C. Legătura cauzală dintre aria geografică și o calitate specifică, reputația sau o altă caracteristică a produsului

Reputația produsului Salam de Sibiu este demonstrată de numeroasele documente care îl menționează și fac referire la acesta.

Trecând printr-o perspectivă istorică cu privire la produsul analizat, un articol din data de 15 iulie 2009, apărut într-un supliment la cotidianul Academia Cațavencu, a apreciat că *”Salamul de Sibiu a fost și este un blazon culinar”*.

Deja de la sfârșitul secolului XIX, se găsesc referiri la producerea și comercializarea Salamului de Sibiu, purtând inițial numele de Salam de iarnă. Aprecierea manifestată de consumatorii naționali s-a transmis și dincolo de granițele țării, fapt care a permis ca salamul produs la Sinaia, la Mediaș ș.a.m.d. să fie exportat prin vama Sibiu. Prin exporturi repetate prin acest punct, produsul a ajuns să fie cunoscut, pentru acest motiv, ca salam din vama Sibiu și, subsecvent, ca Salam de Sibiu. Cât de curând, denumirea s-a încetățenit și pe plan intern și o regăsim în reclamele vremii, precum și în meniurile restaurantelor (încă de la 1890 și până astăzi).

Caracteristicile Salamului de Sibiu se datorează foarte clar unor legături foarte strânse cu mediul, acest concept cuprinzând în egală măsură atât factorii climaterici (geografici), cât și factorii umani.

Interacțiunea acestor elemente relevă continuitatea dintre producția Salamului de Sibiu de la începuturi și până astăzi.

Procesul de industrializare a produsului Salam de Sibiu include etape manuale care au păstrat intactă metoda de producție. Aprecierea vizuală și manuală a tocăturii ajunse la dimensiunea „bob de orez”, adăugarea manuală, ”în ploaie”, a amestecului de sărare-condimentare, verificarea manuală a fermității batonului pe perioada afumării, maturării și uscării, încărcarea manuală a depozitelor, perierea manuală a fiecărui baton de salam necesită un grad de cunoaștere și de iscusință care, cel mai

adesea, se deprinde din generație în generație, de la lucrători care beneficiază de experiență și de intuiție în obținerea gustului caracteristic Salamului de Sibiu.

Salamul de Sibiu este unul dintre cele mai răspândite sortimente în aria geografică delimitată și este mereu pe listele cu produse propuse clienților de către producătorii români din aria geografică în cauză.

Salamul de Sibiu este un blazon cu care producătorii se prezintă constant la târgurile naționale și internaționale, fiind întotdeauna primul produs solicitat spre degustare de către vizitatori, clienți, autorități și presă.

TRIMITERE LA PUBLICAREA CAIETULUI DE SARCINI

(articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament)

http://www.madr.ro/ro/industrie-alimentara/sisteme-de-calitate-europene-si-indicatii-geografice/produse-agricole-si-alimentare/caiete-de-sarcini-2014.html

LEGĂTURA CU AREALUL GEOGRAFIC

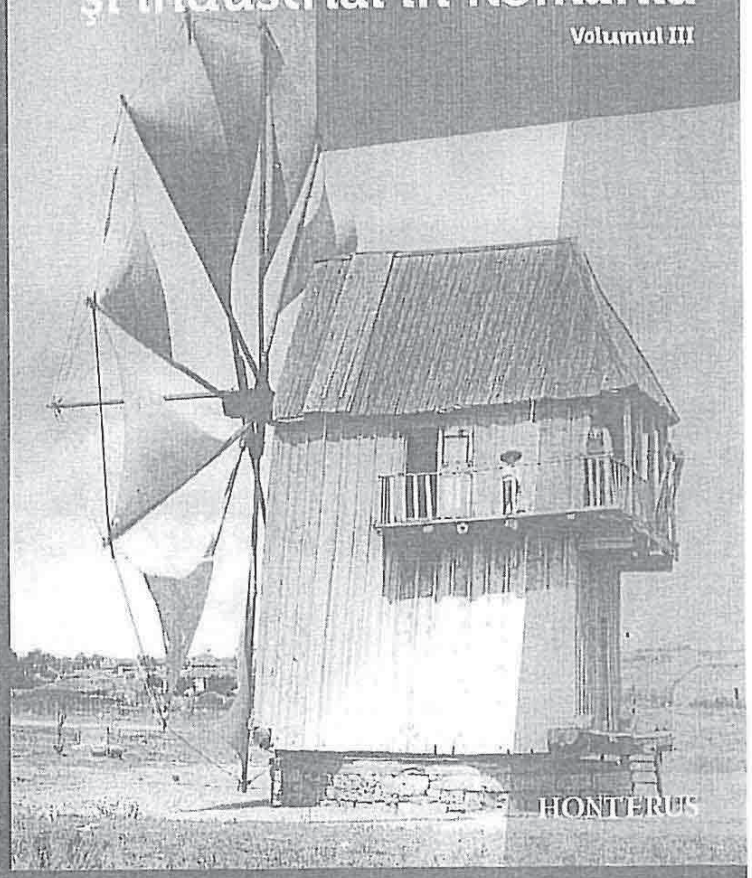
- Volker Wollmann, *Patrimoniu preindustrial și industrial în România, volumul III*, ed. Honterus;
- S.C. SALCONSERV S.A. Mediaș, *broșură centenar*, 1995;
- Act de vânzare G. Fonteix – Filip Dozzi, 1911;
- Act de vânzare Wisenecker – Filippo Dozzi, 1932;
- Act de vânzare-cumpărare Helene și Jean Lacroix – Antonio și Giuseppe Dozzi, 1940;
- Interogatorii Antonio și Giuseppe Dozzi, administrate în dosarul nr. 2550/1946 Tribunalul Prahova, secția I;
- Scrisori de comandă, anii '1930;
- Centrala Industrializării Cărnii, Întreprinderea de industrializare a cărnii Prahova, *scurt istoric*, 1972;
- Ministerul Agriculturii, Industriei Alimentare și Apelor, *ordin nr. 108*, 1974;
- SORICE S.A., *ofertă*, 1965;
- Fabrica de Mezeluri și Conserve SALCONSERV, *decizie nr. 95*, 1966;
- Fabrica "SALCONSERV" Mediaș, *nota internă nr. 8*, 1967;
- Institutul de Cercetări și Proiectări pentru Industria Alimentară, *planuri fabrică Bacău*, 1973;
- Institutul de Cercetări și Proiectări pentru Industria Alimentară, *planuri fabrică Salonta*, 1973;
- Departamentul Industriei Alimentare, *aviz nr. 868*, 1977;
- Darea de seamă statistică de stat, 1976;

- Centrala Industrializării Cărnii, IIC Bacău, *modificarea planului de producție*, 1977;
- Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci, *decizie de reînnoire a mărcii nr. R2491*, 1981;
- Întreprinderea de Industrializare a Cărnii (IIC) Bacău, *situația realizării producției de preparate de carne*, 1987.

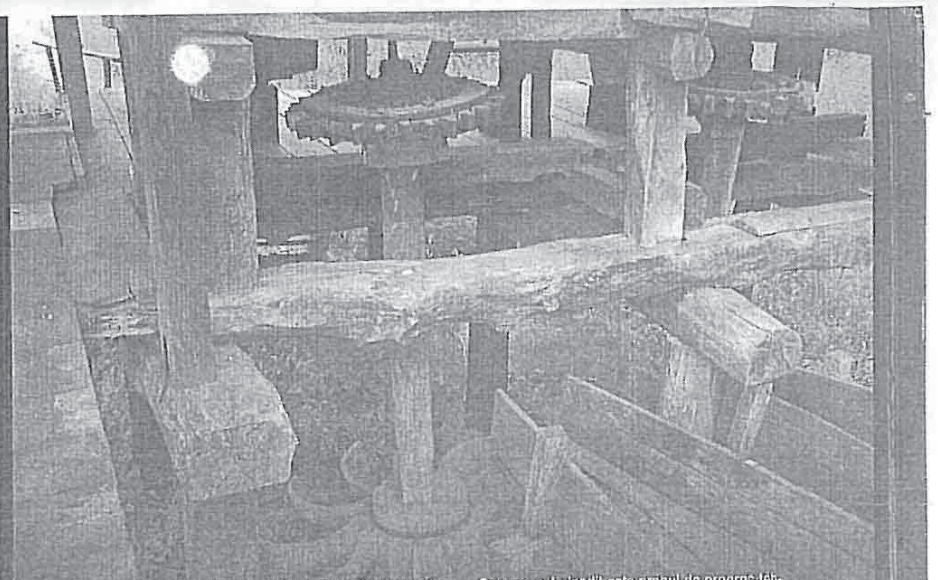
Volker Wollmann

Patrimoniu preindustrial și industrial în România

Volumul III



HONTERUS



Cercetătorul Volker Wollmann continuă magistral demersul său solitar în universul patrimoniului preindustrial și industrial din România, prin tipărirea volumului III. Impresionează, deopotrivă, munca de cercetare în teren, neobosită, utilizarea documentului de arhivă, a fotografiilor din epocă, originale, cărți poștale și reclame, multitudinea de surse și artefacte; însă ceea ce dă valoare excepțională cărții este semantica unei vieți economice din sud-estul Europei, trepidantă, în continuă mișcare spre inovația tehnică, spre adaptări tehnologice și spirit comercial în concordanță cu tendințele epocii.

Sfârșitul sec. XIX și începutul sec. XX reprezintă un apogeu al dezvoltării preindustriale în România, această etapă a istoriei economice fiind astăzi foarte puțin cunoscută, fără preocupări din partea societății românești de a păstra în situ aceste "documente" semnificative pentru istoria economică a acestei mari regiuni europene.

Cartea face corelații pertinente, simbolice, care scot în evidență evoluțiile tehnologice lente, rutinate, ale lumii rurale, demonstrate de monumentele tehnice protejate în muzeele în aer liber, în special capitolul despre morile de măcinat făina, a tipologiilor născute din adaptabilitatea la condițiile geo-hidrografice specifice.

Ceea ce este inedit este pragul de progres tehnic pe care îl documentează cu acribie și rigoare documentară. Se adaugă descrieri de arhitectură, dotările tehnologice, liniile de fabricație, capacitățile de producție care dau măsura importanței acestor obiective în viața economica a unei societăți.

Volumul III devine captivant prin unghiul predilect al autorului, original de altfel, care te conduce să afli despre istoriile lipsite de spectaculos a prelucrării hameiului și apariția primelor fabrici de bere, despre teascurile de stors struguri dar și despre industria băuturilor fermentate din fructe și cereale, despre distilarea lor și fabricarea spirtului la nivel industrial. Aceste mici monografii tematice continuă cu documentări privind producerea lubrefiianților, a parafinei, a uleiurilor minerale, a oțetului, fără să omită din varietatea "industriilor" prelucrătoare, măcelăriile, abatoarele, fabricile de mezeluri, de brânzeturi, de lumânări și tutun.

Cartea cercetătorului Volker Wollmann se poate numi un omagiu adus culturii industriale din România în faza ei de trecere de la preindustrial la o altă epocă de dezvoltare din perioada ante- și interbelică.

Dr. Ligia Fulga

ISBN 978-973-1725-85-7

EDITURA HONTERUS

8. Bunuri de patrimoniu național-cultural legate de prelucrarea cărnii

Carnea constituia un aliment de bază în alimentația populației, atât în orânduirile sociale precapitaliste, dar și în epoca modernă. Deși în Transilvania domina în secolele XV-XVI economia feudală, sistem în care agricultura, cu toate accesoriile ei, și creșterea vitelor jucau un rol hotărâtor, problema aprovizionării cu carne a populației urbane era una din cele mai dificile. Din documentele epocii rezultă că una din principalele preocupări a municipalității era tocmai satisfacerea cerințelor populației cu carne la prețuri acceptabile, măcelarii fiind considerați de regulă cei mai înverșunați „dușmani" ai locuitorilor orașului.

Măcelăritul a cunoscut o dezvoltare ascendentă continuă, încă din veacul al XV-lea, când orașul Cluj de exemplu, deținea în anul 1408 nu mai puțin de cinci măcelării, ca după câțiva ani măcelarii să aibe și breasla lor.

Măcelarii din orașele Sibiu, Sighișoara, Sebeș și Orăștie s-au organizat în bresle deja la sfârșitul secolului al XIV-lea. Mai ales cei din Sibiu devin puternici din punct de vedere economic, ceea ce le sporește și puterea politică. Și la Bistrița reprezentanții măcelarilor ajung în conducerea orașului în calitate de juați sau chiar juzi. La Brașov, în ultimul sfert al veacului al XV-lea sunt atestați documentar 19 măcelari, număr însemnat pentru acea vreme într-un oraș cu o populație de aproximativ 4.000 locuitori. Prima amintire a breslei măcelarilor datează din 1503.

Fig. 425. *Farfurie de cositor a breslei măcelarilor din Mediaș din anul 1810* (Muzeul Municipal Mediaș, inv. 573)

Mai veche pare să fie breasla măcelarilor din Mediaș, unde în anul 1502 ea deținea primul loc între breslele medieșene, care în 1570 își reînoiește statutele, care sunt aprobate de Obștea sașilor *(Universitas Saxonum)*.

Mediașul se numără printre orașele Transilvaniei în care măcelăritul – și cum s-a văzut în vol. II – tăbăcăritul și industria pielăriei a avut o tradiție puternică. Breasla măcelarilor a rămas una dintre cele mai puternice, în care s-au organizat separat și calfele în „frății" (Bruderschaft), cu ierarhii bine stabilite. Acest lucru reiese și din inscripția de pe o farfurie de cositor din anul 1810, donată de calfe breslei măcelarilor, probabil conducerii breslei:

„Neu Jahrs Geschenck(!) der Ehrsamen Fleischhauer Bruderschafft Alt-Gesellen MATHIAS LEPESCH und PETRUS RICHTER AN(n)O de 1810: AVS." Acest obiect reprezentativ cu valoare de patrimoniu național-cultural ce ilustrează importanța breslelor până la desființarea lor prin „Legea meseriilor" din 1859 și aplicată din anul 1872, se păstrează în Muzeul Municipal Mediaș, împreună cu lada breslei măcelarilor care datează din secolul al XVIII-lea (Fig. 425).

Fig. 426. *Lada breslei măcelarilor din Mediaș* (Muzeul Municipal Mediaș, inv. 492)

Pe interiorul capacului lăzii breslei măcelarilor este inscripționat următorul text: (Fig. 426).

„Von der Altschaft Hr. SIMON Wachsman[n] H. JOH. Schuller
TFT Hr. MICH. Schuller Zechmeister Jungzechm.
NOS SEN. MED Hr. JOHANNES Platz H. JOSEPH
TFT DAN. Kirtscher SENATOR FRONIUS
SENATOR [ ]baum".

Inscripția de pe capacul lăzii confirmă buna organizare a breslei măcelarilor, în fruntea căreia, pe lângă maistrul breslei și adjunctul său, mai exista și un „senator", fiind vorba probabil de o funcție onorifică.

Cu acest prilej ar trebui semnalate două dintre cele mai vechi lăzi a breslei măcelarilor din România datând din veacul al XVI-lea. Una provine din Baia Mare, având pe fețe câte două chenare din profile proeminente, iar pe capac un element sculptural reprezentând o vită în poziție culcată; cealaltă din Târgu Mureș, prevăzută și ea la rândul ei cu profile renascentiste. S-a păstrat și sigiliul breslei măcelarilor din Dej din anul 1646.

În baza celor arătate mai sus, nu ne surpinde faptul că în orașul Mediaș se construiește în anul 1912 un abator cu o mare capacitate. Dar există și alte explicații, cum ar fi existența unor mari îngrășători de porc în zonă, care au favorizat înființarea mai multor fabrici de mezeluri, situând orașul de pe Târnava Mare în fruntea industriei alimentare cu acest profil.

Pentru existență breslelor măcelarilor la Bistrița, încă câțiva ani înainte de a se desființa acestea în Transilvania, avem două mărturii, care se păstrează în biserica

Fig. 427 a-b. Bistrița (jud. Bistrița-Năsăud). *Steag cu emblema breslei măcelarilor din anul 1852 în biserica evanghelică*

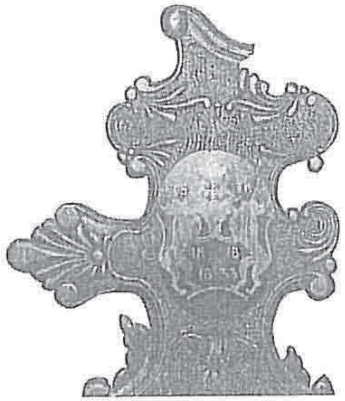


Fig. 428. Bistrița (jud. Bistrița-Năsăud). *Spătar de scaun cu reprezentarea simbolurilor breslei măcelarilor din anul 1833 în biserica evanghelică.*

evanghelică din Bistrița. Este vorba despre steagul breslei cu simbolurile tradiționale, din anul 1852 (Fig. 427) și despre o bancă din lemn sculptat, pe a cărui spătar este redată în intarsii emblema breslei, siglele a patru reprezentanți ai ei cu funcții de conducere și anul 1833 (Fig. 428).

8.1. Abatoarele și arhitectura lor specifică de tip industrial

Abatorul Timișoara a fost construit pe terenul viran dintre cartierele Fabrik și Elisabetin în anul 1905. Abatorul comunal se găsea în proprietatea orașului. Instalațiile frigorifice, de fapt atelierul (secția) de producerea ghieții, era înzestrat cu o mașină electrică de 60 CP. În anul 1937 s-a construit în cadrul abatorului și o fabrică pentru conserve de carne. Ca o particularitate logistică a acestei unități industriale se poate aminti faptul că aprovizionarea cu materie primă se făcea cu ajutorul unor vagoane de marfă pe rețeaua liniilor de tramvai.

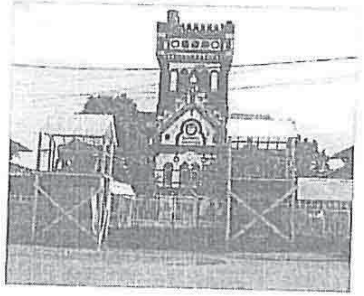


Fig. 429 a-c. Timișoara (jud. Timiș). *Abatorul declarat monument tehnic* (Foto: 2008)

Abatorul din Timișoara a fost ridicat în anii 1904-1905 după proiectul arhitectului Székely László, într-o tratare romantică, având accente 1900. În același timp, Székely este autorul unor proiecte de abatoare, ale căror lucrări s-au oprit datorită izbucnirii primului război mondial, la Pančevo, Zombor, Arad și Kisskunhalás. În ciuda aparenței romantice, clădirea se bucură de o linie tehnologică clară și modernă în epocă. Aceasta a determinat structurarea volumelor într-o incintă rectangulară, după o axă de simetrie față de care sunt amplasate corpurile principale de producție, retrase în centrul incintei. Tratat ca turn, pentru a susține rezervorul de apă al abatorului, cel de la Timișoara este flancat de două hale de sacrificare dezvoltate la parter și continuă cu volumul amplu al zonei de depozitare. În spate și în volume paralele cu aceste hale au mai existat încă două hale independente. În frontul stradal sunt amplasate, simetric în raport cu poarta principală a incintei, două corpuri cu destinație administrativă. Poarta este accentuată de două compoziții sculpturale ce o flanchează, înfățișând câte un personaj ca taur. Ceva alegoric ?? (Fig. 429 a – c).

Forma în care s-a dezvoltat de-a lungul timpului abatorul, este indicată de o serie de modificări și adause volumetrice. Față de etapa inițială, poate fi surprinsă o completare în același spirit arhitectural până în jurul anului 1930, care constă în ridicarea câtorva anexe de depozitare de mică amploare, în zona perimetrală a incintei. O fază ulterioară, care aduce modificări și corpului central de depozitare frigorifice, aparține unei perioade de repetate intervenții în a doua jumătate a secolului XX.

Ca rezolvare structurală originară este de remarcat sistemul constructiv al celor două hale, cu șarpantă de lemn aparentă, susținută de grinzi metalice și de stâlpi cu capitel

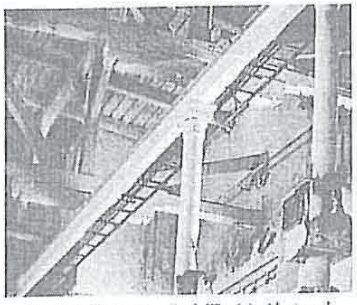
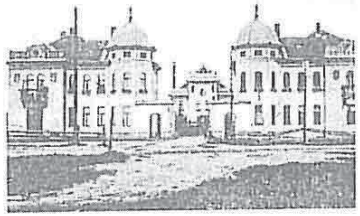


Fig. 430. Timișoara (jud. Timiș). *Abatorul. Șarpanta și sistemul de susținere cu stâlpi metalici* (Foto: 1995)

profilat din fontă, ici-colo vizibili sau înglobați în pereții despărțitori (Fig. 430). Acest sistem de susținere a șarpantei se întâlnește la mai multe construcții industriale din sectorul alimentar, cum ar fi și la „Manufactura" de la Sibiu (vezi, supra, p. 218-219). În turnul care odinioară era surmontat de un acoperiș piramidal înalt, pierdut astăzi, se mai păstrează rezervorul de apă inițial, un cilindru metalic asamblat prin nituire la fața locului. După închiderea abatorului, în 1992, clădirea monument a intrat într-o avansată stare de degradare.

După 1992, în ciuda regimului de monument istoric (LMI: cod 98: TM-II-m-A-06134), cele două ansambluri (adică și cel de la Lugoj) au fost dezafectate, și-au pierdut instalațiile specifice și au suportat o degradare accentuată. În ambele cazuri s-a intervenit deja asupra terenului, dispărând grajduri, magazii și parte din volumul destinat depozitelor frigorifice, ansamblurile menținându-și pavilioanele administrative, corpul central înalt și halele de producție, dispuse simetric față de acesta. Exista un program de arhitectură al abatorului. La Timișoara a existat o propunere de inserție a corpurilor păstrate într-un Complex comercial tip Moll.

Abatorul din **Lugoj** datează după unele informații din anul 1889, și este marcat de un eclectism sobru. În alte surse documentare se spune că primăria orașului Lugoj a dus primele tratative pentru construirea unui abator la începutul anului 1911, ca în luna mai a aceluiași an să fie alese din șase oferte proiectul arhitectului local Aladár Ferencsik pentru suma de 329.248 de coroane și 18 Heller, sumă în care erau incluse și investițiile pentru dotarea tehnică. S-a cumpărat și o fabrică de gheață de la firma Schlick din Budapesta în valoare de 169.535 coroane (Fig. 431 a - b).



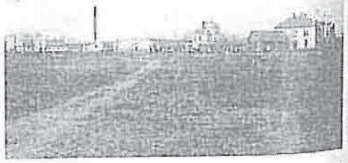


Fig. 431 a-b. Lugoj (jud. Timiș). *Abatorul reprezentat într-o carte poștală ilustrată în jurul anului 1915 și fotografie din perioada interbelică* (Colecția: Dan T. Demeter)

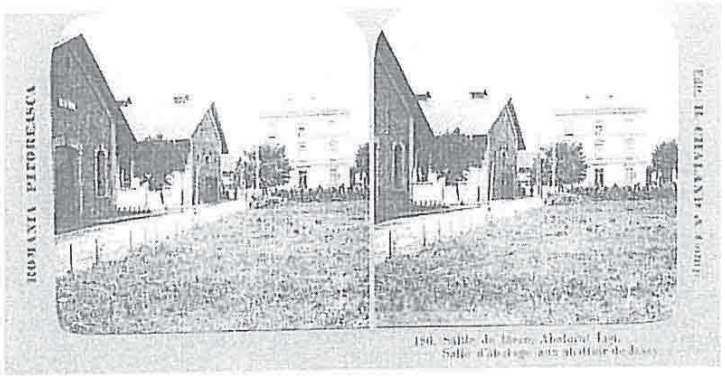
Fig. 432 a-c. Lugoj (jud. Timiș). *Starea de conservarea în prezent* (Foto: 2012)

După dezafectarea abatorului din Lugoj, în anul 1990, acestea urmau să adăpostească partea administrativă a fabricii de încălțăminte Rieker Holding AG și să coexiste halei de producție. Probabil, în intenția de a fi renovat integral, s-a îndepărtat toată tencuiala cu tot cu elementele decorative din cele două corpuri administrative, dispuse simetric în stânga și în dreapta porții principale. Clădirea centrală din curte cu turn și vechile hale de sacrificare se prăbușește pe zi ce trece, întrezărindu-se intenția actualului proprietar de a valorifica terenul fostului ansamblu industrial într-un scop mai lucrativ (Fig 432 a - c).

Abatorul din **Iași**. Fostul Abator din Iași, sau mai târziu „Întreprinderea de Industrializarea Cărnii Iași" se află pe strada Aurel Vlaicu, nr. 78. Ea a dispus de următoarele construcții: secția de tăierea bovine, secția de tăiere porcine și topitorii de untură, depozit frigorifer cu centrală frig, secția mățărie și topitorie seu, secția de preparate de carne, secția făină furajeră, sala sanitară, uzina termică, pavilion administrativ, grajduri și padocuri.

Din materialul arhivistic reiese că în anul 1881 exista o „tăietoare" pentru animale mari și mici, construită din lemn, situată pe malul stâng al Bahluiului.

Primele discuții pentru construirea unui abator nou au început în anul 1878, dar proiectul fost finalizat numai în anul 1897. Abatorul forma un ansamblu industrial de 8 ha, care a funcționat sub diferite denumiri (cu unități în subordine la Bârlad, Vaslui și Huși) până în anul 1991, când a fost închis, spațiile fiind închiriate unor firme de fasonat oțel-beton și de fabricat mobilă și cartoane. Astfel riscă să fie transformate sau chiar demolate o serie de secții mai vechi, realizate într-o arhitectură industrială specifică pentru acest



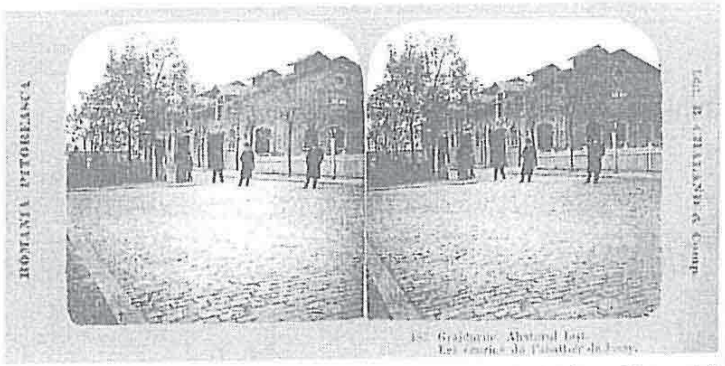


Fig. 433 a-b. Iași (jud. Iași). *Grajdurile și halele de sacrificare a vechiului abator* (Carte poștală ilustrată dublă din preajma anului 1900)

sector economic, cum ar fi fosta clădire de mâțărie și a abatorului de vite. Și pavilionul administrativ se distinge printr-o arhitectură deosebită de tip industrial (Fig. 433 a - b).

Între anii 1911-1914 se construiește la **Turnu Severin** un mare abator, pentru prelucrarea cărnii pentru export, cu planșee de prefabricate din beton.

Abatorul din **Mediaș**. Numărul mare de fabrici pentru prelucrarea cărnii, specializate în special pe salam, n-ar fi existat, dacă orașul Mediaș n-ar fi avut un abator cu o mare capacitate de producție, comparabilă cu marile abatoare prezentate mai sus. Construit în anul 1912, abatatorul formează un ansamblu compus din volume parter și parter cu un etaj, dintre care se detașează arhitectura halei parter cu acoperiș în două ape cu un sistem de ventilație rezolvat prin suprainălțarea în două zone a părții centrale a acope-

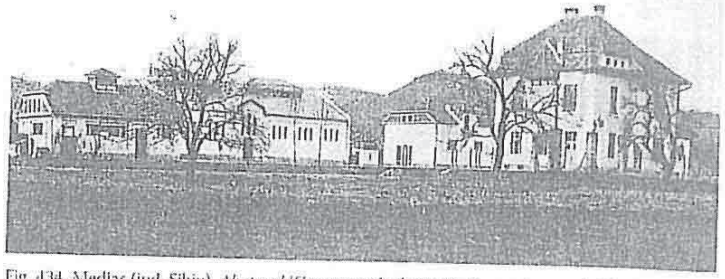


Fig. 434. Mediaș (jud. Sibiu). *Abatorul* (Carte poștală ilustrată din preajma anului 1915)

rișului. Această hală are un pinion în axul fațadei lungi, care este ritmată de grupuri de câte trei ferestre dreptunghiulare foarte alungite. Apare ca principal spațiu de producție, căruia i se mai adăuga volume parter, a căror rezolvare simplă este personalizată prin pinioane trapezoidale, obținute din teșirea invelitoarei pe laturile scurte și prin suprainălțarea acoperișului pentru rezolvarea sistemului de aerisire. Din ansamblu făcea parte și corpul administrativ pe două niveluri, cu planul rectangular și acoperișul mansardat. În zona intrării prezintă un mic rezalit; în axul fațadei este prezent un pinion, iar golurile sunt tratate în forme rectangulare de diferite dimensiuni (Fig. 434).

8.2. Fabrici de mezeluri

Producerea mezelurilor pe scară industrială a avut loc la început, adică pe la mijlocul secolului al XIX-lea, pe lângă, sau în cadrul abatoarelor orașelor mai mari. Dar pe lângă aceste au funcționat și carmangerii, care acopereau nevoile unor cartiere mai mici sau mai mari, fenomen sesizat și la subcapitolul în care s-au tratat brutăriile. Utilajele au fost de regulă importate, cu excepția unora care s-au putut achiziționa din producția indigenă. După actul naționalizării (1948) aceste carmangerii au dispărut o dată cu utilajele lor, care deja pot fi considerate piese rare de patrimoniu industrial. Am mai putut documenta inventarul parțial a unei „linii" de carmangerie la Petroșani (Fig. 435). Ea a fost cumpărată în perioada

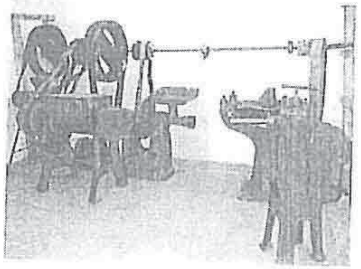


Fig. 435. Petroșani (jud. Hunedoara). *Inventarul de bază a unei carmangerii*. (Foto: 2010)

Fig. 436. *Antetul Fabricii de salam „Fritz Siegmund" din Mediaș în preajma anului 1915*

interbelică de la firma germană Richard Helke, Berlin-Hohenschönhausen, care produce și azi în serii mari, astfel de utilaje.

Mediaș. Industria cărnii a cunoscut în acest oraș un mare avânt în a doua jumătate a secolului al XIX-lea, și datorită abundenței de materii prime: existența unui mare număr de îngrășătorii de porci, mai ales rasa Basna. În acest oraș a luat ființă prima Societate pe acțiuni a fabricanților de salam și fermierilor de îngrășat porci, în 1894 **„Zakovsky, Ipsen & Comp."** Cu titlul de „fabricanți de salamuri" figurau Fleischer & Comp., Fritz Siegmund și Josef Theil, a cărui atelier înființat în 1895, producea mezeluri, derivate de carne, slănină, untură etc.

Prima fabrică de mezeluri o deținea Fritz Siegmund, care a fost înființată potrivit antetului care s-a păstrat (Fig. 436) în anul 1890, producând produse de carne, medaliată pentru produsele sale de carne, salam și afumături la Paris în anul 1909, Londra 1910 și Budapesta în anul 1911.

În anul 1895 negustorul Leopold Guggenberger a înființat la Mediaș **„Prima fabrică de salam și produse cu grăsimi, acționată cu mașini cu aburi și crescătorie de porci Guggenberger & Comp."** („Erste Mediascher Salami-Fettwaren-Fabrik mit Dampfbetrieb und Schweinemastung Guggenberger & Comp."), acționată cu forța aburului și care avea trei sectoare mai importante: crescătoria de porci, fabrica de salam de iarnă și secția pentru produse cu grăsimi și slănină. Era de fapt un consorțiu format din Guggenberger, Ipsen și Zakovsky. Producția salamului de iarnă era limitată în timp, datorită condițiilor climaterice, adică a temperaturii din timpul procesului de producție care nu avea voie să depășească 10°, ca atare se producea numai în lunile de iarna, de unde și numele acestui produs. După moartea lui Guggenberger, fabrica a fost condusă de companionul său H.

Theil. Fabrica a fost cumpărată în 1919 în cele din urmă de Fritz Auner & Comp., numită „Salami und Wurstfabrik mit eigener Schweinemästerei", adică cu nume aproape nemodificat și cu aceiași paletă de produse, cu excepția unui nou salam de iarnă (Dauerwurst), desfăcut cu denumirea „Salam elvețian". Mai târziu, schimbându-și numele în „Fabrică de Salam și Conserve" începea să pună pe piață conserve cu șuncă, cotlet, cârnăciori și diferite categorii de pateu.

Pentru fabricarea conservelor s-au achiziționat mașini moderne pentru presarea materiei prime în cutii la mare presiune, în timp ce s-au folosit agregate speciale pentru recuperarea grăsimilor din apa colectată în halele de producție, din care se făcea săpun cu miez (Kernseife). La 23 octombrie 1938 fabrica primește numele „Scandia Română - Fabrică de salam și conserve S. A. R.", principalii acționari fiind: Fritz Auner (Mediaș), Theodor Wölfer (Malmö/Suedia) și Robert Berghaus (Wuppertal/Germania). În anul 1939 fabrica a fost preluată de „Scandia Română" cu sediul la Sibiu. Începând cu 1941 pleacă și o bună parte a personalului care a lucrat la Mediaș. Dislocarea fabricii a însemnat reorganizarea întregii producții, modul de procurare a materiei prime, depozitarea și desfacerea. În orașul Mediaș mai funcționau și alte fabrici mai mici de mezeluri, cum ar fi cea a lui Richard Auner (denumită: Csergö) care producea salam, conserve și mezeluri marca RICKA, care avea un antet destul de sugestiv (Fig. 437). și „Binder & Zikeli", care exista deja din anul 1890, producând articole ce se vindeau sub marca „Media".

Fig. 437. *Detaliu din antetul fabricii de salam „Richard Auner" din Mediaș în jurul anului 1939*

În perioada crizei economice mondiale fabrica a dat faliment, fiind nevoită să vândă în anul 1935 halele industriale firmei Fritz Schembra, mai târziu „Ideal".

La **Sibiu** s-a impus după Primul Război Mondial din ce în ce mai mult fabrica „Scandia Română. FABRICA DE SALAM ȘI CONSERVE S.A.R. SALAMI UND KONSERVENFABRIK A. G." (Fig. 438), pe lângă Fabrica de Salam și Afumături: Josef Theil & Co. A. G. (Str. Morilor). Înființată de Josef Theil în anul 1922, care avusese și la Mediaș o astfel de unitate. Producția anuală era de 20 vagoane.

Mai funcționa la Sibiu și fabrica de salam a lui Carol Scheser înființată în 1887.

Cel mai sistematic abator din țară în perioada interbelică, construit între anii 1933-1935, a fost cel al municipiului Brașov (vezi, vol. I, p. 320-321). Abatorul s-a construit pe

Fig. 438. Sibiu (jud. Sibiu). *Fabrica de mezeluri și conserve „Scandia Română"* (Fotografie din preajma anului 1935)

o suprafață de 47.000 mp, fiind în vecinătatea unei căi ferate și mărginit de două șosele principale. Aceasta poziție a dat posibilitatea abatorului să aibe un front principal pentru clădiri administrative, laborator, locuințe și un front industrial pentru intrarea animalelor și transportul cărnii și a celorlalte produse din abator.

O altă fabrică de salam cu tradiție, era cea înființată de întreprinzătorul brașovean Karl Scheser în anul 1887 la **Azuga**. Ea era instalată într-o clădire nouă de piatră, cu mașini speciale de prelucrare, producând 50.000 kg de salam anual, pe lângă cârnați și alte produse din carne. În anul 1904 a fost întemeiată o fabrică de salam la **Nițchidorf** (jud. Timiș) care producea salamuri din carne de cal.

8.3. Fabrici de conserve

Potrivit statisticii lui I. Păianau au funcționat în Regatul României la începutul secolului al XX-lea următoarele unități în cadrul acestui sector: Fabrici pentru conserve cu produse vegetale la:

București: „D. Stoicovici" (1874)
Buftea: „B. Stirbei" (1903)
Ploiești: „Nissim Brache & Comp." (1898)

Iași: „Societatea anonimă Anvers" (1903)
și pentru conserve cu produse de carne, la:
București: „Leopold Pațac (1886)
Iași: „ E. Nouac" (1890).

La Timișoara a funcționat potrivit Raportului Camerei de Comerț din anul 1890 o astfel de fabrică care producea 10.000 conserve pe an. Pe lângă conserve, fabrica pregătea limbă afumată, ficat și carne de gâscă mai ales pentru exportul pe piața franceză și germană. În anul 1918 s-a înființat un centru de prelucrarea a cărnii în incinta abatorul Timișoara.

În statistica oficială din perioada interbelică nu se mai face deosebirea dintre cele două categorii mari de fabrici de conserve, care după volumul lor de producție și numărul lucrătorilor s-au ierarhizat după cum urmează:

- Fabrica de conserve de carne „Frații Kemény" din **Salonta** (jud. Bihor) cu o capacitate energetică de numai 292 CP, dar cu numărul impersionant de 874 de lucrători în anul 1938, care mai târziu trece și la producția de salam, prin care acest orășel cu o puternică industrie alimentară devine cunoscut în întreaga Românie;
- Fabrica de conserve „Stella" S. A. R. din **București**, producând pe lângă un mare sortiment de conserve de legume, carne și pește și compot și muștar;
- „Fabrica de conserve de carne" S. A. **Timișoara** (figurând în Indicatorul Industriei Românești din 1938 ca ultima cu un număr de peste de 100 de lucrători).

9. Fabrici cu tradiție pentru prelucrarea laptelui în unt și brânzeturi

O ramură a industriei alimentare, din care s-au păstrat puține construcții și hale de producție, fără a se evidenția printr-o arhitectură specifică, reprezintă industria laptelui și a brânzeturilor. Datorită faptului că nevoile populației cu astfel de produse au fost acoperite în multe regiuni ale țării de oieri și de crescătorii de vaci, numărul fabricilor de unt era relativ mic. Acest fenomen se constată și în zone, în care materia primă exista din abundență, ca de exemplu în județul Suceava, unde au funcționat doar două fabrici de brânzeturi, una la **Vatra Dornei** („Alpina" S.A.R.), cu o capacitate energetică de numai 8 CP și șapte lucrători și la **Ciocănești**, unde 12 lucrători executau încă toate operațiile manual.

Cu procese de fabricație destul de primitive se lucra Fabricile de cașcaval ale fraților Matei și Nicu Mocanu din **Azuga**, înființate în anul 1878. Totuși se produceau aici 30.000 kg de cașcaval anual.

S.C. SALCONSERV S.A.

MEDIAŞ str. Gupşei nr.44, Cod poştal: 3125

Telefon: 069/81 11 81
Telex: 68255

Director: 069/81 06 67
Dir. comercial: 069/81 20 69
Contabil şef: 069/81 [illegible]
Inginer şef: 069/81 [illegible]

CENTENAR

S.C. SALCONSERV S.A.
MEDIAŞ

Cuvânt de început

Broșura ce-o aveți sub priviri încearcă să contureze drumul centenar parcurs de fabrica de salamuri și conserve "**SALCONSERV**" din Mediaș.

În cei o sută de ani de existență (1895-1995) ea a aparținut mai multor proprietari și a fost supusă unor procese de dezvoltare și modernizare, reușind să devină, în prezent, larg cunoscută în țară și peste hotare, factorul determinant constituindu-l deviza permanentă - **CALITATEA**.

Dezvoltarea fabricii "**SALCONSERV**" nu se datorează exclusiv gazului metan, ci este legată și de alți factori precum așezarea prielnică a Mediașului, înlesnirea creată de asigurarea unor bune mijloace de transport axate pe linia principală de cale ferată Cluj - București, împrejurimile constituite din puternice baze de materii prime, cât și hărnicia, capacitatea de muncă și decizie a oamenilor din partea locului.

Numeroase generații de măcelari și mezelari și-au consacrat toată activitatea în această fabrică până la ieșirea la pensie.

De aceea paginile ce urmează vor să fie, mai ales pentru cei tineri, un îndemn de a prelua ștafeta acestor meserii vechi, frumoase și bănoase, pentru a păstra și duce mai departe tradiția și renumele de care se bucură fabrica de salamuri și conserve "**SALCONSERV**" S.A. Mediaș.

Ing. Nicolae Floca
- director general -
S.C. "SALCONSERV" S.A. Mediaș

File de istorie

Înainte de a prinde să răsfoim îngălbenitele file de istorie ale unității centenare "**SALCONSERV**" Mediaș considerăm că nu-i lipsit de interes să aruncăm o scurtă privire în "biografia" unui vechi meșteșug - **măcelăritul**.

Într-adevăr, meșteșugul măcelăritului este foarte vechi. Încă din evul mediu, meșteșugarii măcelari au fost organizați în breaslă. Conducerea orașelor de atunci au reglementat **exercitarea meseriei de măcelar prin anumite statute și articole, care prevedeau că măcelarii erau obligați să aprovizioneze populația cu carne proaspătă**. Ei trebuiau să producă și o serie de preparate din carne. Atât carnea, cât și preparatele din carne le vindeau în măcelăriile lor. **Dacă produsele erau alterate, erau prevăzute pedepse în bani și confiscarea mărfurilor.**

Din cronici se desprinde faptul că încă din secolul al XV-lea măcelarii din Mediaș s-au impus prin produsele lor, ajungând vestiți, nu numai în Transilvania, unde își desfăceau marfa, ci chiar și la curțile voievozilor, principilor și marilor demnitari, situându-se în fruntea celorlalte breslе. Dealtfel, voievozii și principii Transilvaniei și chiar împăratul Karol al VI-lea (tatăl Mariei Thereza) i-au sprijinit și ocrotit pe măcelari în exercitarea meseriei lor, prin diferite privilegii.

Din păcate, nu ni s-a transmis nici o rețetă după care se preparau mezelurile pe atunci, dar, din unele informații istorice aflăm că se foloseau diferite condimente, printre care, desigur, piperul, șofranul, ghimberul și cuișoarele.

Condimentele folosite pentru preparate din carne, apar în registrele de socoteli ale orașului Mediaș, ca acela din anul 1603, sub denumirea de Species, specierum sau aromatorum. Piperul și celelalte aromate erau aduse de negustorii vremii, care le desfăceau în hala din Piața Mare, numită "domus speciorum".

Este de asemenea interesant să aflăm că, printre ustensilele folosite pentru prepararea condimentelor, erau întrebuințate vase de cositor sau de aramă, din care se află o frumoasă colecție în muzeul din Mediaș. În rândurile exponatelor muzeului atrage atenția și o mare farfurie din cositor pe care este gravată emblema măcelarilor, ceea ce constituie încă o dovadă că breasla era în floare. De altfel măcelarii au contribuit mult la dezvoltarea orașului.

Meșteșugul măcelăritului la Mediaș, ca și în alte localități, a fost secole de-a rândul înfloritor, pentru că oamenii aveau permanent nevoie de produse din carne pentru existența vieții lor. El s-a impus prin continua specializare a meșterilor măcelari și prin calitatea produselor realizate, mult căutate. Documentele vremii ne arată că măcelarii din Mediaș au ajuns mari specialiști atât prin produ-

sele lor cât şi prin negoţul de carne, încât ei s-au impus şi în conducerea oraşului. Dovadă, faptul că în anul 1657 măcelarul Ştefan Maurer a fost ales primar.

Organizarea măcelarilor în breaslă a dăinuit până la 1872, când a fost proclamată libertatea meşteşugarilor şi a micii industrii. La apariţia acestei legi se credea, în general, că ea va facilita o nouă dezvoltare a micii industrii. Dar, această lege nu a ajutat cu nimic la progresul meşteşugarilor şi a industriei, care au depins cu totul de alţi factori.

În decursul timpului şi în oraşul Mediaş, unele ateliere mai mari de meşteşugari s-au transformat în întreprinderi industriale a căror producţie a găsit debuşeu în toată Transilvania, chiar şi în Austria, în Valahia (Ţara Românească) şi în alte ţări.

La sfârşitul secolului al XIX-lea şi începutul secolului al XX-lea,s-a dezvoltat la Mediaş, prin tradiţionalele produse de carne şi salam, o industrie alimentară demnă de înaltă apreciere.

S-au înfiinţat astfel două fabrici mai mari şi câteva mai mici, şi anume: "Erste mediascher Salami-Fettwaren-Fabrik mit Dampfbetrieb und Schweine-Mastung, Guggenberger et comp. Mediaş (in Transilvania)", situată în apropiere de podul

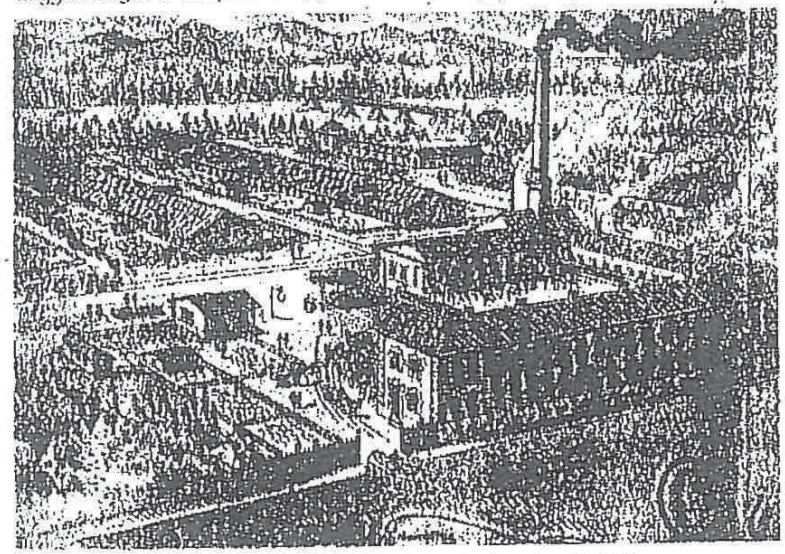


Fig.1. Prima fabrică de salam din Mediaş. Imagine din 1910.

de lemn de peste râul Târnava ; "Fabrica de salam M.Fleischer et comp." din şoseaua Sibiului ; "Fabrica de salam Binder şi Zikeli" din cartierul Tocile ; **"Fabrica de salam Josef Theil"** din strada Bădărău nr.13, înfiinţată în anul 1895, apoi atelierul măcelarului "Fritz Siegmund" din strada St.L.Roth nr.4, unde avea o mare prăvălie în care vindea carne de primă calitate, de vită, viţel şi de porc, precum şi diferite soiuri de mezeluri şi alte produse fine, pentru care, la o expoziţie de la Budapesta din anul 1911 a primit diploma şi medalia de argint.

În 1914, la Mediaş erau în total, pe lângă cele două fabrici de salam mai mari, 11 măcelării la o populaţie de 8.647 locuitori.

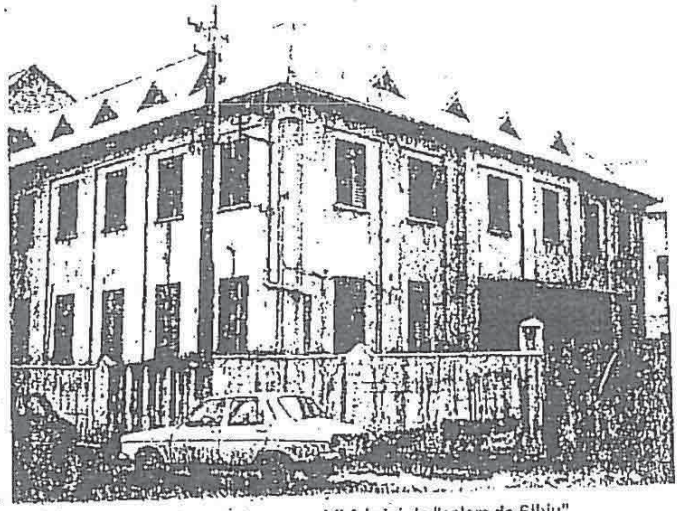


Fig.2. Vedere a vechii fabrici de "salam de Sibiu"

Dintre toate fabricile şi "făbricuţele" amintite, a luat o dezvoltare mai puternică aceea a lui **Josef Theil** din uliţa "Bădărău", care, după o activitate de mai bine de două decenii, **în 1918**, după Unirea cea mare, **o vinde măcelarului Fritz Auner**. Acesta va deveni, mai târziu, nucleul de dezvoltare a fabricii de azi **"Salconserv"**.

Prima fabrică de salam şi conserve "Fritz Auner" a fost organizată ca societate pe acţiuni.

Pe vremea lui Josef Theil fabrica avea ca forţă motrică un motor cu aburi;

numai **după 1918, Fritz Auner a introdus gazul metan.** În arhiva actualei societăţi "Salconserv" se păstrează o acţiune originală a fabricii de salam, cu nr. 00.002 din 11 septembrie 1896, în valoare de 500 Guldeni, care a aparţinut domnişoarei Marie Auner.

Pe atunci fabrica îşi avea propria crescătorie de porci, instalată în două hale mari şi dispunea deci de materia primă necesară. Se creşteau porci din rasa York şi Mangaliţa. Este interesant să notăm aici că, încă din 1873, la Mediaş, prin "Şcoala germană de agricultură" s-a creat o nouă rasă de porci şi anume "rasa de Bazna", care dădea mai multă carne.

La început, fabrica Fritz Auner s-a specializat în produse de carne, slănină şi untură (în vremea aceea se gătea mâncarea mai mult pe bază de untură), apoi salam şi conserve din carne. Foarte căutate au fost mezelurile. Toate aceste produse, se desfăceau în prăvălia lui Fritz Auner din Piaţa Mare (azi, Piaţa Regele Ferdinand) nr.22. Era foarte mult căutat salamul de iarnă.

Pe vremea "războiului vamal", "salamul de Sibiu" se fabrica la Mediaş. La export trecea numai prin vama Sibiu în Valahia şi de atunci lumea i-a spus impropriu **"salam de Sibiu"**. În realitate acesta a fost produs la fabrica de salam din Mediaş.

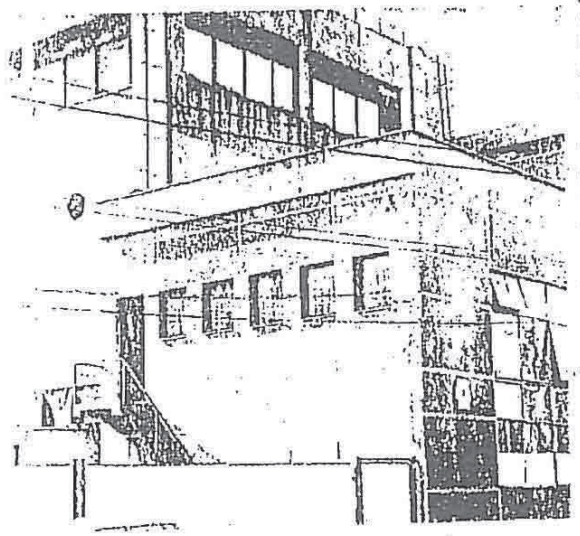


Fig.3. Secţia nouă de "salam de Sibiu" - aspect parţial -

Prin anul 1940, Mediaşul avea o puternică industrie alimentară dominată de fabrica de salam şi conserve, unde se lucra cu 132 de muncitori, faţă de cei 6 angajaţi câţi a avut la înfiinţarea ei.

Între anii 1938-1942, fabrica de salam şi conserve a fost concesionată societăţii germane "Scandia Română", condusă de Robert

Berghaus, care diversifică produsele şi măreşte producţia, rivalizând cu alte fabrici similare din ţară şi chiar din Europa. În perioada respectivă, fabrica a ajuns la o oarecare înflorire, datorită comenzilor militare, reclamate de cel de-al II-lea război mondial, aflat în plină desfăşurare.

După naţionalizarea din 11 iunie 1948, fabrica "Fritz Auner" trece în proprietatea statului sub denumirea de "SALCONSERV", integrându-se producţiei de stat centralizate, pentru satisfacerea, în primul rând, a nevoilor locale.

Între anii 1980-1984 capacitatea de producţie la salamuri crude uscate se modernizează şi ajunge la o producţie anuală de 1.500 tone.

Până la Revoluţia din 1989 fabrica **"SALCONSERV"** era în componenţa şi subordinea I.I.C.Sibiu.

Din 1991, "SALCONSERV" Mediaş s-a desprins de Sibiu, şi se dezvoltă independent. Ea a reuşit să-şi mărească posibilităţile de producţie, să se doteze cu maşini şi instalaţii moderne. Acestea vor permite ca fabrica de salam şi conserve **"SALCONSERV"** să apară cu noi produse pe piaţă, creându-şi astfel posibilitatea să se apropie de cerinţele de pe piaţa mondială.

Actualmente, de societatea **"SALCONSERV" S.A.**, aparţine şi unitatea **Abatorul** (construit în anul 1905 şi condus pe atunci de medicul veterinar Fritz Ernst), care se foloseşte pentru tăieri de animale şi topire de grăsimi.

Societatea dispune, alături de secţia abator, de încă două secţii: **Secţia I**, care se află la vechea fabrică de pe uliţa "Bădărău" (azi str.Carpaţi nr.33) şi **Secţia II** din strada Horea nr.6, clădire modernă cu 8 niveluri, ridicată între anii 1980-1984, cu afumătorie specială, unde se produc preparate uscate, în special **"SALAM DE SIBIU"**.

De la înfiinţarea din 1895 şi până acum în 1995, când împlineşte 100 de ani de existenţă, societatea **"SALCONSERV" S.A. Mediaş** a parcurs un drum lung în care n-a dus lipsa pieţii de desfacere, produsele sale fiind permanent căutate şi apreciate pe piaţa internă, în capitala ţării - Bucureşti şi în alte oraşe mari din ţară, cât şi peste graniţă, în special în Austria, fosta Cehoslovacie, Germania şi în ţările fostei U.R.S.S.

La împlinirea celor o sută de ani de existenţă, conducerea fabricii şi angajaţii ei sunt mândri de realizările lor şi întâmpină această aniversare cu bucurie, cu credinţa că -alături de înaintaşii lor- au realizat ceva durabil, pentru înflorirea în continuare a industriei alimentare din Mediaş şi din ţara noastră.

Tehnica şi tehnologia de fabricaţie, pe traiectoria unui secol

În decursul celor 100 de ani de activitate, atât tehnologia de fabricaţie cât mai ales tehnica au evoluat la "Salconserv" Mediaş de la o perioadă la alta.

Din informaţiile pe care le deţinem rezultă că la începutul existenţei fabricii, meseriaşul Iosif Theil a folosit utilaje rudimentare. Principalele maşini care prelucrau carnea erau acţionate manual, fierberea salamului făcându-se în cazane încălzite cu focul cu lemne, iar operaţiunea de afumare se executa direct prin arderea mocnită a lemnelor umezite sau a celor insuficient uscate, aduse din pădurile vecinaşe oraşului Mediaş.

Ca materie primă se folosea carnea rezultată de la tăierile de vite şi porci, animale crescute în propriile grajduri sau cumpărate de la ţăranii din zona Mediaşului.

Ca înveliş al salamurilor, s-au folosit încă de la bun început numai membranele (maţele) provenite de la animalele din tăierile proprii.

La începutul actualului secol, tehnologia de fabricarea salamurilor se îmbunătăţeşte odată cu folosirea gazului metan în zona centrală a Transilvaniei.

În primul deceniu al secolului al XX-lea se montează un cazan pentru producerea aburului folosind drept combustibil gazul metan, care permite şi trecerea la fabricarea conservelor de carne, condiţionată de folosirea aburului pentru sterilizare.

Aceasta a determinat şi stimulat gândirea celor ce s-au perindat la

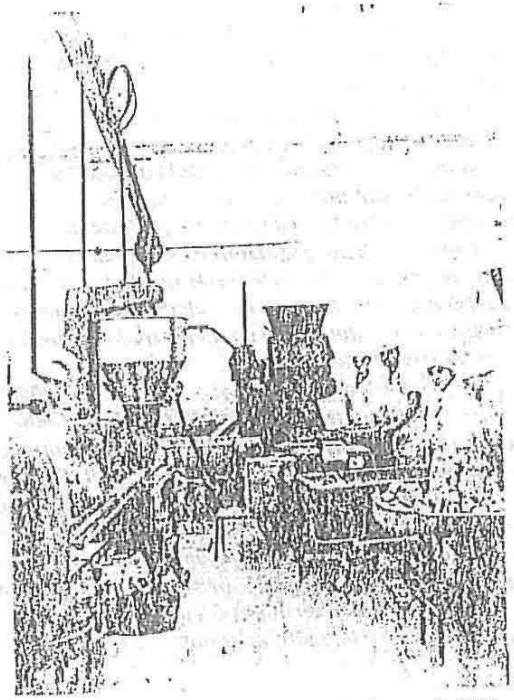


Fig.4. Secţia de conserve înainte de modernizarea din 1970

conducerea fabricii, fie că era societate anonimă pe acţiuni, fie în proprietatea unui patron (inclusiv Fritz Auner, de la care s-a naţionalizat în anul 1948), ceea ce a determinat ca pe lângă salamuri să se producă şi o gamă de conserve, la început restrânsă, apoi lărgită, cum au fost: cârnăţei delicatesă, carne de bou în suc propriu, delicatese (cremwurşti în cutie), antricot afumat şi fieri fără oase, etc.

Producţia conservelor a fost mult mărită în perioada celui de-al II-lea război mondial, multe dintre produse luând drumul frontului, întrucât erau rezistente la transport şi aveau o conservabilitate îndelungată.

După naţionalizare, producţia de mezeluri cât şi cea de conserve a crescut odată cu montarea, în jurul anilor 1955, a unui cazan tip locomobilă pentru furnizarea aburului necesar fabricaţiei. Pe atunci sterilizarea conservelor se făcea în autoclave verticale cu apă fiartă, iar fierberea salamurilor a trecut de la vechiul sistem - cazane cu apă, la celule din tablă înzidite în cărămidă, aici fierberea realizându-se în baie de aburi.

Achiziţionarea unor utilaje de o mai mare productivitate a dus la creşterea producţiei de salamuri. Astfel au fost achiziţionate diferite maşini ca. *Valful saxonic, Cuterul Alexanderwerk, Malaxorul pentru sărarea cărnii*, etc.

La conserve, în perioada anilor 1948-1966 s-a promovat o gamă diversă în gramaje mari, 300 gr-400 gr, la care se folosea, pe lângă carnea de vită şi porc, carnea de pasăre cât şi alte adaosuri vegetale (varză, fasole, mazăre), fabricându-se aşazisele conserve mixte. Începând cu anul 1966, producţia de conserve se profilează pe fabricarea conservelor tip pastete, la început în gramaje de 200 gr. în cutii din tablă

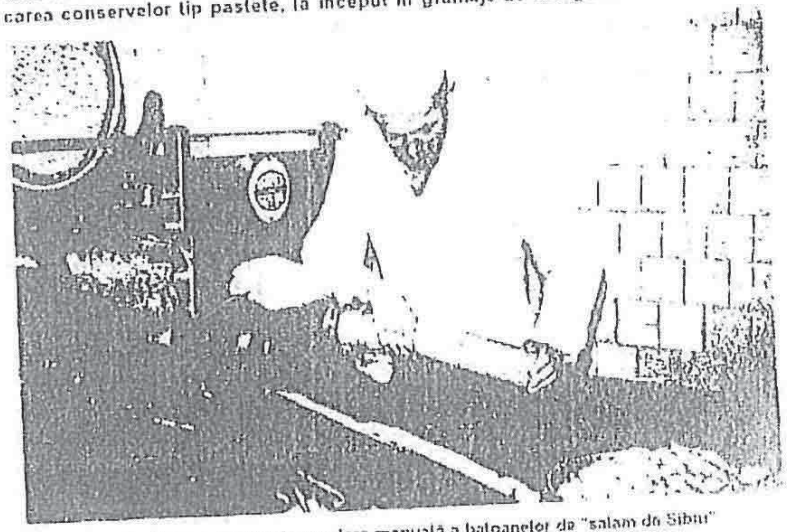


Fig. 5. Sistemul vechi de umplere manuală a batoanelor de "salam de Sibiu"

străină (Lubeca), iar apoi românești, cu o mare productivitate.

De asemenea, în tehnologia de fabricație se introduce sterilizarea în *autoclave orizontale de proveniență poloneză*

Modernizări s-au întâmplat și la mezeluri, odată cu montarea, în anul 1969, a *celulelor de fierbere și afumare tip Atmos*, în locul celor vechi, cu operațiuni separate.

Recent, în 1993, secția Mezeluri a fost dotată cu *linia de umplere-legare automată "Hoegger Alpina" Elveția*, care utilizează numai membrane artificiale, renunțându-se definitiv la membranele "celofan" din perioada de "glorie" a vechiului regim.

Producția cea mai mare s-a realizat în perioada 1970-1978, când s-a ajuns la cantitatea record de cca. 15 tolzi, într-o gamă de peste 20 de sortimente.

Salamurile crudo-uscate mucegăite similare celor fabricate în satele săsești din împrejurimile orașului Mediaș, sub denumirea de "**Salam de Sibiu**" s-au fabricat încă din vremea patronilor Richard și Fritz Auner, dar în cantități mici, datorită complexității ce o implicau, cât și condițiilor climatice specifice cerute de un produs superior din categoria *delicatese*.

Producerea acestora s-a reluat la secția aflată în orașul Mediaș pe strada Horea nr.6, în fostele sedii ale ORACA și COMCAR, spații amenajate și dotate în condiții destul de rudimentare. Astfel, pentru început, carnea înghețată se loca pe butuc de lemn cu dispozitive de cuțite acționate prin balansare, iar pentru maturarea pastei se foloseau cuve (copăi). Aici s-a lucrat sezonier (perioada noiembrie-martie),până în anul 1979,

SALCONSERV

MEDIAŞ

Fig. 6. SALCONSERV MEDIAŞ - O firmă de prestigiu

maturarea salamului făcându-se în condiții naturale după prealabila afumare a acestuia folosind o tehnică rudimentară, în afumătorii reci, cu producerea fumului rezultat din arderea lemnelor de esență tare.

În anul 1967, secția de fabricare a "salamului de Sibiu" a fost dotată cu o *linie de locare-umplere Kremer-Grebe, importată din Germania*; ulterior datorită uzurii fizice și mai cu seamă celor două inundații (1970 și 1975) vechea linie a fost înlocuită, în anul 1993, cu amintita *linie de locare, umplere-clipsare Hoegger Alpina, import Elveția*, achiziționată cu împrumut BERD. În 1984, după terminarea lucrărilor de investiții pentru mărire de capacitate și modernizare, întreg procesul de maturare și afumare este condus științific folosindu-se *afumătorii cu generatoare de fum rece și depozite cu aer condiționat*, ceea ce a permis permanentizarea activității. La această grupă de produse, s-au folosit până în anii 1970, în exclusivitate, membrane de cal, înlocuite apoi cu membrane artificiale, care sunt utilizate și în prezent.

Cât privește **Abatorul** din Mediaș, integrat societății în 1991, a fost și el inclus -pe traiectoria timpului- în procesul de modernizare, dovadă faptul că în anii 1970-1977 se folosea cu succes hala de sacrificare porcine, hala respectivă fiind dotată corespunzător pentru tăieri în condiții de export pentru Piața Comună. Aici s-au făcut investiții pentru construcția de spații pentru cazarea animalelor, igienizarea sălilor de tăiere la nivelul cerințelor actuale. Din păcate, sala de sacrificare bovine a rămas la nivelul tehnicii anilor '30-'40, cu tăierea animalelor pe orizontală.

Asigurarea frigului atât de necesară în procesul tehnologic de prelucrare a cărnii s-a făcut pentru început folosindu-se pe perioada caldă de vară, gheața recoltată în anotimpul rece din râul Târnava și apoi depozitată în pivnițele fabricii.

În anul 1921 se construia primul *frigorifer*, folosind frigul artificial obținut prin punerea în funcțiune a unui *compresor* rudimentar, ce acționa pe principiul Linde, scos din uz la începutul anilor '70. În același an, la ambele secții ale fabricii, sunt montate instalații moderne cu compresoare de mare capacitate, cu detentă directă sau indirectă.

În încheierea acestor rânduri, prin care s-a urmărit redarea succintă a evoluției în timp a tehnicii și tehnologiei de fabricație de la "Salconserv" S.A.Mediaș, este util să menționăm că în anul 1992 unele spații de răcire (congelare) au fost dotate cu *instalații de mare eficacitate, produse ale firmei Zanotti - Italia*. Acestea, alături de celelalte dotări din "zestrea" societății de pe malul Târnavei, îi conferă atributele modernizării, aliniate tehnicii de înalt nivel și eficiență.

De la câteva sortimente la o paletă diversificată

Imaginea unei fabrici - şi mai ales a uneia din domeniul preparatelor de carne - este pusă în lumină în mod pregnant de calitatea produselor şi de diversificarea sortimentală promovată pe piaţă.

De aceea, la acest moment de bilanţ, prilejuit de sărbătorirea Centenarului "Salconserv" Mediaş este interesant să surprindem cum a evoluat, de-a lungul anilor, gama sortimentală de preparate şi conserve de carne.

Şi pentru o mai lesnicioasă înfăţişare către cititori a celor ce ne-am propus, vom desprinde din fuiorul timpului trei perioade, şi anume: 1895-1948, 1948-1990 şi 1990 până în prezent.

Aşadar...

PERIOADA 1895-1948

La vremea "debutului" s-au produs cantităţi reduse de salamuri cu specific săsesc, din carne de porc şi vită proaspătă.

Ulterior, prin perfecţionarea maşinilor de prelucrare a materiilor prime s-a trecut la fabricarea crenwurştilor în maţe de oaie, vijli din carne de capră în maţe de oaie şi capră, parizer în funduri de vită, salam de vară care se putea păstra un timp mai îndelungat.

Pe lângă acestea s-au fabricat şi alte tipuri de salamuri cât şi carne afumată, slănină fiartă şi afumată, etc.; paralel cu aceste preparate s-a produs şi salam de Sibiu în membrane de cal.

În domeniul conservelor, sortimentele fabricate până la naţionalizare au fost câteva ca de pildă "carne de bou în suc propriu"în greutate de 350 gr., crenwurşti în maţe de oaie, în cutii şi la borcane, în greutate de 350 gr., antricot afumat şi fiert fără oase în cutii paralelipipedice cu greutatea de peste 1 kg.

PERIOADA 1948-1990

În faza de început din această perioadă a continuat să se realizeze aceleaşi sortimente, după care producţia se diversifică, lansându-se pe piaţă o gamă sortimentală de mezeluri tip italian, rusesc, caraiman, polonez, etc.

În acest interval este promovată şi gama de produse "conserve mixte" şi anume: conserve de costiţă sau cârnaţi cu fasole boabe, cârnăciori

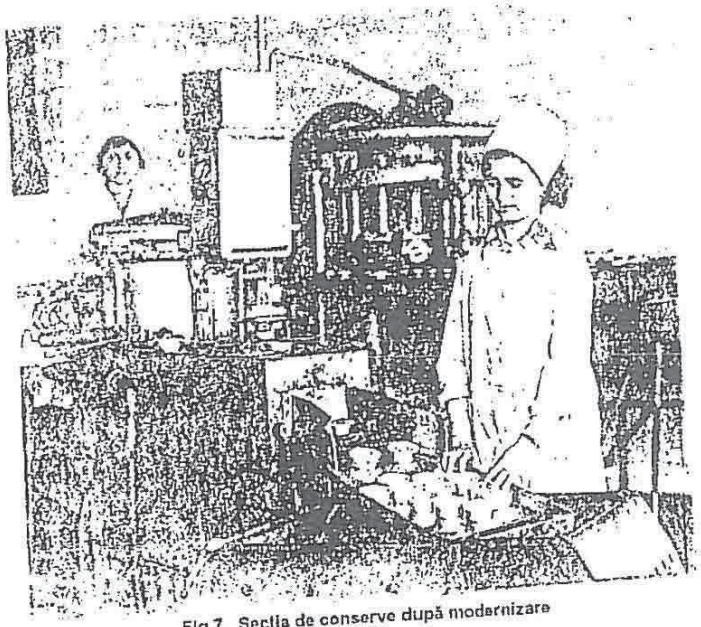


Fig.7. Secţia de conserve după modernizare

cu piure de fasole, raţă cu castraveţi, conserve de limbă, carne de vită şi porc în suc propriu, etc.

În jurul anilor 1965 fabrica se profilează pe pateuri, producându-se la început "Pate de ficat", apoi "Pate Bucegi", "Paste de şuncă", "Pate Timiş", "Pate Mediaş", haşeuri în cutii etichetate de 100 şi 200 gr.

Grupa pateurilor cunoaşte, după cum de altfel am menţionat, un grad larg de diversificare, în anii 1972-1978 fabricându-se circa 17 sortimente printre care "Pate Delta", "Pate Dumbrava", "Pate Sport", "Pate Turist", "Pate Carpatin", "Pate Salco", "Pasta Camping".

Fiecare din aceste sortimente cântărea 100 gr. ambalate în cutii de tablă cositorite.

Gama de salamuri crude uscate s-a diversificat fabricându-se pe lângă salamul de Sibiu şi "Salam de casă", "Salam bănăţean", "Carpaţi"

şi mai multe sorturi de cârnaţi "Mediaş", "Agnita", "Cărnaţi superiori", etc.

Din cercetarea statisticilor rezultă, în general, că în decursul anilor, gama de produse a fost foarte variabilă în perioada cea mai bună 1975-1 980 fabricându-se anual la preparate de carne fierte şi afumate, în jur de 80-100 sortimente, 15-17 sortimente pastete la cutii de 100 gr. litografiate şi circa 4-5 sortimente salamuri şi cârnaţi cruzi.

După această adevărată "explozie sortimentală" se declanşează declinul, accentuat în perioada premergătoare revoluţiei din 1989 când, din lipsa materiei prime cât şi a cutiilor s-a trecut la producerea conservelor de fasole în borcane.

PERIOADA 1990 ... PÂNĂ ÎN PREZENT

Perioada ce s-a scurs din 1990 până în prezent, desfăşurată sub "zodia tranziţiei" la economia de piaţă, a înscris şi societatea "Salconserv" Mediaş pe aceeaşi orbită cu majoritatea întreprinderilor din ţara noastră, supuse -iniţial- unui şoc puternic, cu multiple implicaţii de structură, determinate de trecerea de la sistemul dirigist de planificare la principiul fundamental al cererii şi ofertei.

În noile coordonate, gama de produse la preparate de carne s-a restrâns atât ca număr de sortimente cât şi sub aspect cantitativ.

Există însă premizele ca asemenea situaţii de conjunctură să fie depăşite în viitorul apropiat, dovada însăşi faptul că la grupa "Conserve", ţinându-se seama de cerinţele pieţii s-au omologat -nu de mult- noi sortimente de pateuri din rândul cărora amintim: "Pate Brădet", "Pate Cabana", "Pate Extra", "Spuma de ficat", "Pate Bazna".

Fig.8. Imaginea unei vechi etichete

Flux şi reflux în dinamica producţiei

Anul	Cantităţi produse					
	U.M.	preparate	salamuri crude-uscate (inclusiv "salam de Sibiu")	salam "Sibiu"	conserve	carne tăiată
1895	cantităţi mici de salamuri, derivate din carne, slănină, untură					
1926 - 1935	kg./zi		720		80	
1939	kg./zi		1.680 (global)			
1941 - 1943	kg./zi		2.800		1.200	
1944	kg./zi	7.000 (preparate carne şi conserve)				
1950	to/an	412			250	
1955	to/an	1.739			801	
1960	to/an	1.838		200	1.797	
1965	to/an	1.564		227	2.334	
1970	to/an	2.803		289	3.697	
1975	to/an	2.877		331	3.424	
1980	to/an	4.092		12	5.995	
1985	to/an	1.613	445		4.422	
1989	to/an	1.297	347		1.158	
1990	to/an	2.701	463		2.608	
1991	to/an	1.814	485		2.671	3.272
1992	to/an	1.288	620		2.043	2.297
1993	to/an	930	388		1.875	1.930
1994	to/an	643	296		1.613	1.123

În primul an de funcţionare -1895-, actuala fabrică ce-şi sărbătoreşte Centenarul, producea mici cantităţi de salamuri, derivate din carne, slănină şi untură.

Dacă analizăm cifrele cuprinse în tabelul de mai sus, ce reflectă -pe baza documentelor de arhivă- producţia realizată de fabrică în secolul ce s-a scurs de la înfiinţare, rezultă perioade de creştere şi de scădere, de flux şi reflux în dinamica producţiei.

Desigur, sporurile de producţie înregistrate sunt rezultatul amenajărilor înfăptuite de-a lungul anilor care au determinat ca producţia să crească de la 412 to preparate came în anul 1950 la 4.092 to, producţie de vârf atinsă în anul 1980, ca apoi să scadă din nou.

În 1989 se manifestă o scădere bruscă, producându-se numai 1.297 to, urmată de o creştere relativă în 1990 la 2.701 to şi din nou o scădere la 930 to în 1993, datorită apariţiei concurenţei în zona de influenţă a fabricii şi a conjuncturii nefavorabile existente pentru populaţia consumatoare de preparate din came.

Producţia de salamuri crude-uscate (inclusiv "salam de Sibiu") a fost de 445 to în anul 1985, şi a crescut la o producţie de vârf de 620 to în anul 1992, apoi să scadă la 296 to în anul 1994.

La conserve, producţia a crescut de la 251 to în anul 1950 la o producţie de vârf de 5.995 to în anul 1980, cu un declin până la 1.158 to în 1989, după care din nou o creştere la 2.671 to în 1991 şi o scădere la 1.613 to în anul 1994.

EVOLUŢIA PERSONALULUI ÎN OGLINDA TIMPULUI

În filele micro monografiei S.C. "SALCONSERV" S.A. MEDIAŞ ce văd lumina tiparului la capătul unui secol de existenţă ale actualei unităţi de referinţă a industriei alimentare române, este firesc să fie oglindită şi evoluţia numărului de angajaţi în decursul anilor.

Fabricuţa de acum 100 de ani număra numai 16 muncitori, efectiv ce se dublează în 1930, ca apoi -aşa cum se desprinde din tabelul de mai jos-, să

An	Număr angajaţi	An	Număr angajaţi	An	Număr angajaţi
1885	16	1953	145	1977	435
1918	15	1955	310	1978	384
1926	30	1956	296	1979	393
1933	25	1957	273	1980	370
1936	20	1958	355	1981	365
1938	27	1959	332	1982	324
1939	58	1960	307	1983	328
1940	31	1966	472	1984	473
1942	132	1968	505	1985	371
1943	124	1969	432	1986	406
1944	179	1970	529	1987	332
1945	205	1971	416	1988	329
1946	152	1972	332	1989	302
1947	56	1973	357	1990	340
1948	59	1974	368	1991	465
1949	96	1975	370	1992	400
1952	131	1976	349	1993	408
				1994	397
				1995	396

fie în creştere, de la 132 la 205 salariaţi, în intervalul 1942-1945; o scădere bruscă s-a înregistrat în 1947 când pe state se aflau 56 de salariaţi.

Un număr redus de salariaţi se menţine şi în 1948, respectiv 59 angajaţi iar în 1949 intervine o creştere relativă la 96 salariaţi.

Din 1952 când personalul fabricii era constituit din 131 salariaţi, se afirmă tendinţa de creştere până la 355 salariaţi în 1958 ca apoi, an de an, să se înregistreze fluctuaţii a căror valoare maximă este atinsă în 1970 cu 529 salariaţi.

În prezent, în cele 3 secţii de bază ale societăţii lucrează în medie 370 oameni din care 95% calificaţi în domeniul prelucrării cărnii şi în meseriii auxiliare pentru întreţinerea şi deservirea utilajelor, conduşi de un număr relativ restrâns de cadre tehnice, comparativ cu alte unităţi similare.

În perioada tranziţiei, atât de traumatizantă pe care o traversează poporul nostru, consiliul de administraţie al fabricii "Salconserv" S.A. Mediaş a reuşit să asigure aproape întregului personal locul de muncă, în mod permanent, ceea ce a făcut ca producţia să nu stagneze şi, luptând cu destule greutăţi, mai ales de ordin financiar, profitul să crească.

Este elocvent faptul că în anul de grea cumpănă, 1991, profitul net a fost de 111.987 mii lei, în 1992 de 233.940 mii lei, în 1993 de 928.649 mii lei, iar în anul precedent aniversării Centenarului de 412.748 mii lei, încât, ţinând seama de profitul realizat, "Salconserv" S.A. Mediaş se situează pe primele locuri în ierarhia agenţilor economici din industria cărnii.

La realizările financiare amintite şi-au adus contribuţia atât desfacerea produselor prin cele 6 magazine proprii, cât şi faptul că în cadrul managementului adecvat pe care-l aplică Consiliul de administraţie s-a pus accentul pe studierea atentă a cerinţelor plăţii, căutând să le satisfacă în mod cât mai corespunzător, folosind ca pârghie -marketingul operaţional specific activităţii.

Împlinirile la care ne-am referit sunt rodul unei colaborări fructuoase între patronat şi sindicatul liber din fabrică, relevant fiind faptul că nu s-au manifestat divergenţe de nesoluţionat şi, sub aspect social, s-au înfăptuit o seamă de realizări meritorii, ca de pildă înfiinţarea unei micro cantine, acordarea de talonuri în produse, prime.

S.C. "SALCONSERV" S.A. MEDIAŞ
LA STARTUL PRIVATIZĂRII

Centenarul "Salconserv" Mediaş se sărbătoreşte sub semnul "anului marii privatizări" - 1995 - în coordonatele căreia este inclusă şi societatea de industrie alimentară de pe Târnava Mare, încât, la capătul acestor lapidare însemnări este locul să-i prezentăm actuala "carte de vizită".

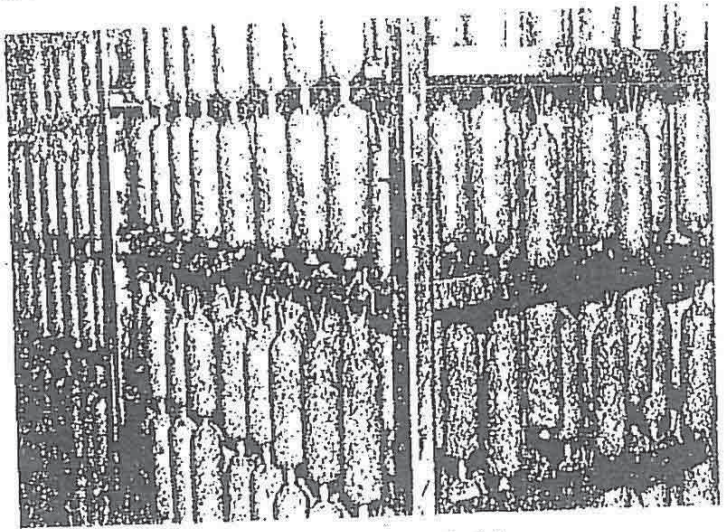


Fig.9. În aşteptarea livrării

S.C. "SALCONSERV" S.A., înfiinţată în baza Hotărârii de Guvern 1353 din 27 decembrie 1990, funcţionează ca unitate de sine stătătoare, compusă din trei secţii principale şi anume: Secţia I - "Mezeluri curente şi conserve tip pastete", Secţia II - "Salamuri crude uscate tip salam de Sibiu", Secţia III - "Abatorul", toate amplasate pe raza oraşului Mediaş, cărora li se adaugă o bază de recepţie animale situată în afara perimetrului urbei. Considerată o unitate complexă, integrată, ea poate folosi toată carnea rezultată din sacrificarea

animalelor în abatorul propriu (carne de vită, porc, oaie) pentru fabricarea de mezeluri curente şi salamuri crude-uscate, iar subprodusele de abator în conserve şi pateuri.

Încă de la semnarea noului "Act de naştere", actuala conducere a unităţii s-a preocupat să asigure desfăşurarea unei activităţi cât mai eficiente, prin folosirea resurselor şi a întregului personal preluat prin desprinderea din fosta Întreprindere de Industrializare a cărnii Sibiu, aşa încât să facă faţă cerinţelor tranziţiei, să depăşească greutăţile momentului. În acest scop, a pus accent pe modernizarea tehnologiei de producţie prin achiziţionarea de linii tehnologice, cu ridicat randament, pentru prelucrarea cărnii şi asigurarea de condiţii speciale pentru răcirea unor spaţii. Aşa după cum dealtfel s-a arătat, pe baza unui împrumut BERD, s-au achiziţionat două linii HOEGGER ALPINA - Elveţia, ce permit ca, în prezent să se obţină o gamă diversificată de tipodimensiuni de salamuri crude uscate, cât şi mezeluri curente. Aceste măsuri de ordin tehnic, cât şi cele vizând restructurarea, conjugate cu munca tenace şi hotărârea oamenilor, de a birui greutăţile şi traumatismele tranziţiei, au permis "Salconserv" Mediaş să se menţină pe "linie de plutire" şi chiar să dobândească profit. Cu toate eforturile depuse pentru vitalizarea şi creşterea producţiei sunt încă probleme înscrise pe agenda nucleului managerial al societăţii, ce aşteaptă a fi rezolvate.

Pe prim plan se situează preluarea activităţii de export, cu două grupe de produse şi anume: "Salamuri crude uscate" şi "Pateuri" care, înainte de decembrie 1989 formau obiectul exportului fabricii "Salconserv" Mediaş.

De asemenea, diversificarea gamei sortimentale de conserve tip pastet - din rândul cărora au fost recent omologate "Pate Favorit", "Spuma de ficat", "Pate Cabana", "Pate Extra" - reprezintă o doleanţă nerealizată până în anul centenar, care, desigur, se va împlini în viitorul apropiat, garanţia constituind-o hărnicia şi dârzenia oamenilor de la această societate.

Calea care poate duce la soluţionarea problemelor complexe ce frământă întreaga economie românească, implicit situaţia societăţii "Salconserv", este privatizarea.

Înfăptuirea privatizării va fi benefică atât pentru angajaţii firmei cât şi pentru cei care, cunoscând-o chiar şi prin prezenta "Carte de vizită" au convingătoare motivaţii că S.C."SALCONSERV" S.A. MEDIAŞ este o societate viabilă, profitabilă, încât, dacă doresc, pot deveni acţionarii ei.

Din "Albumul" societăţii

Din acest virtual "Album" al societăţii, ce ar cuprinde de fapt mii de oameni, de diferite meserii - măcelari, inezelari, maiştri, mătari, reglori, ingineri, economişti, frigotehnişti - ce şi-au legat munca şi nădejdile de "Salconserv" Mediaş, am desprins numele celor din cea mai tânără generaţie de "veterani"(25 de ani vechime în societate), pe care le amintim în rândurile ce urmează :

Adam Nicolae	Bandac Ana	Medrea Salomeia
Andreica Maria	Brusch Francisc	Mureşan Nataşa
Clobanu Otilia	Barabaş Traian	Neamţu Elena
Cisar Ioan	Dancu Evelina	Noaghiu Gheorghe
Ciulea Dan	Drăghici Elena	Neghirlă Virgil
Comşa Gheorghe	Deva Doina	Oniga Sofica
Costache Elena	Fildan Georgeta	Oancea Stela
Ceocean Elena	Fărcaş Ioan	Plăleş Lucreţia
Ban Aurel	Floca Nicolae	Raduly Ilona
Baciu Maria	Fildan Vasile	Radu Ilie
Borţan Maria	Toth Rozalia	Rusu Maria
Babă Maria	Gyorfi Lucia	Staudt Elvira
Borza Maria	Ganea Livia	Seicean Valentin
Brindea Elena	Hentea Ana	Simpetrean Ana
Bela Ana	Hirbean Ştefania	Sălişteanu Cornelia
Birză Lina	Hancu Achim	Samoilă Ioan
Bugar Anton	Hang Ana	Szaloş Agneta
Băcilă Ioan	Hirbean Ilie	Sălcudean Ana
Bleahu Nicolae	Jata Lenuţa	Tudoran Iustina
Banea Maria	Keszeg Francisc	Tetcu Emil
Banu Nicolae	Kiss Elisabeta	Tomuţă Ana
Biro Elena	Luca Axente	Vasile Domnica
Boaru Ana	Laţa Dumitru	Pandea Ioan
Birloncea Emil	Luca Emilia	Oprea Emil
Birloncea Livia	Muntean Elena II	Todea Gheorghe
Boieriu Maria	Medeşan Achim	Vilcu Cornelia
	Muntean Ana	

Acestora şi celor dinaintea lor - părtaşi în timp la toate câte s-au rostuit în fabrica centenară de pe malul Târnavei, le aducem şi prin graiul tiparului prinos de recunoştinţă şi cuvenit omagiu.

Conducerea fabricii de-a lungul anilor

DIRECTORI

11 iunie 1948 - 1 martie 1949 ..... IUGA MIHAI
1 noiembrie 1949 - 1 septembrie 1951 ..... GÎNDILĂ GHEORGHE
1 septembrie 1951 - 1 februarie 1952 ..... CHIMINIUC EMIL
1 februarie 1952 - 1 mai 1953 ..... BERINEAMŢU MOISE
1 mai 1953 - 1 noiembrie 1960 ..... VULKAN ALBERTH
1 noiembrie 1960 - 1 octombrie 1967 ..... Ing. ŞANDRU NICOLAE
1 octombrie 1967 - 1 februarie 1973 ..... Ing. RĂDULESCU CONSTANTIN
1 februarie 1973 - 1 martie 1990 ..... Dr. ETZ EMIL
1 martie 1990 şi în prezent ..... Ing. FLOCA NICOLAE

CONDUCĂTORI TEHNICI

INGINERI ŞEFI - ŞEFI DE SECŢIE

1948 - 1950 ..... BENING IOAN
1950 - 1955 ..... STÜLER IOAN
1955 - 1960 ..... BENING IOAN
1960 - 1967 ..... Ing. RĂDULESCU CONSTANTIN
1967 - 1973 ..... Dr. ETZ EMIL
1973 - 1990 ..... Ing. FLOCA NICOLAE
1991 - 1994 ..... Ing. CUCOLAŞ IOAN
1991 şi în prezent ..... Ing. FILDAN VASILE - Secţia I
1993 şi în prezent ..... Sing. VLAD AURELIA - Secţia II
1993 şi în prezent ..... Ing. MUNTEANU DANIELA - Secţia III

DIRECTOR COMERCIAL

1991 şi în prezent ..... Ing. MUNTEAN ANA

CONTABILI ŞEFI

1948 - 1956 ..... EICHNER MIHAIL
1956 - 1960 ..... LEBI MAURIŢIU
1960 - 1966 ..... GRUSAN MOISE
1966 - 1980 ..... MĂRGINEAN IOACHIM
1980 - 1983 ..... SOLOMON AUREL
1983 şi în prezent ..... Ec. NILCA VICTORIA

ACTUALA CONDUCERE

Ing. MUNTEAN ANA - Manager Comercial -

Ing. FLOCA NICOLAE - Manager General -

Ec. NILCA VICTORIA - Manager Economic -

SEICEAN VALENTIN - Lider Sindicat -

SUMAR

Cuvânt de început pag.2

File de istorie pag.3

Tehnica şi tehnologia de fabricaţie pe traiectoria unui secol pag.8

De la câteva sortimente la o paletă diversificată pag.12

Flux şi reflux în dinamica producţiei pag.15

Evoluţia personalului în oglinda timpului pag.17

S.C. "SALCONSERV" S.A.Mediaş la startul privatizării pag.19

Din "Albumul" societăţii pag.21

Conducerea fabricii de-a lungul unui secol pag.22

Editor :

S.C. " Industria Alimentară Română "-
- Ion Alexandrescu - SNC

Bucureşti
Calea Giulesti nr.44, sc.A, Ap.8
Cod : 77793
Telefon / Fax : 01 / 618.10.79

ss. Drăghicescu

A C T D E V A N Z A R E

1993

Prin care subsemnatul Gilbert Fonteix din Sinaia, declar că de a mea bunăvoie și nesilit de nimeni, am vandut de veci și irevocabil, așa după cum o stăpanesc și eu, d-lui Filip Dozzi tot din Sinaia, casele mele cu tot locul lor și cu tot ce se află construi actualmente pe acest loc, fără a-mi reserva ceva pe seama mea, car se află situat in Sinaia, bulevardul Ghica Nr. 39 colț cu strada d numită V. A. Urechie, avand următoarele vecinătăți : la nord cu str da V. A. Urechie, la sud cu proprietatea Olui Hussar Andreș, Țăranu și Iosif Hussar, la răsărit cu bulevardul Ghica, proprietatea lui Hussar Andreș, Pavel Băltescu și V. Teodorescu și la apus cu propri tatea lui I. D. Bengal, Iosif Hussar și proprietatea mea vanzătoru care este e colț cu strada Carol și strada V. A. Urechie și care la strada V. A. Urechie are o lungime de 24 metri liniari.-

Această proprietate ce o vand d-lui Filip Dozzi o stăpanesc eu in virtutea mai multor acte de cumpărătoare și ordonanțe de adjudecare, pe care acte le-am remis d-lui cumpărător chiar acum la incheierea acestui act.-

Prețul acestei vanzări este de Lei 70.000 (șapte zeci mii) le descompus astfel : acum la facerea și subscrierea acestui act am primit ca acompt din prețul vanzărei dela dl. cumpărător suma de Lei 28.000 (două zeci și opt mii) lei, iar restul de Lei 42.000 (patru zeci și două mii) lei cu care se complectează intregul preț al vanzărei și pentru care eu vanzătorul imi reserv privilegiul vanzătorului conform art. 1.737 și 1.740 din Codul Civil, mi se va inmana de dl. cumpărător de astăzi, data autentificării prezentului act, peste un an, adică până la 15 Septembrie 1912.-

Pentru această așteptare mi se va plăti de dl. cumpărător o dobandă de 5% (cinci la sută) pe an.-

Neplata capitalului precum și a dobanzilor stipulate la termen fixat, atrage după sine exigibilitatea intregului act, fără somație, judecată sau punere in intarziere, ci numai investindu-se acest act cu formula executorie se va putea pune imobilul in vanzare și din prețul rezultat mă voiu despăgubi de acest privilegiu, de dobanzi și de toate cheltuielile făcute in cauză.-

Eu vanzătorul mă oblig a primi orice sumă de bani din privilegiu de mai sus inăuntrul termenului de un an, iar dobanda se va calcula suma rămasă până la complecta achitare.-

Imobilul ce eu vanzătorul vandl dlui Filip Dozzi este liber de orice sarcină sau servitute și voiu răspunde de orice evicțiune.-

Eu Filip Dozzi cumpărătorul, declar că am cumpărat dela dl. Gilbert Fonteix vanzătorul, imobilul de mai sus cu prețul și condițiunile ce aci stipulate, fără nici o reservă alta.-

Subsemnatul Gilbert Fonteix fac alegere de domiciliu in Sinaia strada Carol Nr. 16 iar eu cumpărătorul Filip Dozzi, la imobilul vandut.-

Făcut in Sinaia astăzi 15 Septembrie 1911.-

VANZATOR ss. G. Fonteix CUMPARATOR ss. Filip Dozzi

Scris și redactat de mine, servind și ca martor pentru identitate.
ss. C. Rădulescu
Avocat Sinaia

.2.

Urmează Procesul Verbal de autentificare Nr. 3.500 din 15 Septembrie 1911 al Tribunalului Prahova - S. I-a și menționa că actul este transcris în registrul de mutațiuni imobiliare sub nr. 6.242/1911 la acelaș Tribunal.-

GREFA TRIBUNALULUI PRAHOVA SECȚIA I-a

Prezenta copie fiind conformă cu originalul act de vanzare aflat în păstrarea Grefei Tribunalului Prahova S. I-a se legalizează de noi.-

G R E F I E R

L.S.
ss. I. Băloiu

ACT DE VÂNZARE

Subsemnaţii Iosef Wisenecker şi Ion Wisenecker domiciliaţi în Sinaia şi Carol Wisenecker, Willy Wisenecker şi Alexandru Wisenecker domiciliaţi în Comuna Poiana-Ţapului Judeţul Prahova, declaràm cà vindem de veci şi în mod irevocabil Domnului Filippo Dozzi domiciliat în Sinaia, imobilul nostru din Sinaia, situat în Str. Carol colţ cu Str. V.A. Ureche, compus din teren în suprafaţà de 420 (patrusute-douàzeci) m.p. învecinat la rasàrit cu propietatea Filippo Dozzi, adicà a mea cumpàràtorul, la apus cu Str. Carol, la nord cu Str. V.A. Ureche, şi la sud cu propietatea Iosef Husar, precum şi o casà construità pe aces teren compusà din trei camere, antreu şi bucàtàrie, şi alte îmbunàtàţiri

Acest imobil îl deţinem prin moştenire dela defuncta noastrà sorà Louise Wissernigg, care la rândul sàu l-a posedat în baza actului de vânzare-cumpàrare aut. de Judecàtoria Mixtà Sinaia sub Nº 142/1927.-

Preţul acestei vânzàri este de Lei 120.000.-(unasutà-douàzeci-mii), bani pe cari noi vânzàtorii declaràm cà i-am primit dela Dl. cumpàràtor acum la facerea acestui act, de când şi D-sa intrà în stàpânirea de fapt a imobilului vândut.-

Subsemnatul Filippo Dozzi, domiciliat în Sinaia, declar cà am cumpàrat imobilul derscris în prezentul act şi cà am plàtit vânzàtorilor întreg preţul de 120.000.- (unasutà-douàzeci-mii)lei.-

Fàcut la Sinaia, astàzi 27 Octombrie 1932.-

Vânzàtori

Carol Wisenecker
Ion Wisenecker
Iosef Wisenecker
Alex Wisenecker
Vili Wisenecker

Cumpàràtor,
Filippo Dozzi

Scriitor,redactor şi martor pentru identitatea pàrţilor:
Gh. Diaconescu
Avocat - Sinaia

PROCES - VERBAL № [illegible]

Astăzi 17 Luna Octombrie anul una mie nouă sute [illegible] și doi

înaintea noastră Oscar D. Cucu judecător Ocolului

al acestui ocol, asistat de D. D. Gavănescu Grefier.

s'au prezentat în pretoriul judecătoriei D-lor Josif Hirschler, Iosif Hirschler, Philipp Bayer, [illegible] și Mucia, Carol Hirschler, Haly Hirschler și Alexandru Hirschler, [illegible]

a căror identitate am constatat'o prin [illegible]

Comparând și D-l [illegible] avocat

personal cunoscut nouă care a declarat că D-sa a scris și redactat actul după cererea persoanelor de mai sus.

Cărora partile prin petițiunea înregistrată la No. 13955 [illegible] autentificarea acestui act formal în două exemplare căruia dându-i citire din cuvânt, în cuvânt în auzul părților, ne-au declarat că acest act este făcut în consimțimântul D-lor și că unul din exemplare este subscris de [illegible] [illegible] propuse [illegible] știință carte.

După aceia am luat [illegible] exemplare pentru aeschimbare și am pus în părți și martori [illegible] de au subscris în prezența noastră exemplarul al [illegible] care se va opri la dosar

NOI JUDECATORUL

In virtutea legei pentru autentificarea actelor:

Luând act de declarațiunile de mai sus.

Declarăm autentic prezentul act de Tranzacție scris pe coală timbrată a [illegible] lei iar exemplarul oprit la dosar pe coală timbrată de [illegible] lei, aplicându-se și anulându-se și un timbru mobil de lei [illegible] pentru autentificare.

Taxa de timbru de 8% s-a achitat sub conp. № 1858/932 a Trez. Cir. [illegible]

Acest proces-verbal s'a semnat de noi și grefierul

Judecător, ajutor

D. D. Cucu

Grefier

[illegible]

Prezentul act de Tranzacție s'a

făcut în registrul de protocol al acestei judecătorii

sub No. 231 / 932

Judecător

D. D. Cucu

Grefier

[illegible]

eschimbare
tor delegat,
/ C.Ioanitescu

58

ACT DE - VANZARE-CUMPĂRARE -

Intre subsemnatii Helene si Jean Lacroix din Bucuresti, Calea ei No.355,si Antonio si Giuseppe Dozzi din Sinaia, Bdul Regele II No.2o,a intervenit următorul act de vanzare-cumpărare.

Noi Helene si Jean Lacroix, declarăm că vindem de veci si in revocabil fără nici o rezervă Domnilor Antonio si Giuseppe Dozzi in suprafata de 41o m.p./patrusutezece/ adică partea din fund emului proprietătii noastre din Sinaia, Str.Carol No.33, avand ătarele vecinătăti.

La miazăzi cu proprietatea Paves Bayer si Bli,a Abramovici pe ime de 2o,5 m./douăzecimetri si cincizeci/ la miazănoapte cu pro-tatea noastră a vanzătorilor pe o latură de 2o m./douăzeci/ la miază-a cu proprietatea cumpărătorilor A.si G.Dozzi in lungime de 2o,5 m. ăzecimetri sicincizeci/ si la răsărit tot cu proprietatea cumpără-lor pe o latură de 2o m./douăzeci/.

Acest loc l'am dobandit in baza actului de vanzare - cumpărare tificat de Trib.Ilfov Secţia Notariat sub Nr.25163/4 Iulie 1939 si cris de Grefa Trib.Prahova Secţia Ia.sub No.5441/2o Iulie 1939.-

Locul ce il vindem prin prezentul act, este liber de orice mi sau servituti, datorii din legea lichidării datoriilor agricole rdane etc. si garantăm proprietatea si pasnica ei posesiune.- Ne ăm a răspunde fată de cumpărători de orice daune ce s'ar aduce in a evicţiune totală sau parţială.-

Preţul acestei vanzări este de Lei 82.ooo./optzecisidouămii/ sumă noi vanzătorii declarăm că am primit-o dela Domnii cumpărători c si Giuseppe Dozzi acum la facerea actului, decand dansii intră sesie, fără altă formalitate de punere in posesie.- Prezentul act este si drept chitanţă descărcătoare pentru plata preţului.-

Subsemnatii Antonio si Giuseppe Dozzi din Sinaia Bdul Regele II No.2o declarăm că am cumpărat dela Doamna Helene si Jean ix din Bucuresti,Calea Rahovei 355, terenul prevăzut in acest act prinsul căruia suntem multumiti si i-am innumărat suma de Lei .- /optzecisidouămii/ pret convenit.-

Făcut la Sinaia,astăzi 7 Sept.194o.-

Vanzători,

/ss/Helene Lacroix
/ss/Jean Lacroix

Cumpărători,

/ss/ Antonio Dozzi
/ss/ Giuseppe Dozzi

Redactor si martor pentru identitate,

/ss/ Vasile Ionescu Avocat
S i n a i a

Dos.Nr.2550/946.
Trib.Craiova Secția I-a.

INTERROGATORIU luat D-lui GIUSEPPE DONSI de către D-na MARIA KÜBLER.

Cunoașteți că după urma tatălui Filippo Donsi au rămas patru copii în viață ?	1. Da.
Cunoașteți că pe imobilul din str. Regele Mihai I. nr. 20 este clădită fabrica de salam și aceasta încă din anul 1911 ?	2. Da, o parte, restul s'a făcut ulterior.-
Ați avea tatăl în 1934 când ați luat imobilul prin asociere cumpărat de la dânsul ?	3. 74 de ani.
Ați fost folosit ca ajutor al tatălui în întreprinderea de la Craiova fratele Antonio și ca mine până la moarte s'a avut loc în 1934 ?	4. Am fost asociat tot timpul.
Plătit cu salariu, și cu cât anume	5. Nu
Când ați primit salariu ?	6. Nu
Ați trecut în registrele comerciale ca ajutor ?	7. Asociat.
Vechile registre comerciale ?	8. Da, dar nu știu din ce an.
Care aveați personal în anul 1934 afară și imobiliară ?	9. Partea din imobilul fabricei.
Care avea fratele Dv. Antonio la acea epocă ?	10. Afară de partea lui nu știu.
Și Dv. aveați locuința și menajul în casa tatălui Dv ?	11. Da.
Cunoașteți că în capitalul inițial cu care s'a început fabrica în 1911 și s'a achiziționat și imobilul din str. Regele Mihai I Nr.20 au primit fiecare copii câte 10.000 lei aur, iar părinții noștri câte câte 10.000 coroane aur fiecare ?	12. Nu știu.
Partea noastră a copiilor, cât a primit de tatăl nostru ?	13. Nu știu.
Cunoașteți că până în 1934 când m'am căsătorit și am plecat din Craiova, am lucrat în fabrica împreună fără să primesc un salariu sau parte de asociat, și întreținerea pe care o dă orice tată copiilor și pe care o aveați și și fratele Antonio cu familia sa ?	14. Nu primeam salariu, dar știu că a lucrat la menajul fabricei și al casei care era același. Mai erau încă trei servitoare.-
Cunoașteți că în anii 1929-1934 când tatăl meu mi-a încredințat închirierea cămerei și două apartamente din proprietatea sa din Strada str. Regele Mihai I Nr.20., apoi m-mi ereia un venit, și pământ treptat, din aceste chirii, în acei ani, tot inventarul necesar [illegible]	15. Completat inventarul numai cu o parte, deoarece exista.

117

tele, covoare, lenjeria de pat, lucruri
e care nu le-am ridicat şi care se
găsesc şi astăzi acolo ?

Este adevărat că după moartea tatălui
nostru nu m'aţi chemat niciodată să
colaborez la meraul fabricei ? — 16. Nu v'am chemat.

Recunoaşteţi că nu mi-aţi dat niciodată vreo socoteală asupra veniturilor fabricei, nici înainte nici după moartea tatălui nostru ? — 17. Nu aveam de ce.

Recunoaşteţi că după moartea tatălui nostru, deşi am stat împreună în Sinaia în locuinţa bătrânului, din vara până în toamnă, nu mi aţi dat nimic, nici din banii aflaţi în casa de bani a tatălui meu, nici din vânzarea mărfurilor aflate în fabrica ? — 18. După moartea tatălui i s'a dat.-

Cheltuieli nici soarei noastre Marguerita ? — 19. Ea era în străinătate.

Dacă este adevărat că şi mai târziu după moartea tatălui nostru, deşi veneam mereu la Sinaia, ca să discutăm drepturile fiecărui moştenitor, nu aţi găsit niciodată timp pentru aceasta şi m'aţi chemat pe motiv că nu este oportună discuţiunea ? — 20. Da, fiindcă lipsea sora.

Recunoaşteţi că v'am scris mereu din Bucureşti în această privinţă, rugându-vă să faceţi împărţeală în sensul drăţesc, dar nu mi-aţi răspuns la nici o scrisoare ? — 21. V'am răspuns verbal.

Dacă este adevărat că fondul de comerţ condus de tatăl nostru până în 1941, avea sediul fabricei în imobilul Bul. Regele Mihai I.Nr.2o. din Sinaia ? — 22. Da, dar fondul de comerţ era condus de tata, şi de noi fraţii asociaţi.

Dacă preţul prevăzut în actul de vânzare a fost plătit real şi cât anume ? — 23. L'a plătit o sumă mai mare.

Dacă imobilul este trecut în registrele fabricei ca avere a întreprinderii ? — 24. Nu.

Dacă nu era trecut astfel, cum era trecută folosinţa în sarcina întreprinderii ? — 25. Nu era trecută nici folosinţa.

Aţi primea ceva pentru folosinţa clădirii fabricei şi dependinţelor ? — 26. Nu.

Dar Dv. plăteaţi ceva pentru folosinţa locuinţei ce aveaţi ? — 27. Nu, am avut o cameră.

Dacă este exact că tatăl nostru a obţinut să folosească locuinţa din Bul. Regele Mihai I Nr.2o până la moarte ? — 28. Da.

Dacă este adevărat că tatăl meu se comporta ca proprietar asupra imobilului din Bul. Regele Mihai I Nr.2o şi trecea ca exclusiv proprietar al imobilelor ? — 29. Da acesta făcând-o pentru respectul ce-l datoram faţa de părinte, clauza fiin

158

Dacă tatăl nostru a activat ca patron al fabricei până în 1943 aproape de data morţei ?	30. În ultimii ani n'a mai activat.
Posedaţi facturi pentru instalaţiunile aduse în fabrica ?	31. Da.
Ce reparaţiuni, îmbunătăţiri sau instalaţiuni pretindeţi că s'au făcut fabricei după moartea tatălui nostru ?	32. S'au făcut diferite îmbunătăţiri şi modificări.
Dacă aveţi în registre inventarul instalaţiunilor din momentul preţinsului act de cumpărare din 1934 ?	33. Da.
Dacă aveţi facturi, acte pentru instalaţiunile dobândite din 1934 până la moartea tatălui nostru şi apoi pentru cele făcute de atunci până azi ?	34. Da.
Dacă s'au trecut în registre îmbunătăţirile şi instalaţiile ?	35. Nu.
Dacă este exact că registrele au fost ţinute de Dv. în timpul vieţii tatălui în numele lui, iar după moarte în numele moştenitorilor ?	36. Registrele au fost ţinute în numele întreprinderii de către Antonio.
Dacă în registre se treceau alimentele ce consuma tatăl Dv. şi ceilalţi copii, adică Antonio, eu şi Dv. ?	37. Alimentele se treceau în contul de întreţinerea al fabricei.-
Dacă în registrele întreprinderii se treceau dela 1934 până la decesul tatălui, sumele ce ridicaţi lunar din casă ?	38. Da.
Dacă în afară de sumele trimese fiului fratelui Dv. tânărului Bubi Bossi prin intermediul familiilor Leonardo Castanicle Copita, Bacchinello, Mosca şi altii, în anii 1939-1943 pentru studiile lui, s'au mai depus şi alte sume în Italia de către Dv. şi fratele Dv. ?	39. În afară de aceste sume am depus şi eu când am fost în Italia 5.000.- lire.-
Câte persoane din familie trăesc în permanenţă cu Dv. şi câte în familie fratelui Dv. Antonio, în afară de personalul din serviciul particular al casei ?	40. Nu pot preciza, după împrejurări.
La 1941 care era valoarea reală a fondului de comerţ, ca mobilier, instalaţiuni şi inventar ? Cu aproximaţie.	41. Nu ştiu - după registre.
Ce cifră de afaceri a avut întreprinderea pe anul 1941-1943 inclusiv şi ce beneficiu ?	42. După registre.
Dar de la 1943 până azi ?	43. Tot după registre.
Dacă tatăl nostru ducea o viaţă simplă şi sobră.	44. Da, ca şi noi.
În ce mod îşi întrebuinţa tatăl nostru veniturile sale ca proprietar până la 1934, când pretindeţi că v'a vândut Dv. fabrica şi apoi că asociat până la moartea	45. Din venituri a dat sorei de la Budapesta de a face casa, şi binefaceri şi la alte persoane.

ea, deoarece nu a lăsat nici o avere personală, deşi era singur şi ducea o viaţă retrasă şi modestă iar Dv. faceaţi achiziţiuni, aveaţi fiecare câte un turism particular iar fratele Dv. întreţinea o familie numeroasă, un fiu la studii în străinătate şi recepţii săptămânale ?

Recunoşteţi că în 1934 când s'a pus chestiunea unei dote pentru mine tatăl nostru apărea cu o datoria de 500.000 lei către Dv. în condiţiile ce i-aţi prezentat cu acea ocazie, în timp ce Dv. apăreaţi cu un capital de de cca. 7-8 milioane, iar fratele Antonio cu 1-2 milioane ?

45. Nu e adevărat.

Dacă s'au cumpărat două maşini turism şi un autocamion din fondurile fabricei ?

47. S'a cumpărat un autocamion din fondurile fabricei şi două turisme particular.

Cum au fost trecute în registre ?

48. În reg.s'a trecut autocamionul.

În afară de acesta produsa întreprinderea ce alte venituri mai aveaţi Dv ?

49. Diferite afaceri.

În afară de cele două sezoane de lucru de vară din anii 1921-1922 când s'a lucrat împreună cu Gl.Săduleu,în sala fabricei noastre, în ce alt local s'a mai lucrat după aceea ?

50. În afară de sezoanele arătate nu s'a mai lucrat.

De cantitate aproximativă s'a lucrat atunci ?

51. Nu-mi amintesc, câteva vagoane, poate 1,-j.

Dacă este exact că Dna Reilhauer a împrumutat cu 50.000-60.000 lei pe Dna Alice Dozzi cumnata Dv. pentru a-ei termină celelalte reparaţiuni în casa Dvale. din Bucureşti,deoarece Hotelul Müller,proprietatea Dvale nu producea venituri,iar soţul său Antonio Dozzi i-a refuzat banii pentru repararea acestei case ?

52. Nu ştiu.

Dacă este exact că tatăl nostru a trimis pe fratele Antonio la Viareggi să licitese pentru achiziţionarea imobilului Villa Rare, ţinându-i şi o procură, pentru acoperirea şi suma necesară, iar Dna a licitat în numele său propriu deoarece procura nu ar fi fost bine făcută ?

53. A licitat Antonio în numele său personal, fără să fie trimis de tata, nu s'au scos bani din întreprinderea.

La sume mi-aţi avansat Dv. şi întreprinderea în contul succesiunei dela moartea tatălui nostru până azi ?

54. 15.000.000.- circa.

Dar morei noastre Marguerite ?

55. Era în străinătate atunci.

Ce altă avere avea tatăl nostru afară de fondul de comerţ şi imobilul din Sinaia, mai în Iţcani ?

56. Un teren la Budapesta.

Este adevărat că deşi locuiam cu Dv, în fabrica în momentul când s'a făcut vânzarea simulată a averii tatălui meu către Dv. în 1934 mi s'a ţinut avansul acest

57. Nu, nu am ţinut în sezon

/100

...ru și V. ați venit în mod particular și mi-ați spus acest lucru ?		
Este exact că după ce am aflat acest lucru v'am întrebat ce aveți de făcut și ați dat asigurări că nu mi-o va lua nimeni și o' că se găsește acolo în fabrică la dispoziția mea.	58.	Eu nu am spus niciodată aceasta.
De bilanț și inventar ați încheiat la moartea tatălui meu ?	59.	Se încheiat pentru întreprinderea.
Este exact că nici eu nici sora noastră nu am fost consultate și nu am aprobat acest bilanț ?	60.	Nu am fost întrebat și nici nu am întrebat pe surori de bilanț.
Cu de parte de beneficiu suntem trecute, eu și sora mea, în bilanțuri, dela moartea tatălui nostru până azi ?	61.	Cu nimic, pentru că bilanțul era al fabricei.
Care a fost prețul de cost și de vânzare al salamului pe kilogram în 1934.-	62.	Nu pot preciza.
Dar în anii 1944-1945-1946 ?	63.	Registrele.
De cantitate de salam se poate fabrica într'un sezon de lucru ?	64.	Depinde, poate să facă și 10 vagoane, dar nu făcea.
De alte produse mai dă fabrica ?	65.	Grăsimi.
Care este proporția dintre cantitatea de carne folosită și salamul fabricat ?	66.	Pentru un kg. salam trebuian 3-4 kg. carne.-
Dacă fabrica a fost rechiziționată, de către cine, de când, și în ce condițiuni ?	67.	Nu.
Dacă astăzi lucrați intens pentru Comisiunea aliată ?	68.	Da, pentru comisiunea aliată de control un vagon porci pe lună.
Și beneficiu vi se acordă ?	69.	7 %.
Dacă întreg mobilierul casei tatălui nostru este în posesia Dv ?	70.	Da.
Cu titlu mi s'au trimis cele 15 milioane lei, din care 10 milioane în luna anului 1946 ? Ce dar din partea Dv, sau împrumut ?	71.	La contul succesiunii.
Ce au fost trecuți în registre acești bani ?	72.	Nu sunt trecuți, instrucțiunile-am dat din buzunarul meu.
Dacă este exact că chestiunile financiare Antonio Bossi și Dv. iar tatăl nostru nu se interesa niciodată ?	73.	Nu-, de interesa și Tata.
De ce nu ne-ați dat nici mie nici sorei noastre Margherita partea noastră din veniturile moștenirei din 1943, de când murit tatăl nostru, până azi ?	74.	Pentru că nu ne-am putut întruni toți pentru niciodată.

Din ce alte întreprinderi mai avuți venituri Dv. și frații Antonio ?

Din cele circa 15 vag. salam făcute în fabrică la moartea tatălui, câți salam ați din acel an și câți din anul precedent ?

Dacă este exact că acest de vânzare al fabricei din anul 1934 s'a făcut concomitent cu căsătoria dvs., pentru că viitorul cumpărător să nu poată pretinde de la tatăl dvostru vreun drept în conducerea fabricei.

75. Nu am întreprinderi, dar fac afaceri pe piețe vinuri.

76. Nu am avut niciodată 15 vagoane salam, nu știu cifrele.

77. Actul s'a făcut cu câteva luni înainte, nu pot preciza.-

ss. Giuseppe Rossi

df/jr COPIE

I N T E R O G A T O R

propus reclamantei MARIA AIOVSIA KIILER de către Antonio Dozzi și Giuseppe Dozzi în dos. 2550/946

Cunoaște reclamanta textul și pretențiile acțiunei, astfel cum sunt formulate, care fac obiectul dosarului cu no. 2550 din anul 1946 al Trib. Prahova S. I-a ?	1. Da
Recunoașteți că noi frații tarați la această acțiune am activat în continuu chiar și până astăzi în întreprinderea fondată de părintele nostru și anume : Giuseppe Dozzi din anul 1910 și Antonio Dozzi din anul 1914 ?	2. Da cu toți și eu.
Ați avut cunoștință de activitatea fiscă ca component al întreprinderii ?	3. Da.
Cine se ocupa și umbla pentru achiziționarea materiilor prime și a mărfurilor necesare procesului de fabricație începând din anul 1919 ?	4. La început le-am furnizat noi, după război umbla Antonio și Giuseppe rămânea în fabrică.
Cine angeja lucrătorii începând din anul 1919 ?	5. Cu toții, și tata și copiii.
Cine se ocupa cu finanțarea întreprinderii începând din anul 1919 ?	6. Tata.
Cine se ocupa cu chestiunile fiscale începând din anul 1919 ?	7. Antonio Dozzi.
Cine se ocupa cu partea tehnică începând din anul 1915 ?	8. Giuseppe Dozzi.
Cine se ocupa cu vânzarea produselor începând din anul 1915 ?	9. Tata cu frații, adică părații.
Cine avea inițiativa reformelor, înnoirilor, perfecționărilor utilajului și desvoltării întreprinderii începând din anul 1915 ?	10. Toți trei.
În ce calitate de acționare ați considerat activitatea noastră, a fraților în întreprindere ?	11. La început erau salariați, mai târziu ucenici.
Cine se ocupa cu conducerea efectivă a întreprinderii începând din anul 1914 ?	12. Toți trei.
Cum vă explicați neîncetata noastră activitate în întreprindere, începând din anul 1910 și respectiv din anul 1914, până în prezent, fără nici un fel de întrerupere, fără chiar pentru o vacanță sau recreare legală și bine justificată ?	13. Munceau toți ca copii, și dacă doreau să ia concediu puteau să ia, dar nu au dorit.
Recunoașteți că ați avut până la căsătoria Dvs. în anul 1934, venituri derivate din închirierea camerelor și apartamentelor mobilate situate chiar în clădirea fabricei, venituri încasate exclusiv de Dvs. ?	14. Da, dela 1927 sau 1928 până la căsătorie, în anul 1934, cu condiția să fac inventar la mobile, saltele, lenjuri.
Cine achita impozitele fiscale și comunale precum și taxele de orice natură derivate din exploatarea de mai sus ?	15. Se plăteau de fabrică, deoarece .....
Cine suporta plata reparațiunilor, întreținerii și înbunătățirilor de orice fel	16. La cele închiriate, le-a suportat eu pe cele [illegible] familiei. ./.

145

noastre reclamanta că i s'a dat posi- 17. Din economiile inchiriei-
tatea de intreprinde voiajuri in atrăi- lor am făcut 2 voiajuri,
ne, petrecându-şi vilegiatura in diferi- iar restul plătite de un-
ranuri la Lido-Venezia, Viareggio, Sad chiul meu Davide Dozzi.
din etc. inainte căsătoriei sale surve
in anul 1934 ?

e fonduri efectua voiajurile descrise 18. Mai sus.
sus ?

i cunoştinţă că părintele nostru e 19. Da (am auzit).
tractat in anul 1911 un imprumut de Lei
000 (treizeciişicincimii) valute de atunci
la Creditul Funciar Urban, garantat cu
acă ?

ţi cunoştinţă că părintele a contractat 20. Am auzit şi despre
l doilea imprumut in anul 1912, dela aceasta.
aţii Dadsului Ernesto Nerice şi Luigi
ice din bucureşti, in valoare de lei
000 (treizecimii), garantat tot cu ipo-
a semnătura inaintului achiziţionat de dan
imobil care face obiectul acţiunii de
e ?

ţi cunoştinţă de data lichidării aces- 21. In 1934 ambele erau lichi-
datorii - inainte sau după anul 1934 ? date.

ţi cunoştinţă de imprumuturi chirogra- 22. Nu ştiu, nu am fost ţinu-
e, garantate numai cu semnătura noas- tă la curent.
şi a defunctului pentru a avea posibi-
tea de a finanţa activitatea intreprin-
ei ?

noaşteţi că la venirea mea Antonio 23. Am auzit dela tata că a
ui in intreprindere in anul 1914, am avut un mic capital, dar
s ca aport economiile mele dela Buda- cât a avut nu ştiu.
a, cu care am achiziţionat acolo di-
ite lărfuri, materiale, instalaţiuni
, etc. ?

cunoaşteţi că imediat după autentificea 24. Da, după căsătoria noas-
actului de vanzare-cumpărare intre pă- tră la şase săptămani.
ntele nostru şi intre noi Antonio Dozzi
Giuseppe Dozzi, Dvs. sau soţul Dvs. aţi
tras dela Grefa Tribunalului o copie a
estui act ?

explicaţi Dvs. că nu aţi făcut opozi- 25. Tatăl şi fraţii mei spu-
sem contestaţie contra acestei vanzări neau că au să-mi facă
atunci, şi nici ulterior in timpul vie- dreptate şi are să mi se
i părintelui nostru, care a mai trăit 9 dea părţi egale, spunând
ă) ani după autentificarea şi trans- că actul e de formă.
rierea acestui act, care in consecinţă
a oprobil de atunci ?

m explicaţi atacarea acestui act după 26. Actul era făcut de tata şi
acere de 12 (douăsprezece) ani deca nu el trăia atunci şi a murit
aţi atacat inainte ? in 1943.

ce nu aţi făcut opoziţie atunci cand 27. Credeam că e investit ca-
făcut modificări şi imbunătăţiri aces- pitalul fabricei, căci ei
imobil, deoarece am investit capita- nu aveau.
am destul de insemnate. ?

./.

146

. ați contribuit vreodată cu capital 28. Nu.
ntru aceste investiții ?

cu capital necesar pentru activiza- 29. Mi-a spus mama ar fi con
intreprinderii ați contribuit cu tribuit cu 30.000 tata, și
o sumă cândva ? 30.000 mama și fiecare copil
cu câte 10.000 puși la bar-
că de părinți.

in intreprindere ați activat vreo- 30. La gospodăria fabricii.
ă și anume cum, în ce calitate și
d ?

explicați pretențiunile Dvs. de a 31. Fiindcă tatăl meu era pro-
ticipa la părți egale cu toți cei 4 prietar pe fabrică și nu
venitori, adică cei doi Antonio și frații, fiind fondată de el
seppe care au activat neîntrerupt de
data fondării intreprinderii, respec
v din anul 1914 și 1910 până astăzi, în
eș proporție cu Marguerite Zimmermann
e s'a căsătorit stabilindu-se încă din
l 191, la Budapesta, și cu Dvs. care
estimați că ați activat numai până în
l 1934 data căsătoriei Dvs. ?

explicați Dvs. pretențiunile Dvs. 32. Fiindcă au fost cumpărate
și ale surorii Marguerite Zimmer- din fondul fabricei.
a asupra averilor noastre personale,
e nu fac parte din succesiune - dau
fost sub interdicția de a ne acumula
oursul unei vieți întregi de muncă
ordată și perseverență într-o trere?

cazul când ar exista un testament, 33. Nu știu.
riscere sau un scris în care părintele
nostru și-ar exprime dorința sa - chiar
ă nu este investită cu forțe legale -
, ați respecta-o prin recunoașterea
elor dorințe ale părintelui nostru ?

cunoașteți că Doamna Alice Henriette 34. Recunosc că din 1939 este
ssi, soția mea, Antonie Dozsi, este proprietară exclusivă de
oprietara exclusivă a imobilului si- când s'a împărțit, înainte
at în Sinaia, denumit Hotel Kübler, com era coproprietară cu ceilalți.
a din teren cu construcțiuni : magazi-
, sală de restaurant, hotel etc. achiziționat
oprietate fiind moștenită de dorunc-
a său părintele Henri Kübler, decedat în
ul 1917 ?

cunoașteți că în diferite rânduri v'am 35. Da.
e sume de bani care în total se ridică
la lei 16.000.000 (cincisprezecemilioane) ?

cunoașteți că v'am dat alimente în 36. Da, dar nu știu valoarea.
ură depășind valoarea de lei
.000.000 (douămilioane) ?

cunoașteți că la cererea Dvs. d'a 37. Nu, tatăl mi-a dat banii ca
efectuat cu banii noștri reconstrucția să-mi repar casele.
obilului ce locuiți în București, str.
u ai apă rece no. 16, făcându-se de a
enea și toate instalațiunile ?

ce sumă evaluați toate aceste re- 38. La .000.000 și 2 vagon ci-
ții și îmbunătățiri ? ment și 2-3 lăzi cue pe care
l-am primit numai dela tata

Cunoașteți dacă se efectuat diverse reparațiuni, construcțiuni noi, investiții și instalațiuni imobiliare de la defunctul nostru tată Filippo și, imobile care formează obiectul acțiunii de față ?	39. Da, s'au făcut totdeauna.
Cunoașteți că tatăl nostru v'a dat cu titlu echivalent al dotei suma de lei douăzeci mii 2.000.000 în anii 1934 și 1935 ?	40. Nu, mi-a dat 500.000 numai cheltuire - [illegible] [illegible] în un an 1.900.000.
Cunoașteți că tatăl nostru a construit în casa noastră la Margerite Zimmermann o casă la Debrecen-Hatyszföld, prin anii 1925-1930?	41. Știu că i-a făcut cadou o sumă de bani pentru ca să i ajute la clădirea unei case importante.
Cunoașteți că în urma tatălui nostru a rămas o avere imobiliară la București compusă din teren și construcție și că venitul acestor imobile a fost luat și este luat și de soția noastră Margerite Zimmermann ?	42. A rămas un teren în diviziune cu David Dozzi.
Adevărat că în anul 1944, dela începutul lunei Aprilie, când au început bombardamentele aeriene la București, și până la sfârșitul lunei Octombrie 1944, timp de 7 (șapte) luni ați stat cu întreținere completă atât dvs. cât și membrii familiei Dvs. în cadrul întreprinderea noastră ?	43. Da.
Adevărat că și în vara anului 1945 ați stat tot în aceleași condițiuni ?	44. Da.
Cunoașteți că ați ridicat mobilierul din casa ce a-și ocupat-o la părintele nostru, mobilier compusă din mobilă format studio și lemn nucșor , cu ocazionea căsătoriei Dvs ?	45. Da - sre cumpărat cu banii mei.
Cunoașteți că ați primit în afară de sume echivalent al dotei de lei 2.000.000 (douămilioane) în 1934 și diverse obiecte casnice etc. ?	46. Nu.
Cunoașteți că după moartea părintelui ne. ați ridicat din casă din obiectele sale personale, ce haine, pelton etc. ?	47. Nu, frații au făcut cadou un pelton copilului meu.
Cunoașteți că fabrica, imobile, instalațiuni etc. precum și toate celelalte imobile administrate de noi, sunt în pericol de stingere și că în noi continuu noi Antonio și Giuseppe Dozzi, le-am adus îmbunătățiri și cumpărări ?	48. Nu, recunosc că au cumpărat frații, dar reparațiile s'au făcut în fiecare an.
Cunoașteți că noi Antonio și Giuseppe Dozzi avem personal în fabrica de salam care are un [illegible] de fabricație cunoscut numai de noi ?	49. Da.
Cunoașteți că fabrica de salam Dozzi este unaș. de cele mai importante din țară în acest gen și salamul produs de noi este de calitatea cea mai bună produsă în țară ?	50. Da.

ss. Maria Aloysia Kübler

COMPANIA INTERNAŢIONALĂ
A VAGOANELOR CU PATURI ŞI A MARELOR EXPRESSE EUROPEN
COMPAGNIE INTERNATIONALE DES WAGONS-LITS ET DES GRANDS EXPRESS EUROPÉENS

DIVIZIA BUCUREŞTI
DIVISION DE BUCAREST

ADRESA TELEGRAFICĂ: HL.
WAGOLITS-BUCAREST

TELEFON 316/59

No. 4663-1454. Bc.

Rugăm a menţiona No. la răspuns.
Rappeler ce No. dans la réponse.

1 ANNEXE

Factură greşit facturată.

Bucureşti, 5 Octombrie 1932
Calea Griviţei No. 46

Titl.

Casa Filippo Dozzi

S i n a i a

erindu-ne la scrisoarea noastră No. 4514-140 din 27 mbrie a.c., vă înapoiăm, alăturat, factura Dvs. No 8 din 1 crt., dat fiind că ne-aţi facturat cantitat rută, de 50 kgr. salam de Sibiu, cu Lei 12 în loc d.- kgr., cu toate că această cantitate a fost com în cursul lunei Septembrie a.c.-

am deci a face rectificarea cuvenită, facturân u suma de Lei 115.- kgr. de salam de Sibiu, în e Lei 125 şi înapoindu-ne sus-zisa factură rectif e Dvs.-

Cu stimă,

REPREZENTANT:

(13)

Bucureşti 7-8-922.

Onor Fabrica Filippo Dozzi

Chiuaica

Ca răspuns la scrisoarea din 4-oc. vă dă urga următoarele de voi fos.

Ani dori să-mi trimeteţi 50 Kg lolium italicum de probă a proba condiţiunile care dovesc folosu producţia a anului 1921-1922- adică lucrat la sfârşitul anului 1921 şi începutul anului 1922.

Bucăţile dacă se fie facute poate depotivă - cerea voi şi deci nu vă pierde urma Vă rămânând o bunăţate mare, şi şi posibil vă comandă şi pentru cunoscuţi mei

Cu Astăptare mă şi răbunu sănătate

Vă salutăm

Gh. Gheorghiu —

Adresa
Gheorghe Gheorghiu
piaţa Gheorghiu nr. 10
Gara Buc. Nord —

Dom Stelian Dafi (M)

Conform sum hotărârii
Lăsă în cele te
Bun de mandatar pe
Vasile Cosolut

Cu toate
Stim

Bârlad 4/10 1932

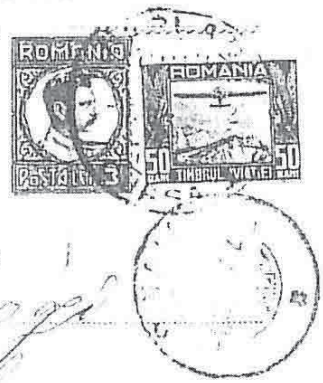
Recul. 2602. — fact. 26.7.932

La „BODEGA GHEORGHE“,-Bârlad

Magazin de Coloniale, Delicatese, Băuturi Straine și Indigene

FABRICA DE APE GAZOASE

STRADA REGALA No. 69



CARTA POSTALĂ

Dom

Filip Dogi

Fabrica de Sticlă

Sinaia

(11)

107 8. Octombrie 1932.

ului GHEORGHE VRANOSS

1010. " La Bodega Gheorghe "

BÂRLAD.

stim. Dvs. din 4 crt.

am trecut în debitul contului Dvs.- 3,010.-

ACHITAT

C.F.R.

9002.	1,	8,	27.-	7.-	20.-	Salam Ia. nou 15000	3,000.-
						Timbre	10.-
						T O T A L L E I	3,010.-

Plata se va face imediat după primirea marfei.-

La acest transport am rambursat valoarea facturei mele din 26 Julie 1932, în suma de: Lei 2608.--

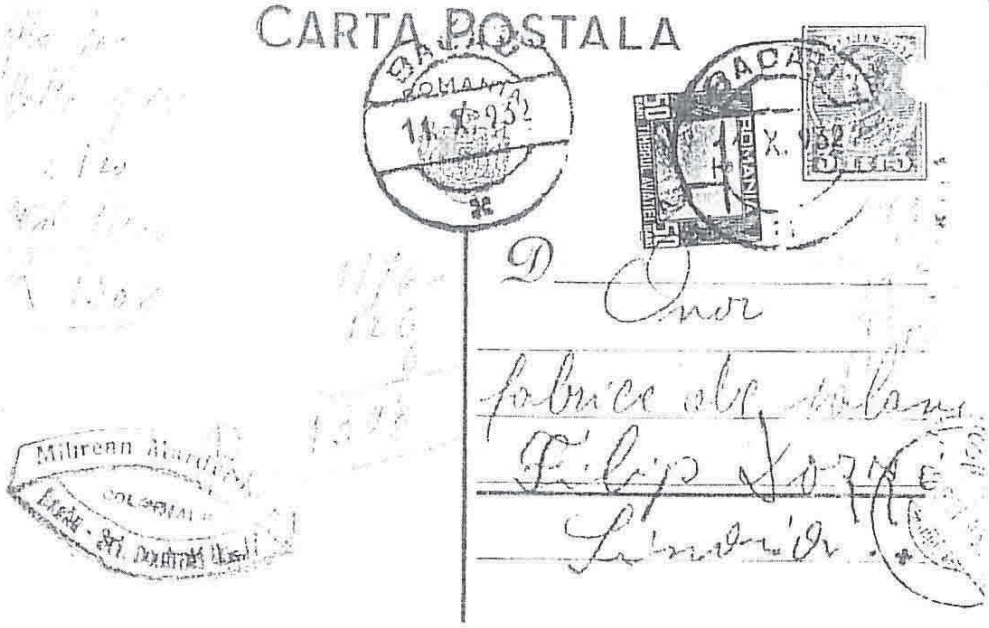
(8) Bacău pe 10 ian.

Onor fabrica de malai
Linder

Nr.
Data prezentă
Felul obiectu
Greutatea
Valoarea Le
Expeditor
Destinația
Primitor

Primit scrisoarea Dvs. la care vă răspundem cu trimite 10 kg. malai Lilium mai fin cât se poate în pachete care pot fi trimise la vamă. M. Moldovan

CARTA POSTALA



(8)

196

15. Decembrie 1932.

Sig. MARTEAN HANDEROSIAN

Cobălcăde.

Sti.

BACAU.

1,308.-

Sti Dvs. în 10 crt.

am primit.-

Postă.

1 Colet,	1,	10.-	2.2-	1.8-	Folium Ia. vechi	12000	1,176.-
					Taxa-speze		126.-
					Timbre		6.-
					R A M B U R S T O T A L	L E I	1,308.-

Rosario 10 [illegible] 1957 (1)

Señor Felipe Dotti

Presente

Muy estimado y querido amigo

Le ofrezco [illegible] de [illegible]
[illegible] de [illegible]
de cal [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible]

Cordiales
saludos

Ilo Signor Ingegnere
Rovigo ROMANIA

3000 -

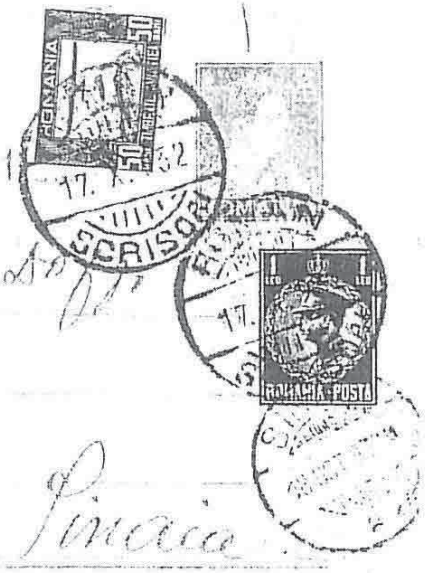
Carta Posta

3000 &

Filipo

Rambuso

Pincia



18. Octombrie 1932.

lui JULIUS HASCAL

Delicatese.

1016.

ROMAN.

stim. Dvs. din 18 crt.

am amburs ,.-

3,008.-

C.F.R.

9080, 1, 8, 26.- 3.- 20.-	Salam Ia. nou	15000	3,000.-
	Timbre		8.-
R A M B U R S	T O T A L	L E I	3,008.-

La acest transport am ramursat suma de Lei 4,101.- ca aconto asupra facturei sale din 30 Septembrie 1931. Ramburs total Lei 7,109.-

3000
12
5912 – Recom. Bucureşti 25-X-942

Stimate Dl. Filip. Rosi.

Sinaia

Dacă bine voiţi mai trimeteţi-mi 50 Kg – Solanu sibiu din care mi-ţi mai trimis, dar dacă voi mai reduceţi preţul la Kg ca şi eu la rând. să pot vinde mai ieftin şi să-l distribui mai repede, căci multe osteneli şi bandă, şi fată e cam prezidată şi cu gust e exigenţă –

Cu toată stima

Gh. Gănescu

DEPOZIT DE MEZELURI, UNTURĂ ȘI PĂSTRĂMURI

GHEORGHE GĂNESCU

FABRICAȚIE PROPRIE DE BRANZĂ SI CAȘCAVALURI

Depozitul: Piața Ghica No. 10 — BUCUREȘTI — Locuința Calea Griviței No. 197

CARTA POSTALĂ

D. lui

Filippo Dozzi Fabrica de

Salam Sinaia

(3) La Sinaia

(3)

27. Sept [illegible]

ulai THE R HE [illegible]
[illegible] Shies 12.

101 .

[illegible]

stimate Dve Din 15 a 1. 5,200.-

[illegible] -

C.F.F.

0158.	1,	01,	60.-	10.-	50.-	Salm le. vechi 10000	5,000.-
						Timbre	10.-
						R A S P U N S T O T A L L E I	5,010.-

Craiova 26/X. 1902

Onor

Fabrica de Salam Sibiu

Simaia

Am onoare a vă roga să binevoiți am. i trimite la Rambursă:

20. Kgr. Salam de Sibiu I.a

cum și ți trimis firmei C. Jamielsky; și fin din Craiova.

Vă salut

cu D[illegible]

JOSEF HORN

GRAIOVA

str. Vasile 10

(2)

(1)

417

Diferite Băuturi Spirtoase și Vinuri Vechi din Renumite Pivniți

Ape Minerale Brânzeturi, Pescărie și FRUCTARIE

JELEZCO COLEF - BAZARGIC

„LA ELITA"

MAGAZIN DE COLONIALE CU DIFERITE DELICATESE

Bazargic, 30 Octombrie 1932

Str. Pr. Ferdinand No. 75

Onor

Fabrica de Folaw „Sibiu"

Frați Doti

Sinaia

Aflând de renumita calitate a Producției de Folaw Sibiu a fabricei D-v. Vă rog să binevoiți a dispune ca mi se expediage 30 kgr Folaw Col. T.a prin C.F.R. mare inițiala Cont. Condițiile generale ale D-v. îmi vă rog să fie bazile mari circa 3 kgr bucata căci nu aveți atunci cum găsiți de lume. Mulțumindu-vă vă salut

Cu toată Stima

N. Colef

Sucau 13 Decembrie 1902

Tit.
Fabrica de Salam
Philipp Dozzi
Sibiu

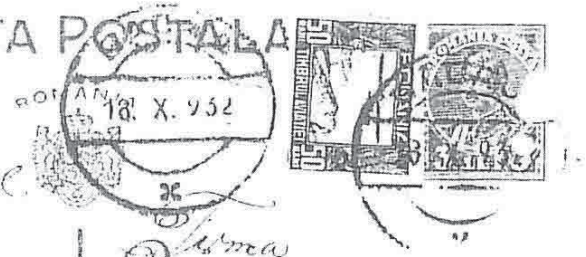
Vă rog să binevoiți a-mi expedia contra rambursă:
3c. - Kgr. Salam. de Sibiu

Cu toată stima
Dumitru Pascal

Postă
Lei
11°

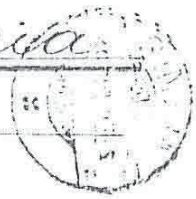
(5)

CARTA POSTALA



Exp.
Dumitru Pascal
Mozeluri
Str. Regele Ferdinand 5
Bacău

Firma
Fabrica de Salam
Philipo Dozzi
Sinaia



COMPANIA INTERNAȚIONALĂ
A VAGOANELOR CU PATURI ȘI A MARELOR EXPRESSE EUROPEN
COMPAGNIE INTERNATIONALE DES WAGONS-LITS ET DES GRANDS EXPRESS EUROPÉENS

760

DIVIZIA BUCUREȘTI
DIVISION DE BUCAREST

ADRESA TELEGRAFICĂ: MT.
WAGOLITS-BUCAREST

TELEFON 316/59

No. 4212-1539. Be.

Rugăm a menționa No. la răspuns.
Rappeler ce No. dans la réponse.

.....ANEXE

București, 13 Octomvrie 1939.
Calea Griviței No. 46

Titl.

Casa Filippo Dorni

S i b i u

Vă rugăm a dispune trimiterea de urgență la Magazia noastră din Gara de Nord, a :

50 kgr. salam de Sibiu à lei 135.- kgr.

Cu stimă,

p. REPREZENTANT
s/INSPECTORUL AJUTOR AL SEFULUI
DE DIVIZIA:

COMPANIA INTERNAȚIONALĂ
A VAGOANELOR CU PATURI ȘI A MARELOR EXPRESSE EUROPEI
COMPAGNIE INTERNATIONALE DES WAGONS-LITS ET DES GRANDS EXPRESS EUROPÉENS

DIVIZIA BUCUREȘTI
DIVISION DE BUCAREST

ADRESA TELEGRAFICĂ: HL.
WAGOLITS-BUCAREST

TELEFON 316/59

No. 4514-1400. Be.

Rugăm a menționa No. la răspuns.
Rappeler ce No. dans la réponse.

ANNEXE

Bucureşti, 27 Septembre 19

Calea Griviței No. 46

Titl.

Casa Filippo Dozzi

S i n a i a

Vă rugăm a dispune trimiterea de urgență la Magazia noastră din Gara de Nord, a :

50 kgr. salam de Sibiu, à Lei 115.- kgr.

Cu stimă,

REPREZENTANT:

6250 -
16
6266 -

ROMÂNIA REGALE
PATAC
ICA DE MEZELURI
TELEFON 9-0198

Bucureşti I 7. März 1932
Str. Carol 19

Herrn

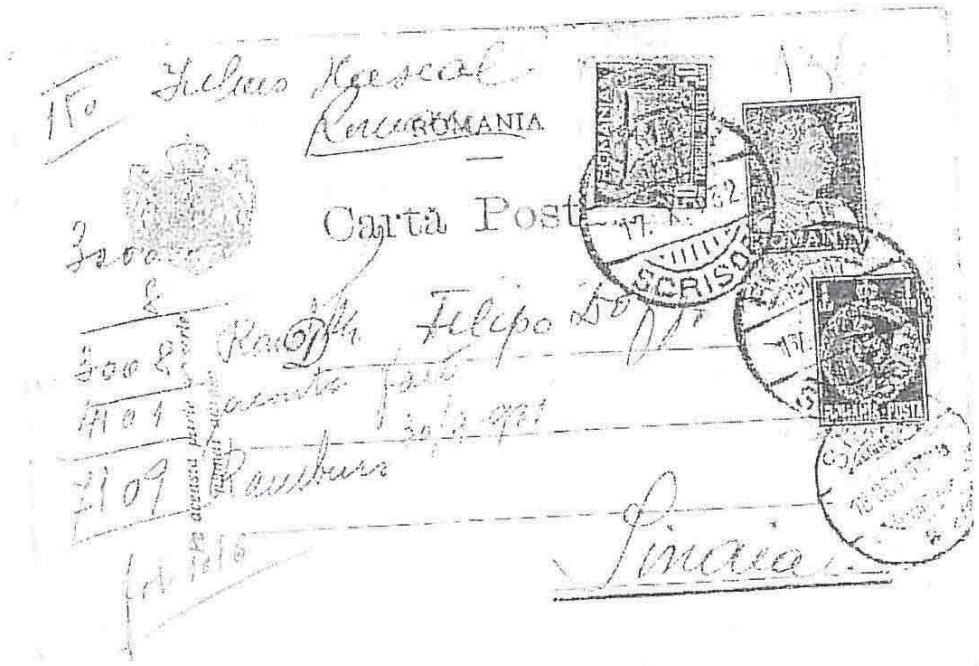
Filippo Dozzi

Sinaia

Ich ersuche um Zusendung von :

kg 100.- Salam de Sibiu Lei .-

Hochachtungsvoll



FURNISORUL CURȚII REGALE
L. PATAC
FABRICĂ DE MEZELURI
TELEFON 3-0196

a 180.

Bucureşti, 8. Dezember 1931
Str. Carol 60

Rfno 239
Rpne. 65

Herrn

Filippo Dozzi

Sinaia

Sandte Ihnen heute per Postanweisungen den Betrag Ihrer w. Faktura vom 27. X. l. J. im Betrage von Lei 35.289.- u. ersuche um Zusendung von weiteren kg 200.- Salam de Sibiu.-

Hoachtungsvoll

PATAC
FURNISORUL CURȚII REGALE

36.000 -
200 -
41
49
36.290 Debit - 35

No 8094/14
pol 936

2

PRIMA FABRICĂ DE SALAM ŞI MEZELURI FINE
PREMIAT CU MEDALII DE AUR ŞI GRAND PRIX
L. PAŢAC
FONDAT 1850 FURNISORUL CURŢII REGALE TEL. 301/96
DEPOU GENERAL: BUCUREŞTI, STR. CAROL, 60
ADRESA-TELEGRAFICĂ: PAŢAC-BUCUREŞTI

BUCUREŞTI, 18. April 1932

Herrn
Filippo Dozzi
Sinaia

Ich ersuche um Zusendung von :
kg 100.- Salam de Sibiu I^a; gleichzeitig ersuche ich Sie den Preis der Ware zu reduzieren, da am hiesigem Platze prima Ware zu sehr billigem Preise angeboten wird.-

Zum Schlusse erlaube ich mir hiemit höfl. anzufragen, ob Sie den Betrag Ihrer w. Rechnung vom 11.III. l. J. wie früher direct bei mir behoben werden oder ich Ihnen den Betrag per Postanweisung überweisen soll.-

In Erwartung Ihrer w. Antwort zeichne ich
hochachtungsvoll

L. PAŢAC

16.000.-
34.-
16.034 - Dobit

Copie pentru dosar.

Sinaia

Domnului LEOPOLD PAȚAC

Str. Carol 60.

BUCUREȘTI I.

...manda ce ați binevoit a-mi prescrie prin stimat Dvs. din 1 corent,

...vă prezenta mai jos factura în valoarea de . . . . . Lei 43.500.--

...cont în debitul contului Dvs.-

...slarea că în curând voi fi favorizat de noile Dv. comenzi, vă salut

Cu toată stima

FACTURA No. 15629.

...expediate pe contul și riscul Dv. prin Autocamionul ...s/franco gara Sinaia.

...ala netto cassa fără nici un scăzământ. Domiciliu Judiciar al afacerei din prezenta factură este la Sinaia.

	BRUTTO	TARA	NETTO	PREȚUL pe 100 kg	SUMA	Lei de

București I 1. Dezember 1933
Str. Carol 60.

...SALE
...C
...TELUR I

Herrn
Filippo Dozzi

Sinaia

Ich ersuche um Zusendung von :
kg 300.- Salam de Sibiu I^a .- (dicke grosse Stangen)
Mit Rücksicht auf die hiesigen Detail-preise ersuche ich Sie mir die Salami zum Preise von Lei 145.- per kg zu berechnen.-

Hochachtungsvoll

MINISTERUL AGRICULTURII ,IND.ALIMENTARE SI APELOR
CENTRALA INDUSTRIALIZARII CARNII
Centr.de industrializarea cărniiPRAHOVA
Fabrica de preparate carne - SINAIA -

CENTRALA DE INDUSTRIALIZAREA CARNII PRAHOVA
FABRICA DE PREPARATE DE CONSERVE DE CARNE SINAIA
1

- SCURT ISTORIC -

Fabrica de preparate carne Sinaia are ca profil principal fabricarea salamului de Sibiu şi ca anexă fabricarea unor preparate de carne,în scopul valorificării unor produse secundare,rezultate din tranşarea cărnii de porc.-

Sediul fabricii este astăzi în Sinaia,str.Frasinului nr.3.

Capacitatea de producţie la preluarea întreprinderii era de cca 12o t salam de Sibiu anual.

Preluarea s-a făcut prin efectul legii de naţionalizare de la 11 iunie 1948.-

Înainte de naţionalizare fabrica era înregistrată sub următoarea firmă:"Filippo Dozzi"Fabrică de salam-societate în nume colectiv-proprietari Antonio şi Giuseppe Dozzi.

Predarea-primirea fabricii s-a făcut în prezenţa lui Dozzi A. Filippo junior-copilul lui Antonio,în acea perioadă cei doi proprietari fiind închişi pentru stocuri de mărfuri nedeclarate la impunerea fiscală(fila 1 dosar 6o).

Odată cu preluarea fabricii s-a preluat şi un fond arhivistic din anii 191o-1948,care în legătură cu stabilirea familiei Dozzi în Sinaia şi cu înfiinţarea fabricii de salam de Sibiu,atestă următoarele:

Filippo Dozzi,de origină italian,născut la 17 martie 1859 în comuna Frisanco Provincia Udine din Italia,împreună cu soţia sa Aloysia Dozzi(născută Fersch)fiind de profesie pietrari,se stabilesc (nu se cunoaşte anul)în baraca de la cariera de piatră numită Piatra Arsă din fostul cătun Poiana Tapului ce depindea de comuna Predeal.-

Copia extrasului de naştere(fila 135 dos.15)a ficei lor Margărita atestă afirmaţia că la data de 19 aprilie 1887 domiciliau în baraca mai sus arătată.-

Ulterior(nu se cunoaşte-anul)părăseşte cariera de piatră şi profesia sa de pietrar şi se stabileşte la Budapesta unde avea pe fraţii săi Iosif şi David Dozzi.Copia certificatului de naştere al ficei lor Maria Aloysia(fila 138 dos.15)confirmă afirmaţia că susnumitul la data de 15 mai 1896 locuia la Budapesta.Aici lucrează la Fabrica de salam unde datorită perseverenţei şi aptitudinilor sale ajunge maistru.-

Filippo Dozzi lasă la Budapesta proprietăţile sale(casă şi teren)ce şi le cumpărase în cei cîţva ani cît a lucrat aici şi se întoarce în România la data de 1o iunie 191o(fila 45 dos.1)cu secretul fabricaţiei şi ceva utilaje,stabilindu-se la Sinaia.-

Astfel în anul 191o,fondează Întreprinderea individuală "Filippo Dozzi",deşi firma sa a fost înregistrată la Camera de Comerţ şi Industrie Ploieşti abia în anul 1931 sub nr.1427/1932(fila 46 dos.2)

..//..

FABRICA DE PREPARATE SI CONSERVE DE CARNE SINAIA

La data de 15 sept.1911 Filippo Dozzi,încheie actul de vînzare-cumpărare ,în care susnumitul apare drept cumpărător al imobilului şi terenului pe care şi-a ridicat întreprinderea sa,vînzător fiind Gilbert Fonteix din Sinaia.-

Preţul vînzării a fost de 70.000 lei.-

Prin actul de mai sus Filippo Dozzi,devine proprietar în Sinaia(fila 193 dos.15).-

In scopul cumpărării proprietăţii arătată mai sus şi dezvoltării întreprinderii sale,în anul 1911 face un împrumut de 35.000 lei la Creditul Financiar Urban,iar în anul 1912 face un al doilea împrumut de 30.000 lei la cumnaţii dînsului Ernesto Nerice şi Luigi Nerice din Bucureşti(fila 202).-

Astfel în decursul anilor Filippo Dozzi îşi măreşte proprietatea cumpărînd mai multe mici proprietăţi(construcţii şi terenuri)ce se învecinea cu întreprinderea sa(filele 139-145 dos.15).-

La data de 12.03.1941 cînd Filippo Dozzi împlinea vîrsta de 82 ani,acesta a făcut un contract de asociaţie cu cei doi fii ai săi,Antonio Dozzi şi Giuseppe Dozzi.Astfel Intreprinderea individuală fondată de Filippo Dozzi în anul 1910,se transformă în anul 1941 în Societate în nume colectiv ,avînd ca asociaţi pe bătrînul Filippo Dozzi şi cei doi fii ai săi.-

Această societate avea ca scop continuarea activităţii firmei individuale Filippo Dozzi din Sinaia Bd.Regele Mihai I nr.20, în acelaş cadru şi cu aceleaşi instalaţiuni de care s-a folosit firma individuală.-

Capitalul social al societăţii era de 3.600.000 depuşi de asociaţi în părţi egale(cîte 1.200.000 lei).-

Actul mai prevedea ca beneficiile sau pierderile societăţii să se împartă egal între cei trei asociaţi,iar în cursul anului avea fiecare dreptul de a ridica lunar cîte 10.000 lei,fără ca prin aceasta să stingherească buna desfăşurare a activităţii de producţie(fila 135-dos.15).

In anul 1943 cînd Filippo Dozzi avea la vîrsta de 84 de ani,Societatea în nume colectiv rămîne să fie condusă mai departe de ceilalţi doi asociaţi rămaşi în viaţă.-

In acest an capacitatea de producţie a societăţii era de 10-13 vagoane salam Sibiu anual şi asigura lucrul a 40-50 oameni (fila 40-dos.2).

Astăzi capacitatea de producţie a fabricii a crescut la 110 vagoane salam Sibiu,plus 20 vagoane de alte preparate de carne, lucrînd cu un număr de 148 salariaţi,din care 122 muncitori.-

CONTABIL SEF,

Sinaia, 15 II 1972.

MINISTERUL AGRICULTURII
INDUSTRIEI ALIMENTARE SI APELOR

O R D I N U L Nr. 108

din 19 iunie 1974

privind exceptarea blocării posturilor vacante din unităţile economice subordonate Ministerului Agriculturii, Industriei Alimentare şi Apelor, înfiinţate după data de 1 ianuarie 1974.

Ministrul agriculturii, industriei alimentare şi apelor;

Avînd în vedere nota direcţiei generale de planificare şi dezvoltare nr. 90019 din 14.06.1974 şi prevederile art.1 alin.3 din HCM nr.478/1974, cu privire la exceptarea blocării posturilor în unităţile economice (centrale, întreprinderi, fabrici, secţii etc.) înfiinţate după data de 1 ianuarie 1974;

In temeiul Decretului nr.14/1971, privind înfiinţarea, organizarea şi funcţionarea Ministerului Agriculturii, Industriei Alimentare şi Apelor, emite următorul

O R D I N :

1. Se exceptează de la prevederile art.1 alin.2 din HCM nr.478/1974, privind blocarea diferenţei între numărul posturilor ocupate la data de 5 mai 1974 şi numărul de posturi prevăzut în planul de muncă şi salarii pe perioada 5 mai - 31 decembrie 1974, unităţile înfiinţate după data de 1 ianuarie 1974, prevăzute în anexele nr.1-6.

2. Departamentul industriei alimentare, Departamentul îmbunătăţirilor funciare şi construcţiilor agricole, Direcţia generală de planificare şi dezvoltare, Centrala pentru valorificarea cerealelor şi producerea nutreţurilor combinate, Centrala pentru legume şi fructe, Centrala de exploatare a lucrărilor de îmbunătăţiri funciare şi Trustul inului, cînepii şi bumbacului, vor aduce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

M I N I S T R U,

Angelo Miculescu

Sautta

Oficiu Juridic

ANEXA Nr.1

T A B E L

cu unităţile înfiinţate după data de 1 ianuarie 1974, care se exceptează de la prevederile art.1 alin.2 din HCM nr.478/1974

Nr. crt.	Denumirea unităţii						
	DEPARTAMENTUL INDUSTRIEI ALIMENTARE						
	a) Unităţi la care încep lucrările de investiţii în anul 1974:						
1.	Abator şi fabric.de mezeluri Alba-Iulia	din cadrul	Intr.industr.cărnii				Alba Iulia
2.	Abator Piteşti	din cadrul	Intr.industr.cărnii				Argeş
3.	Secţia Salam Sibiu - Bacău	"	"	"	"	"	Bacău
4.	Secţie Salam Sibiu - Salonta	"	"	"	"	"	Bihor
5.	Abator Buzău	"	"	"	"	"	Buzău
6.	Abator Reşiţa	"	"	"	"	"	Caraş-Sev.
7.	Extindere frigorifer Cluj	"	"	"	"	"	Cluj
8.	Dezvoltare secţie semiconserve Galaţi	"	"	"	"	"	Galaţi
9.	Abator firgorifer Miercurea Ciuc	"	"	"	"	"	Harghita
10.	Dezvoltare abator Giurgiu	din	"	"	"	"	Ilfov
11.	Abator Baia Mare	"	"	"	"	"	Maramureş
12.	Dezvoltare secţie ambalaje metalice Tr.Severin	"	"	"	"	"	Mehedinţi
13.	Secţie preparate carne Sighişoara	"	"	"	"	"	Mureş
14.	Dezvoltare secţie ambalaje metalice Sibiu	"	"	"	"	"	Sibiu
15.	Extindere secţie salam Sibiu Mediaş	"	"	"	"	"	Sibiu
16.	Dezvoltare abator Reşiţa	"	"	"	"	"	Caraş-Sev.
17.	Fabrica de produse lactate Piteşti	din cadrul	Intr.ind.laptelui				Argeş
18.	Fabrica de produse lactate Paşcani	"	"	"	"		Iaşi
19.	Fabrica de brînzeturi Bozovici	"	"	"	"		Caraş-Sev.
20.	Fabrică de produse lactate Zalău	"	"	"	"		Sălaj
21.	Fabrică brînzeturi Tg.Lăpuş	"	"	"	"		Maramureş
22.	Fabrică produse lactate	"	"	"	"		Brăila
23.	Fabrică produse lactate Dej	"	"	"	"		Cluj
24.	Fabrică produse lactate Neamţ	"	"	"	"		Neamţ
25.	Fabrică produse lactate Suceava	"	"	"	"		Suceava

./.

Nr. crt.	Denumirea unităţii	Nr. crt.
26.	Extindere secţie caşcaval Bechet din cadrul Intr.ind.laptelui Dolj	57.
27.	Secţie brînzeturi de la fabrica de produse lactate Oradea " " " " Bihor	58. 59.
28.	Fabrica brînzeturi - Sascut " " " " Bacău	60.
29.	Fabrica brînzeturi - Constanţa " " " " Constanţa	
30.	Fabrica brînzeturi - Sovata " " " " Mureş	
31.	Fabrica brînzeturi - Insurăţei " " " " Brăila	1.
32.	Fabrica brînzeturi - Cîmpulung-Muscel " " " " Argeş	2. 3.
33.	Fabrică produse lactate Sibiu " " " " Sibiu	4.
34.	Fabrică lapte praf Chişinău-Criş " " " " Arad	5.
35.	Fabrică lapte praf Reghin " " " " Mureş	
36.	Fabrică lapte praf Carei " " " " Satu Mare	6.
37.	Amenajări piscicole Radoman " " Intr.piscicolă Bucureşti	7.
38.	Intrep.pt.producţia şi ind.sfeclei de zahăr Tăndărei-Ialomiţa	8.
39.	Intrep.pt.prod.şi industr.sfeclei de zahăr Urziceni-Ilfov	9.
40.	Dezvoltarea Intrep.de prod.zaharoase - Cerna - Mehedinţi	
41.	Intrep.de bere Haţeg - Hunedoara	10.
42.	Secţie drojdie panific.,spirt din cadrul Intr.de bere Bucureşti	
43.	Secţie drojdie furajeră Fulger din cadrul Intr.de spirt şi drojdie Bucureşti	11.
44.	Dezvoltare secţie spirt din cadrul Intr.de spirt şi drojdie Arad	12.
45.	Dezvoltare secţie spirt - Rădăuţi din cadrul Intr.de spirt, bere şi amidon Suceava	13.
46.	Dezvoltare Intr.spirt şi bere Tr.Severin - Mehedinţi	14.
47.	Secţie spirt Ozun din cadrul Intr.de spirt Sf.Gheorghe-Covasna	
48.	Secţie fermentarea tutunului Iaşi din Intr.de ţigarete Iaşi	15.
49.	Depozit tutun - Titu din cadrul Intr.de ţigarete - Bucureşti	
50.	Depozit tutun Bîrlad din cadrul Intr.de cult.şi ferm. tutun - Bîrlad	16. 17.
51.	Uscătorie tutun Mîrjan - Dolj în cadrul Intr.de cult.şi ferm.tutun Dolj	18.
52.	Uscătorie tutunAmăreşti-Dolj în cadrul Intr.de cult.şi ferm.tutun Dolj	19.
53.	Dezvolt.secţie ferm.tutun din cadrul Intr.de cult.şi ferm. tutun - Dolj	20. 21.
54.	Uscătorie tutun Vlăduleni-Olt din cadrul Intr.de cult.şi ferm.tutun - Dolj	22. 23.
55.	Intrep. ulei Buzău	24.
56.	Intrep. ulei Vaslui	25.

Nr. crt.	Denumirea unităţii
57.	Secţie ulei soia şi linie de îmbuteliat ulei de la Intrep.de ulei Ardealul - Carei - Satu Mare
58.	Secţie ulei soia de la Intrep.de ulei Constanţa
59.	Secţie ulei soia de la Intrep.de ulei Slobozia
60.	Linie de îmbuteliere de la Intrep.ulei Bîrlad - Vaslui
	b) Unităţi ce intră în funcţiune în 1974
1.	Abator Craiova din cadrul - Intrep.industr.cărnii Dolj
2.	Abator Rm.Vîlcea din cadrul Intrep.industricărnii Vîlcea
3.	Abator Focşani " " " " " Vrancea
4.	(Corelare spaţii frigofic. şi dezvoltare frigorifică) la Intrep. Antrefrig - Bucureşti
5.	Fabrica prep.carne - Moldova Nouă din cadrul Intr.industr. cărnii - Caraş-Severin
6.	Cămin şcolar - Liceul Sibiu
7.	Fabrica de produse lactate "Vitan"
8.	Secţie îngheţată şi dep.frig. din cadrul fabr.de prod. lactate Bucureşti
9.	Fabrica lapte praf - Constanţa din cadrul Intr.ind.laptelui Constanţa
10.	Fabrica lapte praf - Calafat - Dolj din cadrul Intr.industr. laptelui Dolj
11.	Fabrica lapte praf Sînnicolaul Mare - Timiş din cadrul Intr. industr.laptelui Timiş
12.	Secţie de produse lactate proaspete din cadrul Intr.indust.lapte.Alba-Iulia
13.	Fabrica lapte praf Sf.Gheorghe " " " " " Covasna
14.	Fabrica de produse lactate Focşani " " " " " Vrancea
15.	Secţie produse proaspete Mediaş " " " " " Sibiu
16.	Fabrica brînzeturi Cluj " " " " " Cluj
17.	Fabrica lapte praf Cluj " " " " " Cluj
18.	Fabrica lapte praf Oradea " " " " " Bihor
19.	Secţie acid citric - Giurgiu a Intr.prod.şi ind.sfeclei de zahăr Giurgiu
20.	Dezvoltarea întrep.de produse zaharoase Kandia-Timişoara
21.	Intrep.de prod.şi ind.sfeclei de zahăr - Roman-Neamţ
22.	Intrep.de bere Miercurea Ciuc - Harghita
23.	Intrep.de bere Satu Mare
24.	Intrep.de bere şi malţ Reghin - Mureş
25.	Intrep.de bere şi malţ Galaţi

./.

Nr. crt.	Denumirea unităţii
26.	Intrep.de bere Suceava
27.	Secţie de îmbuteliere ulei pe lîngă fabrica de bere Timiş
28.	Reutilare fabrica de bere Azuga
29.	Dezvoltare capacitate de drojdie comprimată din cadrul Intrep.de bere, spirt şi drojdie - Bacău
30.	Dezvoltare fabrica de spirt, Bacău din cadrul Intr.de bere, spirt şi drojdie - Bacău
31.	Dezvoltare secţie montaj Rahova din cadrul Intr.de bere, Bucureşti
32.	Dezvoltare întrep. de bere Sadu din cadrul Intr.de bere şi amidon Sibiu
33.	Secţie lichior Fulger a Intrep.de spirt şi drojdie Bucureşti
34.	Secţie pentru fermentarea tutunului din cadrul Intrep.de ţigarete Rm.Sărat
35.	Uscătorie tutun Dăbuleni din cadrul Intr. pt.cult.şi ferment. tutunului - Craiova
36.	Uscătorie tutun Rojişte din cadrul Intr.cult.şi ferment. tutunului Craiova
37.	Uscătorie tutun Pătulea din cadrul Intr.pt.cult.şi ferment. tutunului - Craiova
38.	Uscătorie tutun Gănesti din cadrul I.C.F.T. Ocna Mureş - Alba
39.	Uscătorie tutun Pănet " " " " "
40.	Uscătorie tutun Band " " " " "
41.	Intrep.de ulei Urziceni
42.	Secţia de uleiuri hidrogene şi margarină din cadrul Intrep. de ulei Oltenia - Dolj.

SORICE S. A.

6 FRANKFURT AM MAIN · GRÜNEBURGWEG 85

TELEFON: 72 01 86 · TELEGRAMME: REINCOM · TELEX: 041 2482

den 14. September 1965
V - Gö/bö

Betr.: Maschinen für die Fleischerei- und Wurstwarenfabriken

Sehr geehrte Herren!

Mit den beigefügten Unterlagen der Firma

Krämer & Grebe KG, 3562 Wallau/Lahn,

möchten wir Sie heute über ein Maschinenprogramm orientieren, welches für Ihren Betrieb sicherlich von größtem Interesse ist. Die Maschinen arbeiten heute in vielen großen in- und ausländischen Fleischwarenfabriken und haben sich dort durch ihre Wirtschaftlichkeit, Robustheit und die Herstellung hervorragender Fertigprodukte bestens bewährt.

Besonderes Interesse dürften sicherlich für Sie die

VAKU-Schneidmischer

Hochleistungs-Automatenwölfe

kontinuierlichen VAKU-Wurstfüllanlagen System Tender-Frank, zur Herstellung von Wurst ohne Darm,

sowie die Verpackungsmaschinen

AUTOVAC, AUTOVAC JUNIOR, AUTOVAC SENIOR

haben.

Wir bitten Sie höflich, uns Ihre Wünsche mitzuteilen und sind jederzeit gerne bereit, Ihnen entsprechende fachmännische Auskünfte zu geben. Selbstverständlich übermitteln wir Ihnen auch gerne unsere Preisofferten.

Wir möchten noch erwähnen, daß wir seit vielen Jahren als Vertreter der BRODEXPORT, Bukarest, maßgeblich an dem Verkauf Ihrer Produktion in der Bundesrepublik Deutschland beteiligt sind.

Wir würden uns freuen, bald von Ihnen eine entsprechende Nachricht zu erhalten und begrüßen Sie

hochachtungsvoll.

SORICE

Daniel Böhm

FABRICA DE MEZELURI SI CONSERVE
S A L C O N S E R V
Mediaş, Strada Carpaţi nr. 33

Tov. Bruiy Ioan
Şef Secţie
N. Kremnitz
Gh. Ioderică

D E C I Z I E Nr.95

Noi Sandru Nicolae director, conducător unic al întreprinderii "Salconserv" Mediaş având în vedere ordinul M.I.A. nr.1364/1960 şi a instrucţiunilor nr.570548/1961.

D E C I D E M :

Art.1. Se introduc şi sînt obligatorii cu începere de la data de 15 noiembrie 1966 normele uzinale de scăzăminte de tranşare, a produsului finit.

Consum de materii prime, materii auxiliare, şi materiale pentru salamul Sibiu, valabile de la 15 noiembrie 1966, înregistrate sub nr.4285 din data de 15.XI.1966.

Nr.1. Normele de scăzăminte la depozitarea cărnii de porc şi a slăninei în camere frigorifere.

Nr.2. Normele uzinale la tranşarea cărnii pentru salamul Sibiu.

Nr.3. Normele uzinale de consum pentru materii prime materi auxiliare şi materiale.

- a. consum de carne
- b. consum de membrane
- c. consum de usturoi
- d. consum de sfoară

Nr.4. Scăzăminte de depozitare pentru materii auxiliare.

Nr.5. Pierderi la măcinarea piperului şi enibaharului.

Nr.6. Scăzăminte de depozitare pentru salamul Sibiu finit.

Art.2. Şeful secţiei, Inginerul tehnolog, maiştrii de tranşare, tocare, umplere, gestionarii de materii prime, auxiliare, şi produse finite răspund de realizarea normelor uzinale; care nu pot fi depăşite.

Art.3. Serviciul Producţie este însărcinat cu ducerea la îndeplinire a prezentei decizii, precum şi urmărirea aplicării ei.

Mediaş 15.XI.1966

MINISTERUL INDUSTRIEI ALIMENTARE

DIRECTOR,
Sandru Nicolae

VIZAT OFICIUL JURIDIC

Șeful secției producție
Benning Ioan

FABRICA "SALCONSERV" MEDIAS

NOTA INTERNA Nr. 8

Către

Serv. producție tov. Bugar Ștefan
Secția salam de Sibiu tov. Bening Ioan
gestionar salam Sibiu produs finit tov. Buzu Petru

In urma intervenției făcute de întreprindere la D.G.I.C.T. s-a aprobat ca:

1) Normele de scăzământ la depozitarea salamului Sibiu produs finit, stabilite în 1966 să se aplice cu caracter experimental în următoarele condiții:

a. însumarea consumului specific și a scăzămintelor de depozitare să fie mai mic decît consumul specific al campaniilor de producție anterioare, cînd în consumul specific s-a înglobat și scăzămîntul de depozitare.-

b. Șeful secției va urmări întocmirea corectă și la zi a evidențelor din care trebuie să rezulte consumul specific pe lot, umiditatea lotului la predare către magazia de produse finite, staționarea în magazia de produse finite și umiditatea la livrare.-

2) In anul 1967 se va face experimentări pentru scăzăminte de depozitare pe cantități mai mari de salam Sibiu în care scop se formează următoarea comisie:

Bugar Ștefan din partea producției
Bening Ioan șef secție salam de Sibiu
Graf Wilhim gestionar la salam Sibiu în faza de maturar

3) După terminarea livrărilor salam tip Sibiu din campania 1966-1967 cît și după terminarea experimentărilor pentru stabilirea scăzămintelor de depozitare serv. producției împreună cu secția va face o analiza amănunțită a rezultatelor obținute și va întocmi un material ce va fi trimis D.G.I.C.T. din M.I.A.

In vederea îmbunătățirii activității de producție și gestionare se mai stabilesc următoarele sarcini obligatorii:

4) Cîntărirea salamului de Sibiu produs finit pentru intern și export se va face exact fără nici o toleranță în plus.-

5) Sfoara îndepărtată de pe salam în faza de maturare, se va cîntări și evidența.-

Deasemeni se va cîntări și evidența sfoara ce rezultă de la produsul finit în faza de rolegare, etichetare și ambalare.-

Se va cîntări și evidența sfoara tricolor folosită la legarea salamului.-

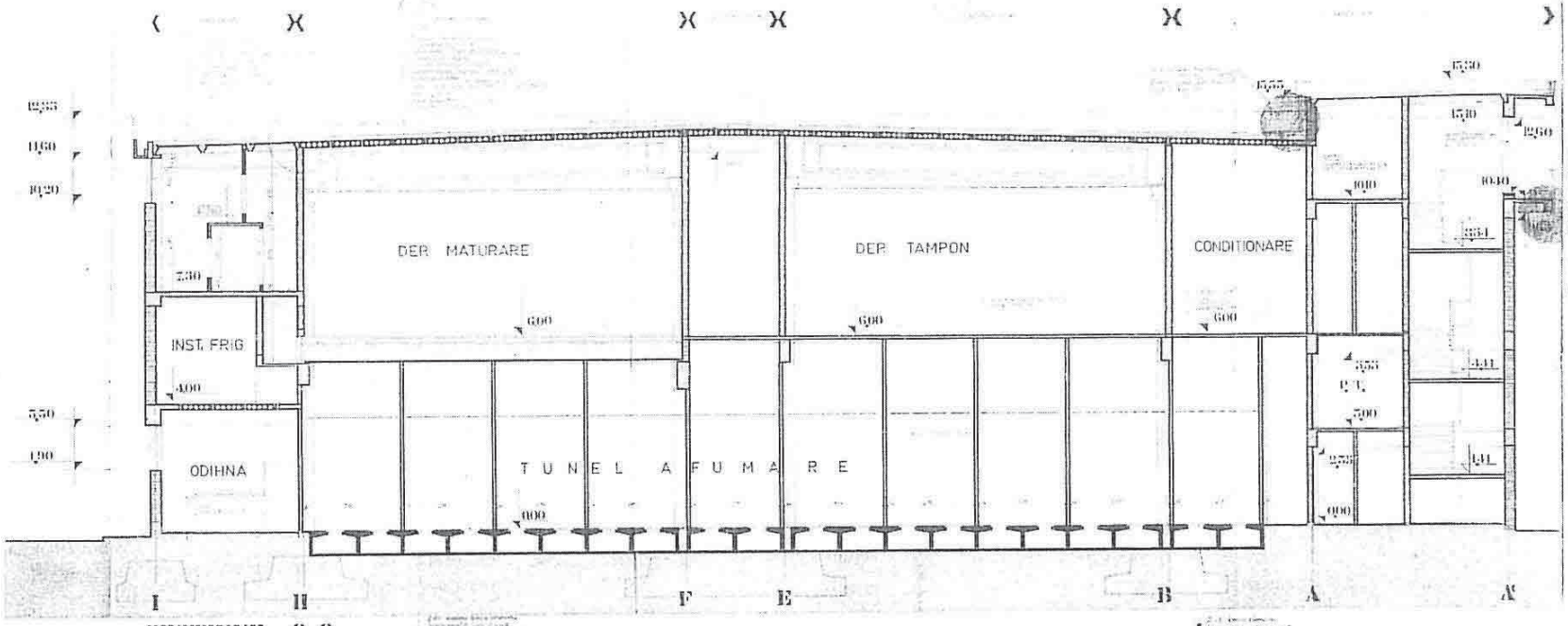
6) Șeful secției și serv. producției va ține evidența eventualelor rebuturi de salam tip Sibiu pe loturi de fabricație.-

Pentru rebuturile care nu se pot recondiționa se va cere aprobarea D.G.I.C.T. să fie preluate în alte produse.-

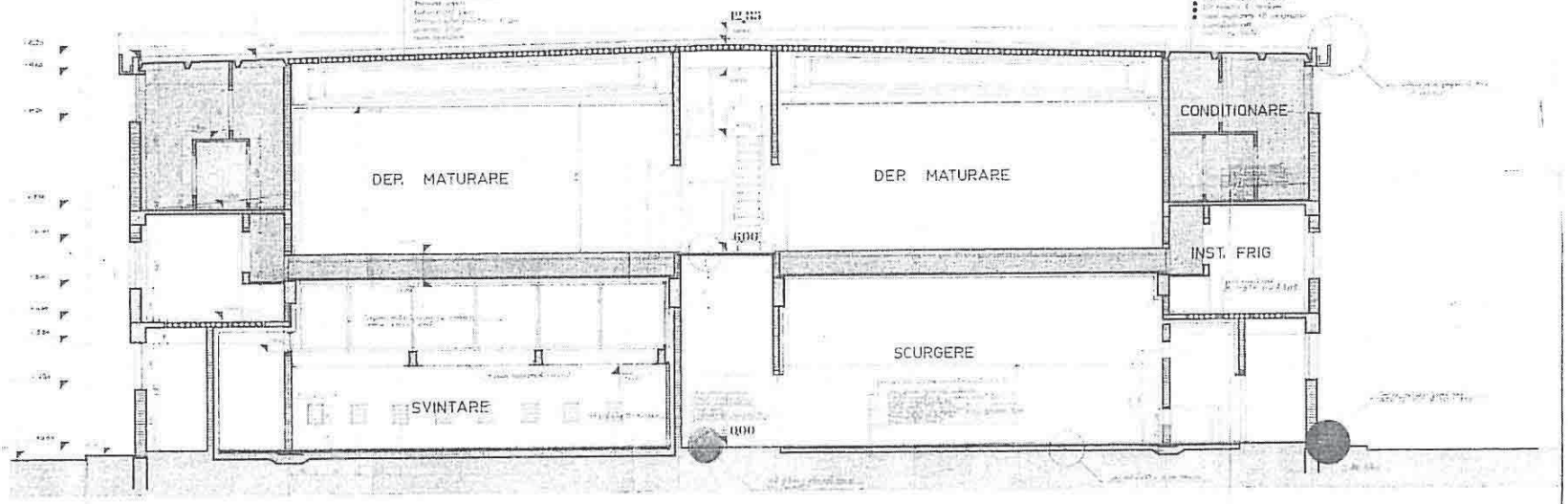
De ducerea la îndeplinire a prezentelor dispoziții răspund șeful producției, șeful secției și gestionarul de la produse finite.-

Mediaș 17 iunie 1967

INGINER ȘEF,
Ing. Rădulescu C-tin



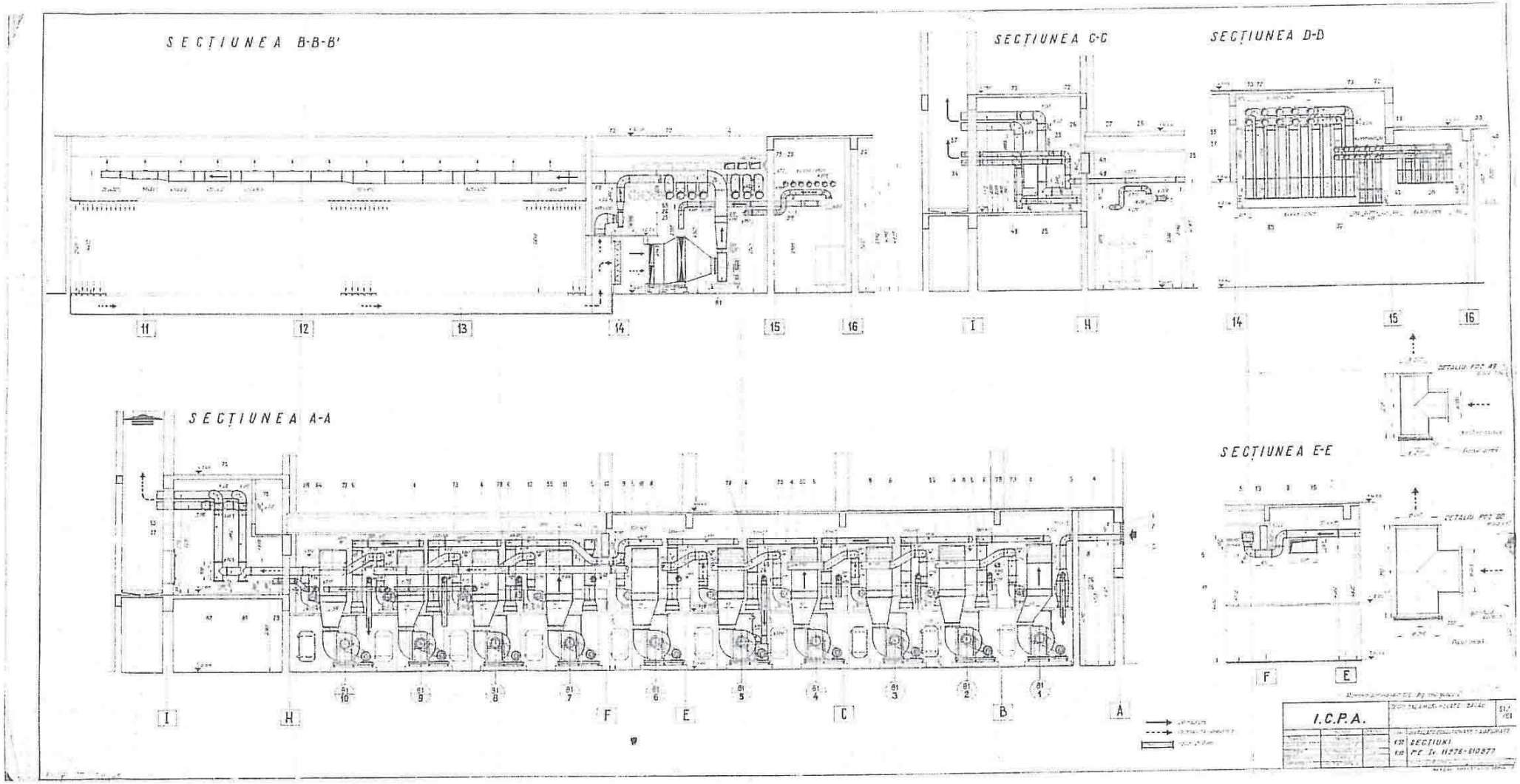
SECTIUNE 2-2

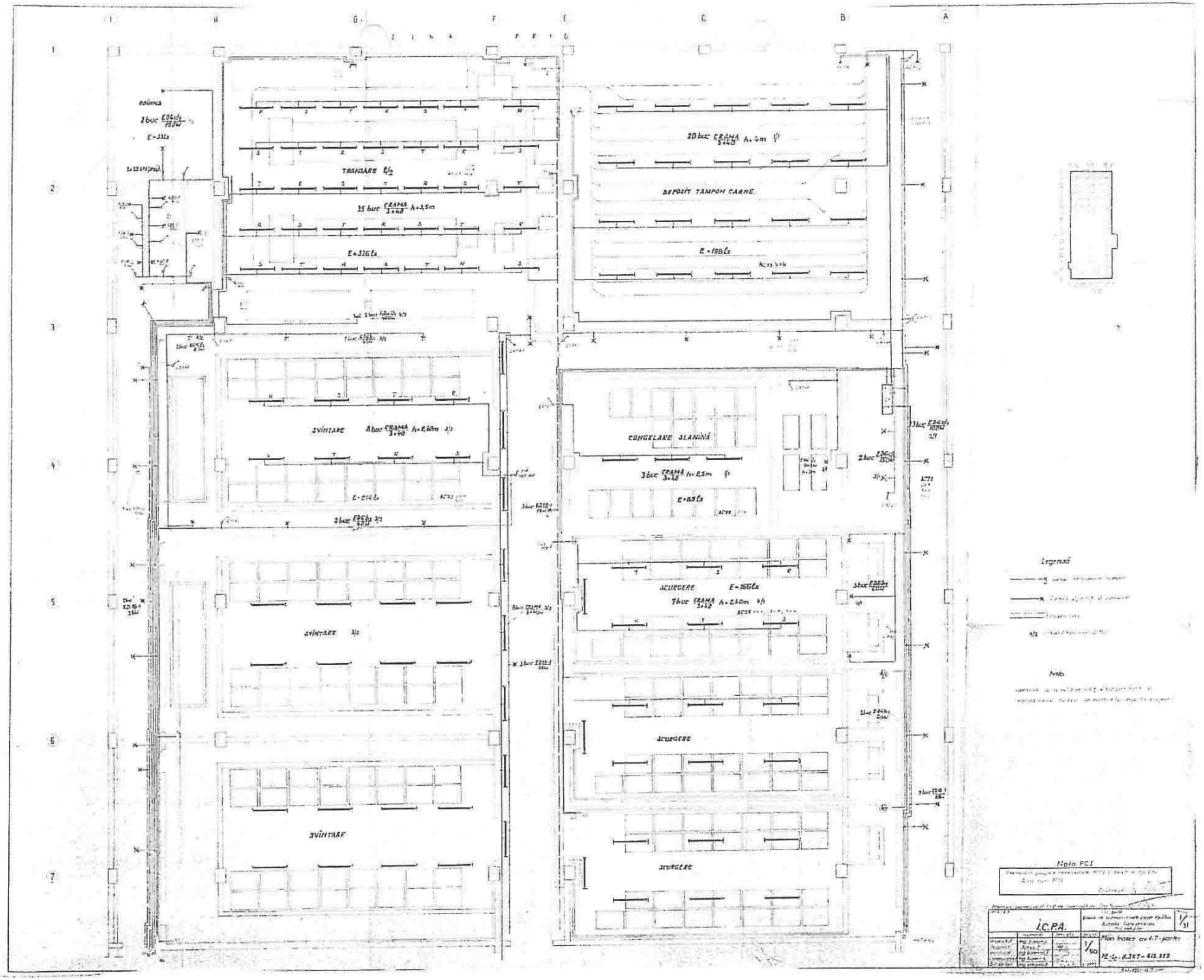


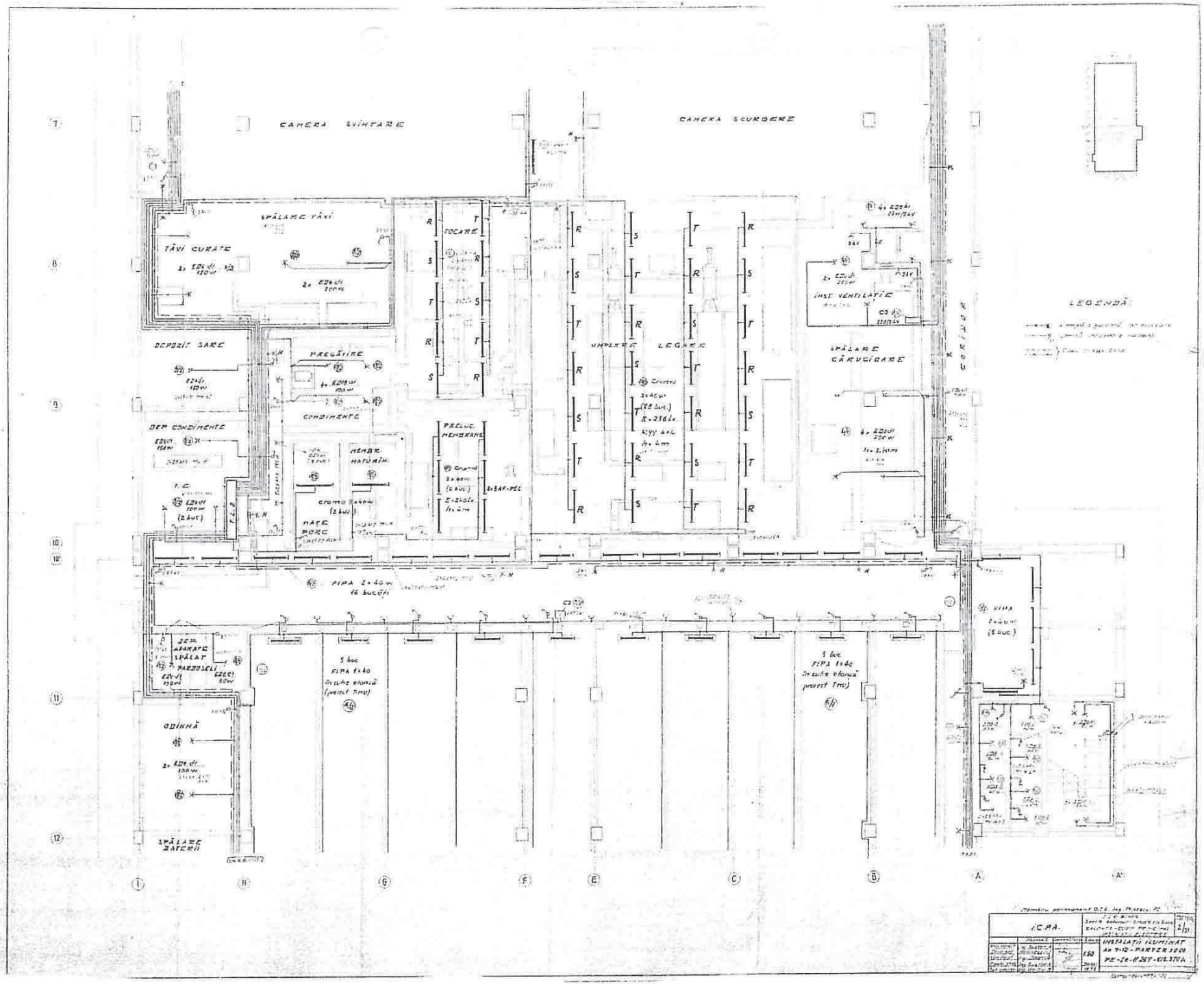
NOTA:

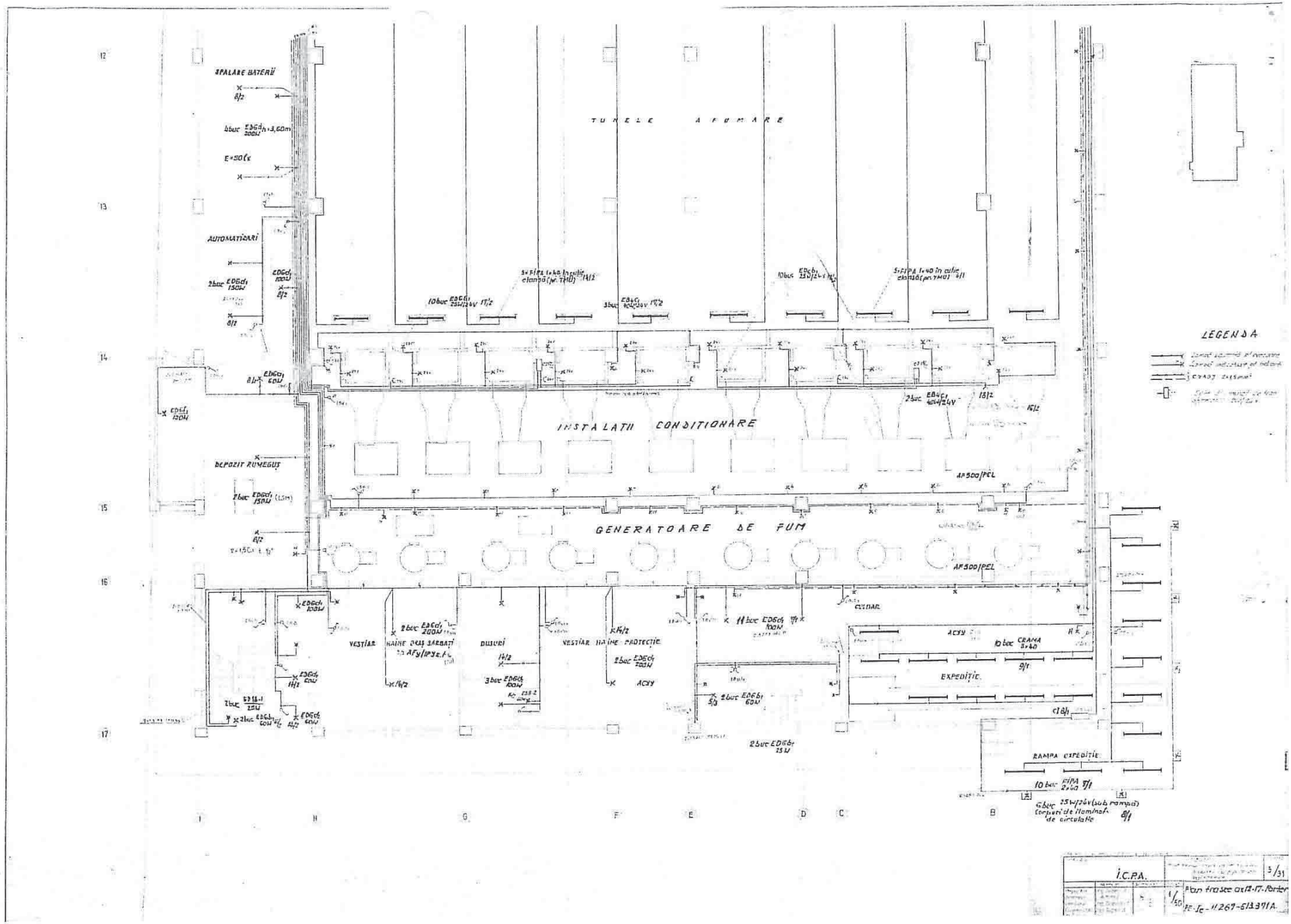
SECTIUNE 4-4

				Icpa


SECTIUNEA B-B-B'
SECTIUNEA C-C
SECTIUNEA D-D
SECTIUNEA A-A
SECTIUNEA E-E
DETALIU POZ. 49
DETALIU POZ. 50
11
12
13
14
15
16
I
H
F
E
C
B
A
I.C.P.A.
SECTIUNI
PE Tr. 11276-510877


TRANSARE 1/2
35 buc CRAMA 3x40 h=3,5m
E=316Lx
20 buc CRAMA 3x40 h=4m
DEPOZIT TAMPON CARNE
E=198Lx
SVÎNTARE 8buc CRAMA 3x40 h=2,60m
E=216Lx
CONGELARE SLANINĂ
3buc CRAMA 3x40 h=2,5m
E=85Lx
SCURGERE E=156Lx
7buc CRAMA 3x40 h=2,40m
SVÎNTARE
SCURGERE
Legendă
Note PCI
I.C.P.A.
Plan bazat cu 4-7 porfiri
1/50
1/51


CAMERA EVINTARE
CAMERA SCURGERE
SPĂLARE TĂVI
TĂVI CURATE
TOCARE
DEPOZIT SARE
PREGĂTIRE
COMBINERE
DEP. CONDIMENTE
MEMBR. MATURĂRI
PRELUC. MEMBRANE
UMPLERE
LEGARE
SPĂLARE CĂRUCIOARE
INST. VENTILAȚIE
UȘI IAȘI
LEGENDĂ
FIPA 2x40W 16 BUCĂȚI
DEP. APARATE SPĂLAT PARDOSELI
ODIHNĂ
SPĂLARE BATERII
5 buc FIPA 1x40 în cute etanșe (pentru TMU)
5 buc FIPA 1x40 în cute etanșe (pentru TMU)
FIPA 2x40W (5 buc)
I.C.P.A.
INSTALAȚII ILUMINAT
PE-IE-IISST-01.STA


SPALARE BATERII
TUNELE AFUMARE
AUTOMATIZARI
INSTALATII CONDITIONARE
DEPOZIT RUMEGUS
GENERATOARE DE FUM
VESTIAR
HAINE OBS. BARBATI
DUSURI
VESTIAR HAINE PROTECTIE
ACIY
CUIDAR
EXPEDITIE
RAMPA EXPEDITIE
LEGENDA
I.C.P.A.

DEPARTAMENTUL IND. ALIMENTARE

SE APROBA
VICE PREȘEDINTE,
V. Moșoiu

A V I Z Nr.868

din 13 a u g u s t 1977

In baza prevederilor art.6 din Decretul Consiliului de Stat al Republicii Socialiste România nr.420/1976, Banca pentru Agricultură și Industrie Alimentară avizează favorabil notele de comandă pentru întocmirea proiectului de inginerie tehnologică și a proiectului de construcții și instalații pentru investiția "Amenajare secție de salam Sibiu Mediaș" județul Sibiu.

Indicatorii tehnico-economici limita:

1. Valoarea producției globale în prețuri de producție (livrare mii lei		93240,8
2. Capacitatea - to - 1200 to/an salamuri crude de durată - spor		
3. Valoarea totală a investiției mii lei		45000
din care C + M	"	28000
4. Volumul utilajelor din import	mii lei	1838,0
	mii lei valută	912,5
din care : import țări socialiste	"	18,0
import țari capitaliste	"	894,5
5. Productivitatea muncii mii lei/angajat		507,0
6. Numărul maxim de personal - număr		129
din care: muncitori	"	113
7. Cheltuieli maxime la 1000 lei producție marfă	lei	764,9
8. Rentabilitatea	"	30,73
9. Valoarea acumulărilor anuale mii lei		21918,0
din care: beneficii	"	21918,0
10. Valoarea producției globale raportată la 1000 lei fd.fixe-lei/1000 lei		1333
11. Volumul acumulărilor raportate la 1000 lei fd.fixe	lei/1000 lei	447
12. Durata limita de realizare a indicatorilor tehnico-economici aprobați		12 luni
13. Durata de recuperarea a investiției din acumulări totale		3,6 ani
14. Data pînă la care se va prezenta proiectul de execuție		30.IX.1978

./.

Proiectantul general al investiţiei este IPROMIA Bucureşti, iar constructorul, Trustul de construcţii industriale Braşov.

Obiectivul/prevăzut în planul cincinal cu o valoare de 24800 mii lei din care C + M 19800 mii lei, iar în nota de comandă 45000 mii lei din care 28000 mii lei C + M, fără a se preciza de unde se acoperă diferenţa.

Avizul favorabil se emite cu condiţia, ca pînă la aprobarea notei de comandă, să se o b ţ i n ă următoarele: justificarea acoperirii diferenţei dintre valoarea notei de comandă şi valoarea prevăzută în planul cincinal; avizul Inspecţiei sanitar-veterinare.

D I R E C T O R

Gh. Mihalache

MAIA - DIA.
(ministerul, organul central, consiliul popular)
CENTRALA IND.CARNII BUCURESTI
(departamentul, dir. generală, trustul)
INTREP.IND.CARNII BACAU
(combinatul, unitatea raportoare)
Județul BACAU
Localitatea (oraș, comună) BACAU
Str. Abatorului nr. 5 tel. 13900

Nr. 10968 din 1 decembrie 1976
Către PLAN RETRIBUTIE
În conformitate cu prevederile H.C.M. nr. 1250/1973, vă înaintăm:

Inv. 1

Aprobat de Direcția Centrală de Statistică cu nr. 401/1973 în baza art. 3, al. 2 din H.C.M. nr. 1250/1973.

Modul de completare, circuitul și termenele de înaintare sînt prevăzute în normele metodologice ale D. C. S. nr. 9/1976 (partea I și II).

	Perioada	Subordonarea	Ministerul Construc.	Dep. Dir. generală Centr.	Ramura economiei naș.	Ramura industriei	Județul	Nr. form.
Cod								

Casetele rezervate pentru coduri nu se completează.

DAREA DE SEAMĂ STATISTICĂ DE STAT

Îndeplinirea planului de investiții și de punere în funcțiune a fondurilor fixe și a construcțiilor de locuințe de la 1.I. pînă la sfîrșitul lunii noiembrie 1976

NOTĂ: Planul anual

mii lei

Nr. crt.		Total	din care: Construcții-montaj	din care: Utilaje care se montează	Din coloana 1: Investiții pentru locuințe total	Din coloana 1: din care: investiții pentru cămine muncitorești	Fonduri fixe prevăzute să fie puse în funcțiune
A	B	1	2	3	4	5	6
1	Investiții din fondurile statului, din fondurile unităților, din credite pentru mica mecanizare și din alte surse[1].	31.613	12.873	3.948 / 8.156	-	-	58.352

[1] Unitățile UCECOM, Centrocoop, U.N.C.A.P., U.G.S.R., C.N.E.F.S. și A.G.V.P.S. vor raporta datele pe rîndul I cu indicarea fondului respectiv.

Cap. I. Îndeplinirea planului de investiții și de punere în funcțiune a fondurilor fixe pe lucrări

Codul lucrării din planul de stat	Denumirea lucrărilor[1]	Planul cumulat de la 1. I. pînă la sfîrșitul lunii de raportare — mii lei: Total	Din care: construcții-montaj	Din col. 1: utilaj care se montează	Realizat de la 1. I. pînă la sfîrșitul perioadei raportate — mii lei: Total	Din care: construcții-montaj	Din col. 4 utilaje montate	Valoarea fondurilor fixe planificate a fi puse în funcțiune pînă la sfîrșitul lunii raportate mii lei	Pus în funcțiune de la 1. I. pînă la sfîrșitul perioadei raportate: Numărul curent al capacității din planul de stat	Capacitatea și unitatea de măsură	Valoarea fondurilor fixe mii lei	Data (ziua și luna) punerii în funcțiune
A	B	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Investiții din fondurile statului, din fondurile unităților, din credite pentru mica mecanizare și din alte surse[2]	31.501	12.761	8.658	33.823 / 991	12.233	10.920 / 933	57.540	-	-	58.232	-
	Din rîndul I: investiții pentru locuințe—total	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Utilaje care nu se montează din care: — investiții pentru cămine muncitorești	8.156	-	-	9.958 / 8	-	-	-	-	-	-	-
I	Investitii din fondurile statului	31.501	12.761	8.658	33.823	12.233	10.920	57.540	-	-	57.759	-
B.	Lucrări în comp.de aprobare a tit.	20.368	10.916	5.930	21.608	11.398	7.623	46.477	-	-	46.329	-
	Lucrări în cont.la 1.I.1976.	20.368	10.916	5.930	21.608	11.398	7.623	46.477	-	-	46.329	-
105.000 B1	Sectie Salam Sibiu	20.368	10.916	5.930	21.608	11.398	7.623	46.477	105000	200 t/an.	45.906	Nr.6049/30.09.76 Nr.8632/30.09.76
2	Lucrări noi a căror exec.începe după 1.I.1976.	-	-	-	-	-	-	-	-	1670 t/an.	2.423	-
813000 B2	Dezvoltare abator Bacău.	1.200	200	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C	Lucrări în comp.aprob.Centrală și Întreprinderea	2418	1.525	148	810	708	96	1.961	-	-	812	-

[1] Se vor nominaliza lucrările grupate în conformitate cu prevederile din normele metodologice.
[2] Pe rîndul I, unitățile UCECOM, Centrocoop, U.N.C.A.P., U.G.S.R., C.N.E.F.S. și A.G.V.P.S. vor raporta datele conform planului de stat, modificînd titulatura rîndului I cu „Investiții din fondurile proprii ale organizațiilor cooperatiste și obștești".

Format A3 IPG 5497

Codul lucrării din planul de stat	Denumirea lucrărilor[1]	Planul cumulat de la 1. I. pînă la sfîrşitul lunii de raportare — mii lei			Realizat de la 1. I. pînă la sfîrşitul perioadei raportate — mii lei			Valoarea fondurilor fixe planificate a fi puse în funcţiune pînă la sfîrşitul lunii raportate mii lei	Pus în funcţiune de la 1. I. pînă la sfîrşitul perioadei raportate			
		Total	Din care: construcţii-montaj	Din col. 1: utilaj care se montează	Total	Din care: construcţii-montaj	Din col. 4: utilaje montate		Numărul curent al capacităţii din planul de stat	Capacitatea şi unitatea de măsură	Valoarea fondurilor fixe mii lei	Data (ziua şi luna) punerii în funcţiune
A	B	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Lucrări în cont.la 1.I.1976.	1.483	895	1o8	81o	7o8	96	1.961	-	-	812	
126oo8C1.	Racor d termic abator - terminări.	931	615	41	636	612	24	1.459	126oo8 C1.	-	812	863o 3o.o9.1976
126o17 C1.	Ext.centrală frig Frigorifer - term.	5o2	28o	67	174	96	72	6o2	126o17 C1	-	-	
2.	Lucrări noi,a căror exec.începe											
	după 1.I.1976.	935	63o	-	-	-	-	-	-	-	-	
144o13 C2	Igienizări de întrep.,modernizări											
.	şi agreeri la export.	935	63o	-	-	-	-	-	-	-	-	
144o13 C2	Instalatie frigorifică răcire aer	Frig.935	63o	4o	-	-	-	-	-	-	-	
D.	Dotări şi alte cheltuieli inv.	7.515	12o	2.58o	11.4o5	127	3.2o1	5.113	-	-	-	
151oo3	Utilaje şi mijloace de transport	7.515	12o	2.58o	1o.835	127	3.2o1	5.113	151oo3	-	1o.835	-
152ooo	Plăţi proiecte	2oo	-	-	57o	-	-	-	-	-	-	-
133oo7	Epurare ape reziduale Sascut.	-	-	-	-	-	-	3.989	133oo7 C1	-	3.9o9	8.631 3o.o9.1976
	Din rîndul 1: investiţii pentru protecţia mediului înconjurător	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Investiţii din fondurile populaţiei pentru construcţii de locuinţe cu sprijinul statului în credite şi execuţie.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

[1] Se vor nominaliza lucrările grupate conform indicaţiilor din normele metodologice.

Cap. II. Situaţia utilajelor care se montează, aflate în stoc — mii lei

Nr. crt.		Valoarea utilajelor aflate în stoc şi în curs de montaj		Valoarea utilajelor la care s-a depăşit durata normată de staţionare pe şantier
		Total	din care: în curs de montaj	
A	B	1	2	3
1	Total	58	58	-
2	din care: din import	58	58	-

Cap. III. Îndeplinirea planului de dare în folosinţă a construcţiilor de locuinţe

Nr. crt.		Locuinţe prevăzute a fi date în folosinţă în anul 1976		Dat în folosinţă de la 1. I. pînă la sfîrşitul lunii de raportare cu proces-verbal de admitere a recepţiei preliminare	
		Număr apartamente	Număr locuri în cămine muncitoreşti	Număr apartamente	Număr locuri în cămine muncitoreşti
A	B	1	2	3	4
1	Locuinţe construite din fondurile statului şi din fondurile unităţilor	-	-	-	-
2	Locuinţe construite din fondurile populaţiei cu sprijinul statului în credite şi execuţie	-	×	-	×

(semnătura conducătorului unităţii)

ministerul, organul central, consiliul popular)

(departamentul, centrala, grupul trustul)

(unitatea raportoare)

Județul

Localitatea (orașul, comuna)

Nr. ..... din ..... 197 .....

Către

In conformitate cu prevederile H.C.M. nr. 1250/1973, vă înaintăm:

DAREA DE SEAMĂ STATISTICĂ DE STAT

Îndeplinirea planului de producție industrială pe trimestrul IV 1976

Ind. 1 trim. IV

Aprobat de Direcția Centrală de Statistică cu nr. 401/1975 în baza art. 3, al. 2 din H.C.M. nr. 1250/1973.

Modul de completare, circuitul și termenele de înaintare sînt prevăzute în normele metodologice ale D.C.S. nr. 1/1976.

Cod.

Cap. I. Îndeplinirea planului producției globale pe elemente componente — în mii lei

Nr. rînd.	Indicatori			Prețuri comparabile (prețurile anului 1963) — Plan	Realizat	Realizat în 1975	Prețuri de producție ale perioadei [illegible]
A	B			1	2	3	4
01	Producția globală	1976	în trimestrul raportat	377000	384981		518081
02			cumulat de la începutul anului (rînd: 06+17+18+19+21+23)	1215000	1238512		1682050
03		1975	în trimestrul corespunzător	×	322295		×
04			cumulat de la începutul anului	×	1166525		×
05	Producția marfă	1976	în trimestrul raportat	354300	376179		507670
06			cumulat de la începutul anului (rînd: 09+10+11+12+13+14+15)	1193000	1216764		1651012
07		1975	în trimestrul corespunzător	×	319609		×
08			cumulat de la începutul anului	×	1152336		×
09	Din producția-marfă cumulat de la începutul anului — rînd. 06:		Valoarea produselor finite destinate livrării, executate din materia primă și materialele achiziționate de întreprindere (exclusiv produsele finite incluse prin excepție în producția marfă).	673000	680445		921205
10			Valoarea semifabricatelor din producția proprie livrate	—	—		—
11			Valoarea prelucrării materiilor prime și materialelor clienților în produse finite	—	—		—
12			Valoarea materiei prime și materialelor clienților externi, prelucrate în întreprindere în produse finite	—	—		—
13			Valoarea lucrărilor cu caracter industrial, exclusiv cele înscrise pe rîndul 14	×	11601		11601
14			Valoarea reparațiilor capitale terminate ale utilajelor și mijloacelor de transport proprii, efectuate în regie	×	310		310
15			Valoarea produselor finite, inclusiv piesele de schimb din producție proprie, consumate intern productiv și incluse prin excepție, în producția-marfă	520000	524398		717896
16			din care: Valoarea pieselor de schimb	×	336		336
17	Din producția globală cumulat de la începutul anului — rînd. 02:		Valoarea articolelor de dovit terminate la reparațiile capitale ale utilajelor și mijloacelor de transport proprii neterminate, executate în regie	—	—		—
18			Valoarea materiei prime și materialelor clienților interni, prelucrate în întreprindere în produse finite	—	—		—
19			Valoarea produselor din producția proprie consumate intern productiv și incluse prin excepție numai în producția globală	22000	21758		31838
20			Valoarea produselor finite cuprinse în producția globală (rînd. 09+10+11+12+13+18+19)	1215000	1226601		1670139
21			Valoarea diferenței stocurilor de semifabricate și producția neterminată (±)	—	—	—	—
22			din care: valoarea producției neterminate (±)	—	—	—	—
23			Valoarea producției de SDV, a recondiționării acestora, precum și valoarea reviziilor tehnice, reparațiilor curente și a lucrărilor de întreținere a utilajelor și mijloacelor de transport proprii din secțiile productive ale activității de bază, executate cu forțe proprii în întreprinderile industriale, destinate consumului intern productiv	—	—	—	—
24			din care: valoarea producției de SDV.	—	—	—	—

Cap. I. (continuare)

Nr. rînd	Indicatori	Prețuri de producție comparabile — Plan	Realizat	Realizat în 1975	Prețuri de producție ale perioadei [illegible]
A	B	1	2	3	4
25	din total rînd 02: Diferențe (±) provenind din perioadele anterioare, inclusiv cele rezultate din confruntarea datelor raportate anterior, cu datele contabile	×	—		—
26	din rînd 02: Valoarea producției construcțiilor de mașini și a prelucrării metalelor (inclusiv producția înscrisă pe rîndul 23 numai de către întreprinderile industriale[1])	×	884		884
27	Valoarea stocului de producție neterminată la sfîrșitul trimestrului	—	—		—
28	din rîndul 02: Valoarea producției de mijloace de producție (Grupa A)	43325	36171		53522
29	din rîndul 02: Valoarea producției realizată pe seama capacităților de producție noi puse în funcțiune în anul 1976	7200	7953		10189

în mii lei prețuri de producție curente de plan (în vigoare de la 1.1.1976)

Nr. rînd.	Indicatori	Plan 1976 — în trimestrul raportat	Cumulat de la începutul anului	Realizat 1976 — în trimestrul raportat	Cumulat de la începutul anului
A	B	1	2	3	4
30	Producția globală	491300	1630500	518081	1682050
31	Producția marfă	481000	1590000	507670	1651012
32	Din rîndul 31: valoarea produselor noi și a celor reproiectate cu performanțe îmbunătățite	5832	27575	17191	102934
33	din care: produse noi	350	1015	12780	25600

[1] Nu se completează de întreprinderile industriale care după preponderența producției globale se încadrează în ramura industriei construcțiilor de mașini și a prelucrării metalelor.

Cap. II. Producția globală pe ramuri și subramuri ale industriei — în anul 1976

Nr. rînd.	Ramura, subramura	Cod ramură (subramură)	Plan	Realizat în 1976	Realizat în 1975	Realizat în 1976 în mii lei prețuri curente
			în mii lei prețuri comparabile (prețurile anului 1963)			
A	B	1	2	3	4	5
	Industria A.					
	Industria de construcții de mașini		1215000	1238512	1166525	1682050

Format A3 12

Tipografia Brăila 1536-76

Cap. III. Producția în expresie naturală

Nr. rînd.	Produsul[1]	Cod.	U.M.	Plan 1976		Realizat				Valoarea produselor executate înscrise în coloana 4	
						1976		1975			
				Cumulat de la începutul anului	În trimestrul raportat	În trimestrul raportat	Cumulat de la începutul anului	În trimestrul corespunzător	Cumulat de la începutul anului	În prețuri de producție comparabile 1963	În prețuri de producție ale perioadei
A	B	C	D	1	2	3	4	5	6	7	8
	Total carne		Tone	38440	9250	10669	35027	8947	32983	533412	763168
	– din care produse marfă		"	X	X	8960	29565	X	X	452210	649613
	Carne bovină		"	24030	6985	5637	19624	4395	16703	322510	512341
	– din care prod. marfă		"	X	X	4877	17097	X	X	281246	446232
	Carne porcină		"	13510	4670	4755	14851	4368	15875	201346	239684
	– din care prod. marfă		"	X	X	3835	11958	X	X	162145	193002
	Carne ovină		"	900	270	277	552	184	405	9563	11233
	– din care prod. marfă		"	X	X	248	516	X	X	8847	10379
	Slănină crudă		"	3850	1400	511	1612	418	1268	19413	13014
	– din care produse marfă		"	X	X	254	601	X	X	7350	4850
	Pici bovine		"	3101	903	819	2787	617	2224	31552	47942
	Pici porcine		"	671	241	74	232	47	80	1573	2539
	Pici ovine		bucăți	65	13	185	404	104	315	2051	2051
	Preparate carne		Tone	4700	1450	1059	4345	1321	4237	102472	128789
	din care – Solași de Iaru		"	250	250	11	11	—	—	535	535
	– condimentate		"	—	—	21	126	—	—	2735	5351
	Conserve carne		"	700	150	236	823	188	666	18988	32975
	Untură		"	2000	250	516	1804	414	1896	29972	18668
	Fărâ de carne		"	210	80	79	234	68	186	995	995
	Lem tăiat		"	X	X	309	990	193	276	18273	18273
	Carne tranșată		"	20800	4500	6874	22482	5935	21598	432553	658546
	– din care preambalată		"	1000	250	309	1015	358	689	18967	34465
	Semipreparate culinare		"	200	80	68	331	150	450	6434	86221
	Carne pt. prep. și conserve		"	X	X	1709	5562	X	X	86221	100345
	" " transșare la frigorifer		"	X	X	8034	27058	X	X	437781	616545
	Val. construcții mașini		lei	X	X	341	884	193	448	884	884

[1] La produsele prevăzute în plan cu sarcină de productivitatea muncii, raportarea datelor se va face distinct în finalul capitolului, astfel: pe un rînd producția aferentă calculului productivității muncii, iar pe rîndul următor numărul de ore-om, conform sarcinei de plan.

(semnătura) conducătorului unității

M.A.I.A. - D.I.A.
CENTRALA INDUSTRIALIZARII CARNII

Nr. 39490 - 31.V.1977

Intrep.Industrializ.Cărnii
B A C A U

MODIFICAREA PLANULUI DE PRODUCTIE

pe luna MAI 1977.

Val. Prod. Globale - preţ 1977	105.000	mii lei
Val.Prod. Marfă - preţ 1977	95.000	"
TOTAL CARNE	2.850	tone
- carne bovină	1.250	"
- carne porcină	1.540	"
- carne ovine	60	"
Slănină crudă	615	"
Piei bovine	164	"
Piei porcine	111	"
Piei ovine	5	"
Preparate carne	480	"
din care : Sibiu	50	"
Conserve carne	200	"
Carne tranşată	700	"

Ptr. conformitate,

INTREPRINDERE INDUSTRIALIZAREA CARNII 03 BACAU

REPUBLICA SOCIALISTĂ ROMÂNIA

Formular 10

85829

CONSILIUL NAȚIONAL PENTRU ȘTIINȚĂ ȘI TEHNOLOGIE
OFICIUL DE STAT PENTRU INVENȚII ȘI MĂRCI
Str. Nuferilor nr. 24, Sectorul VII
Bucureşti

Decizie

de reînoire a mărcii nr. R 2491

Înregistrări anterioare :

Examinînd cererea nr. 85829 *din* 30.12.1980 *depusă de*
către INTREPRINDEREA DE INDUSTRIALIZAREA CARNII PRAHOVA, str. Gh. Doja, 156, Ploiești, RSR.
pentru reînoirea mărcii de fabrică și de comerț 2491/19.05.1966
constînd din denumirea "SALSI" cu desen.

În temeiul art. 20 și 25 din Legea nr. 28/1967 și art. 19 și 25 din H.C.M. 77/1968 emitem următoarea

D E C I Z I E:

1. Se reînoiește înregistrarea mărcii nr. R 2491 *pentru următoarele produse sau servicii :*

Clasa 29 - Salam Sibiu.

2. Se vor face mențiunile corespunzătoare în registrul mărcilor de fabrică, de comerț și de serviciu înregistrate.

3. Se va acorda certificatul de reînoire a înregistrării, iar marca se va publica în Buletinul pentru „Invenții și Mărci". 5/1981

Prezenta decizie se va comunica în termen de 15 zile.

Data 07.04.91

ȘEFUL SERVICIULUI MĂRCI,

R. Susan

ANEXĂ : Certificatul de reînoire a mărcii nr. . . . . .

Gr. şc. poligr. „D. M." — „Grafica Nouă" — c. 28641/5

INTREPRINDEREA DE INDUSTRIALIZAREA CARNII
- B A C A U -

S I T U A T I A

realizării producţiei de preparate de carne în perioada 1.01. - 31.08.1987

U/M = tone

Nr. crt.	SORTIMENT	Preţ prod.	Rentabilitate Plan	Rentabilitate Realiz.	Cantit.	% Normat	% Realiz.
0	1	2	3	4	5	6	7
	TOTAL PREPARATE 44 SORT.		31,4	32,3	4988		
	TOTAL SPECIALITATI				1442	15,0	28,9
1.	Cotleţ haiducesc	84,60	36,7	26,9	17		
2.	Ruladă Cibin	86,07	15,8	34,1	1		
3.	Piept condim.	37,80	53,0	48,2	306		
4.	Spec.Popeşti	49,82	47,0	73,4	71		
5.	Spec.Leordeni	49,82	64,5	72,4	21		
6.	Sunca vită	55,99	48,8	60,3	18		
7.	Cabanos	59,22	15,1	20,3	50		
8.	Salam Sibiu	102,40	28,2	30,9	804		
9.	Salam Bacău	102,40	70,0	71,0	116		
10.	Cîrnaţi Plai	84,60	67,4	67,9	37		
11.	M.picant Azuga	89,78	41,9	40,3	1		
	TOTAL SUPERIOARE				162	25,0	3,3
1.	S.de vară	60,16	50,9	51,6	48		
2.	S.Victoria	47,0	16,6	33,2	33		
3.	S.Felix	48,98	34,4	54,2	59		
4.	Cţi Dobrogeni		-	81,6	1		
5.	Cţi Mehedinţi	47,94	27,4	26,5	21		
	TOTAL PROSPATURI				931		18,7
1.	Toba I-a	21,62	12,3	24,3	94		
2.	Toba Drobeta	18,80	54,5	61,8	8		
3.	Calt.Moldov.	15,98	8,5	13,0	23		
4.	Calt.Bucov.	29,14	61,0	76,2	7		
5.	Sîng.Suceava	16,92	11,3	37,6	5		
6.	Lebervurşti	35,72	32,5	41,6	129		
7.	Parizer vită	35,72	25,7	38,1	79		
8.	Parizer porc	35,72	6,7	15,6	324		
9.	Parizer dietetic	35,72	28,8	19,6	86		
10.	Crenvr.vită	41,36	30,1	29,1	3		
11.	Crenvr.porc	41,36	11,0	18,0	74		
12.	Cţi proaspeţi	39,85	17,9	19,7	95		
13.	Tobă presată	27,26	24,0	30,7	3		
14.	Crenvr,diet.	41,36	31,3	4,2	1		
	TOTAL SEMIAFUMATE				1869		37,5
1.	S.Bucureşti	41,36	30,6	41,1	372		
2.	S.Mistreţul	39,48	27,7	41,0	825		
3.	S.Miorita	44,18	33,7	50,8	144		
4.	S.Dumbrava	31,96	33,5	33,9	8		
5.	Cţi trandafir	46,06	37,4	23,4	136		
6.	Cţi Muntenia	27,26	36,7	46,0	30		
7.	Cţi Harghita	24,44	18,2	11,3	335		
8.	Cţi Bicaz	29,40	-	14,8	3		
9.	Cţi Rustic	18,80	-	25,7	16		

./.

0	1	2	3	4	5	6	7
TOTAL AFUMATE					584		11.6
1.	Ciolane afum.	23,50	17,4	12,7	145		
2.	Oase garf afum.	16,92	12,3	7,1	143		
3.	Oase coaste afum.	16,16	21,0	18,6	31		
4.	Picioare afum.	-	71,4	55,9	68		
5.	Slănină afum.	23,50	8,4	6,3	197		

SEF BIROU PRODUCTIE,
ing. Dumitriu Coca

BRCAU

LEGĂTURA DINTRE ZONA GEOGRAFICĂ ȘI REPUTAȚIA PRODUSULUI

Dovezi ale operațiunilor de export:

- Analiza comparativă pe unități de producție a cantităților de salam Sibiu, 1987;
- Întreprinderea de Industrializare a Cărnii (IIC) Bacău, *situația realizărilor la export*, 1987;
- Întreprinderea de Industrializare a Cărnii (IIC) Bacău, *plan și program producție export*, 1987;

Studii și articole referitoare la piața internă:

- S.C. COREUM CONSULTING S.R.L. la inițiativa Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, *Analiza comportamentului consumatorului român de produse din carne*, 2009;
- Ioan T. Morar, *Salamul de Sibiu s-a născut la Sinaia!*, în Academia Cațavencu – Supliment, 15 iulie 2009;
- Revista Piața, *Mărci românești*, 21 iunie 2008;
- Revista Piața, *Procesatorii de carne, pregătiți să facă față schimbărilor*, 21 februarie 2012;
- Gabriel Razi, *Cum se produce Salamul de Sibiu la Bacău: drumul de la abator la rafturile magazinelor*, Ziarul Financiar, 16 septembrie 2012.

Participarea la târguri

- Ministerul Industriei Alimentare, Direcția Carne, *adrese referitoare la expoziția de la Moscova*, 1950;
- Ministerul Comerțului, *adresă referitoare la expoziția de la Moscova*, 1950;
- Întreprindere de Stat pentru Comerțul Exterior Prodexport, *adresă referitoare la expoziția de la Moscova*, 1950;
- Revista Piața, *Angst expune la SIAL Bunătățile tradiționale românești*, 13 octombrie 2010;
- Revista Piața, *Ținta: profit mărit*, 02 noiembrie 2010;
- Revista Piața, *Inovații, soluții speciale, parteneriate ferme – rezultatele Piața Trade Expo Timișoara*, 26 mai 2011;
- Revista Piața, *Piața Trade Expo Iași*, 20 iunie 2012;
- Revista Piața, *Piața Trade Expo Cluj*, 26 iulie 2012;
- Revista Piața, *Noi produse și soluții*, 28 noiembrie 2012.

Premii

- Revista Piața, *Premiile Piața 2010 – Candidaturi – secțiune*, 04 august 2010;
- Revista Piața, *Premiul pentru cel mai bun produs nou*, 13 decembrie 2010;
- Revista Piața, *Premiile Piața 2011 – Candidaturi – secțiune*, 20 iulie 2011;
- Revista Piața, *Voturile furnizorilor și retailerilor au trimis 56 de companii în careul deași pentru Premiile Piața*, 21 noiembrie 2013.

EFICIENTA ECONOMICA

O preocupare de prim ordin a CS-DT-IPT o constituie identificarea de soluţii, noi metode, de îmbunătăţire permanentă a calităţii produselor, aceasta fiind o cale principală de răspuns la una din sarcinile prioritare ale activităţii productive: creşterea exportului.

Avînd în vedere acest obiectiv de maximă importanţă pentru economia naţională şi anume creşterea exportului, colectivul de cercetare a acordat o deosebită atenţie modului de desfăşurare a procesului tehnologic a salamului de Sibiu, caracterizat printr-un ciclu relativ lung de producţie (cca. 9o zile), urmărind respectarea strictă a procesului tehnologic în special a parametrilor umiditate şi temperatură, în sensul încadrării acestor indicatori în limitele stabilite.

In tabelul de mai jos sînt prezentate efectele activităţii desfăşurate de colectivul de cercetare, în vederea îmbunătăţirii calităţii salamului de Sibiu destinat exportului.

Analiza comparativă pe unităţi de producţie
a cantităţilor de salam Sibiu

Specificaţie	U.M.	Unităţi producătoare salam Sibiu			Total
		IIC Bihor	IIC Bacău	FPC-Sinaia	
1. Producţia 1986	tone	55o,2	35o	372	1.272,2
din care:					
- export	"	436,2	269	252	957,2
- mărimi relative	%	79,3	76,9	67,7	75,2
Producţia 1987 (9 luni)	tone	472,4	566	499	1.537,4
din care:					
- export	"	392	487	357	1.236
- mărimi relative	%	83,0	86	71,5	8o,4

Specificaţie	UM	Bihor	Bacău	Sinaia	Total
Producţia estimată pentru 1987	tone	630	755	665	2.050
- export	"	523	650	476	1.649
- mărimi relative	%	83	86	71,5	80,4

Pe ansamblu se constată o creştere a procentului de salam Sibiu exportat pe primele 9 luni ale anului 1987 de cca. 80 % faţă de nivelul de 75 % realizat în anul 1986.

Pe unităţile producătoare, situaţia se prezintă astfel :

- IIC Bihor : - 1987 (9 luni) - producţie exportată : 83 %
  - 1986 (9 luni) - " " 79,3 %

Se constată o creştere a cantităţii de salam Sibiu destinat exportului, de cca. 3,7 %.

- IIC Bacău : - 1987 (9 luni) - producţie exportată : 86 %
  - 1986 (9 luni) - " " 76,9 %

Se constată o creştere a cantităţii de salam Sibiu destinat exportului, de cca, 9,1 %.

- FPC Sinaia : - 1987 (9 luni) - producţie exportată; 71,5 %
  - 1986 (9 luni) - " " 67,7 %

Se constată o creştere a cantităţii de salam Sibiu destinat exportului de 3,8 %.

Cel mai mare procent de producţie exportată de salam Sibiu din totalul producţiei realizată pe anul 1987 îl deţine IIC-Bacău cu 86 %, urmată de IIC Bihor cu cca. 83 % şi FPC Sinaia cu 71,5 %.

In tabelul de mai sus este prezentată şi o estimare a cantităţii de salam Sibiu realizată în anul 1987, considerînd-convenţional-că se păstrează acelaşi ritm de creştere a producţiei iar producţia exportabilă va avea aceiaşi evoluţie ca cea înregistrată pe primele 9 luni ale anului 1987.

Cunoscînd că preţul inter complet de export la salam de Sibiu este de 3.1oo $/t (baton mare) şi 3.25o $/t (baton mic) sau de 4.415 ruble/t la ambele tipuri de batoane, prezentăm în tabelul anexat efectele economice ale îmbunătăţirii calităţii salamului de Sibiu, considerînd un preţ mediu de 3.175 $/t.

Din tabel se observă că prin creşterea calităţii se poate obţine o cantitate sporită de salam Sibiu exportabil (8o,4 %) din totalul producţiei estimate a se realiza în anul 1987 faţă de nivelul de 75,2 % atins în anul 1986, ceea ce va conduce la un spor de producţie exportabilă de salam Sibiu, aferentă anului 1987, de cca. 118,6 t (376,5 $).

I I C BACAU

SITUATIA REALIZARILOR LA EXPORT

AFERENTA FACTURILOR INCASATE PE PERIOADA:01.01.1987 - 01.08.1987

DENUMIRE PRODUS	CD LT	DENUMIRE TARA	UM	CANTIT.	TECHIV. TONE	VALUTA INCAS. S/RUBLE	COURS DE REV. PLAN LEI/S.(R)	COURS DE REV. REAL. LEI/S.(R)	VALOARE INCAS. LEI	PRET INT. COMP. EXP. LEI	INFLUENTA PLUS LEI	INFLUENTA MINUS LEI	NETA LEI	RECUP. DECRET 185	PRET MEDIU PE TONA	PRET MEDIU FACTURA LEI/TONA	PRET MEDIU REALIZ. LEI/TONA
!SALAM SIBIU MARE	2	CEHOSLOVACIA	KG	40000	40.00	173852	24.56	24.61	4269792	4276760		6968			4346	106969	106745!
!SALAM SIBIU MARE	2	U.R.S.S.	KG	290000	290.00	1280350	24.56	24.19	31445336	30986847	478545				4415	106782	108432!
! TOTAL PRODUS PE RELATIA 2	2		KG	330000	330.00	1454202	24.56	24.24	35715188	35263607	478545				4407	106805	108228!
! TOTAL GENERAL PE PRODUS			KG	330000	330.00				35715188	35263607	478581					106805	108228!
!RULADA VITA 400 G.	3	R.F.G.	BUC	70524	28.21	41395	39.61	35.10	1636629	1452955	183674				1467	51505	55016!
!STEWED STEAK 411 G.	3	ANGLIA	BUC	1002416	411.17	602776	39.61	34.90	23876399	21035195	2841194				1466	51159	55669!
!GULAS VITA 300 G.	3	R.F.G.	BUC	374988	112.50	110201	38.98	46.33	4294566	5105563		810997	289047		980	45383	38174!
!GULAS VITA 400 G.	3	R.F.G.	BUC	51024	20.41	19605	36.98	44.21	763993	866960		102662	14254		961	42463	37433!
!CONSERVA PORC IN SUC PR. 300 GR.	2	U.R.S.S.	BUC	100224	30.07	50813	27.12	29.26	1378065	1486623		108558	16437		1490	44439	45829!
!CONSERVA LIMBA IN SUC PROPRIU	3	ANGLIA	BUC	9075	24.72	54212	36.31	37.33	2076654	2023722	53132				2193	81866	84019!
! TOTAL PRODUS PE RELATIA 2	2		BUC	100224	30.07	50813	27.12	29.26	1378065	1486623		108558	16437		1490	44439	45829!
! TOTAL PRODUS PE RELATIA 3	3		BUC	1500027	567.01	620169	38.31	36.61	32648436	30484095	2164341			303301	1387	51061	54687!
! TOTAL GENERAL PE PRODUS			BUC	1600251	627.08				34026501	31970718	2055783			319738		100500	100916!
!MINZAT SF. COMPENSAT CONGELATE	2	U.R.S.S.	KG	201919	201.92	240541	33.22	32.65	8256527	8114729	141798				1231	40188	40890!
!MINZAT COMPENSAT	3	LIBAN	KG	41040	41.04	46129	38.46	35.31	1817020	1636945	180075			46135	1124	39492	44274!
!PISTOL MINZAT FARA RASOL CONGELAT	3	U.R.S.S.	KG	3285	3.29	5137	37.83	32.74	194352	166175	28182				1561	51116	59674!
!PISTOL MINZAT FARA RASOL REFRIGERAT	3	E. A. U.	KG	16093	16.09	24141	37.83	32.60	913198	787017	126181				1500	48913	56756!
!PISTOL MINZAT FARA RASOL REFRIGERAT	2	IORDANIA	KG	219209	219.21	293936	37.83	36.75	11119566	10801835	317731				1341	49276	50726!
!CRYOVAC VITA	3	LIBAN	KG	64075	64.08	104368	38.46	46.94	3948244	5107565		1159341	557265		1629	79736	61614!
!CRYOVAC VITA	3	R.F.G.	KG	16149	16.15	28821	37.83	44.78	1090124	1290824		200400			1786	79909	67900!
!CRYOVAC VITA	3	SPANIA	KG	37080	37.08	38677	37.83	37.14	1463177	1049617	413560				2264	61465	85660!
!RASOL VITA	3	LIBAN	KG	7740	7.74	10449	37.83	59.15	395236	618103		222867			1350	79858	51071!
!MUSCHI VITA	3	LIBAN	KG	2084	2.08	12296	38.46	21.37	463242	261945	201297				5852	129835	222909!
!MUSCHI VITA	3	R.F.G.	KG	6609	6.61	35127	37.83	21.50	1328811	755263	573548				5480	117326	207272!
!MUSCHI VITA	3	SPANIA	KG	1875	1.88	13442	37.83	16.50	508806	221743	286763				7150	117945	270462!
!VRABIOARE VITA	3	LIBAN	KG	7477	7.48	21776	38.46	32.20	823791	701261	122516				2911	93754	110132!
!VRABIOARE DE VITA	3	R.F.G.	KG	13791	13.79	30694	37.83	36.62	1161050	1136632		24552			2310	84217	87352!
!ANTERIOR VITA DEZOSAT	3	LIBAN	KG	20370	20.37	26896	38.46	37.61	1074212	1068114	6096				1394	52498	52735!
!ANTERIOR VITA 4 PIESE	3	LIBAN	KG	28362	28.36	24813	37.83	37.22	1506936	1482146	24790				1404	52262	53126!
!ANTERIOR VITA 10 PIESE	3	LIBAN	KG	2844	2.84	4842	37.83	33.47	179987	157559	16428				1593	53847	54652!
! TOTAL PRODUS PE RELATIA 2	2		KG	201919	201.92	240541	33.22	32.65	8256527	8114729	141798				1231	40188	40890!
! TOTAL PRODUS PE RELATIA 3	3		KG	467479	467.49	737828	37.83	36.98	27903312	27285679	697633			643400	1576	58368	59659!
! TOTAL GENERAL PE PRODUS			KG	669398	669.41				36239839	35400408	839431			643400		98554	100749!
!PORC 1/2 CONGELAT	2	U.R.S.S.	KG	263959	263.96	272031	23.65	24.74	6434017	6732729		298712	104624		1031	25495	24375!
!PORC 1/2 CONGELAT	3	BRAZILIA	KG	586838	586.84	495291	22.03	29.88	10911266	14801252		3889986	2073135		844	35222	16593!
!PORC 1/2 CONGELAT	3	U.R.S.S.	KG	16276	16.28	16794	23.65	29.41	397503	317417		79914	41907		879	23648	19341!
!COTLET PORC	3	AUSTRIA	KG	15211	15.21	40962	25.94	25.69	1062594	1044144	14445				2693	69911	69861!
!COTLET PORC	3	R.F.G.	KG	3127	3.13	8755	25.94	24.66	227120	215775	11345				2797	68938	72562!
!COTLET PORC FAS. FARA OS	3	ITALIA	KG	41541	41.54	97325	25.94	24.46	2524496	2181404		342908			2343	60724	60773!
!COTLET PORC FAS. FARA OS	3	U.R.S.S.	KG	4056	4.06	11419	25.24	24.55	296214	280342	15872				2813	69050	72959!
!MUSCHIULET PORC	3	AUSTRIA	KG	11350	11.35	44780	25.94	16.25	1161986	817269	344317				3945	72706	102342!
!MUSCHIULET PORC	3	R.F.G.	KG	19967	19.97	73623	25.94	19.37	1909327	1426267	483060				3687	71421	95610!
!PULPA PORC	3	AUSTRIA	KG	6524	6.52	12263	25.94	27.13	318102	332641		14539			1881	51725	48759!
!PULPA DE PORC FARA OS	3	BELGIA	KG	29167	29.17	35943	25.94	26.56	932355	1026539		94184			1232	26494	46225!

DENUMIRE PRODUS	RB DENUMIRE TARA	UM	CANTIT.	TONE	VALUTA INCAS. $/RUBLE	CURS DE REV. PLAN LEI/$,(R)	CURS DE REV. REAL. LEI/$,(R)	VALOARE INCAS. LEI	PRET INT. COMP. EXP. LEI	INFLUENTA PLUS LEI	INFLUENTA MINUS LEI	NETA LEI	RECUP. PRET 185	PRET MEDIU ATONA	PRET MEDIU FACTURA	PRET MEDIU REALIZ. LEI/TONA
!PULPA PORC FARA OS	2 R.F.G.	KG	49640	49.64	90360	25.94	27.69	2343956	2520180		176224		1820	50769		47219!
!PULPA PORC FARA OS	3 ITALIA	KG	34450	34.45	53739	25.94	32.61	1392940	1752530		358890	43094	1560	50875		40483!
!SPATA PORC FARA OS	3 U.R.S.S.	KG	3937	3.94	6961	25.24	31.12	154618	185484		30866	6605	1513	47077		39243!
! TOTAL PRODUS PE RELATIA 2	2	KG	263959	263.96	272051	23.65	24.74	6434017	6729729		295712	104824	1031	25495		24375!
! TOTAL PRODUS PE RELATIA 3	3	KG	809086	809.10	981218	25.24	26.12	23473067	27591409		4118342	2164741	1213	34101		29011!
! TOTAL GENERAL PE PRODUS		KG	1073045	1073.06				29907084	34321138		4414054	2269565		59596		53386!
!CARNET OVINA ADULTA CONG.	3 LIBAN	KG	5248	5.25	5910	19.19	26.49	113420	156527		43107		1126	29815		21604!
!CARNE TIN. OVIN ERAIG.	3 F.A.O.	KG	4048	4.05	6072	19.19	25.71	116522	156104		39582		1499	38544		28771!
!CARNE TINERET OVIN	3 IORDANIA	KG	58159	58.16	89781	19.19	24.69	1722896	2216850		493954	224129	1544	38116		28623!
!CARNE TINERET OVIN CONGELAT	3 LIBAN	KG	2909	2.91	3817	19.19	30.51	73247	116459		43212	19345	1312	40020		25171!
! TOTAL PRODUS PE RELATIA 3	3	KG	70364	70.37	105580	19.19	25.06	2026085	2645940		619855	243474	1500	37600		28792!
! TOTAL GENERAL PE PRODUS		KG	70364	70.37				2026085	2645940		619855	243474		37600		28792!
!CREIER VITA	3 ITALIA	KG	2826	2.83	7113	37.83	18.52	229775	131757	98018			2513	46557		81193!
!LIMBA VITA	3 ITALIA	KG	20	.02	49	26.45	13.51	1300	662	638			2450	33100		65000!
! TOTAL PRODUS PE RELATIA 3	3	KG	2846	2.85	7162	26.45	18.49	231075	132419	98656			2513	46463		81079!
! TOTAL GENERAL PE PRODUS		KG	2846	2.85				231075	132419	98656				46463		81079!
!LIMBA PORC	3 FRANTA	KG	2360	2.36	3462	26.45	19.14	91587	66258	25329			1467	28075		38806!
! TOTAL PRODUS PE RELATIA 3	3	KG	2360	2.36	3462	26.45	19.14	91587	66258	25329			1467	28075		38806!
! TOTAL GENERAL PE PRODUS		KG	2360	2.36				91587	66258	25329				28075		38806!
!CREIER TINERET OVIN	3 LIBAN	KG	848	.85	1232	19.19	35.82	23641	14241	4400			1895	29602		35471!
!CREIER OVINA	3 ITALIA	KG	9	.01	23	26.45	11.06	619	253	366			2300	35300		61900!
!FICAT TINERET OVIN	3 IORDANIA	KG	359	.36	518	19.19	18.37	9935	9498	437			1524	27686		28191!
!FICAT TINERET OVIN	3 LIBAN	KG	190	.19	214	19.19	34.26	4102	5191		1089		1126	27321		21584!
!RINICHI TINERET OVIN	3 IORDANIA	KG	142	.14	218	19.19	17.92	4180	3971	209			1543	27650		28643!
!RINICHI TINERET OVIN	3 LIBAN	KG	165	.17	206	19.19	21.86	3946	4504		558		1212	26494		23212!
!FICAT PARAZITAT	3 R.F.G.	KG	8034	8.03	4020	16.00	12.19	64939	49490	15449			556	6163		8086!
!LIMBA TINERET OVIN	3 LIBAN	KG	145	.15	217	19.19	18.37	4168	3978	190			1447	28500		27787!
!LIMBA OVINA	3 ITALIA	KG	9	.01	22	26.45	11.50	572	253	319			2200	25300		57200!
! TOTAL PRODUS PE RELATIA 3	3	KG	9681	9.69	6700	26.45	14.35	116052	96266	19786			692	9935		11976!
! TOTAL GENERAL PE PRODUS		KG	9681	9.69				116052	96266	19786				9935		11976!
!FICAT PARAZITAT	3 R.F.G.	KG	9518	9.52	4963	16.00	11.75	79675	58564	21111			923	6152		8369!
!DESFURI ABATOR (MURE SI GHEMURI VITA)	3 R.F.G.	KG	14200	14.20	9175	16.00	6.20	82751	42426	40325			362	2971		5799!
!PLAMINI VITA	3 R.F.G.	KG	2658	2.66	1188	16.00	6.14	18994	7293	11701			447	2742		7141!
!PLAMINI PORC	3 R.F.G.	KG	2404	2.40	617	16.00	10.72	9880	6615	3261			257	2756		4111!
!CAP TINERET OVIN	3 LIBAN	KG	7062	7.06	1444	19.19	21.14	35285	30574		3585		265	5497		6991!
!MURA TINERET OVIN	3 LIBAN	KG	909	.91	177	19.19	22.47	3400	3978		578		195	4371		3736!
!BUMBARE TINERET OVIN	3 LIBAN	KG	535	.54	107	19.19	17.89	2053	1914	139			198	3546		3602!
! TOTAL PRODUS PE RELATIA 3	3	KG	37396	37.40	14091	19.19	11.34	232124	159764	72360			377	4272		6207!
! TOTAL GENERAL PE PRODUS		KG	37396	37.40				232124	159764	72360				4272		6207!
!AMESTEC LEGUME 3 COMP	3 KUWEIT	KG	1001	1.00	450	34.97	39.66	15756	17847		2095	115	456	17547		15700!
!AMESTEC 3 COMPONENTE	3 LIBAN	KG	3000	3.00	990	34.97	52.43	34626	51907		17287	11596	330	17302		11540!
!FASOLE INTREAGA	3 KUWEIT	KG	13800	13.80	6210	34.97	30.41	217164	191978	25186			450	13911		15737!

DENUMIRE PRODUS	PR. LE	DENUMIRE TARA	UM	CANTIT.	ECHIV. TONE	VALUTA INCAS. $/RUBLE	CURS DE REV. PLAN LEI/1,(R)	CURS DE REV. REAL. LEI/1,(R)	VALOARE INCAS. LEI	PRET INT. COMP. EXP. LEI	INFLUENTA PLUS LEI	INFLUENTA MINUS LEI	NETA	RECUP. DECRET 185 LEI	PRET PE TONA $,R/T	PRET FACTURA LEI/TONA	PRET REALIZ. LEI/TONA	PRET MEDIU
!FASOLE INTREAGA	3	GRECIA	KG	6000	6.00	2250	34.97	31.59	78683	71078	7605				375	11846	13114!	
!FASOLE TAIATA	3	KUWEIT	KG	1197	1.20	539	34.97	34.68	18852	18800	52				449	15667	15710!	
!FASOLE TAIATA	3	LIBAN	KG	6001	6.00	2250	34.97	40.58	78683	91312		12629		2476	375	15219	13114!	
!MAZARE BOABE	3	LIBAN	KG	11000	11.00	3660	34.97	42.22	127991	154523		26532		9086	333	14048	11636!	
!MAZARE BOABE	3	GRECIA	KG	28000	28.00	8680	34.97	40.70	303540	353286		49746		5338	310	12617	10641!	
!CAPSUNI RAZLETE	3	ANGLIA	KG	11760	11.76	4939	50.68	58.33	250324	288069		37745		254	420	24496	21286!	
!CAPSUNI SEMIRAZLETE	3	ANGLIA	KG	3280	3.28	1279	50.68	57.91	64831	74072		9241			390	22583	19766!	
! TOTAL PRODUS PE RELATIA 3	3		KG	85039	85.04	31247	50.68	42.02	1190440	1312872		122432		28619	367	15438	13999!	
! TOTAL GENERAL PE PRODUS			KG	85039	85.04				1190440	1312872		122432		28619		15438	13999!	
! TOTAL GENERAL									139775975	141351390	3580926	5156341		3504796				!
!											1575415							!

INTREPRINDEREA DE INDUSTRIALIZAREA CARNII
- B A C A U -

PLAN SI PROGRAM PRODUCTIE EXPORT AUGUST 1987

PRODUSUL	C.T.S.					D.C.				
	Plan	Program		Preliminat		Plan	Program		Preliminat	
	mil rbl	tone	mil rbl	tone	mil rbl	mil dol	tone	mil dol	tone	mil dol
CARNE BOVINA									1oo	15o
-Sferturi mînzat compensat		8o	9o							
-Pistolet							2o	29	26	34
-Specialităţi									38	66
- tevicare							15	22	36	5o
-Carne porc									98	188
-Porc 1/2										
-Specialităţi							11o	199	98	188
-Carne ovină									9	13
-Organe							23	3	-	-
-Conserve							28o	476	22o	3oo
-Salam Sibiu		4o	176	6o	264		6o	264	-	-
TOTAL VALORIC	148		266	6o	264	1386		993		651

1. Zilnic magină la P.Neamţ pentru carne bovine la conserve.

60 tone 300 capete - 2o - 25.VIII.1987

- Bacău 100
- Neamţ 60
- Harghita 60

220

INTREPRINDEREA DE INDUSTRIALIZAREA CARNII
- B A C A U -
ATELIER SALAMURI CRUDE

Pentru realizarea sarcinilor pe luna septembrie şi trimestrul IV.1987 sînt necesare următoarele:

I. Livrarea la export a 220 tone Salam de Sibiu pentru care trebuiesc beneficiari externi.

- septembrie	60 tone
- octombrie	50 tone
- noiembrie	60 tone
- decembrie	50 tone
Total =	220 tone

II. Aprovizionarea cu cel puţin 500 tone porc degresat pentru salam crud lunar pentru a se realiza 800 tone pastă după programul şi planul de mai jos:

- septembrie	200 tone
- octombrie	200 tone
- noiembrie	200 tone
- decembrie	200 tone
Total =	800 tone

III. Aprovizionarea cu 8000 kg.fibrodin drept adjuvant pentru producerea Salamului de Sibiu pentru export.

IV. Aprovizionarea cu membrane naturin Ø70 în cantitate de 150.000 m pentru Salamul de Sibiu.

- Aprovizionarea cu 100.000 m membrane cutizin Ø55 pentru sortimentul Salam Bacău.

SEF BIROU PRODUCTIE,
ing.Dumitriu Ceca

INDUSTRIALIZAREA CARNII 03 BACAU

INTREPRINDEREA DE INDUSTRIALIZAREA CARNII
- B A C A U -

S I T U A T I A

exportului pe luna septembrie 1987 - la 8.09.1987

SPECIFICATIE	Relatia	U/M	Plan sept.	Sarcină expup.	Total sarcină	Prelim. livr. b.v.	Prelim. prod.	Contr.	Lansat în fabric.	Prod. export 1-8	Livrări export 1-8	Vămuit 1-8
-VALORIC	T	mii lei	30172	1744	31916	11746	17778	17778	17778	1948	1018	1018
	CTS	mii rbl	208	-	208	220	220	220	220	44	44	44
	DC	mii $	1678	109	1787	521	898	898	898	83	26	26
FIZIC												
1.CARNE	T	to	605			166	245	245	245	27	15	15
	CTS	to	145			-	-	-	-	-	-	-
	DC	to	460			166	245	245	245	-	-	-
2. CONSERVE CARNE	T	to	380			163	250	250		30		
	CTS	to	-			-	25	25				
	DC	to	380			163	225	225				
- ANGLIA	DC	to	-			133						
- R.F.G.	DC	to				30						
3. SALAM SIBIU	T	to	100			50	50	50	50	10	11	11
	CTS	to	20			50	50	50	50	10	10	10
	DC	to	80								1	1
- URSS	CTS											
4. LEGUME FRUCTE	T		170						50			
	DC		170									

Tiparit si editat la : s.c. Lancer Studio s.r.l.

MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE

UNITATEA DE MANAGEMENT A PROIECTULUI
"MODERNIZAREA SISTEMULUI DE INFORMARE ȘI CUNOAȘTERE ÎN AGRICULTURĂ"

ANALIZA COMPORTAMENTULUI CONSUMATORULUI ROMÂN DE PRODUSE DIN CARNE

Studiu Realizat de:
SC COREUM CONSULTING SRL

SCHEMA COMPETITIVĂ DE GRANTURI derulată cu sprijinul proiectului Modernizarea Sistemului de Informare și Cunoaștere în Agricultură (MAKIS)
Proiectul nr. 142.017/2009, Acord de Grant 135.081/2009

IMPLEMENTAREA UNUI SISTEM NAȚIONAL DE MONITORIZARE ȘI PROMOVARE A TIPULUI DE PROTEINĂ DIN PRODUSELE DIN CARNE

ASOCIATIA ROMANA A CARNII

ASOCIATIA FERMIERILOR SI PROCESATORILOR DIN ROMANIA

ANALIZA COMPORTAMENTULUI CONSUMATORULUI ROMÂN DE PRODUSE DIN CARNE

Studiu Realizat de:

SC COREUM CONSULTING SRL

2009

CUPRINS

1. Sumar Executiv

2. Metodologie

2.1. Obiective

2.2. Surse de Date si Procesare a Lor

3. Caracteristici Generale Ale Consumatorilor

4. Analiza Non-Consumatorilor De Produse Din Carne

5. Preferinţe Şi Obiceiuri În Consum Al Consumatorilor De Produse Din Carne

5.1. Preferinţe de Consum

5.2. Criterii de Consum

5.3. Preferinţe Faţă de Tip de Magazin, Produs şi Producător

6. Exigenţele Consumatorului

6.1. Importanţa Ambalajului şi Etichetei Produsului

6.2. Tendinţa de a Reclama Defecte ale Produsului

6.3. Gradul de Satisfacţie Asupra Pieţei

6.4. Aşteptări Viitoare de la Producători

7. Concluzii

8. Chestionarul Analizei Cantitative

1. SUMAR EXECUTIV

Acest studiu are în vedere stabilirea profilului consumatorului român de produse din carne. În acest sens s-a realizat o analiză cantitativă la nivel naţional, atât în mediul rural, cât şi în mediul urban. Analiza a fost realizată prin intermediul a 1.200 chestionare, care asigură o marjă de eroare de 5% şi un interval de încredere de 95%.

Analiza a reliefat faptul că majoritatea românilor consumă în mod frecvent sau ocazional produse din carne[1] (84%). Principalul motiv al celor care nu consumă produse din carne este faptul că preferă carnea proaspătă. Un al doilea segment a fost reprezentat de vegetarieni, deşi ponderea acestora în total eşantion este sub 4%.

Frecvenţa de consum este ridicată, un procent de 72% din cei care consumă produse din carne spunând că introduc în consum aceste produse o dată sau de două ori pe săptămână. Consumul este ridicat dacă ţinem cont că 69% din respondenţi au declarat ca familia lor consumă săptămânal cc. 400 grame de produse. Produsele preferate sunt salamurile, kaiserul, muşchiul file afumat şi conservele.

Din punct de vedere al obiceiurilor de consum, acestea sunt consumate la micul dejun, în pachetele pentru şcoala sau servici, în weekend sau in sandwhich-uri pregătite pentru excursii.

---

[1] Produsele din carne au inclus mezeluri, precum şi alte preparate din carne, gen carne de mici.

În general, consumatorii români nu au încă o marcă preferată. Ei se orientează în special după calitatea produselor şi igiena lor. Marea parte a intervievaţilor consumă produse din carne de porc şi pui.

Peste 90% din consumatori preferă produsele româneşti. Întrebaţi de ce au această preferinţă, respondenţii au menţionat ca cele mai importante criterii preţul mai mic, calitatea mai mare şi încrederea mai mare în producţia autohtonă. De asemenea, au declarat că în acest sens contribuie la sprijinirea agriculturii şi mediului rural, precum şi la menţinerea locurilor de muncă din industria de carne autohtonă.

Cel mai frecvent, cumpărăturile se realizează în magazine locale, de cartier, aflate cel mai aproape de reşedinţa cumpărătorilor. Al doilea tip de magazine preferat îl reprezintă magazinele specializate în vânzarea produselor din carne,

Se poate spune că acţiunile de marketing au avut influenţă semnificativă asupra notorietăţii mărcilor. Mărcile care au avut cea mai puternică reclamă TV au dobândit clar cea mai mare notorietate. De asemenea, se poate spune că reclama a fost eficientă când ea a fost focalizată pe o marcă anume, foarte clar conturată şi nu doar pe calitatea produsului şi numele companiei respective.
Majoritatea consumatorilor (peste 63%) nu preferă un producător anume. Motivele pentru care unii producători au reuşit o fidelizare a clienţilor sunt gustul şi percepţia

că produsul respectiv este mai sănătos (respectiv cu un conţinut mai redus de E-uri şi alte adaosuri artificiale).

Peste 62% din consumatori acorda atentiei ambalajului produsului cumparat. Cele mai importante aspecte sunt continutul de pe eticheta si mai ales concordanta calitatăţii produsului cu informaţia de pe eticheta.

Consumatorii se dovedesc exigenţi faţă de calitatea produsului. Marea majoritate nu mai cumpără acelaşi produs dacă acesta are probleme de calitate. În schimb, nu se realizează reclamaţii, iar cei care fac reclamaţii o fac direct la magazin, într-un mod neoficial.

Marea majoritate a consumatorilor doresc pentru viitor ca producătorii să pună accent pe calitate, sporirea eforturilor de comunicare cu clienţii şi de asemenea introducerea informaţiei pe etichetă legate de conţinutul nutritiv al produsului cumparat.

2. METODOLOGIE

2.1. Obiectivele Studiului

Acest studiu a avut în vedere **trei obiective majore**:

1. Analiza preferinţelor şi a obiceiurilor de consum; s-au analizat mai mulţi indicatori:
    a. Tipul de produse consumate
    b. Momentul în care se consumă produsele
    c. Frecvenţa consumului
    d. Tipul de magazin din care se fac cumpărăturile

   e. Criteriile de alegere a produselor
   f. Notorietatea mărcilor
2. Motive pentru care nu se consumă produse din carne
3. Criteriile şi exigenţele consumatorilor, cu următorii indicatori de analiză:
   a. Satisfacţia faţă de calitatea produselor
   b. Importanţa acordată informaţiei de pe etichetă
   c. Modul de prezentare a produselor
   d. Modul de realizare a reclamaţiilor

2.2. Surse de Date şi Procesare a Lor

Acest studiu s-a efectuat pe bază de cercetare cantitativă bazată pe chestionare. Principalii indicatori tehnici urmariţi au fost:

1. numar intervievati: minim 1.100;
2. aria de alicare: nivel national;
3. marja de eroare: 5%;
4. interval de confidenta: 95%;
5. rata de raspuns indicativa: 80%;

A fost cules un număr de 1.200 de chestionare atât din mediul urban, cât şi din mediul rural. Colectarea s-a realizat „face to face", adică prin interviuri directe cu consumatori şi nu prin telefon, ceea ce conduce la un grad mai ridicat de acurateţe a datelor culese.

Chestionarul a cuprins un număr de 38 de întrebări, multe din ele cu număr mare de variabile, ceea ce a condus la o plajă foarte largă de date oferite pentru

procesare, analiză şi raportare. Chestionarul a fost delimitat în 5 secţiuni:

A. Introducere
B. Intervievaţi care nu consumă produse din carne
C. Preferinţe de consum
D. Exigenţele consumatorului
E. Date generale intervievat.

Paşii urmaţi în analiză au fost:

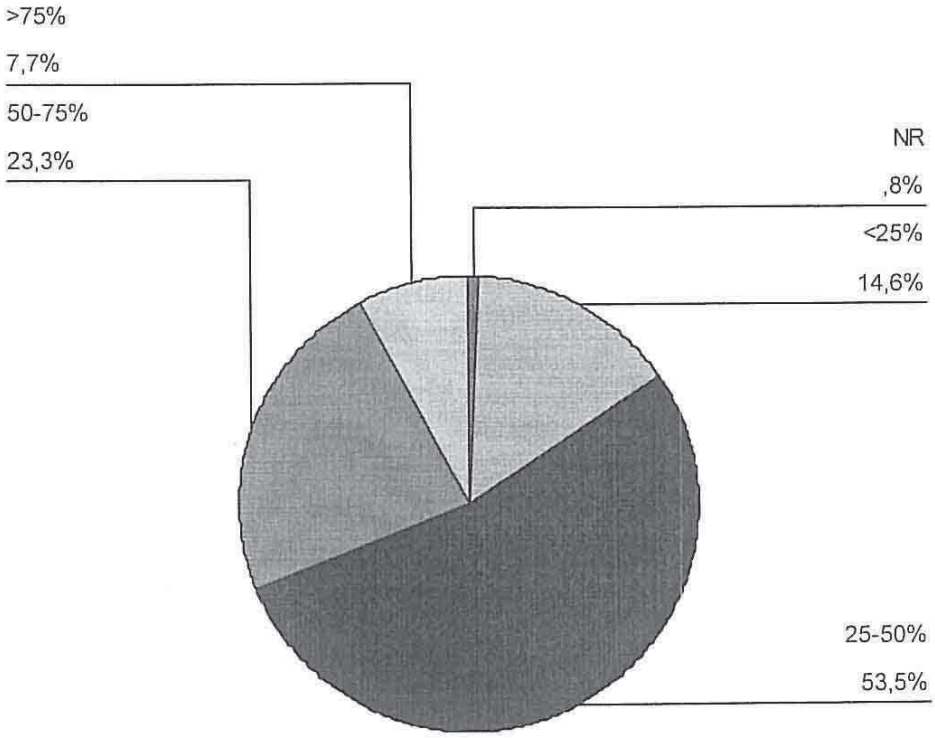
⇒ întâlnire cu mebrii ARC pentru fixarea obiectivelor şi a indicatorilor de analiză
⇒ realizarea unui draft de chestionar care a fost prezentat ARC
⇒ redactarea chestionarului final pe baza comentariilor şi a observaţiilor ARC
⇒ constituirea echipei de operatori şi instruirea lor
⇒ trimiterea operatorilor pe teren
⇒ colectarea datelor şi introducerea lor manual de către operatori in Excel
⇒ centralizarea datelor in Excel
⇒ crearea variabilelor în SPSS şi transpunerea bazei de date consolidate în SPSS; curăţarea bazei de date
⇒ procesarea datelor
⇒ raportare

3. CARACTERISTICI GENERALE ALE CONSUMATORILOR

Consumatorii provin atât din mediul rural, cât şi din cel urban. Majoritatea lor provin din familii formate din minim trei membri. Exemple:

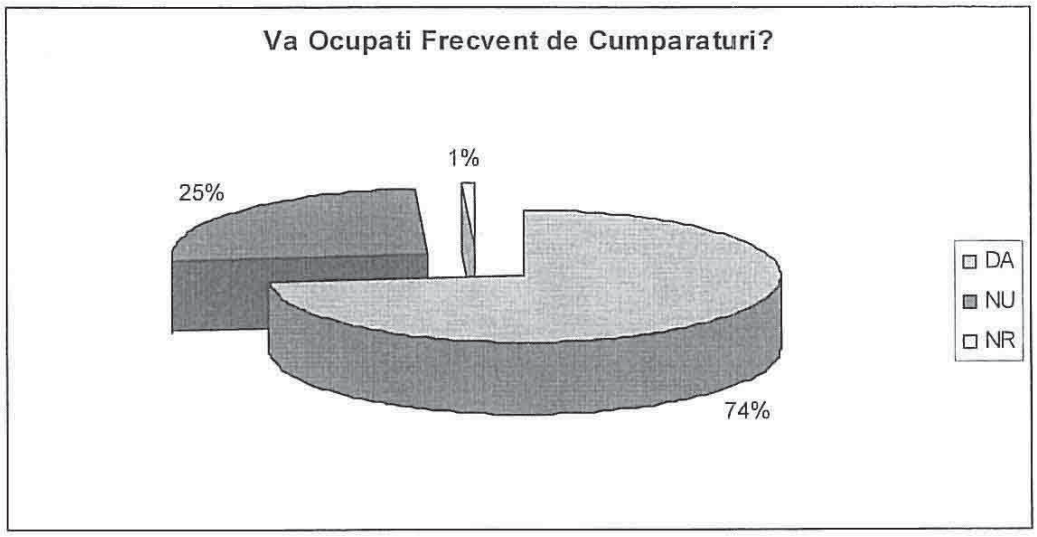
- familii formate din 3 membri: 27,8%
- familii formate din 4 membri: 33,1%
- familii formate din minim 5 membri: 15,1%.

În ceea ce priveşte ponderea din venitul lunar familial alocat consumului de produse alimentare şi băuturi non-alcoolice, rezultatele au fost următoarele:

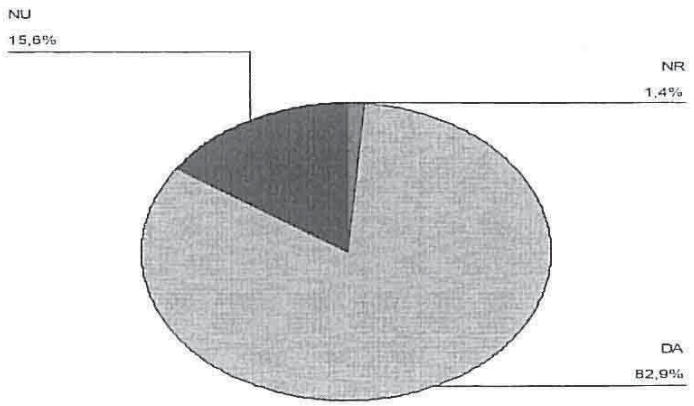


Cea mai mare parte a intervievaţilor alocă între 25-50% consumului de mâbunuri alimentare, în timp ce cc. 30% alocă un procent de peste 50%. Acest rezultat este foarte important. Cucât se alocă mai mult venit mărfurilor alimentare, cu atât există perspectiva ca venituri importante să se îndrepte către consumul de produse din carne.

Marea majoritate a intervievaţilor, aproape de 75%, se ocupă în mod frecvent, sunt responsabili cu achiziţia de bunuri în familia lor.



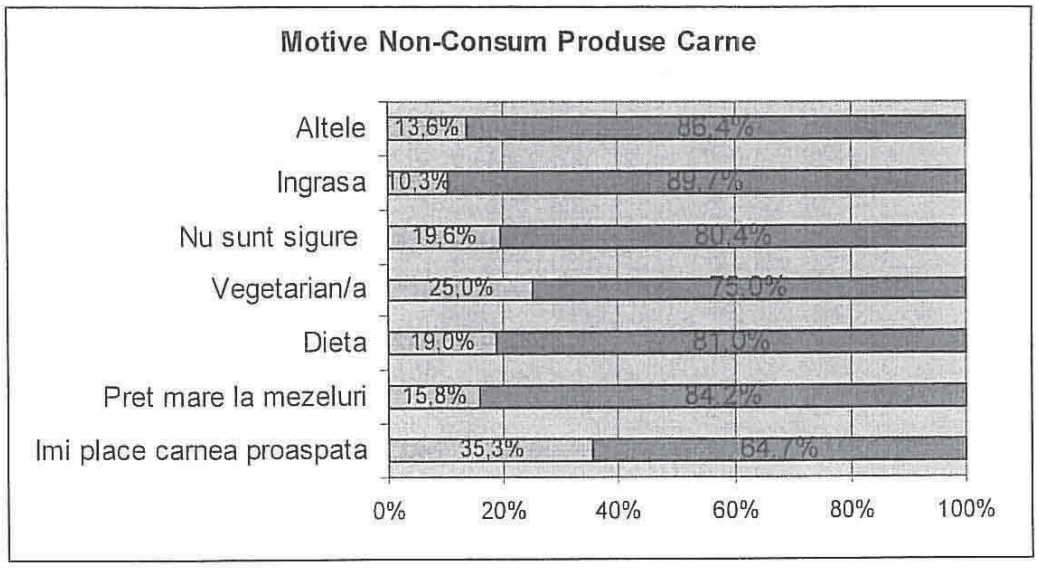
Majoritatea consumatorilor români cumpără produse din carne (83%). Aşa cum s-a menţionat în sumarul executiv, în această grupă au fost incluse atât produse cu grad ridicat de procesare (gen salamuri, cârnaţi crud-uscaţi, kaiser etc.), cât şi produse cu un grad mai redus de procesare (gen carne tocată sau pasta de mici). Se remarcă de asemenea numărul redus al non-respondenţilor (1,4%).



4. ANALIZA NON-CONSUMATORILOR DE PRODUSE DIN CARNE

După cum am văzut, un procent foarte mic (15,6%) nu consumă produse din carne. Totuşi, studiul şi-a propus să identifice motivele pentru care nu consumă aceste produse şi care este în general profilul acestor consumatori. Această secţiune se adresează exclusiv acestor consumatori.

Motivele pentru care nu se consumă produse din carne sunt multiple. Cel mai important motiv este acela că acest segment preferă carnea proaspătă (35,3%). De altfel, peste 50% din acest segment au declarat că totuşi consumă în mod frecvent carne. Un al doilea motiv ca importanţă este faptul că o parte a consumatorilor sunt vegetarieni (25%). Puţini din aceşti consumatori percep că aceste produse îngraşă (numai 10%). Rezultatele sunt prezentate mai jos.

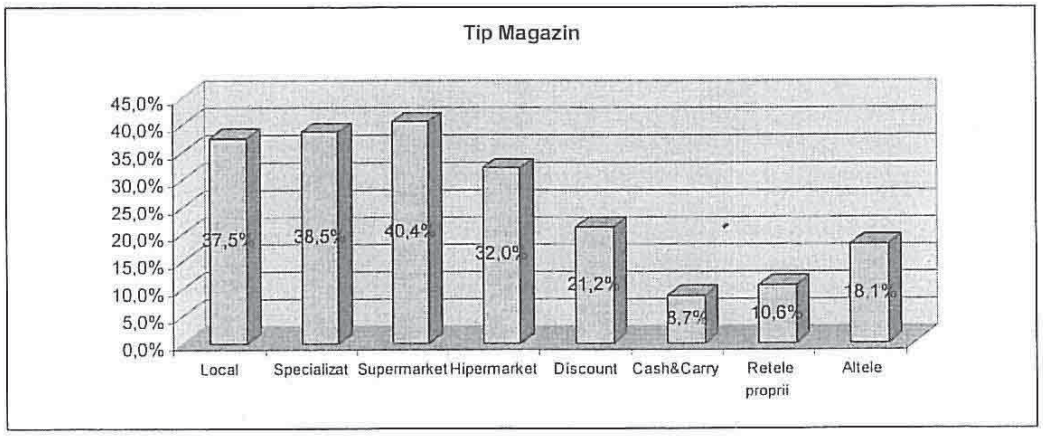


Profilul conturat al acestor consumatori este că ei nu consumă produse din carne din cauză că preferă carnea proaspătă. Frecvenţa cu care consumă acest tip de carne este destul de mare. Un procent de 75% consumă carne în fiecare zi sau de două ori pe săptămână. Numai 2% consumă carne doar o dată pe lună, în timp ce nimeni nu consumă mai rar de o lună.

Din punct de vedere al tipului de carne, gusturile sunt echilibrate. Preferinţele sunt împărţite practic între carnea de porc, vită, pui şi oaie. Nu există diferenţe semnificative între aceste tipuri. Se consumă mai puţin carne de curcan (doar 20% din non-consumatorii de preparate din carne), semn că acest tip nu s-a impus încă vizibil în preferinţe în ciuda proprietăţilor nutritive superioare faţă de alte cărnuri.

În ceea ce priveşte tipul de magazin din care se cumpără produsele, nu se impune clar un anumit tip. Totuşi se pare că acest segment preferă magazinele aflate în

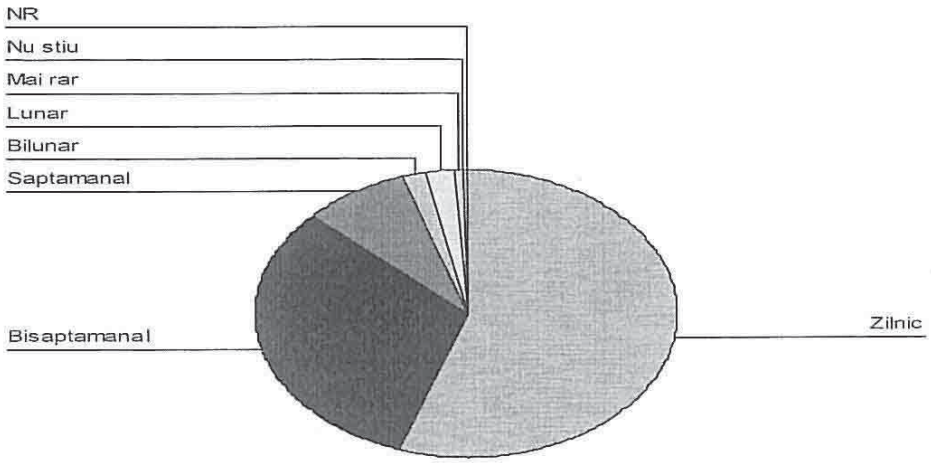
vecinitatea reşedinţei lor. Astfel, 37,5% cumpără din magazine locale, de cartier, 38,5% din magazine specializate (probabil mici carmangerii), iar 40,4% preferă supermarketurile (care de regulă sunt mai mici da dimensiune şi amplasate în zonele de reşedinţă). Ponderi reduse sunt înregistrate în cazul magazinelor de tip discount (gen Plus, Penny Market, XXL) şi cash&carry (Metro, Selgros). Aceasta se datorează reţelei mai reduse de astfel de magazine, precum şi de faptul că eşantionul a inclus atât mediul urban, cât şi rural, iar în mediul rural nu există astfel de magazine.



5. PREFERINŢE ŞI OBICEIURI ÎN CONSUM ALE CONSUMATORILOR DE PRODUSE DIN CARNE

5.1. Preferinţe de Consum

Restul studiului va fi focalizat pe consumatorii de produse din carne. Va fi schiţat profilul acestor consumatori.



Din punct de vedere al frecvenţei, se remarcă faptul că majoritatea consumă zilnic sau de două ori pe săptămână (86,9%).

Deci, produsele din carne s-au impus clar în consumul alimentar al românilor.

În ceea ce priveşte produsele preferate, au fost indicate o listă de 27 produse. S-a remarcat că cea mai mare parte a acestora sunt consumate frecvent sau ocazional.

Ca atare, s-a realizat ulterior o investigare a primelor patru produse preferate. Acestea sunt:

1. Salamul de Sibiu (reprezentant al salamurilor crud-uscate)
2. Kaiser
3. Crenvursti
4. Pate de porc

Frecvenţa în consum a acestor produse este următoarea:

Produs	Frecvent	Ocazional	Niciodată
1. Salam de Sibiu	33,1	52,5	14,4
2. Kaiser	52,7	39,6	7,7
3. Crenvursti	50,8	36,8	12,4
4. Pate de porc	41,4	44,6	14,0

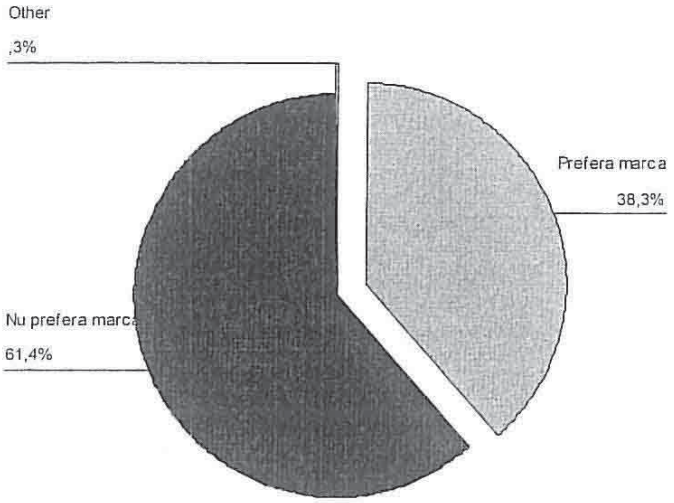
Este interesant de a observa consumul efectiv dintre produse. În timp ce Salamul de Sibiu este consumat mai mult ocazional decât frecvent, în schimb la kaiser şi crenvursti situaţia este inversă. Motivul principal este preţul. La produsul pate de porc apare un echilibru între consumul frecvent şi cel ocazional.

În ceea ce priveşte **momentul în care se consumă** produsele din carne, acestea sunt multiple:

- √ la micul dejun
- √ la prânz
- √ în pachetul pentru şcoală şi servici
- √ în weekend
- √ în excursii
- √ la diverse evenimente şi petreceri.

Din punct de vedere al **preferinţei pentru o anumită marcă sau producător,** procesatorii nu au realizat să fidelizeze cea mai mare parte a cumpărătorilor. Peste 61% dintre aceştia nu au o marcă preferată. Nu există ca atare o segmentare clară a consumatorilor la acest moment. Ei oscilează de la un produs la altul.

Pe de altă parte, faptul că 38% au totuşi o marcă preferată, indică faptul că a început un proces de fidelizare. Cu toate acestea, se poate să aibă loc o fidelizare faţă de o marcă puternică, ştiută de mai mult timp, dar care e produsă de mai mulţi procesatori. Exemple în acest sens: salamul de Sibiu, salamul Victoria, cârnaţi olteneşti, salam de vară etc.



5.2. Criterii de Consum

După cum am observat, marca nu reprezintă un criteriu primordial de achiziţie. Ca atare, analiza a avut în vedere depisterea altor criterii de alegere a produselor din carne.

Au fost incluse 10 criterii pe o scală de la 1-deloc important la 5-foarte important.

Rezultatele sunt prezentate în tabelul următor :

Criteriu	Deloc Important	Puţin Important	Neutru	Important	Foarte Important
Preţ	4,4%	4,2%	14,9%	20,5%	56,1%
Carnea din care e preparat produsul (de porc, vită etc.)	2,1%	2,8%	7,9%	24,8%	62,3
Calitate	1,0%	1,0%	4,8%	14,8%	78,4%
Igienă	0,7%	1,5%	3,2%	11,2%	83,3%
Ambalaj	5,7%	9,6%	14,4%	18,8%	51,4%
Informaţiile de pe etichetă	3,9%	8,1%	9,6%	22,5%	55,9%
Ingrediente folosite (evitare sare, grasimi, nr. E-uri etc.)	6,1%	6,2%	12,3%	19,9%	55,5%
Modul de prezentare (vrac sau deja ambalat)	5,2%	9,5%	18,1%	25,1%	42,1%
Marca produsului	9,9%	11,0%	18,6%	22,3%	38,2%
Reclama făcută produsului	21,8%	18,5%	17,4%	15,5%	26,7%

Din tabelul de mai sus rezultă că majoritatea criteriilor au importanţă în decizia de alegere a produsului. Se acordă mai puţină importanţă mărcii şi mai ales reclamei. Ultimul criteriu trebuie tratat cu grijă însă.

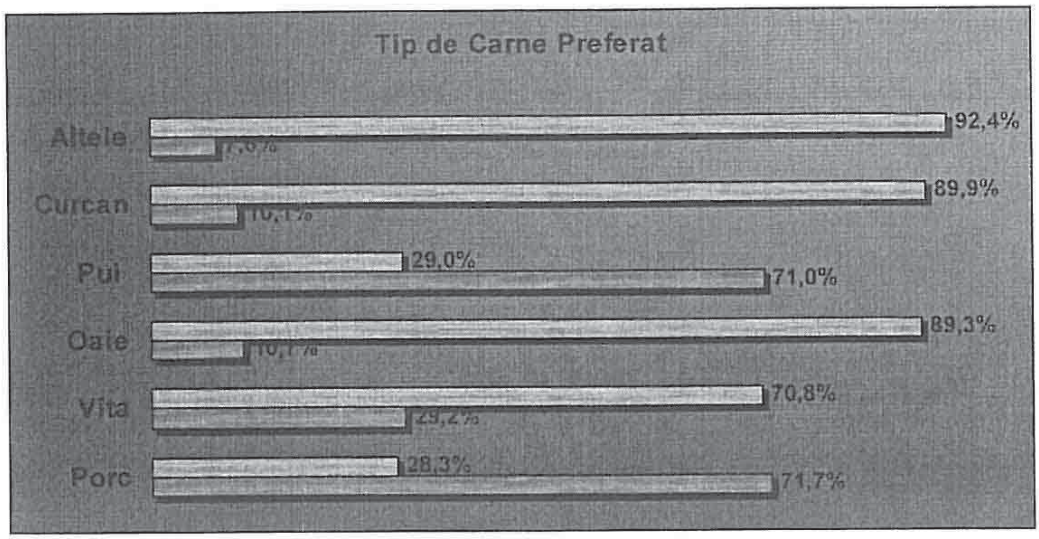
O întrebare ulterioară se va adresa notorietăţii unor mărci şi se va deduce că cele care au avut cele mai eficiente campanii de publicitate, în special prin reclame TV, au dobândit şi cea mai mare notorietate.

Datele mai indică şi faptul că modul de prezentare nu este atât de important ca alte criterii. Cele mai importante criterii care se deduc sunt calitatea şi igiena. Astfel, 93,2% din consumatori consideră calitatea importantă şi extrem de importantă, iar 94,5% consideră igiena importantă şi extrem de importantă. Aceste criterii devansează alte criterii importante cum ar fi preţul produsului, tipul de carne din care e preparat sau ingredientele din care este acesta fabricat (cu focalizare pe conţinut redus de sare, grasimis şi E-uri).

Din punct de vedere al tipului de carne din care este fabricat, preferinţele românilor se îndreaptă către carnea de porc şi carnea de pui. O altă observaţie interesantă este că doar 10% preferă carnea de curcan comparativ cu 20% în cazul non-consumatorilor de produse din carne. Un motiv ar fi că aceştia din urmă ar prefera o alimentaţie mai sănătoasă, mai dietetică.

De asemenea se remarcă faptul că populaţia care consumă doar carne proaspătă are preferinţe relativ egal distribuite către carnea de porc, vită, oaie sau pui, consumatorii de produse din carne preferă clar produsele

din porc şi pui. Evident că există totuşi o explicaţie logică: majoritatea produselor sunt fabricate din aceste produse finite.



Următorul criteriu analizat separat a fost dacă românii preferă să consume produse autohtone sau din import. **Aproape 94% din consumatorii români preferă produsele româneşti.**

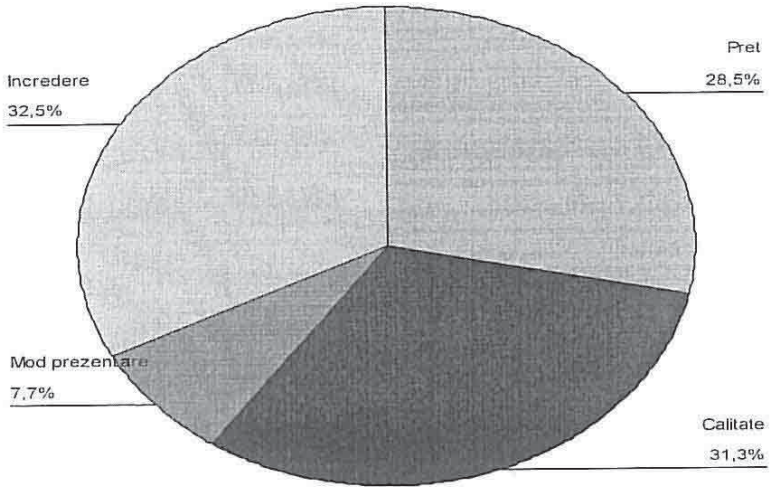
Importante sunt totuşi şi motivele acestei alegeri. Au fost depistate trei criterii importante în acest sens:

1. preţul mai mic al produselor româneşti comparativ cu cele de import

2. românii percep o calitate superioară a produselor autohtone faţă de cele din import

3. încredere mai ridicată în produsele româneşti.

Rezultatele acestei analize sunt surprinse în următorul grafic. Din nou se observă faptul că încrederea şi calitatea sunt mai importante decât preţul. În acelaşi timp, se confirmă că în acest moment modul de prezentare este mult mai puţin important (doar 7,7%).



O întrebare separată a fost dacă intervievaţii sunt de acord că prin achiziţionarea produselor româneşti ajută la păstrarea locurilor de muncă din industria românească procesatoare de carne, precum şi la sprijinirea agriculturii şi a mediului rural în general. **Peste 95% au răspuns afirmativ la această întrebare.**

5.3. Preferinţe Faţă de Tip de Magazin, Produs şi Producător

Un alt aspect analizat a fost tipul de magazin ales. Au fost incluse aceleaşi tipuri de magazine ca în cazul non-

consumatorilor de produse din carne. În chestionar şi baza de date s-a ales o scală de la 0 la 6 reprezentând:

- 1 = 0% din cumpărături la respectivul magazin
- 2 = sub 25% din cumpărături la respectivul magazin
- 3 = 25-50% din cumpărături la respectivul magazin
- 4 = 50-75% din cumpărături la respectivul magazin
- 5 = peste 75% din cumpărături la respectivul magazin
- 6 = 100% din cumpărături la respectivul magazin.

Rezultatele pentru fiecare magazin în parte sunt prezentate sub formă de medii.

Se observă că cel mai preferat magazin este magazinul local, de cartier, aflat în vecinătatea zonelor de reşedinţă.

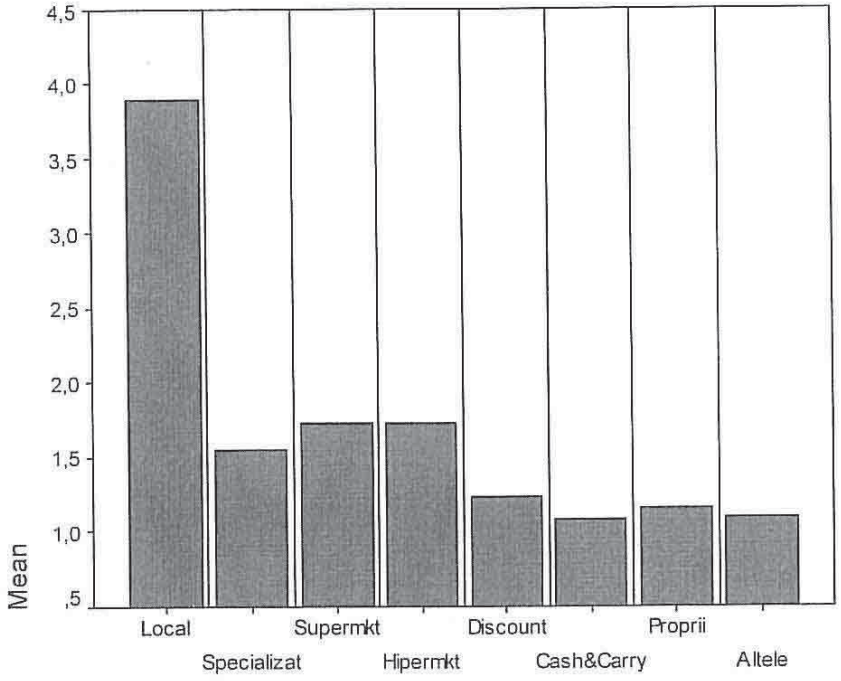
Acesta obţine o medie net superioară oricăror alte tipuri de magazine.

Practic, media este aproape de 4, respectiv aproape de intervalul 50-75%. Rezultatul poate fi explicat prin 2 factori:

1. frecvenţa consumului de produse din carne este foarte mare, dar cumpărăturile se fac de regulă în cantităţi reduse.

2. majoritatea consumatorilor pun accent pe calitate şi gust, ceea ce înseamnă că ei cumpără relativ des astfel de produse.

Cumpărarea produselor cu frecvenţă relativ ridicată îi determină pe consumatori să aleagă un magazin apropiat reşedinţei lor. De asemenea, prezenţa mediului rural în baza de date face ca magazinul local să aibă o pondere mai ridicată în total eşantion.

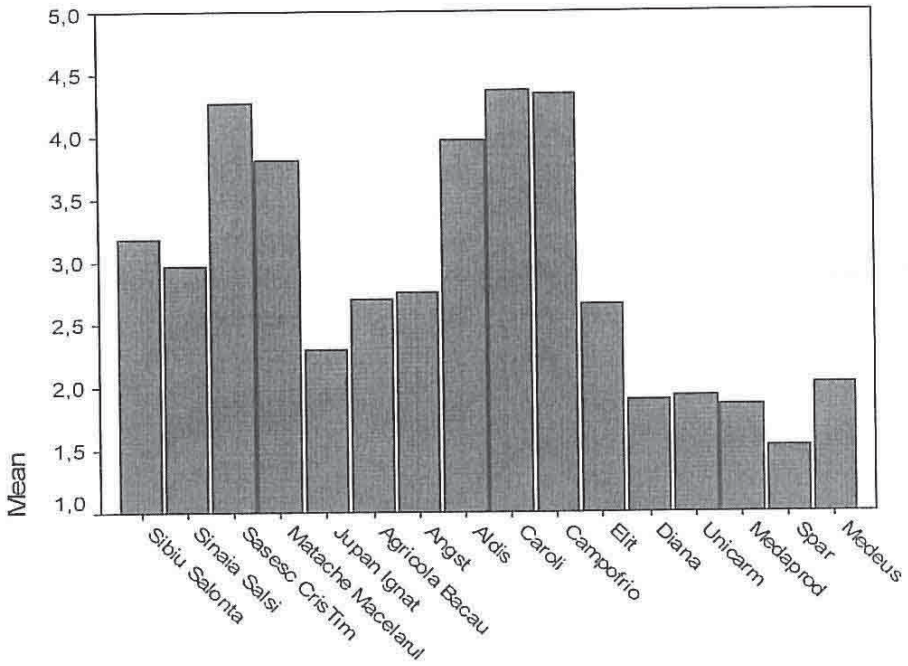


Un rezultat interesant este media magazinului sopecializat (1,5). În cazul consumatorilor de carne proaspătă, ponderea era mult mai mare. Explicaţia constă în prezenţa carmangeriilor în număr mai mare decât a magazinelor specializate în mezeluri.

După magazinul local, ponderile cele mai mari le revin supermarketurilor şi hipermarketurilor. Ele au o pondere mai ridicată în mediul urban, în special în urbanul mare datorită reţelei existente.

Următorul pas al analizei a fost acela al identificării produselor preferate, mai exact **al notorietăţii unor produse.** A fost inclus un număr de 16 producători şi mărci. Unele mărci au fost specifice, în timp ce altele au fost generice, identificate prin procesatorul respectiv.

Din nou, s-a utilizat o scala de la 1-deloc cunoscut la 5-foarte cunoscut. S-au utilizat medii. Cu cât nota este mai mare, cu atât notorietatea mărcilor respective este şi ea mai mare. Rezultatele sunt sintetizate în următorul grafic.



Există 4 mărci care ating sau depăşesc nota 4. Această notă indică o notorietate bună sau foarte bună. Cele 4 mărci sunt:

1. Salam Săsesc CrisTim
2. Mezeluri Aldis
3. Mezeluri Caroli
4. Mezelur Campofrio

De asemenea, foarte aproape de prag este brandul „Matache Măcelarul". Notorietatea acestor branduri este strâns legată de campaniile publicitare derulate, mai ales la TV. Un rezultat surprinzător este marca „Salam de Sibiu Salonta". Deşi există reclame la TV, se pare că totuşi consumatorii nu asociază foarte bine numele de salam de Sibiu de fabrica de la Salonta.

De asemenea un rezultat surprinzător a apărut în cazul Mezelurilor Agricola Bacău care are campanie publicitară în derulare. În această situaţie, trebuie ţinut cont de faptul că Agricola Bacău produce atât carne proaspătă, cât şi mezeluri, dar spoturile TV sunt îndreptate în special către carnea de pui proaspătă.

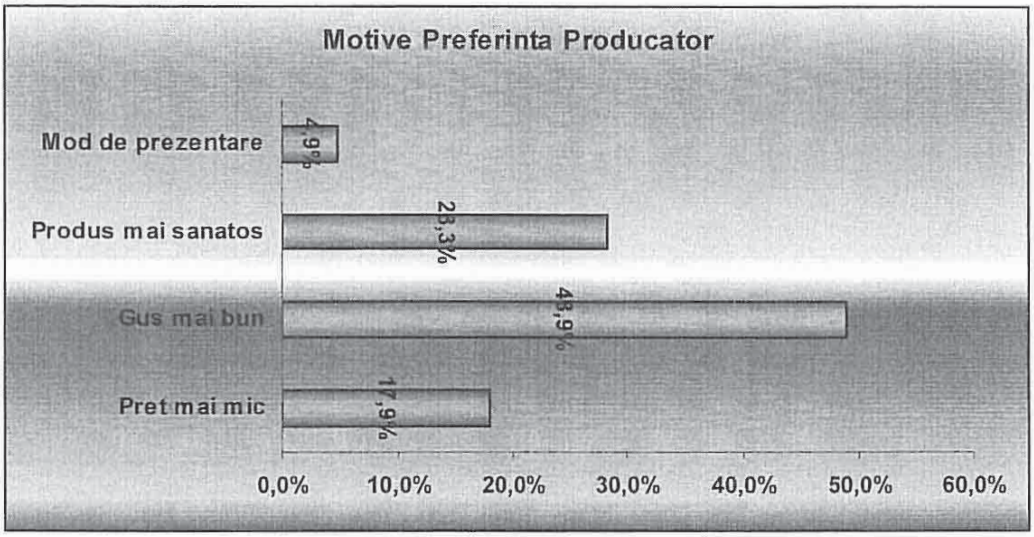
Marca „Jupân Ignat" suferă de pe urma eforturilor publicitare. Deşi firma (Korani Trading) s-a concentrat pe distribuţie şi produsele au o largă desfacere, inclusiv prin magazine proprii, nu există campanii coerente de publicitate. Se apelează la testări de produse direct la magazin.

Notorietate mai redusă este înregistrată de către Diana, Unicarm (care este unul dintre cei mai mari procesatori din ţară), Medaprod, Spar şi Medeus. Sunt două variante: fie campaniile de publicitate nu au fost eficiente sau mai trebuie să treacă timp până la creşterea notorietăţii, fie intervievaţii nu au mai avut răbdare să se concentreze pe ultimele mărci.

În ceea ce priveşte **preferinţa pentru un anumit producator, o pondere de 36,8%** au această opţiune. Desigur, că majoritatea nu au încă un producător

preferat, dar procentul menţionat este important.De aceea s-au investigat cauzele pentru această opţiune.Primele două motive pentru care consumatorii preferă un anumit producător sunt:

1. **gustul mai bun;**
2. **produsul este perceput ca fiind mai sănătos (conţinut mai redus în E-uri) şi alte adaosuri.**



Preţul are şi el importanţă în alegerea unui anumit producător, respectiv cc. 18%. Un rezultat interesant este faptul că modul de prezentare, respectiv aspectul etichetei şi a ambalajului nu are importanţă ridicată (doar 5%). Consumatorii se focalizează pe criterii „puternice": gust şi calitate/sănătate/siguranţă în consum.
Desigur aceasta nu înseamnă că producătorii trebuie să neglijeze aspectul produsului. Într-una din întrebările viitoare vom constata faptul că românii nu sunt interesaţi de reclamă, de publicitate, în schimb însă impactul acesteia este vizibil, după cum s-a văzut la întrebarea privind notorietatea mărcilor.

6. EXIGENŢELE CONSUMATORULUI

Aceasta este secţiunea finală a chestionarului, care reflectă profilul consumatorului în funcţie de exigenţele acestuia. Se are în vedere atenţia pe care o acordă ambalajului, etichetei, cu focalizare asupra faptului dacă românii acordă importanţă conţinutului de pe etichetă. De asemenea se analizează exigenţele consumatorilor din punctul de vedere al reclamaţiilor făcute şi dacă au realizat acest lucru.

În final se analizează gradul de satisfacţie asupra pieţei din punct de vedere al unor variabile cu caracter general şi ce aşteaptă consumatorii de la producători în perioada viitoare.

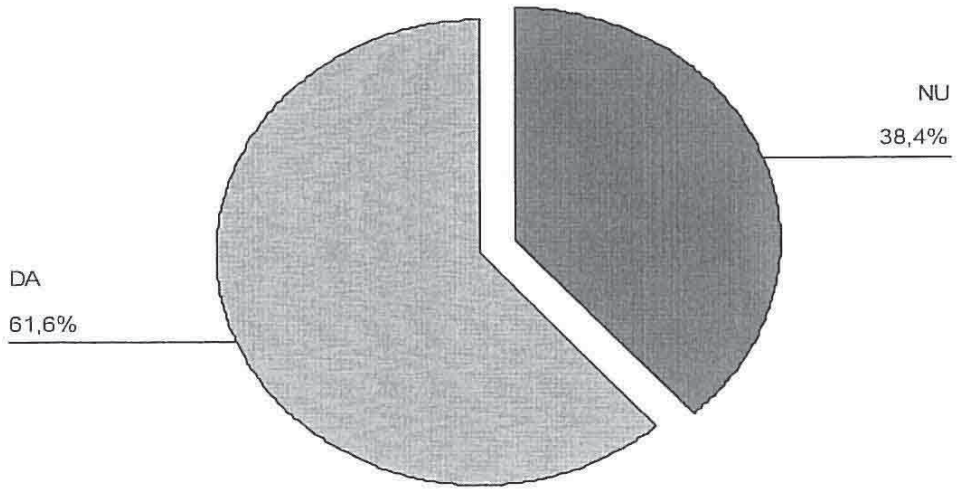
6.1. Importanţa Ambalajului şi Etichetei Produsului

În această fază se doreşte a se analiza dacă în realitate consumatorii citesc eticheta produsului. Modul de abordare este mai direct decât în secţiunile precedente, unde s-a analizat profilul consumatorului din punct de vedere al preferinţelor sale de consum.

În secţiunea precedentă s-a observat că modul de prezentare, inclusiv al ambalajului şi etichetei, au mai puţină importanţă asupra decizie de cumpărare. Totuşi, consumatorii nu au fost întrebaţi despre conţinutul etichetei.

Prima întrebare în acest sens adresată consumatorilor a fost *„Acordaţi atenţie ambalajului şi etichetei?"*

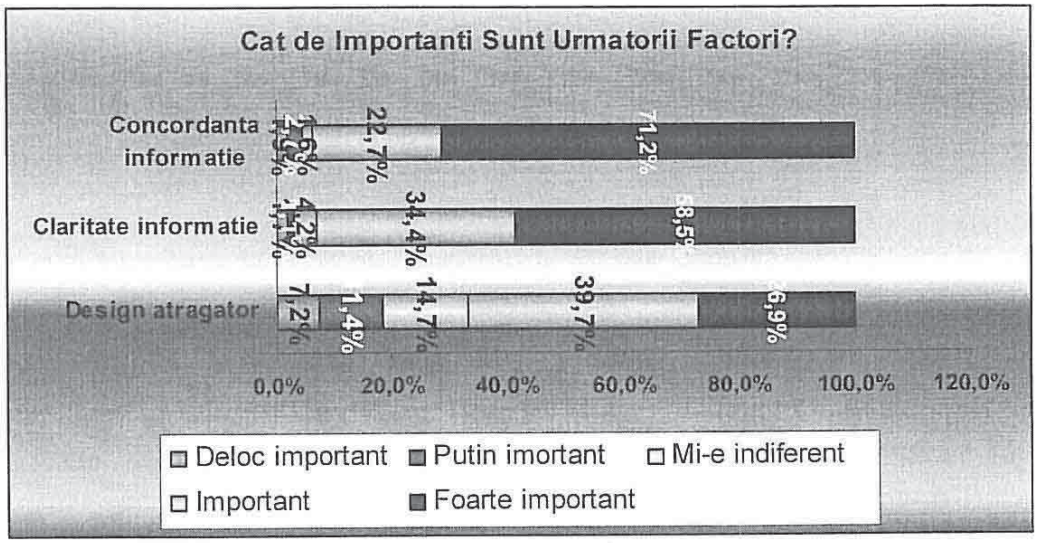
Acordati Atentie Ambalajului?



Majoritatea (cc. 62%) din consumatori acordă atenţie ambalajului şi etichetei. Întrebarea următoare s-a referit la motivele pentru care se acordă atenţie.

Au fost puse trei variabile sparte în două categorii: o categorie privind designul produsului şi o altă categorie vizând informaţia de pe etichetă şi conformitatea ei cu caracteristicile produsului.

Consumatorii au fost puşi să dea calificative acestor variabile pe o scală de la 1-deloc important la 5-foarte important. Rezultatele sunt prezentate în următorul grafic.

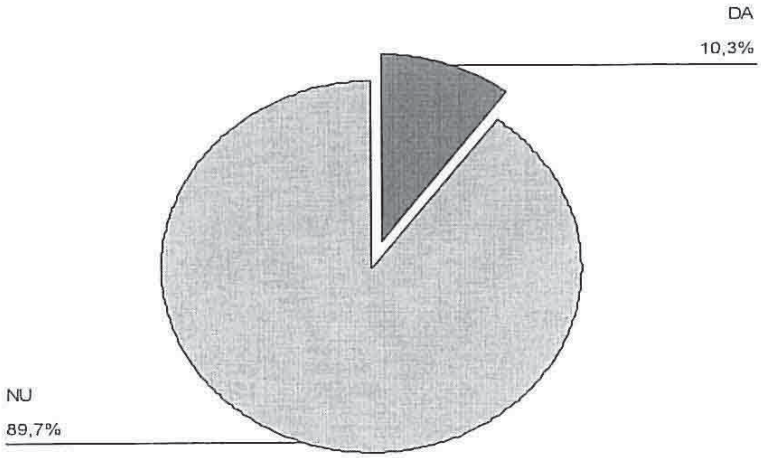


Cei mai importanţi factori sunt cei care se referă la claritatea informaţiei şi mai ales la concordanţa informaţiei cu conţinutul produsului respectiv. Designul contează mult mai puţin. Factorii privind informaţia însumeză peste 90% la calificativele "important" şi "foarte important". Concordanţa informaţiei este cel mai puternic factor, fiind pentru 71% din eşantion foarte importantă.

6.2. Tendinţa de a Reclama Defecte ale Produsului

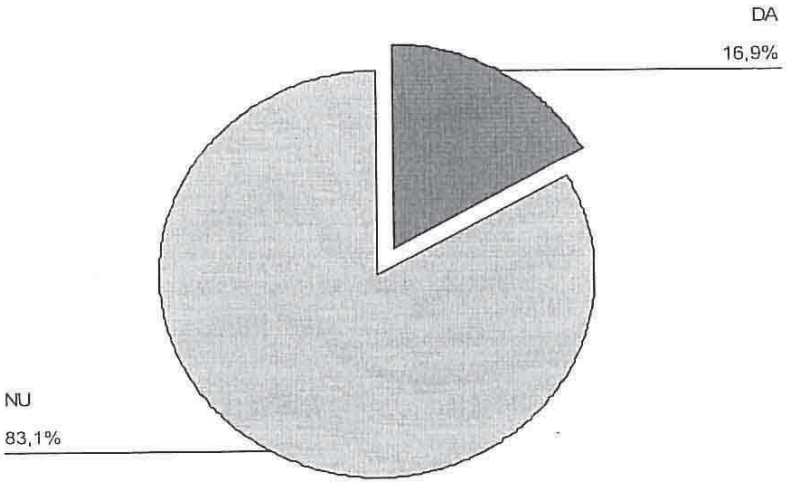
La întrebarea dacă românii mai achiziţionează altă dată un produs cu probleme de calitate, răspunsul a fost foarte clar: peste 89% dintre consumatori afirmând că nu.
Aceasta demonstrează o exigenţă ridicată a consumatorilor legată de calitatea produsului, în special de siguranţa acestuia în consum.
Întrebarea arată că în România, consumatorii nu sunt îngăduitori faţă de produsele alterate, iar producătorii care pot avea produse cu defecte majore vor fi „amendaţi" imediat prin scăderea cererii.

Ati Mai Cumpara Un Produs Alterat?



De altfel, aceasta pare a fi modul de a reacţiona al consumatorilor. Puţini consumatori au făcut reclamaţii vis-a-vis de un produs alterat. Peste 80% din eşantion nu a făcut niciodată reclamaţie în legătura cu calitatea slabă a produselor din carne.

Ati Facut Vreodata Reclamatie?

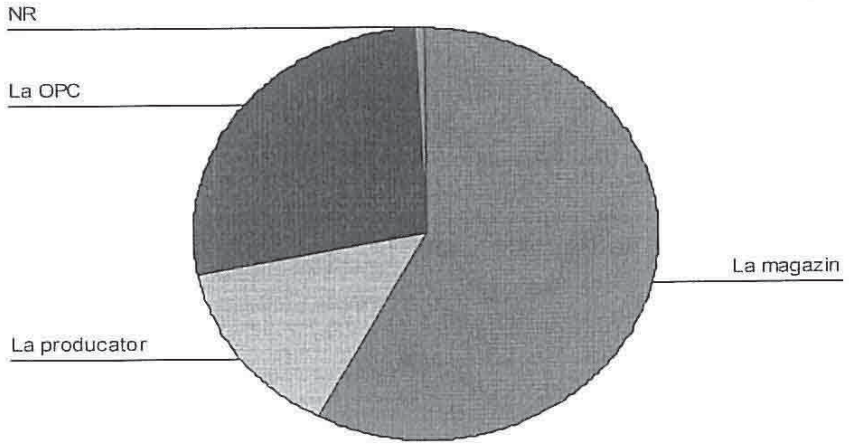


De asemenea, este de imoprtant de menţionat modul de reclamare a defectelor de calitate. Majoritatea fac reclamaţie direct în magazin. Numai 27% dintre reclamanţi s-au adresat Autorităţii Naţionale de Protecţie a Consumatorilor (ANPPC).

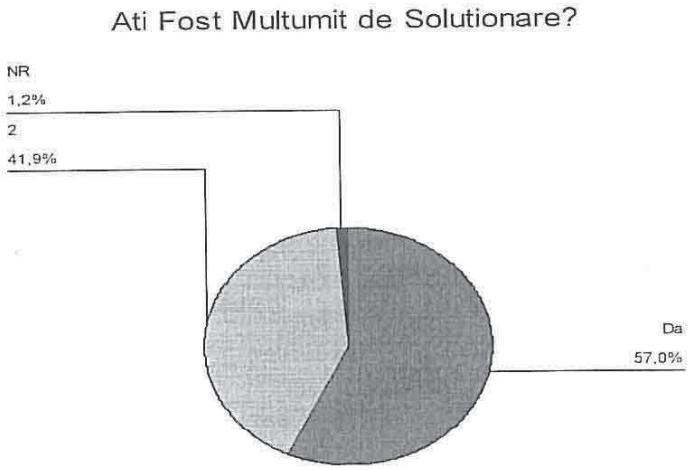
Ca atare, modalitatea de a reclama nu este una puetrnică, probabil cele mai multe dintre reclamaţii fiind non-oficiale.

Cu toate acestea este îmbucurător că există mai multe reclamaţii la OPC decât la producător datorită eficienţei mai ridicate a primului tip.

Unde Ati Facut Reclamatie?



Majoritatea celor care au depus reclamaţie au fost mulţumiţi cu modul de soluţionare (57%).



6.3. Gradul de Satisfacţie Asupra Pieţei

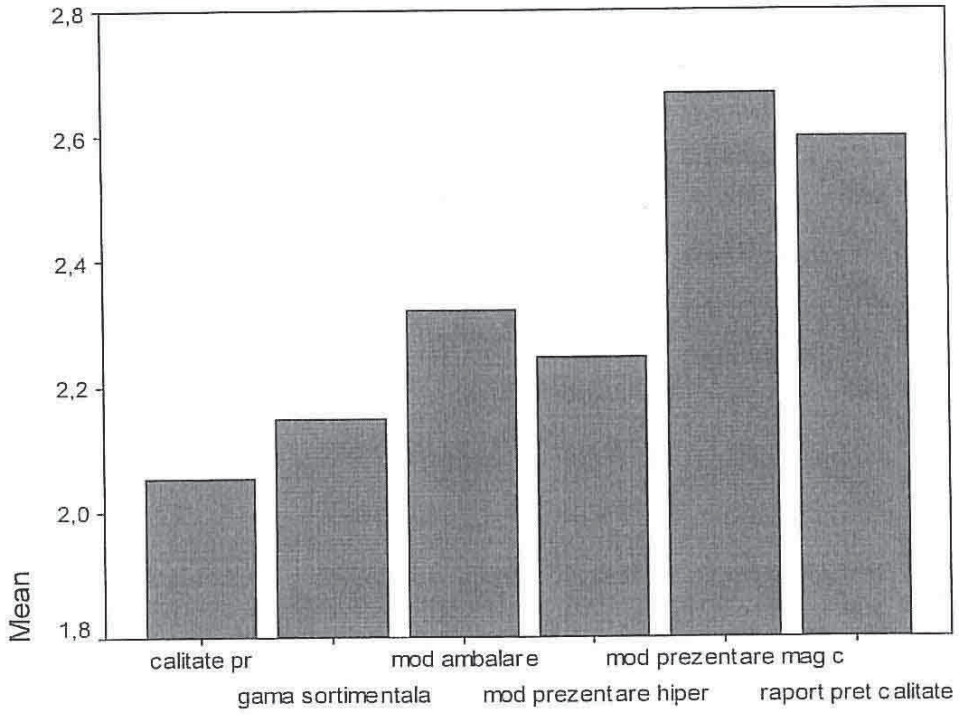
Următoarea analiză a avut în vedere gradul general de satisfacţie asupra pieţei produselor din carne. Au fost alese diferite variabile şi calificative de la „foarte slab" (nota 5) la „excelent" (nota 1). Rezultatele detaliate sunt prezentate în următorul tabel.

Care este în general gradul de satisfacţie al dvs. în legătură cu piaţa produselor din carne din România?

	Excelent	Bun	Aşa şi aşa	Slab	Foarte slab
Calitatea produselor	17,1%	62,2%	19,3%	1,1%	0,3%
Gama sortimentală	14,7%	57,6%	26,0%	1,5%	0,2%
Modul de ambalare	10,2%	52,9%	32,6%	3,8%	0,7%
Modul de prezentare în supermarketuri şi hipermarketuri	15,5%	51,6%	26,6%	5,7%	0,7%
Modul de prezentare în magazinele de cartier	8,4%	37,3%	37,8%	12,1%	4,3%
Raportul preţ/calitate	8,7%	37,8%	41,5%	9,1%	2,9%

Gradul general de satisfacţie este bun. Calitatea produselor şi gama sortimentală au ponderi mari la calificativele **bun** şi **excelent.** În ceea ce priveşte modul de prezentare, acesta este perceput ca fiind mult mai bun în hipermarketuri comparativ cu magazinele de cartier.

Gradul de satisfacţie este mai redus în ceea ce priveşte **raportul preţ/calitate**. Peste 50% nu sunt foarte mulţumiţi de el.



Graficul de mai sus reflectă media gradului de satisfacţie pentru variabilele invocate. Au fost acordate note de la 1 la 5: **1= excelent, iar 5=foarte slab.**

Cu alte cuvinte **cu cât nota este mai mică, cu atât gradul de satisfacţie este mai mare pentru variabila în cauză.**

Cel mai mare grad de satisfacţie revine **calităţii produselor (nota este în jur de 2). Cel mai mic grad de satisfacţie** revine **modului de prezentare a produselor în magazinele locale, de cartier (nota se apropie de 2,8).**

6.4. Aşteptări Viitoare de la Producători

Consumatorii au fost întrebaţi ce aşteaptă în viitor din partea producătorilor pentru a le satisface la un nivel superior exigenţele. Au fost inserate fraze în acest sens. Rezultatele sunt prezentate în tabelul următor.

În opinia dvs., ce ar trebui să facă pe viitor producătorii pentru a vă satisface exigenţele?

	De acord	Nu sunt de acord	Nu ştiu
Să pună accent mai mare pe calitate, chiar dacă preţul ar fi mai mare	79,0%	9,3%	11,7%
Să îşi sporească mai mult eforturile de a comunica cu clienţii	77,7%	4,2%	18,1%
Să introducă produse noi	67,4%	10,0%	22,6%
Să pună mai mult preţ pe ambalaj	47,0%	24,9%	28,1%
Să includă detalii pe etichetă privind conţinutul caloric/nutritiv al produsului	72,5%	6,4%	21,1%
Să facă mai multă reclamă	40,0%	24,5%	35,5%
Să nu facă nimic; sunt mulţumit de produse	20,1%	49,2%	30,7%

Din datele de mai sus, rezultă faptul clar că românii aşteaptă ca producătorii de produse din carne să îşi îmbunătăţească activitatea.

Astfel, **numai 20,1% din consumatori cred că procesatorii nu ar trebui să facă nimic, în timp ce aproape 50% dintre ei nu sunt de acord cu acest fapt.**

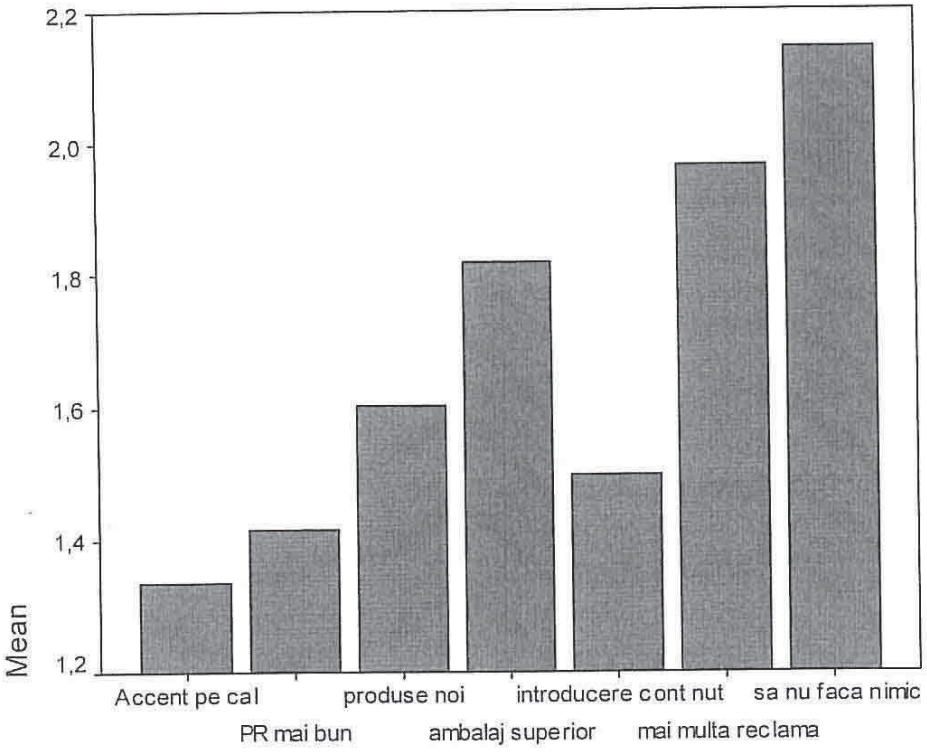
Din nou, focalizarea este pe calitatea produselor. Dar există şi alte domenii în care procesatorii pot face eforturi. De exemplu, 77,7% din respondenţi sunt de acord că procesatorii trebuie să îşi sporească eforturile de a comunica cu clienţii.

De asemenea, este **extrem de important că 72,5% din intervievaţi sunt de acord că producătorii ar trebui să introducă pe etichetă informaţii privind conţinutul nutritiv.** Design-ul ambalajului nu capătă aceeşi importanţă în ochii consumatorilor români.

De asemenea, consumatorii sunt de acord că gama sortimentală ar trebui lărgită în viitor (67,4%).

Reclama pare să nu aibă importanţă asupra consumatorilor. Cu toate acestea, ea are impact asupra lor, lucru comentat la secţiunea privind notorietatea mărcilor.

Următorul grafic arată mediile răspunsurilor. El este asemănător cu graficul cu coloane prezentat la secţiunea anterioară. Cu cât o variabilă se apropie mai mult de valoarea 1, cu atât factorul respectiv este mai important.



Se vede clar că cei mai importanţi factori sunt **calitatea, comunicarea mai bună cu clienţii şi introducerea de informaţii privind conţinutul nutritiv pe etichetă.** Cel mai „slab" factor este reclama, cu comentariile de rigoare făcute de-a lungul acestui studiu.

7. CONCLUZII

Studiul de faţă a avut în vedere o analiză cantitativă bazată pe chestionare. Au fost culese 1.200 chestionare, ceea ce asigură o marjă de eroare de +/- 5% şi un interval de confidenţă de 95%.

Studiul arată că românii sunt consumatori importanţi de produse din carne, 84% dintre aceştia afirmând că, în mod frecvent, consumă astfel de produse. Majoritatea celor care sunt non-consumatori de produse din carne, preferă carnea proaspătă, puţini fiind cei vegetarieni sau cei care urmează o dietă strictă fără carne.

Consumatorii români pun preţul cel mai mare pe calitatea produselor, pe gradul lor de siguranţă în consum, şi mult mai puţin pe modul de prezentare, pe design-ul ambalajului sau al etichetei.

Cea mai mare parte a românilor preferă să cumpere produse de la magazinele locale, de cartier datorită faptului că achiziţiile de bunuri alimentare se fac de mai multe ori pe săptămână, iar magazinele locale se află în aria de rezidenţă a lor.

În ceea ce priveşte modul de a protesta la defectele de calitate, consumatorii preferă mai degrabă să nu mai achiziţioneze pe viitor produsul alterat decât să depună plângeri. Cei care reclamă totuşi o fac în principal la magazin şi nu la ANPC.

Exigenţele viitoare sunt legate de calitate, dar şi de sporirea eforturilor procesatorilor de a comunica cu clienţii lor. Reclama are o mai mică importanţă conform răspunsurilor, deşi în realitate aceasta influenţează într-un anumit grad decizia de cumpărare şi notorietatea mărcilor.

CHESTIONAR AFPR

ANALIZA COMPORTAMENTULUI CONSUMATORULUI

Formulă de salut pentru operator: Bună ziua, numele meu este ....., de la Asociația Fermierilor și Producătorilor din România, și dorim să facem un studiu de piață privind preferințele consumatorilor de produse din carne (ex. Mezeluri, carne de mici) din România. Ne-am bucura dacă ne-ați răspunde la câteva întrebări.

Judeţ _____
Localitate _____
Locaţie interviu (supermarket, magazin loca, stradă, telefon etc.) _____

SECŢIUNEA A. INTRODUCERE

1. În ce localitate locuiţi? _____

2. Câţi membri are familia dvs.? _____

3. Vă ocupaţi în mod frecvent singur sau împreună cu alte persoane de cumpărăturile familiei dvs.? (1 pt. DA, 2 pt. NU)

DA		NU	

4. Cât la sută din veniturile familiei dvs. sunt cheltuite pentru produse alimentare (inclusiv băuturi alcoolice şi non-alcoolice)?

1. Mai puţin de 25%	2. 25-50%	3. 50-75%	4. Mai mult de 75%

5. Consumaţi produse din carne (mezeluri, mici etc.) ?

DA		NU	

PENTRU OPERATOR: DACĂ RĂSPUNSUL ESTE NU SE TRECE LA SECŢIUNEA B ŞI SE COMPLETEZĂ NUMAI SECŢIUNILE B ŞI E! DACĂ RĂSPUNSUL ESTE DA, INTERVIEVAŢII VOR TRECE PESTE SECŢIUNEA B., ŞI VOR COMPLETA TOATE CELELALTE SECŢIUNI DE LA C LA E!

SECŢIUNEA B. INTERVIEVAŢI CARE NU CONSUMĂ PRODUSE DIN CARNE (MEZELURI ETC.)

6. Care sunt motivele pentru care nu consumaţi produse din carne?

a. Îmi place doar carnea proaspătă	
b. Mezelurile sunt prea scumpe și de aceea consum carne proaspătă	
c. Urmez o dietă care îmi interzice consumul de mezeluri	
d. Sunt vegetarian/ă	
e. Nu le consider sigure din punct de vedere calitativ	
f. Mezelurile îngrașă	
g. Altele	

6. Consumați totuși carne proaspătă?

DA		NU	

DACĂ RĂSPUNSUL ESTE NU SE TRECE DIRECT LA SECȚIUNEA E. DACĂ ESTE DA, TRECI LA ÎNTREBAREA 8.

8. Cât de frecvent consumați carne proaspătă?

1. În fiecare zi	2. De două ori pe săptămână	3. O dată pe săptămână	4. De două ori pe lună	5. O dată pe lună	6. Mai rar de o lună

9. Ce tip de carne consumați în mod frecvent?

Porc	Vită	Oaie	Pui	Curcan	Altele

10. De obicei, de unde cumpărați carne?

Tip Magazin	
Magazin local, de cartier, băcănie	
Magazin specializat	
Supermarket	
Hipermarket (ex. Corra, Carfour, Real)	
Discount (ex. XXL, Plus, Penny Market)	
Cash&Carry (ex. Metro, Selgros)	
Rețele proprii ale unor producători (ex. Angst, CrisTim)	
Altele, menționați	

TRECI LA SECȚIUNEA E.

SECȚIUNEA C. PREFERINȚE DE CONSUM

11. Cât de des consumaţi produse din carne (mezeluri, carne pentru mici, carne tocata etc., **în afară de carne proaspătă**)?

1. În fiecare zi	2. De două ori pe săptămână	3. O dată pe săptămână	4. De două ori pe lună	5. O dată pe lună	6. Mai rar de o lună	7. Nu știu

12. Estimaţi vă rog cantitatea de produse din carne consumată săptămânal de familia dvs.

Mai puţin de 50 grame	
50 – 100 grame	
100 – 200 grame	
200 – 400 grame	
Mai mult de 400 grame	

13. Vă rugăm să indicaţi produsele pe care le consumaţi în mod frecvent în familia dvs.:

Produs	**Frecvent**	**Ocazional**	**Niciodată**	**Primele 4 produse**
Salam de Sibiu				
Salam săsesc				
Alte salamuri crud-uscate				
Salam de vară				
Salam Victoria				
Salam de şunca				
Salam de porc				
Salam vânătoresc				
Carne de mici				
Cârnaţi cabanos				
Cârnaţi oltenești				
Cârnaţi trandafir				
Cârnaţi de Pleşcoi				
Cârnaţi bănăţeni				
Cârnaţi de bere				
Cârnaţi picanţi				
Kaiser				

Muşchi file afumat				
Babic				
Tobă				
Şuncă				
Crenvurşti				
Parizer				
Pate porc				
Pate pasăre (pui, rață, gâscă)				
Alte conserve				
Alte mezeluri, specialități				

14. Vă rugăm să selectaţi din lista de mai sus **primele 4 produse pe care le consumaţ cel mai mult (operatorul va marca aceste produse în ultima coloană din tabelul de mai sus cu note de la 1 la 4 în funcție de importanța produselor).**

15. În ce moment/eveniment consumaţi produsele din carne?

Produs	**Frecvent**	**Ocazional**	**Niciodată**
La micul dejun			
La prânz			
În sandwhich pentru pachetul pentru servici sau pentru copii la școală			
În weekend			
În excursii			
La diverse evenimente, petreceri			

16. De obicei aveţi o marcă preferată de mezeluri sau achiziţionati de la mai mulţi producători?

DA		NU	

17. Cât de mult contează următoarele criterii în decizia dvs. de a cumpăra produse din carne? Daţi o notă de la 1 la 5 (1-deloc important; 5-foarte important)

Criteriu					
Preţ					
Carnea din care e preparat produsul (de porc, vită etc.)					
Calitate					
Igienă					
Ambalaj					
Informaţiile de pe etichetă					
Ingrediente folosite (evitare sare, grasimi, nr. E-uri etc.)					
Modul de prezentare (vrac sau deja ambalat)					
Marca produsului					
Reclama făcută produsului					

18. Ce tip de carne preferaţi când cumpăraţi produsele din carne?

Porc	Vită	Oaie	Pui	Curcan	Altele

19. Preferaţi produsele româneşti sau cele din import?

Produse romanesti		Produse din import	

20. De ce?

Datorită preţului mai mic	Calităţii superioare	Modului de prezentare	Încrederii mai ridicate

21. Sunteţi de acord cu faptul că achiziţionând produse româneşti ajutaţi la păstrarea locurilor de muncă şi sprijiniţi agricultura şi mediul rural?

DA		NU	

22. Vă rugăm să menţionaţi principalele tipuri de magazine de la care cumparaţi produsele din carne şi în ce proporţie?

Tip Magazin		**Proporţie**
Magazin local, de cartier, băcănie		
Magazin specializat		
Supermarket		
Hipermarket (ex. Corra, Carfour, Real)		
Discount (ex. XXL, Plus, Penny Market)		
Cash&Carry (ex. Metro, Selgros)		
Reţele proprii ale unor producători (ex. Angst, CrisTim)		
Altele, menţionaţi		

Pentru operator numai: proporțiile vor fi: 0; sub 25%; 26-50%; 51-75%; peste 75%; 100%. Pentru fiecare interval va introduce în ultima coloană note de la 1 la 6 (1 pentru 0%, 2 pentru sb 25%;.....6 pentru 100%).

23. Pe o scară de la 1 la 5 (1-deloc cunoscut; 5-foarte cunoscut), cât de cunoscute vă sunt următoarele mărci?

Brand	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Salam Sibiu Salonta					
Salam Sibiu Salsi (Sinaia)					
Salam Săsesc CrisTim					
Mezeluri „Matache Măcelarul"					
Mezeluri „Jupân Ignat"					
Mezeluri Agricola Bacău					
Mezeluri Angst					
Mezeluri Aldis					
Mezeluri Caroli					
Mezeluri Campofrio					
Mezeluri Elit					
Mezeluri Diana					
Mezeluri Unicarm					
Mezeluri Medaprod					
Mezeluri Spar					
Mezeluri Medeus					

24. Aveţi vreun producător preferat de la care cumpăraţi produsele din carne? Dacă DA, treci la Q25. Dacă NU, treci la Q26.

DA		NU	

25. Care sunt motivele pentru care preferaţi acest producător?

Are preţuri scăzute		gustul este mai bun		produsul mi se pare mai sănătos (conţinut mai redus în E-uri şi alte adaosuri)		modul de prezentare (ambalaj şi etichetă)	

SECŢIUNEA D. EXIGENŢELE CONSUMATORULUI

26. Acordaţi atenţie ambalajului şi etichetei produsului? Dacă DA, treci la Q27. Dacă NU, treci la Q28.

DA		NU	

27. În ceea ce priveşte ambalajul şi eticheta produsului, cât de importanţi sunt următorii factori?

Factor	**Deloc Important**	**Puţin Important**	**Mi-e Indiferent**	**Important**	**Foarte Important**
Design atrăgător					
Claritatea informaţiei de pe etichetă					
Concordanţa informaţiei cu conţinutul propriu-zis					

28. În cazul în care aţi consumat o marcă de produs de slabă calitate, sau alterat/expirat aţi mai achiziţionat acea marcă ulterior?

DA		NU	

29. Aţi făcut vreodată reclamaţie în cazul în care aţi cumpărat un produs alterat/expirat? Dacă DA, treci la Q30. Dacă NU, treci la Q32.

DA		NU	

30. Unde aţi făcut reclamaţie?

a. La magazin	b. La producător	c. La organisme abilitate (OPC)

31. Sunteţi mulţumit de modul de soluţionare?

DA		NU	

32. Care este în general gradul de satisfacţie al dvs. în legătură cu piaţa produselor de carne din România?

	Excelent	**Bun**	**Aşa şi aşa**	**Slab**	**Foarte slab**
Calitatea produselor					
Gama sortimentală					

Modul de ambalare					
Modul de prezentare în supermarketuri şi hipermarketuri					
Modul de prezentare în magazinele de cartier					
Raportul preţ/calitate					

33. În opinia dvs., ce ar trebui să facă pe viitor producătorii pentru a vă satisface exigenţele?

	De acord	**Nu sunt de acord**	**Nu ştiu**
Să pună accent mai mare pe calitate, chiar dacă preţul ar fi mai mare			
Să îşi sporească mai mult eforturile de a comunica cu clienţii			
Să introducă produse noi			
Să pună mai mult preţ pe ambalaj			
Să includă detalii pe etichetă privind conţinutul caloric/nutritiv al produsului			
Să facă mai multă reclamă			
Să nu facă nimic; sunt mulţumit de produse			

SECŢIUNEA E. DATE GENERALE INTERVIEVAT

34. Sex

Masculin		Feminin	

35. Vârsta

18-25 ani	26-35 ani	36-50 ani	51-65 ani	+65 ani

36. Studii

Primare		Medii		Superioare	

37. Tip de angajare:

Angajat cu normă întreagă	
Angajat cu jumătate de normă	
Liber profesionist	
Şomer	
Pensionar	
Student	
Altele	

38. Venitul total al familiei dvs. este?

<1.000 RON	1.000-1.500 RON	1.500-2.000 RON	2.000-2.500 RON	2.500-3.000 RON	3.000-3.500 RON	3.500-4.000 RON	>4.000 RON

DATA INTERVIULUI:

NUMELE PERSOANEI INTERVIEVATE (opţional):

NUMĂR TELEFON INTERVIEVAT (opţional):

Academia Cataţavencu - Supliment
15.07.2009

Salamul de Sibiu s-a născut la Sinaia!

Prezenţa pe mese a feliilor subţiri, foarte subţiri, de salam de Sibiu era semn de mare lux înainte de '89! Dar chiar şi după! Pentru că salamul de Sibiu era un fel de legitimaţie de bunăstare, scos la iveală doar în ocazii speciale, la protocoale, la mesele cu străinii! Salamul de Sibiu a fost şi este un blazon culinar. Deşi se numeşte de Sibiu, el a fost făcut de fraţii Dozzi (Filippo şi Davide), mezelari italieni, stabiliţi la Sinaia. Fabrica de acolo, SalSr, pre numele ei actual, funcţionează şi azi, desigur, modernizată, ca unitate a firmei Angst. Denumirea vine de la faptul că, atunci cînd se exporta mai ales spre Ungaria, salamul de la Sinaia trecea prin vama Sibiu. Dar dincolo de exporturi, salamul cu pricina a văzut lumea mult şi bine. Multă vreme, fiecare călător român care mergea în străinătate pe cont propriu avea în raniţă bastonul de salam de Sibiu!

Carro con salami con il quale i Dozzi andavano per fiere e mercati in Ungheria

Au apărut mai multe firme care fac salam de Sibiu, dar, totuşi, la o degustare paralelă, cu ochii închişi, veţi simţi diferenţa dintre un original şi mai multe copii.

Într-un interviu de care-mi amintesc cu plăcere, luat de Eugen Istodor doamnei Simina Mezincescu, aceasta spunea, delicat: „Majestatea Sa, Regele Mihai, îngăduie salamul de Sibiu".

Ioan T. MORAR

Marci romanesti

Sambata, 21 Iunie 2008, ora 14:34
http://www.revista-piata.ro//index.php?c=newslist&m=detaliu&id=168

Lucrurile stau simplu: brandurile romanesti din FMCG au pornit, comparativ cu cele straine, dintr-o pozitie mult mai buna, dar au pierdut masiv teren pe fondul calitatii superioare si al pretului mai mic cu care producatorii straini au intrat pe piata locala. Revista noastra, impreuna cu specialistii companiei de cercetare si monitorizare MEMRB au decis sa investigheze modul in care marcile romanesti din retail rezista in fata celor straine.

La solicitarea Piata, analistii MEMRB au realizat cate un top 10 al brandurilor (valoric) in 29 de categorii diferite de produse. Rezultatul acestei cercetari arata ca pe criteriul luat in calcul, cel al cotei de piata valorice, brandurile romanesti continua sa se pozitioneze ca lideri pe segmentul food (conducand sau avand ponderi majoritare la categoriile conserve, ape minerale, ciocolata, sucuri carbogazoase, mezeluri), in vreme ce pe segmentul non food (deodorante, sapunuri s.a.), jucatorii straini sunt cei care fac jocurile. Batalia pentru ramanerea in business este tot mai dura.

Cei care nu isi adapteaza strategia de afaceri unui consumator tot mai rafinat, e penalizat cu serioase procente din cota de piata. Firmele romanesti mai au un dezavantaj: sustinerea financiara de care grupurile multinationale se bucura. Pentru a fi competitivi pe piata, e nevoie de utilaje performante.
Acestea cer bani multi. Daca ii iei din banci, dobanzile te usuca si isi scad drastic competitivitatea. Piata de capital e inca in stadiu incipient, iar finantarile sunt extrem de reduse.

E drept, la declinul companiilor romanesti a contribuit din plin si comportamentul consumatorului. Privat de bunurile de larg consum din Vest, romanii au preferat ani buni la rand sa cumpere orice produs strain pus pe raft, convins ca trebuie sa fie mai bun decat cel cu care deja se obisnuise. In timp, o parte dintre consumatori s-a intors la dragostea dintai, constatand ca multe din brandurile romanesti sunt calitativ superioare celor produse in strainatate.

Daca e sa mai cautam explicatii, acestea pot fi usor dibuite. Lipsa restructurarii care face sa producem scump si rare ori mai calitativ decat in Vest, strategii de piata insuficient gandite (care includ lipsa totala a ofertei producatorilor locali pe anumite segmente) - au contribuit din plin la succesul brandurilor straine.

La 18 ani de la revolutie, din brandurile dominante pe piata romaneasca, doar 30% sunt locale. Dintre acestea, peste jumatate au aparut dupa '90, iar in topul primelor 15 marci romanesti, mai mult de jumatate sunt "istorice", adica puternic inradacinate in mentalul colectiv.

Despre forta acestor branduri, despre sansele pe care jucatorii romani le au in fata celor straini si despre strategia castigatoare va fi vorba in paginile care urmeaza. intr-o Europa tot mai globalizata, brandurile nationale pot fi cheia unui business global. In continuare veti afla de ce.

Mărci românești cu cea mai bună poziție în piață

Brand	Companie
Dero	Unilever
Cris Tim	Cris Tim
Pate Bucegi	Scandia
Joe	Nestlé
Poiana	Kraft
Napolact	Friesland
Rostar	Rostar
Unisol	Bunge
Bergenbier	Inbev
Frutti Fresh	European Drinks
Borsec	Romaqua

O treime din brandurile de pe piata romaneasca sunt locale. Dintre acestea, peste jumatate au aparut dupa '90.

@page_break@

Sucurile romanesti bat la pret racoritoare straine

Desi dominata de giganti internationali, categoria bauturilor racoritoare din Romania este presarata cu branduri autohtone. Adria, Frutti Fresh, Giusto sau Brifcor sunt marci al caror succes se masoara, in afara de rezultatul vanzarilor, in procente de popularitate.

Absenta alternativelor a creat in trecut marci puternice. Astfel, spre deosebire de Brifcor si Cico, care au capatat recunoastere fara investitii masive in publicitate, brandurile aparute dupa 1989 trebuie sa acorde o atentie deosebita comunicarii cu publicul tinta. Frutti Fresh s-a reinventat in spiritul generatiei care ii este acum target. In plus, in 2007 i-au fost modificate ambalajul si eticheta.

"Frutti Fresh a fost bautura copilariei si adolescentei celor care acum formeaza generatia activa a Ro maniei, iar brandul s-a adaptat pen tru a fi astazi bautura racoritoare si a celor care vor fi maine generatia activa a Romaniei", detaliaza oficialii European Drinks. Adria, in schimb, se adreseaza consumatorului roman cu venituri medii. Rebrandingul sau a inceput in toamna lui 2006 si a inclus mesajele: "Adria te indulceste romaneste", "Adria te cinsteste romaneste" si "Adria sarbatoreste romaneste". Sloganurile au fost alese special pentru a surprinde nota puternic locala a brandului.

"Ne-am axat pe dezvoltarea celor doua branduri si pe adaptarea deplina a conceptelor de produs, de promovare si de design ale celor doua marci la tendintele corespunzatoare targetului fiecaruia", declara reprezentantii companiei European Drinks.

In ceea ce priveste brandul Giusto, rezultatele sale deosebite din ultima vreme au fost remarcate si rasplatite cu trofeul Silver Effie. "Obiectivul campaniei pentru acest brand a fost reducerea diferentei fata de locul 2, Giusto ocupand pozitia a treia.

In urma derularii proiectului "Family harmony", notorietatea brandului a crescut cu 50%", detaliaza Mihaela Draghici, directorul de PR al Romaqua Group SA. Compania are in portofoliu mai multe branduri autohtone: apa minerala Borsec, bauturile racoritoare carbogazoase Giusto, bauturile still Giusto Natura, apa minerala naturala Stanceni si bauturile racoritoare Brifcor si Quick Cola, doua nume cu rezonante nostalgice pentru romani.

Branduri românești de răcoritoare

Companie	Brand românesc
European Drinks	Adria, Frutti Fresh
Romaqua	Giusto, Brifcor, Quick Cola

In 2007, Romaqua Group a trimis spre jurizare la Bruxelles, la Institutul de Selectie a Calitatii, doua bauturi racoritoare produse la fabrica sa din Busteni si anume Brifcor si Giusto Natura Visine, ambele fiind premiate cu Medalia de Aur.

@page_break@

Biscuitii autohtoni au trecut testul concurentilor straini

Daca ar trebui sa enumeram cateva produse autentic romanesti pe nerasuflate, pomenim in primul rand de celebra Eugenia, biscuitele sandvis cu crema de cacao. Produsul continua sa se vanda bine si astazi, fiind pe locul doi in topul primelor cinci marci de biscuiti dulci. Mai mult, faima Eugeniei a trecut si granita, produsul fiind exportat in SUA, Canada si Uniunea Europeana.

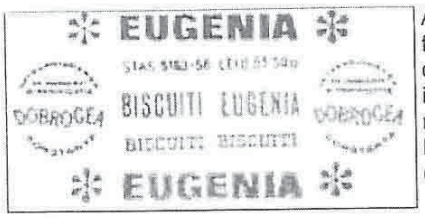
In timp, marca celei mai accesibile gustari din timpul comunismului a devenit substantiv comun, numindu-se simplu, "Eugenie". In terminologia actuala de marketing, Eugenia se incadreaza in categoria de "small bites", ceea ce desemneaza produsele ambalate cat pentru o mica gustare. "Succesul, spune Otilia Stancu, a constat in modul de ambalare - doua sandvisuri ambalate in hartie, la un pret care a rezistat zeci de ani - 65 de bani. In anii '60, tot mai multi producatori autohtoni au inceput sa fabrice ceea ce a devenit in timp "dulcele" obisnuit al copiilor". Dobrogea detine marca Eugenia inca din 1997, cand a inregistrat-o la OSIM si a acordat licente de fabricatie sub marca sa si altor producatori autohtoni, printre care Bega Pam.

Branduri românești de biscuiți

Companie	Brand
Rostar	Rostar, Maia, Coconitos
Dobrogea	Eugenia
Supreme	Ulpio
Pan Group	Tismana
Romdil	Petit Beurre

Produsul a suferit mai multe procese de rebranding, fiind readus in atentia publicului ca si produs original, cu multa crema si aroma de rom. Unul in anul 2005, cand a fost relansat intr-o noua formula, cu un ambalaj nou si un altul in 2007, cand a trecut printr-un proces de repozitionare. Repozitionarea a readus biscuitele cu crema in atentia publicului. Piata biscuitilor este insa extrem de dinamica, matura, estimata la circa 190.000 de tone pe an. Concurenta este acerba datorita noilor companii intrate pe acest segment, fie prin productia proprie, fie prin intermediul importurilor.
Marcile autohtone de biscuiti, aparute dupa 1990,

Romdil si RoStar, au rezistat in fata concurentei straine prin diversitatea ambalajelor, gramajelor, calitatea produselor.



Astfel, daca la inceputul anului 2004 era o piata fragmentata, cu 84 de jucatori, aparitia brandurilor de la Elite, Danone si Unilever au schimbat complet ierarhiile. Ca urmare, producatorii autohtoni si-au modernizat liniile de productie, au investit in branduri si au renuntat la produsele vrac in favoarea celor ambalate.

Astfel, doar companiile care au venit cu inovatii in dezvolta rea marcilor si a portofoliilor au reusit sa aiba rezultate satisfacatoare. Vedat Andic, managerul RoStar, a precizat ca piata concurentiala a dus compania la decizia regandirii portofoliului de produse.

Istoria brandului Eugenia

Data aparitiei pe piata a Eugeniei nu este cunoscuta cu exactitate. "Un angajat care a lucrat in sectia de biscuiti a fabricii Dobrogea ne-a confirmat ca Eugenia se fabrica acolo inca din timpul razboiului. El se numeste Lucian Paunescu si a lucrat la Dobrogea pana la pensionare, in anul 1983", spune Otilia Stanciu, director de marketing si PR la Dobrogea. Fabrica din Constanta avea chiar o sectie care se numea "Eugenia", unde biscuitii cu crema se fabricau conform standardului de produs STR 5163/56. In anul 1985, se produceau, in medie 300 de tone de biscuiti Eugenia pe luna.

@page_break@

Producatorii de marci autohtone de conserve mizeaza pe traditie

Brandurile autohtone traiesc, de ceva vreme, sub amenintarea concurentei marcilor straine. Producatorii s-au pregatit din timp pentru a intampina situatia, intensificandu-si eforturile de branding. in plus, majoritatea jucatorilor au mizat in promovare pe traditie si pe romanism. De exemplu, pateul de ficat "Ardealul" aminteste de priceperea culinara a ardelenilor, are un ambalaj nou, cu valori asociate locului, in timp ce principalul concurent are denumiri geografice incluse in brand: pateul Bucegi si pateul Sibiu, de la Scandia. Traditia si vechimea pe piata a produselor este doar unul dintre factorii care au asigurat permanenta brandurilor romanesti. Astfel, faptul ca Scandia este in Sibiu inca din anul 1922, iar brandul Ardealul (pate de ficat produs de Orkla Foods) a luat nastere in 1996, in Covasna, a reusit sa ii fidelizeze pe consumatori. Totusi, de-a lungul timpului, producatorii au investit in rebranding si au readus in atentia publicului produsul.

Designul ambalajului pateului Ardealul a fost ajustat, insa a trecut printr-un proces complet de rebranding abia dupa ce a fost preluat de Orkla Foods Romania. "Orkla Foods Romania a decis rebrandingul marcii Ardealul cu obiectivul declarat de crestere cu aproximativ 50% a cotei de piata in volum. Si asta in conditiile unei piete cu caracteristici profunde de commodity, in care brand recall-ul este de aproximativ 50%. Acestea au fost premisele de la care a plecat BrandTailors la jumatatea anului 2005", se preciza la acel moment intr-un comunicat BrandTailors.

Conserve de pate de ficat

Companie	Brand
Scandia	Bucegi, Sibiu, Sadu
Orkla	Ardealul
Campofrio	Campofrio
Mandy	Mandy
Carniprod	Carni Prod
Unicarm	Unicarm

"Ardealul este o regiune cu valori implicit asociate: peisaje idilice, mancaruri gustoase, pline de savoare, oameni renumiti pentru atentia la detalii, pentru lucrurile bine facute.

Asa ca rebrandingul a constat in reiterarea acestor valori. S-au dezvoltat noi ambalaje care sa reflecte vizual pozitionarea, s-au realizat POSM-uri care sa atraga atentia la raft asupra schimbarilor si s-a comunicat pe TV la nivel national printr-o campanie de imagine derulata in toamna anului 2006", a declarat Andreea Toloaca, brand manager la Orkla Foods.

In urma campaniilor de comunicare si a campaniilor promotionale, pateul Ardealul se pozitioneaza pe locul trei in topul celor mai cunoscute marci de pate, iar in vanzari, de asemenea, se afla pe a treia pozitie pe segmentul sau de pret.

Dar nu numai campaniile de promovare asigura succesul unui brand. Pastrarea retetelor traditionale, diversificarea continua

a gamei de produse, reteaua solida de distributie, ambalajele noi ce garanteaza igiena pe intreg lantul de distributie, au fost de asemenea factori care au mentinut in preferintele consumatorilor brandurile din portofoliul Scandia. Anul 2007 a adus companiei sibiene o crestere a cifrei de afaceri cu 9% fata de anul 2006, atingand un nivel de aproximativ 50 de milioane de euro. "Aceasta crestere a cifrei de afaceri a reconfirmat pozitia de lider pe care Scandia Romana o ocupa pe piata conservelor de carne din Romania, compania inregistrand in anul anterior o cota valorica de 62%, dupa MEMRB", au mai precizat oficialii de la Scandia Romana. Acestia au adaugat: "pe piata pateurilor de ficat, Scandia a inregistrat in februarie - martie 2008, o cota de piata de 66%, conform datelor MEMRB din februarie-martie 2008".

Mandy Foods, o alta companie autohtona de profil, a mizat pe raportul pret - calitate pentru a ramane in preferintele consumatorilor. In plus, in anul 2007, vanzarile de conserve de pate au crescut cu 15%.

Istoria brandurilor autohtone poa te insemna un avantaj fata de celelalte, insa nu garanteaza si succesul pe piata. Producatorii au investit in marcile de succes, in repozitionare si rebranding, au schimbat ambalajul si au largit gama pentru a le pastra in memoria publicului.

@page_break@

Cremele romanesti au facut istorie

Cand se vorbeste despre brandurile romanesti, se cuvine facuta distinctia intre brandurile mostenite din comunism si brandurile romanesti capitaliste. In ceea ce priveste prima categorie, numele care sunt pe piata si astazi si existau si inainte de 1989 au rezistat datorita dinamismului de care au dat dovada in adaptarea la conditiile concurentiale.

Compania Farmec este poate cea mai longeviva de pe piata autohtona a cosmeticelor. In 1945 ea producea cinci produse, iar in prezent portofoliul numara peste 400. Dintre brandurile sale, cele mai cunoscute sunt Gerovital si Doina. Insa, de departe, cea mai mare notorietate, atat pe plan national cat si international, o are Gerovitalul. "80% dintre exporturile Farmec sunt reprezentate de Gerovital, iar vanzarile produselor din aceasta gama pe piata externa cresc anual, atat din punct de vedere cantitativ, cat si valoric", spune Mariana Sinitaru, reprezentant al departamentului de marketing al SC Farmec SA. Marca Gerovital Farmec include gamele Gerovital H3, Gerovital Plant si Gerovital Plant Forte. Practic, Gerovital a propus prima crema anti-age, la nivelul cosmeticii mondiale. "Din acel moment, productia nu a fost niciodata intrerupta in cadrul companiei. Conceptul Gerovital H3 isi pastreaza originalitatea chiar si la 40 de ani de la inregistrarea patentului, insa dezvoltarea biochimiei pielii in timp si descoperirea unor ingrediente mai eficiente, ne-au determinat sa intervenim pentru a imbunatati structura produsului", povesteste Mariana Sinitaru.

Branduri românești de creme

Companie	Brand românesc
Farmec	Gerovital, Doina
Gerocossen	Gerocossen
Elmiplant	Elmiplant

In noiembrie 2006 a avut loc relansarea Gerovital H3 intr-o noua versiune de ambalaj si o compozitie reactualizata. Acest proces a fost sustinut de o campanie puternica de comunicare, desfasurata sub sloganul "Amana intalnirea. Ramai tanar" si derulata in ultimele trei luni ale anului 2006 si in intervalul martie-aprilie 2007.

Mediile de comunicare alese au fost televiziunea, presa scrisa si materialele promotionale amplasate la locul vanzarii.

"Gerovital este un brand cu traditie in Romania, iar produsele sale, desi au evoluat de-a lungul vremii, au oferit calitatea si eficienta ceruta de consumatori. Totodata, el este un sinonim pentru lupta impotriva imbatranirii pielii. Pentru viitor, la nivel de companie, vom continua programul de investitii pentru retehnologizarea laboratoarelor si pentru cresterea capacitatii de productie menita sa sustina cererea de Gerovital. Mai mult, ne dorim noi parteneriate de distributie pe pietele internationale", afirma oficialul Farmec. Brandul Gerocossen a aparut pe piata cosmeticelor acum 18 ani si este unul dintre cele mai cunoscute branduri autohtone. "Valoarea brandului Gerocossen consta in atasamentul consumatorului fata de brand si in relatia de incredere dintre om si companie", e de parere Andreea Sas, marketing manager Gerocossen SRL.

Cu o istorie mai mare de 16 ani se poate lauda si brandul Elmiplant, brand ce a cunoscut o evolutie constanta. "Unul dintre cei mai importanti pasi a fost facut in anul 2006, odata cu relansarea gamelor Elmiplant pentru ten si pentru protectie solara. Relansarea gamei de ingrijire a tenului a presupus formule unice, fara parabeni sau parafine, concept aplicat in premiera de o companie locala de cosmetice. Aceste relansari au fost insotite de imbunatatirea ambalajelor si de o comunicare in consecinta.
In anul 2007 am lansat in cadrul brandului Elmiplant gama Cellulight, gama ce a avut un succes neasteptat datorita formulelor si ambalajelor indraznete, din nou, unice pe piata romaneasca", detaliaza Andreea Cremenescu, marketing manager Elmiplant.

In decembrie 2007, compania Elmiplant a fost achizitionata de catre Sarantis Romania, filiala grupului grec Sarantis. "Aceasta preluare se traduce prin planuri ambitioase create de o echipa de profesionisti. De aceea, pentru perioada care urmeaza pregatim primul rebranding Elmiplant facut 100% "ca la carte", completeaza Andreea Cremenescu.

Istorie Gerovital

"Istoria Gerovital incepe la mijlocul secolului trecut, cand profesorul doctor Ana Aslan (foto) a inceput sa studieze modul in care poate furniza pielii mature ingredientele necesare pentru sustinerea proceselor de regenerare si pentru mentinerea proceselor metabolice specifice pielii tinere. Rezultatul studiilor sale s-a concretizat in crema Gerovital H3, produsa pentru prima oara in serie la Farmec Cluj, in 1967, urmand ca mai tarziu gama sa se diversifice cu o serie de creme si emulsii", spune Mariana Sinitaru, reprezentant al departamentului de marketing al SC Farmec SA.

@page_break@

Brandurile romanesti de apa minerala sunt fruncea

Cele mai cunoscute marci romanesti din FMCG formeaza un grup bine inchegat cu care marcile straine pot concura doar prin investitii serioase in publicitate. Istoria unora dintre brandurile autohtone a inceput inaintea Primului Razboi Mondial, o parte din ele ajungand sa fie "vanate" de investitorii straini.

Biborteni a trecut printr-un proces de rebranding in 2006, dar asa cum declara reprezentantul companiei, este posibil ca procesul sa nu fie singular in istoria de peste 130 de ani a brandului. "Dupa cele doua razboaie mondiale, perioada in care Biborteni a cunoscut un avant deosebit, a urmat perioada comunista, care a redus diferentele dintre branduri, transformandu-le pe acestea in produse-materii prime.
Practic, in acea perioada nu cumparai o apa minerala pentru calitatile brandului, ci din ratiuni practice. In conditiile in care toate apele minerale erau imbuteliate in aceleasi sticle de 1 litru sau de 0,5 litri si aveau aproape aceleasi etichete, administrate de aceeasi companie nationala, singurul factor ditinctiv era tocmai gustul", povesteste Madalin Simion, brand manager Biborteni. El continua: "Astazi, cand competitia este mult mai acerba, Biborteni nu poate exista bazandu-se pe un singur atu, asa ca am conceput un plan care sa asigure existenta peste inca 130 de ani. Am readus valorile brandului la viata, prin procesul de rebranding din 2006. in anii ce vor urma, vom mari capacitatile de productie si vom intensifica promovarea. Toate acestea cer insa timp si bani, rabdare si studiu pentru a face lucrurile asa cum trebuie".

Ape minerale

Companie	Brand
Romaqua	Borsec
European Drinks	Izvorul Minunilor Stâna de Vale
Rio Bucovina	Bucovina
Apemin Tuşnad	Tuşnad
Perla Harghitei	Perla Harghitei
Mineral Quantum	Izvorul Harghita
Lipomin SA	Carpatina
Bibco	Biborţeni

Pentru cei de la European Drinks secretul succesului consta in calitate, in adaptabilitate si in comunicarea apropiata cu consumatorul. "Noi nu am neglijat niciodata magazinul de proximitate", completeaza ei.

Brandul Bucovina reprezinta pentru consumatori o apa minerala naturala de referinta. Factorii care au ajutat la acest rezultat sunt descrisi de Codrin Chiru: "Prezenta constanta la raft, datorita atat distributiei proprii, cat si a parteneriatului cu Pepsi QAB, a ajutat foarte mult in procesul de loializare a consumatorilor.

Sortimentatia diversa - flacoane PET si din aceasta vara flacoane de sticla - ofera variante de comercializare si consum. Mai mult, flexibilitatea si serviciile auxiliare oferite clientilor adauga valoare brandului". Noua identitate vizuala Bucovina o apropie pe aceasta de o pozitionare premium. "Ne-am propus o strategie foarte ambitioasa: sa castigam multi consumatori premium, fara sa pierdem insa consumatorii din prezent, multi dintre acestia fiind pe segmentul mainstream. Acest lucru este posibil datorita largirii sortimentatiei. Avem in acest moment una dintre cele mai complete oferte de apa minerala de pe piata: de la sticla din horeca de 0,33 l, pana la flaconul PET de 5 l, destinat consumului casnic", explica Codrin Chiru.

In 1998, fosta intreprindere de stat "Regina Apelor MineraleBorsec" s-a transformat in compania privata Romaqua Group S.A. Borsec. "In anul 2006, Borsec a sarbatorit 200 de ani de imbuteliere industriala. Acela a fost un prilej de rebranding, care a constat in usoara modificare a logo-ului si a etichetei. Strategia de brand are ca piloni principali avantajul atributelor de produs - calitatea superioara a apei puternic natural carbogazoasa si dezvoltarea unei promisiuni emotionale pentru consumatori", detaliaza Mihaela Draghici, directorul de PR al Romaqua Group SA. Ea adauga faptul ca in 2007, anticipand o crestere a consumului de apa minerala, compania isi va asigura maxim 1% din incasari din exporturi.

Istoria brandului Borsec

Acum 400 de ani, Borsecul era im buteliat in ulcioare de lut ars si era transportat pe caiin Transilvania, Moldova, Tara Romaneascasi Un garia. In 1806 este infiintata fabricaBorsec, aflata in proprietatea austriecilorZimmethausen si Eisner, iar din 1945activitatea de imbuteliere a fost continuatade diversi contractori pana la nationalizareasa, in 1948.

@page_break@

Ciocolata autohtona pare mai dulce romanilor

Brandurile care au traversat pe rioada comunista si au supravietuit pana astazi mizeaza in special pe nostalgie. De exemplu, campania de rebranding pentru batonul Rom Trico lor a fost creata de McCann si se bazeaza pe altfel de amintiri decat cele din "cei mai frumosi ani". Spotul rememoreaza chiar perioada comunista si aduce in prim plan intamplarile de atunci, sub sloganul "Senzatiile tari din 1964".

Ciocolata Rom Tricolor este un brand ce apartine grupului Kandia - Excelent, recent cumparata de liderul mondial al industriei de ciocolata, firma britanica Cadbury. Batonul de la Kandia este unul dintre putinele marci romanesti de larga notorietate inainte de '89 si care au supravietuit pana astazi. Chiar se estima, la un moment dat, ca producatorul de ciocolata comercializeaza, in Romania, circa 3,3 milioane de astfel de batoane, pe o piata extrem de fragmentata, competitiva ca oferte de produs si comunicare. "Rom Tricolor a reusit sa ramana in 2007 lider in volum pe piata de batoane si toate acestea intr-un mediu extrem de dinamic ca oferte de produs si comunicare", a declarat Gabriela Munteanu, Group Brand Manager.

Branduri românești de ciocolată

Companie	Brand
Kraft Foods	Poiana
Kandia-Excelent	Laura, Kandia
Supreme Group	Primola, Novatini, Anidor

Aceasta a adaugat: "Intr-o piata cu un ritm de crestere de peste 30% si in care se investeste semnificativ si constant in categoria de batoane, Rom reuseste sa fie de succes prin puterea brandului, prin indrazneala, atitudine si prin autenticitate".

Schimbarea de proprietar nu a dus la disparitia de pe rafturi a ciocolatei din 1964: britanicii au declarat ca nici nu le trece prin cap sa renunte la un brand atat de valoros.

Brandul Kandia a beneficiat de-a lungul timpului de doua campanii de comunicare: prima in 2004, cand s-a mers pe satirizarea "experientelor" din perioada comunista. Cea de-a doua campanie de amploare s-a desfasurat in primavara anului 2008, "cand pornind de la ADN-ul batonului Rom - romanesc, ironic si indraznet - am satirizat "Senzatii tari. Romanesti" din contemporaneitate", mai spune Gabriela Munteanu.

Din categoria brandurilor romanesti, nu trebuie sa omitem nici marcile Laura sau Poiana, prima tot din portofoliul Kandia-Excelent, cea de-a doua apartinand Kraft Foods. Laura a fost readusa in atentia publicului de Brand Tailors care a finalizat in luna decembrie a anului 2007 procesul de rebranding. Scopul declarat de la care a plecat Kandia a fost de a transforma acest

brand intr-unul stabil. Procesul de rebran ding a insemnat nu numai o schimbare la nivelul comunicarii, ci si o reteta imbunatatita de produs, dezvoltarea de noi sortimente si extensii de produs - tablete pe baza de ciocolata amaruie.

Desi este detinuta de liderul pietei din Romania, ciocolata Poiana a trecut de asemenea printr-un proces de rebranding. Pe segmentul tablete, Kraft detine aproximativ 50%, din care marca Poiana reprezinta aproape jumatate fiind cea mai puternica marca de pe piata ciocolatei din Romania. "Gustul este criteriul principal care sta la baza deciziei de cumparare in categoria dulciurilor. Astfel, pentru a ne mentine in topul preferintelor consumatori lor, care devin tot mai exigenti, o imbunatatire semnificativa a retetei ciocolatei Poiana a repezentat urmatorul pas firesc in consolidarea marcii", au precizat reprezentantii Kraft.

Creata si lansata in 1995 de Kraft Foods Romania, Poiana este ciocolata cea mai bine vanduta din Romania - peste 37.000 de tone de ciocolata Poiana au fost vandute in ultimii 13 ani, ceea ce inseamna mai mult de 370 de milioane de tablete.

@page_break@

Mezelurile romanesti pregatesc in liniste lupta cu brandurile straine

Carnatii de Plescoi, salamul Victoria, cel de Sibiu, de vara, sau mai recent lansatele mezeluri Salonta, Cris-Tim, Aldis ori Meda sunt doar o parte dintre brandurile romanesti care concureaza cu succes produsele jucatorilor straini din piata autohtona. "Daca s-ar ridica restricitiile impuse Romaniei, sunt convins ca iesind pe piata europeana, am putea concura nume grele din industria europeana", a declarat brand managerul Salonta, Radu Dumitrescu. El mizeaza pe brandurile romanesti pe care le produce si spune ca acestea vor aduce in acest an companiei o cota de piata de 5%, si un volum al businessului de peste 40 de milioane de euro.

"Cu salamul Salonta suntem lideri de piata. Vrem sa vindem anul acesta aproximativ 5.000 de tone din gama Matache Macelaru, vanzarile acestui brand urmand sa detina pana la finele anului circa 30-35% din cifra de afaceri a companiei", a mai spus Dumitrescu. Pentru a promova brandul Matache Macelaru, pe care il doreste pozitionat pe segmentul super-premium, Principal Company va beneficia de 70% din bugetul de promovare al companiei, restul bugetului fiind luat de salamul Salonta.

Un brand local cu mare notorietate in randul consumatorilor este Salamul de Sibiu, perceput inca de dinainte de Revolutie drept produsul premium al mezelurilor. Pentru producerea lui, se bat nu mai putin de 7 companii. "Sapte firme vor solicita protectia denumirii pentru salamul de Sibiu. Acestea sunt Salsi Sinaia, Aldis Calarasi, Caroli, Agricola Bacau, H&E Reinert, Medeus, Spar Slatina", a declarat presedintele Romalimenta, Sorin Minea. Acesta a mai precizat ca Romania nu si-a inregistrat la timp salamul de Sibiu, astfel incat s-a ajuns in

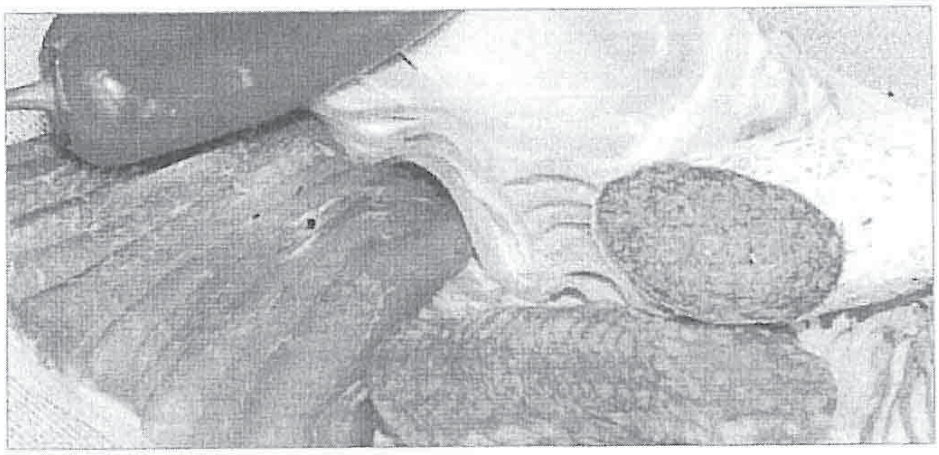
situatia ca acest produs, specific romanesc sa fie produs in Ungaria si importat ulterior in Romania.

Top 10 branduri românești	
Brand	Categorie
Cris-Tim	Salam
Alpinia	Salam
Caroli	Salam
Campofrio	Salam
Cris-Tim	Parizer
Caroli	Cârnați
Salonta	Salam
Meda	Cremwurști
Elit	Specialități
Aldis	Cârnați

Un alt brand recunoscut ca romanesc si produs dinaintea revolutiei, este Salamul Victoria. Perceput de consumatori ca cel mai de calitate salam de dinainte de 1989, produsul e fabricat azi de mai multe companii, acestea bazandu-si vanzarile pe notorietatea brandului. Unul dintre acestia, producatorul de mezeluri Aldis Calarasi, spune ca intrarea pe piata a brandurilor straine "strica" vanzarile brandurilor romanesti. "Piata este saturata, pe fondul intrarii unor furnizori din exterior, astfel ca dupa cresterea de 23% din 2007, ne asteptam la o majorare de doar 5%", a declarat seful Aldis, George Naghi. El mizeaza pe un volum al businessului de circa 105 milioane de euro, pentru aceasta investind in cresterea capacitatii de productie in sectia salamului de Sibiu si in cea de convenience food.
Bugetul de investitii al companiei pentru 2008 este de 6 milioane de euro. Oficialii Aldis spun ca bugetul de marketing pentru 2008 va fi orientat preponderent catre vanzarile de salam de Sibiu.

Intuind miza consumatorilor romani pe brandurile autohtone, Meda Prod, care produce unul dintre sortimentele de cremwursti cu vanzarile cele mai mari din aceasta categorie, va lansa branduri noi, tintind cresterea cotei de piata de la 3% la nivel national, la 5%. Firma intentioneaza sa isi alinieze produsele la comportamentul mereu in schimbare al consumatorului, astfel ca pentru acest an sunt prevazute lansarea unor noi produse din categoria specialitati, insotita de un rebranding al intregului portofoliu. "Vom lansa doua branduri, unul pe segmentul mediu si un altul pe cel premium. Nu putem inca dezvalui cum se vor numi noile game de produse, fiind in curs de derulare a procedurii de inregistrare a acestora la OSIM", spune Florin Rizea, directorul general Meda Prod.

Unul dintre competitorii Principal Company, Cris-Tim, cel care a adus pe piata Salamul Sasesc, si care este unul dintre cei mai mari vanzatori de parizer, a redus cu doua treimi investitiile programate pentru acest an, ca urmare a deprecierii leului si a cresterii pretului la carnea utilizata ca materie prima, a declarat Radu Timis, director general si proprietarul grupului. "Am redus cu doua treimi valoarea investitiilor pentru 2008, de la noua milioane de euro la 3,5 milioane de euro si vom investi in ambalaje, sistemul IT si in sistemul de control al intrarilor si iesirilor", a mai afirmat Timis.



Romanii consuma, in medie, circa 10 kilograme de mezeluri pe an, pentru o zi revenind circa 280 grame. Structurata pe categorii, piata de meze luri a inregistrat anul trecut o valoare de 700-800 milioane de euro si un volum de 202,7 tone, urmand ca in 2010 volumul pietei sa depaseasca 230 tone. Cea mai mare pondere din totalul pietei de profil o vor ocupa, in 2010, salamurile cu o cota de 42%, urmate de cremwursti si carnaciori, cu o pondere de 21%, de specialitati cu 17%, de parizer cu 12%, de sunca ce va avea o cota de 7% si de alte specialitati cu 1%.

Sorin Minea, presedintele Asociatiei Romane a Carnii, considera ca, per ansamblu, consumul de mezeluri de la noi este foarte apropiat de cel din celelalte state europene. "Daca vorbim de cifre reale, avem cam acelasi consum la mezeluri, raportat la UE", explica Minea.

Povestea unui brand

Cris-Tim, unul dintre cele mai cunoscutesi mai puternice branduri romanesti de pepiata alimentelor romanesti, a intrat inafacerea cu mezeluri cu doar 800 de dolari.Afacerea de familie a lui Radu Timis a pornitde la un chiosc de cartier in Bucuresti,ajungand in 15 ani la un business de 200 demilioane de euro si peste 3.300 de angajati.

@page_break@

Pastele fainoase romanesti rezista confortabil in fata celor straine

Brandurile romanesti de paste fainoase isi datoreaza succesul mai mult notorietatii si experientelor anterioare ale consumatorilor, trebuind sa faca fata asaltului pastelor italiene, din ce in ce mai sofisticate. Deocamdata, cresterea constanta a consumului de paste din Romania este motivata de pretul mic si de schimbarea obiceiurilor de consum ale romanilor. "Avantajele brandurilor locale in competitia cu brandurile internationale tin de notorietatea brandurilor pe piata nationala, de experientele pozitive pe care consumatorii le-au avut deja cu produsele, de valori ca traditie, popularitate, apropiere - percepute de consumatori ca fiind foarte importante si nu in ultimul rand de increderea de care se bucura brandurile romanesti in ceea ce priveste calitatea si sursa naturala a ingredientelor utilizate in procesul de fabricatie", explica Tatiana Visoiu director de marketing al Pambac.

Intrucat profilul consumatorului de paste fainoase indica faptul ca cei mai multi consumatori sunt din mediul rural, unde traditia este puternic impregnata (un roman din trei din mediul rural cumpara saptamanal paste, in vreme ce in mediul urban, frecventa este de 1:4), brandurile autohtone par a sta confortabil. Numai ca schimbarea comportamentului consumatorilor isi spune cuvantul. Multi dintre romanii care au mers la munca in strainatate (in special cei din Italia), au deprins consumul de paste. La intoarcerea acasa ei cauta brandurile cu care s-au obisnuit peste hotare, preferand de asemenea sa incerce produse noi, straine, in locul brandurilor romanesti. In mediul urban, cresterea numarului pizzeriilor si restaurantelor cu specific italian a contribuit si ea la accelerarea consumului de branduri de paste provenite din import.

Pana nu demult, cumparatorul clasic de paste fainoase era femeie, cu varsta intre 25 si 35 ani, preocupata constant de mentinerea siluetei. Acum insa, acest profil tinde sa se uniformizeze, "noul" consummator fiind tanar (barbat ori femeie), cu varsta cuprinsa intre 20 si 35 de ani, dinamic, cu venituri peste medie, dispus sa incerce produse culinare noi.

Brandurile românești de paste făinoase concurează cu succes produsele străine

Companie	Brand
Pambac	Gata, Flavora, Pambac
Pangram	Monte Banato
European Foods	Pasta DI'TALIA
Pan Group	Pasta Pan Group
Arnos	Arnos, Arnos Family

La achizitia unui brand de paste, potrivit studiilor de piata, un rol important il are notorietatea, forma ambalajului si culoarea pastelor, elemente care sunt luate in considerare inaintea pretului de cost. Producatorii locali de top din piata spun ca oricand ar putea concura cu firmele cu traditie europene din segmentul pastelor fainoase, calitatea pastelor romanesti fiind dintre cele mai ridicate. "In functie de specificul de consum al pietelor europene avem doua branduri care pot face fata cu succes acestor piete: Gata si Flavora pozitionate pe segmentele up-mainstream si premium", a declarat presedintele Pambac, Alin Giurea.

Seful Pambac mai spune ca 2008 va fi anul in care brandurile romanesti pe care le produce compania ii vor consolida pozitia de lider de piata. "Ca lideri pe piata locala de paste fainoase, pentru 2008 ne propunem o strategie de crestere a vanzarilor in ritmul de crestere al pietei locale si consolidarea pozitiei de lider, pe care o detinem de peste un an de zile", mai spune Giurea. El mai adauga ca brandurile autohtone sunt si cele care asigura profitabilitatea cea mai mare si dinamica cea mai ridicata. "Pambac isi bazeaza afacerea doar pe brandurile proprii. Cele trei branduri de paste fainoase aflate in portofoliul Pambac - Flavora, Gata si Pambac - sunt pozitionate pe cele mai importante segmente de piata atat din punct de vedere al dinamicii, cat si al profitabilitatii.

"Piata pastelor fainoase din Romania este dominata de zece producatori mari, care produc impreuna 84% din

volumul total al pastelor fainoase care sunt comercializate pe piata, atat pe lantul de retail, cat si pe componenta Horeca si cash & carry.

Alin Giurea, presedintele Pambac

Top 10 este format din Pambac, Baneasa (membru al grupului Overseas), Pangram Resita, Arnos, European Food, Private Label, Pan Group, Propast Iasi, Barilla Italia si Flour Mills Loulis. Dominatia producatorilor romani este evidenta, la finele anului trecut acestia avand aproximativ 98% din piata volumica si 96% din cea valorica.

@page_break@

Dero, un brand deloc pretentios

Pe piata romaneasca a detergentilor, pozitia brandurilor autohtone este destul de clara: in afara de Dero - parte a portofoliului Unilever de 12 ani - restul marcilor puternice sunt de origine internationala. Dero a luat nastere in 1966 pe platforma fabricii de detergenti din Ploiesti si de 40 de ani spala "romaneste".

Pentru romani, Dero este sinonim cu "detergentul", situatie care persista. Numele sau vine de la "DE-tergenti ROmania". Valentina Tagirtoi, brand building manager Dero la Unilever South Central Europe, detaliaza parcursul modern: "in 1996, dupa achizitia fabricii din Ploiesti, Dero a fost repozitionat ca un brand economic si a avut succes, devenind la numai un an diferenta, al doilea nume ca volum din piata. In 2000, a devenit Dero Surf. Noul nume a fost un pas inainte in efortul de a individualiza brandul in ochii consumatorilor. In acelasi an a fost lansata si prima varianta 2in1, detergent plus balsam. Cel mai important moment in evolutia Dero a fost cel din martie 2004, cand marca a fost relansata cu un nou mesaj: "Dero scoate cele mai frecvente 99 de pete".

Scurt istoric Dero

1996 - achiziția fabricii din Ploiești de Unilever
2000 - Dero a devenit Dero Surf
2004 - Campania „Dero scoate cele mai frecvente 99 de pete"
2006 - compactizarea detergenților
2007 - a fost relansată gama Dero Clasic
2008 - lansarea detergentului lichid

Octombrie 2006 a fost momentul 0 al fenomenului de compactizare a detergentilor. Astfel, alaturi de alti detergenti Dero a devenit disponibil ca pudra campacta. in mai 2008 s-a lansat detergentul lichid concentrat Dero Mic si Puternic. Evolutia Dero, de la un detergent comun la o marca individualizata a inclus modernizarea produsului si a ambalajului. "Dero nu este o marca pretentioasa, ci este vesel, popular si mereu dornic sa ofere experiente placute consumatoarelor. Toate aceste lu cruri au facut din Dero una dintre cele mai pu ternice marci romanesti", e de parere Valentina Tagirtoi.

@page_break@

Dominatia romaneasca

Marcile romanesti domina numeric, dar nu numai, Top 10 branduri in cele mai mari categorii de lactate: lapte, iaurt, sana si kefir, lapte batut, unt si branza topita. Cercetarea realizata de MEMRB si revista Piata a relevat ca patru din cele sase categorii au ca lideri - dupa valoarea vanzarilor - marci romanesti. De altfel, in cele cinci topuri sunt prezente 20 de marci romanesti, unele cu prezente in mai multe categorii.

Pe o piata pe care sunt Danone, Milli, Hochland, Oke, Tnuva, President, Meggle pozitiile marcilor romanesti constituie o performanta in sine. Toate cele 20 sunt branduri tinere, majoritatea create in anii '90. Exceptii notabile: Zuzu si Fulga, doua branduri create in 2005 si 2006. Comunica rea insistenta, identitatea distincta si cate un portofoliu solid de produse au facut din acestea doua branduri cu rezonanta in piata lactatelor.

Cea mai puternica marca romaneasca de lactate poate fi socotita Napolact, daca luam in considera repozitia sa de lider in doua categorii si prezenta in Top 10 in alte doua. De asemenea, LaDorna are o pozitie foarte buna, ca si Zuzu. LaDorna, brand intrat recent in portofoliul gigantului francez Lactalis, este numarul unu pe lapte si puncteaza in inca doua categorii, iar Zuzu are trei prezente in Top 10.

De remarcat ca toate cele trei marci ale Albalact au pozitii fruntase, insa numai Albalact este lider (la unt).Big Panda, Primulact, Gordon, Covalact si Paco sunt alte branduri romanesti fruntase.

Cele mai puternice mărci românești de lactate

Marca	Producător	Locul ocupat în Top 10 branduri					
		Lapte	Iaurt	Brânză topită	Sana și kefir	Lapte bătut	Unt
Napolact	Friesland	a	10	a	1	1	4
LaDorna	Dorna Lactate	1	a	6	a	a	7
Zuzu	Albalact	3	a	a	9	6	a
Big Panda	Almera Internațional	a	a	a	2	4	a
Albalact	Albalact	a	a	a	a	a	1
Primulact	Primulact	9	a	a	4	a	a
Gordon	Gordon Prod	a	a	2	a	a	a
Covalact	Covalact	a	a	a	a	a	3
Fulga	Albalact	5	a	a	a	a	a
Monor	Carmo Lact	a	a	a	a	5	a
Brenac	Brailact	7	a	a	a	a	a
Paulact	Paulact	a	a	7	a	a	a
Paco	Paco Internațional	a	a	a	a	7	10
Cedra	Friesland	8	a	a	a	a	a
Therezia	Therezia	a	a	8	a	a	a
Bucovina	Bucovina	a	a	a	a	8	9
Tramar	Risk Com	a	a	a	a	a	8
Sim	Simultan	a	a	a	a	9	a
Natura	SCIL Dâmbovița	a	a	a	10	10	a
Tihuța	Carmo Lact	a	a	10	a	a	a

Big Panda are o pozitie puternica pe segmentele de sana, kefir si lapte batut, Primulact este in top in cea mai mare categorie de lactate, in timp ce Gordon este principala rivala a liderului categoriei de branza topita - Hochland. Covalact puncteaza cu locul trei la unt, in timp ce Paco are doua prezente in Top 10.

LaDorna - fisa marcii

Varsta: 10 ani

Genealogie: Brandul LaDorna s-a nascut odata cu fabrica de la Dorna Candreni, Suceava, o investitie "green field" de 8,5 milioane euro a companiei detinute, pana recent, de Jean Valvis.

Repere: Lactalis, numarul doi mondial pe piata lactatelor, a achizitionat grupul de firme LaDorna la mijlocul lunii aprilie 2008.

Prezent: LaDorna este liderul categoriei lapte, are locul sapte la unt si ocupa pozitia a sasea la branza topita, potrivit MEMRB (dupa cota in valoare).

Napolact - fisa marcii

Varsta: 18 aniGenealogie: are ca stramos atelierul de prelucrare a laptelui Vlad, despre care se stie ca functiona in 1905. 30 de ani mai tarziu, Vlad exporta in SUA branzeturi fermentate si topite.

Repere: in 2004, fabrica si marca Napolact sunt achizitionate de Friesland Foods. In 2006, Napolact se repozitioneaza ca marca traditionala romaneasca.

Prezent: conform MEMRB, brandul Napolact este lider in categoriile sana - kefir si lapte batut, este in pozitia a patra la unt si ocupa locul 10 in categoria iaurt (dupa cota in valoare).

Zuzu - fisa marcii

Varsta: 2 ani si 3 luni

Genealogie: frate bun cu Fulga si Albalact, Zuzu a fost conceput ca un brand de generatie noua. Compania mama, Albalact, provine din intreprinderea de Industrializare a Laptelui Alba, reorganizata in societatea Albalact in 1990.

Repere: in primul an de viata, Zuzu a majorat vanzarile Albalact cu aproape 70%. La varsta de 12 luni brandul Zuzu realiza deja o treime din cifra de afaceri a companiei din Alba Iulia.

Prezent: e numarul trei in categoria lapte si numarul noua la sana si kefir, dupa datele detinute de MEMRB (dupa cota in valoare).

@page_break@

Bere: conduc ai nostri

Piata berii, una dintre cele mai dinamice piete, este dominata de marcile autohtone, conform datelor MEMRB. La succesul acestor branduri au contribuit intr-o mare masura investitiile in marketing si publicitate, relatia cu consumatorii si nu in ultimul rand pretul, care joaca un rol important in alegerea consumatorilor.

Bergenbier, una dintre cele mai vandute si cunoscute beri din Romania, a avut in 2007 o crestere de peste 30% in volum fata de 2006, conform declaratiilor oficialilor InBev. In opinia aceleiasi surse, Bergenbier a reusit sa se impuna si sa-si creeze o imagine distincta de bere a barbatilor si a fotbalului romanesc.

Ursus Premium a avut o crestere de 8% in perioada aprilie 2007 - martie 2008, iar Wojciech Bauman, vicepresedinte marketing Ursus Breweries, considera ca succesul acestei marci se datoreaza gustului unic, aspectului elegant si calitatii deosebite. Ursus Premium este prima bere romaneasca ce a obtinut medalia de aur la World Beer Cup in SUA. Un alt brand al Ursus Breweries, Timisoreana, pozitionat in segmentul mainstream, a avut o crestere de 43% in perioada aprilie 2007 - martie 2008, aceasta crestere fiind generata, in opinia oficialului Ursus Breweries, de lansarea noului ambalaj PET si de relatia creata in timp cu consumatorii.

Bergenbier

1995 - a fost lansata pe piata prima bere Bergenbier. La trei ani de la lansarea pe piata, in 1998, Bergenbier a devenit sponsor oficial al echipei nationale de fotbal.2000 - InBev a schimbat identitatea brandului Bergenbier, a trecut de la rosu la galben. 2005 - a fost schimbata identitatea vizuala a marcii Bergenbier, logo si eticheta.

Neumarkt

La inceputul anilor '90 a fost lansata prima bere Neumarkt de catre Bere Mures.1998 - a fost lansata Neumarkt la PET si a fost prima bere imbuteliata la PET din Romania.2008 - Bere Mures a fost achizitionata de Heineken.

Bucegi

1984 - a fost fabricata prima bere Bucegi. in anii '90, berea Bucegi intra in portofoliul Brau Union, achizitionat intre timp de compania olandeza Heineken.

Ursus

In 1878 a aparut prima fabrica de bere de la Cluj, iar in 1929 fabrica va primi denumirea de "Ursus - Fabricile de Bere Unite din Cluj".

1996 - South African Breweries preia S.C. Ursus S.A

2001 - Ursus Premium Pils a devenit Ursus Premium

2007 - a fost relansata sticla Ursus de 330 ml cu capac twist-off , ceea ce a reprezentat o premiera pe piata romaneasca. In acelasi timp, Ursus a intrat pe piata cu propria sa varianta nealcoolizata.

Timisoreana

Povestea Timisoreana incepe in 1718, an din care dateaza primul document care atesta existenta unei fabrici de bere la Timisoara.

2001 - South African Breweries (SAB) a achizitionat Bere Timisoreana.

Golden Brau

1998 - a fost lansata pe piata prima bere Golden Brau. A fost prima bere din Romania care a lansat un PET cu folie de protectie.

Burger

2003 - a fost lansata pe piata prima bere Burger de catre European Food.

Inchide

Procesatorii de carne, pregatiti sa faca fata schimbarilor

Marti, 21 Februarie 2012, ora 16:04
http://www.revista-piata.ro//index.php?c=newslist&m=detaliu&id=7617

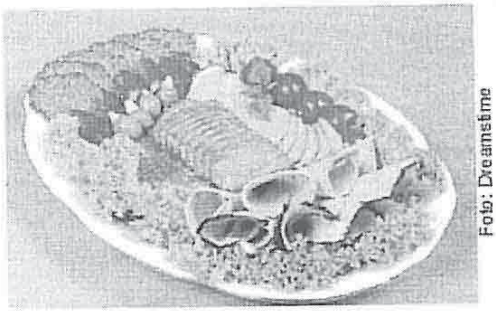
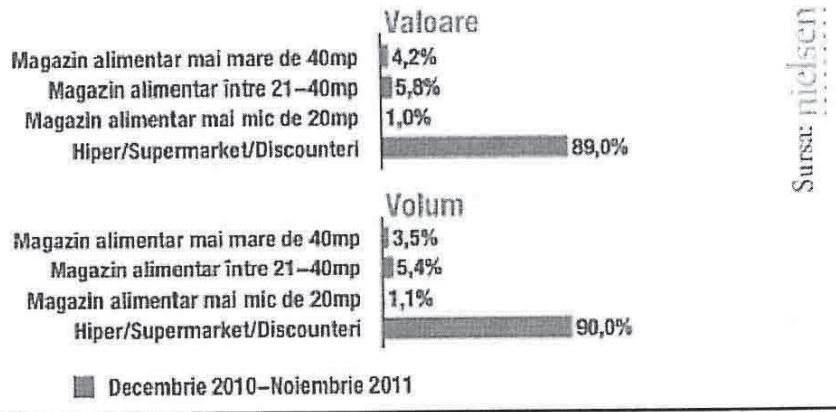


Foto: Dreamstime

Producatorii de mezeluri considera ca marea lor povocare este de a reusi sa ofere consumatorilor produse si servicii adecvate momentului.

Piata mezelurilor a scazut ca volum al vanzarilor cu aproximativ 10% - 12% in 2011, fata de 2010, in timp ce valoric a inregistrat usoare cresteri, cauzate de preturile materiilor prime, cursul de schimb etc.
Deoarece valoarea cosului zilnic este in continuare mica, este greu de prevazut ce se va intampla in acest an. Cu atat mai mult cu cat consumatorii sunt mai informati, se intorc la lucrurile de baza, isi regandesc valorile personale si bugetele de cheltuieli.
Tocmai de aceea, producatorii considera ca marea lor provocare este de a veni in intampinarea lor cu oferte relevante.
„Se pare ca motto-ul celor care vor rezista etapei de criza este: «Inovez, deci exist». Asa ca noi inovam", afirma Dan Conu, Director Vanzari si logistica Cris-Tim. „Suntem preocupati in primul rand sa analizam si sa intelegem corect ce nevoi si asteptari au clientii nostri; primim informatii din piata, atat de la agentiile specializate cu care colaboram, cat si de la profesionistii din echipa noastra de Vanzari, Trade. Avem o echipa de specialisti la Departamentul Cercetare-Dezvoltare care incerca sa gaseasca raspunsuri si solutii adecvate consumatorilor nostri existenti sau potentiali. Investitiile facute ne vor permite lansarea unor noi modalitati de ambalare, precum si a unor noi produse", explica Dan Conu.

VANZARILE DE CARNE PROCESATA – MEZELURI IN FUNCTIE DE CANALUL DE VANZARE



Ca format de vanzare, comertul modern domina detasat in cazul mezelurilor, situatie la care contribuie prezenta marcilor proprii si a vracurilor.

In septembrie 2011, Cris-Tim a lansat Family Sunca, un concept nou atat din perspectiva produsului, cat si a modului de comunicare a acestuia, sunca fiind o categorie care, datorita proteinelor de calitate si a continutului scazut in grasimi, are ca target principal femeile si copiii.
O luna mai tarziu, portofoliul companiei s-a imbogatit cu brandul Matache Macelaru'. Pentru a sustine notorietatea de care se bucura in randul consumatorilor romani, Cris-Tim a demarat o campanie de marketing si comunicare puternica, sustinuta de o forta de vanzari bine pregatita.
Conform datelor de piata recente, in 2011, Salamul Sasesc a fost cel mai bine vandut produs din categoria din care face parte. Cresteri semnificative s-au inregistrat si pe segmentele produse feliate, carnati si mezeluri crud-uscate.
In a doua jumatate a anului trecut, Salbac – producatorul de mezeluri din cadrul grupului Agricola Bacau - a lansat mai multe produse, dintre care s-au remarcat urmatoarele: Salamul

Domnesc, Salamul Aries, Carnatii Parma (produs relansat) – pe segmentul produse crud-uscate; Pieptul de porc rulat si Rulada traditionala de pui – pe segmentul produse fierte afumate.
„In ceea ce priveste produsele cu cele mai bune vanzari, cred ca rezultatul nostru cel mai relevant este cresterea cu 16% a volumelor de salamuri crude uscate comercializate in 2011, respectiv, cu 23% ca valoare. Asta in conditiile in care piata, in acest segment, a fost stationara", precizeaza Angelica Boboutanu Smil, director general, Salbac SA Bacau. „Fireste, cel mai pretios produs al nostru, Salamul de Sibiu Agricola Bacau, si-a consolidat pozitia de lider pe o piata in crestere pe acest segment. In 2011, am vandut cu 9% mai mult Salam de Sibiu Agricola Bacau fata de anul precedent", adauga Angelica Boboutanu Smil.

RATA DE PENETRARE A CATEGORIEI IN RANDUL POPULATIEI URBANE		
	SEPT.-NOV. 2010	SEPT.-NOV. 2011
Mezeluri si carne procesata	57,8%	60,9%
Sondaj telefonic lunar realizat pe 1.000 de respondenti din mediul urban, cu varste intre 14 si 65 de ani. **Sursa: Brand Express, Daedalus Millward Brown**		
In perioada septembrie – noiembrie 2011, gradul de penetrare a categoriei mezeluri in randul populatiei din mediul urban a crescut cu 3,1%, fata de aceeasi perioada a anului anterior.		

Gratie unei segmentari proprii, inceputa in urma cu trei ani, Fox acopera atat segmentul mediu de pret – produse Fox cu eticheta rosie -, cat si segmentul premium – produse cu eticheta albastra.
„In ceea ce priveste modificarile din portofoliu, in linii mari, am pastrat structura din 2010, insa am introdus 20 de produse noi, din care o mica parte nu au fost validate de piata. Acest lucru a avut drept motivatie calitatea ingredientelor, aflata peste media competitiei, ceea ce a generat un pret usor peste media segmentului", relateaza Sorin Ichim, director marketing Fox. Pastrama taraneasca de iepure, Pastrama taraneasca de rata si Pastrama Sinaia – acestea au fost cateva dintre preparatele Angst lansate in a doua jumatate a anului trecut. De asemenea, a fost relansata gama SantiVia, iar in pragul Sarbatorilor de iarna s-a pus accent pe carnatii vanatoresti.
Gama Bunatatilor Traditionale este in topul vanzarilor, alaturi de preparatele crude-uscate, unde, si in cazul Angst, lider este Salamul de Sibiu. Unele produse care ajung la maturitate sunt inlocuite cu altele noi.
„Ca sa tinem pasul, inovatia nu a fost suficienta", sustin reprezentantii Angst. „Schimbarea tendintelor de consum, orientarea catre produse sanatoase si sezonalitatea sunt unele dintre elementele primordiale pe care a trebuit sa le avem in vedere. Putem spune ca anul 2012 va fi unul hotarator. Pe o piata exigenta, doar producatorii care isi mentin standardele cu adevarat de calitate vor reusi sa ramana. Cumparaturile de impuls nu mai sunt considerate un trend, clientul se intoarce catre lucrurile bine facute", mentioneaza reprezentantii companiei.
Pe segmentul premium, Marex a introdus pe piata parizerul afumat, iar pe cel de pret mic, parizerul de porc, calibrat la 500 de grame. Alte noutati sunt legate de modul de prezentare: diferite produse, cum ar fi carnatii semiafumati, carnatii cu bere, cabanosul, salamul de casa sau salamul vanatoresc, au fost lansate si in ambalaj de 400 de grame.
Perutnina Romania, companie intrata pe piata locala in ianuarie 2011, comercializeaza exclusiv mezeluri din carne de pui si curcan: crenvursti, parizer, sunca, intr-o gama sortimentala diversificata.
„Avand in vedere ca suntem de putin timp pe aceasta piata, am avut doar produse care au performat. De altfel, intrarea ne-am facut-o dupa o analiza amanuntita de piata, astfel incat am lansat preparate care aveau premise satisfacatoare", precizeaza Florin Lupu, director comercial.
Compania produce in Slovenia si, fiind un grup mare - fosta Avicola Yugoslavia – si cu traditie (dateaza din 1905), a reusit, anul trecut, sa mentina costurile de productie si de materie prima.
Potrivit datelor de piata furnizate de Nielsen, marcile proprii ale retailerilor detin, cumulat, cea mai mare cota de piata in categoria mezeluri. Impreuna cu Cris-Tim, Aldis, Primo si Caroli, acestea isi adjudeca o cota de 63,1%, ca volum al vanzarilor, si de 58,7%, ca valoare a acestora.

Carrefour detine aproximativ 80 de sku-uri marci proprii, acestea reprezentand intre 8% si 9% din totalul mezelurilor comercializate. Cele mai performante produse au fost salamul banatean Carrefour, salamul de Sibiu Carrefour si parizerul de porc Nr. 1.
In cazul real,-Hypermarket, mezelurile marca proprie au scazut in vanzari, „scadere influentata in principal de tendintele in consum", dupa cum ne comunica reprezentatii lantului de magazine.
Compania detine un total de 30 de articole, intr-o gama variata, cele care s-au vandut cel mai bine in 2011 fiind parizerul de porc Tip la un kilogram, salamul taranesc cu sunca la 500 de grame si lebarul de casa real,-Quality la 350 de grame.

TOP MARCI CONSUMATE - MEZELURI SI CARNE PROCESATA		
	SEPT. - NOV. 2010	**SEPT. - NOV. 2011**
1	CrisTim	CrisTim
2	Campofrio	Aldis
3	Caroli	Caroli
Sondaj telefonic lunar realizat pe 1.000 de respondenti din mediul urban, cu varste intre 14 si 65 de ani. **Sursa: Brand Express, Daedalus Millward Brown**		
In 2011, Aldis a reusit sa patrunda in Top 3 marci consumate, CrisTim si Caroli mentinandu-si pozitiile.		

Inchide

zf.ro

Cum se produce Salamul de Sibiu la Bacău: drumul de la abator la rafturile magazinelor

Autor: **Gabriel Razi 16.09.2012**

Salamul de Sibiu, un brand premium disputat în ultimii ani de mai mulţi producători de mezeluri de pe piaţa locală, ia naştere în circa 90 de zile, "un drum" în urma căruia căruia carnea de porc proaspătă se transformă în batoanele "albe", acoperite cu mucegaiuri.

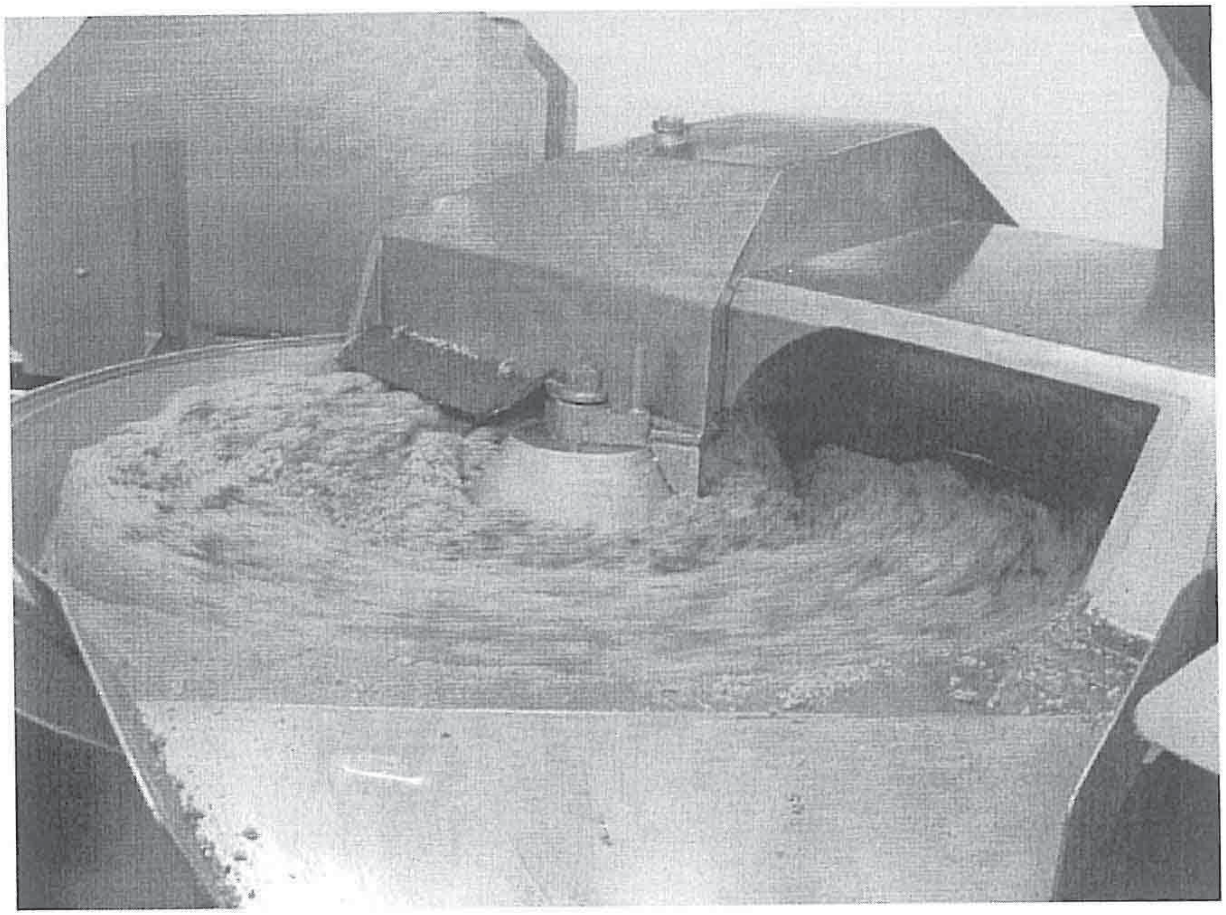
Business-ul cu salamuri sub brandul "Salam de Sibiu" aduce producătorilor români încasări anuale cuprinse între 25 şi 30 milioane de euro, potrivit calculelor ZF.

Una dintre fabricile unde se produce salam sub brandul "Salam de Sibiu" în România este Salbac, unitate de producţie din Bacău, parte a grupului Agricola. Compania produce aproximativ 4.300 tone de salamuri-crud uscate şi afumate anual, din care o bună parte este acoperită de salamurile produse sub brandul "Salam de Sibiu".

(Aşa arată camera unde carnea de porc este uscată în prima fază timp de trei zile)

Fabrica, construită în anii '70 şi care este situată pe o stradă laturalnică de la periferia oraşului Bacău, lasă la prima vedere puţin de bănuit din ce se întâmplă în interior.

Încă de la intrarea în fabrică vizitatorii sunt obligaţi să îmbrace în echipamente de protecţie albe dar şi să îşi acopere încălţămintea şi mâinile cu protecţii din folie de plastic, respectiv cu mănuşi. Mai mult, la intrare atât angajaţii companiei cât şi vizitatorii sunt nevoiţi să treacă printr-un punct de control unde sunt împroşcaţi pe mâini şi picioare cu o substanţă dezinfectantă.



(Carnea de porc, slănina şi condimentele sunt amestecate de un echipament industrial. Acestea sunt singurele elemente ce intră în compoziţia salamului "de Sibiu")

Achiziţionează lunar 200 de tone de carne de porc

Prima oprire în fabrică este punctul de recepţie al materiei prime, locul unde carcasele de porcine îşi fac intrarea pe linia de producţie. Acesta este zona prin care intră în unitatea de producţie în fiecare lună aproximativ 200 de tone carne de porc (aproximativ 8-10 camioane) pe care compania Salbac le achiziţionează de la americanii de la Smithfield, cel mai mare crescător de porcine de pe piaţa locală.

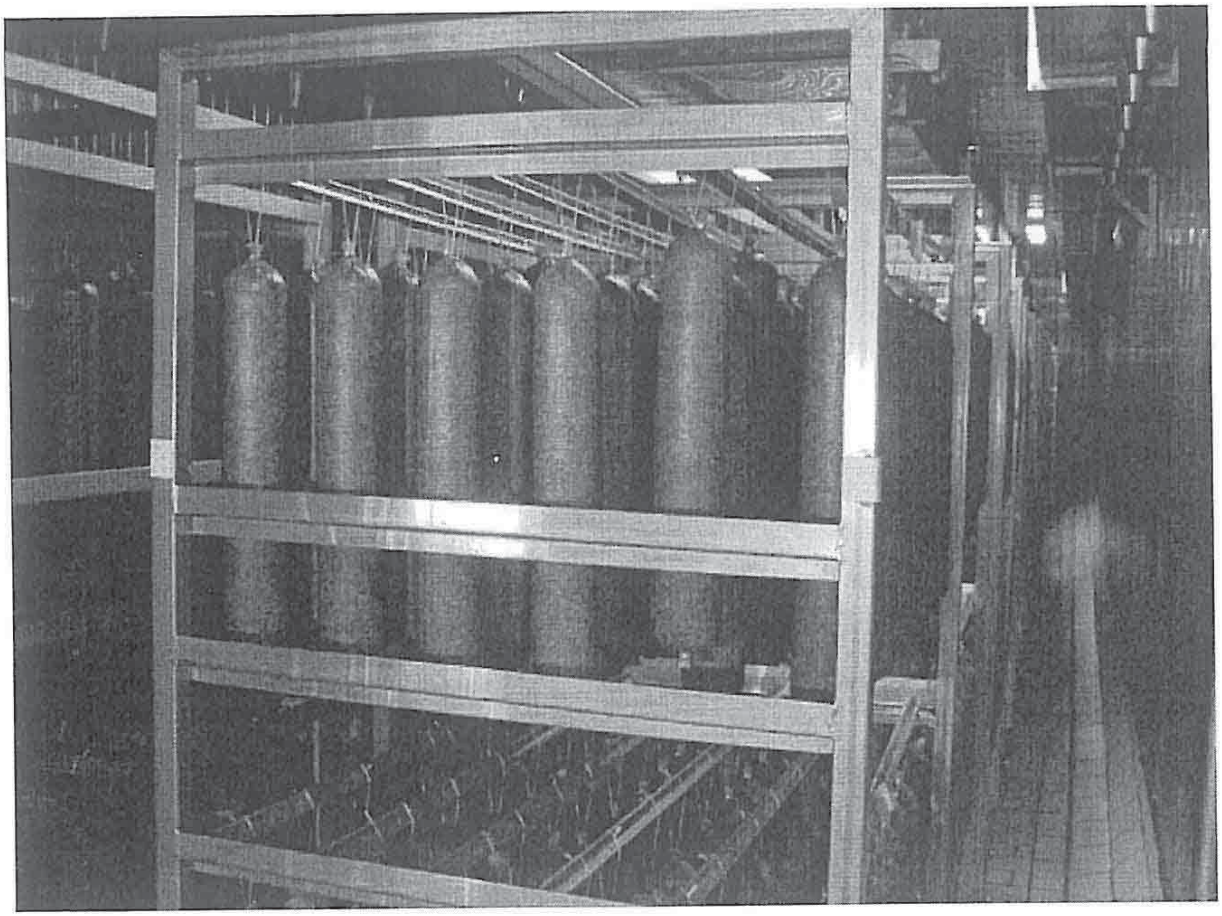
Pe rând, carcasele de porcine se aliniază pe o linie de procesare în jurul unei mese. Aici angajaţii Salbac porţionează carnea în bucaţi de dimeniunea unui pumn pentru ca ulterior întreaga cantitate procesată astfel să rămână timp de trei zile într-o cameră specială pentru a fi uscată.

(După amestecare compoziţia din carne, condimente şi slănină umple membranele alimentare pentru a se transforma în batoane)

"Carnea rămâne în această cameră pentru trei zile pentru a se zvânta şi pentru a se elimina apa", a explicat Angelica Şmil, directorul fabricii Salbac, care a îndeplinit şi rolul de ghid cu ocazia unui eveniment public organizat de grupul Agricola Bacău.

Odată uscată, carnea este scoasă din această cameră fiind introdusă alături de slanină şi condimente într-un echipament industrial care toacă şi amestecă aceste elemente.

De aici conţinutul salamului este introdus în membranele alimentare, acesta fiind punctul final al procesării pentru acest tip de salam crud-uscat.

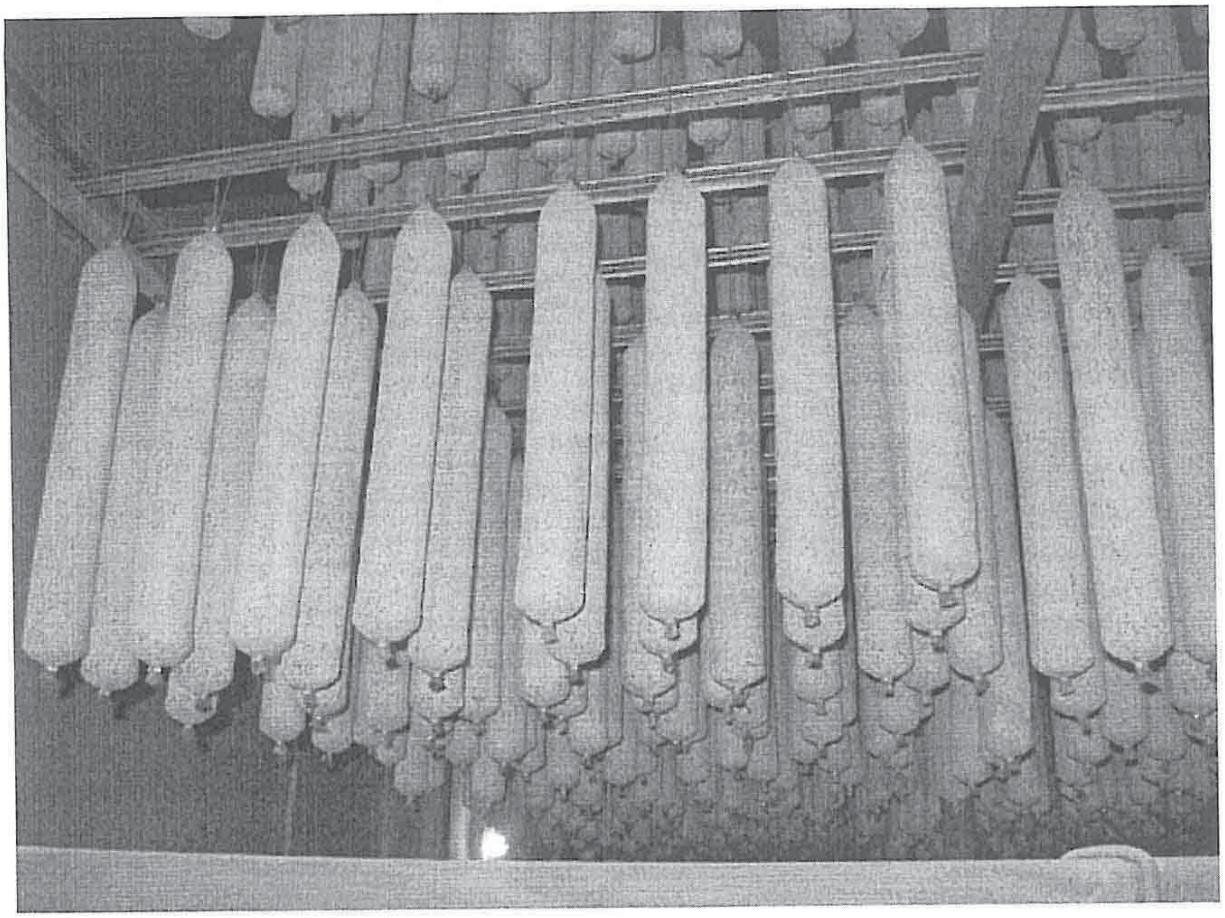


(Batoanele sunt uscate inițial timp de 3 zile într-o cameră ce menține o temperatură controlată de -7 grade celsius)

Cele 90 de zile petrecute în camerele de uscare și maturare aduc valoarea adăugată

De aici salamul mai are de parcurs un drum de 90 de zile. În acest interval, primele 3 zile sunt petrecute de batoanele de salam în camera de uscare, unde salamul stă într-un mediu controlat la -7 grade celsius pentru a continua să piardă din conținutul de apă.

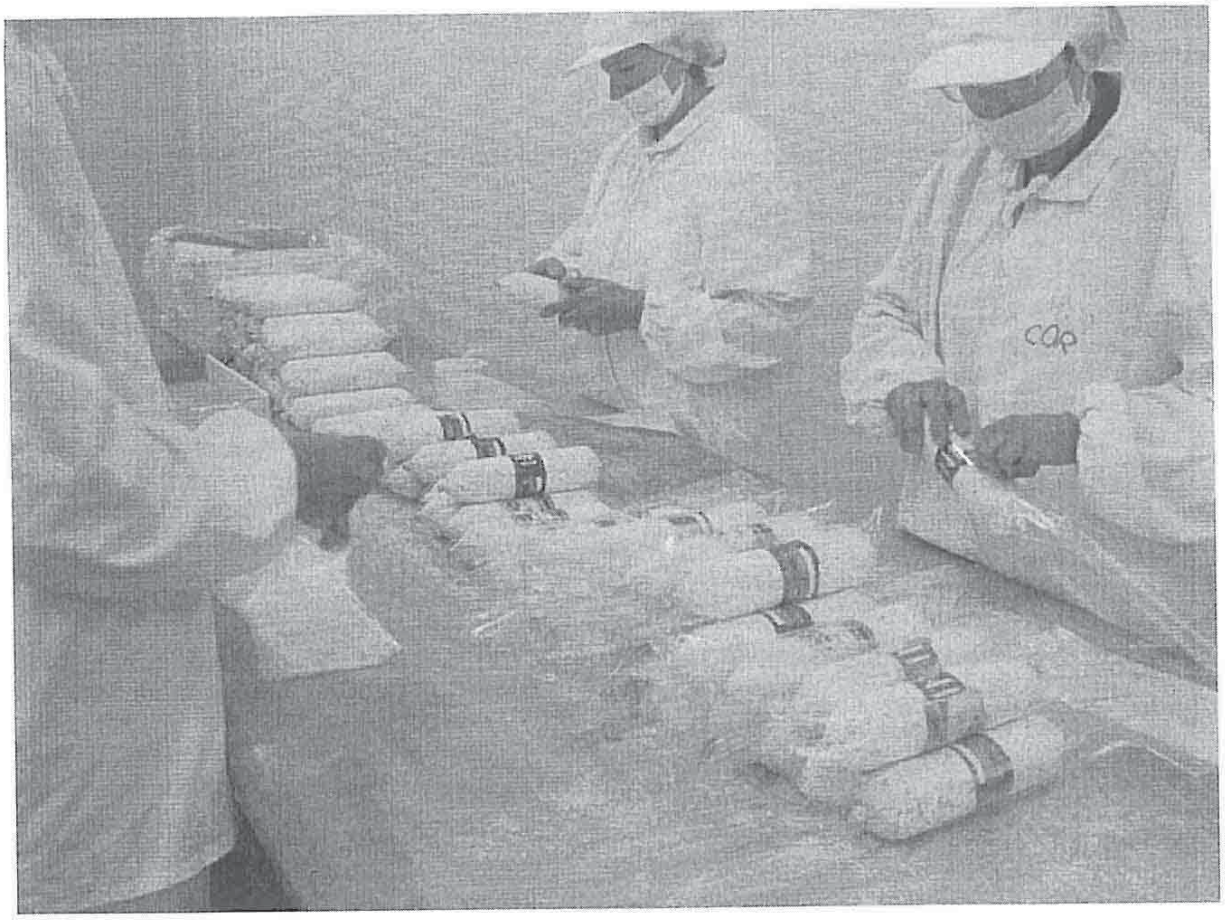
"Următoarele șapte zile sunt dedicate afumării la rece după care salamurile intră la maturare", a adăugat directoarea fabricii Salbac.



(În camerele de maturare salamurile sunt acoperite de angajații Salbac cu o soluție mucegai care acoperă treptat batoanele)

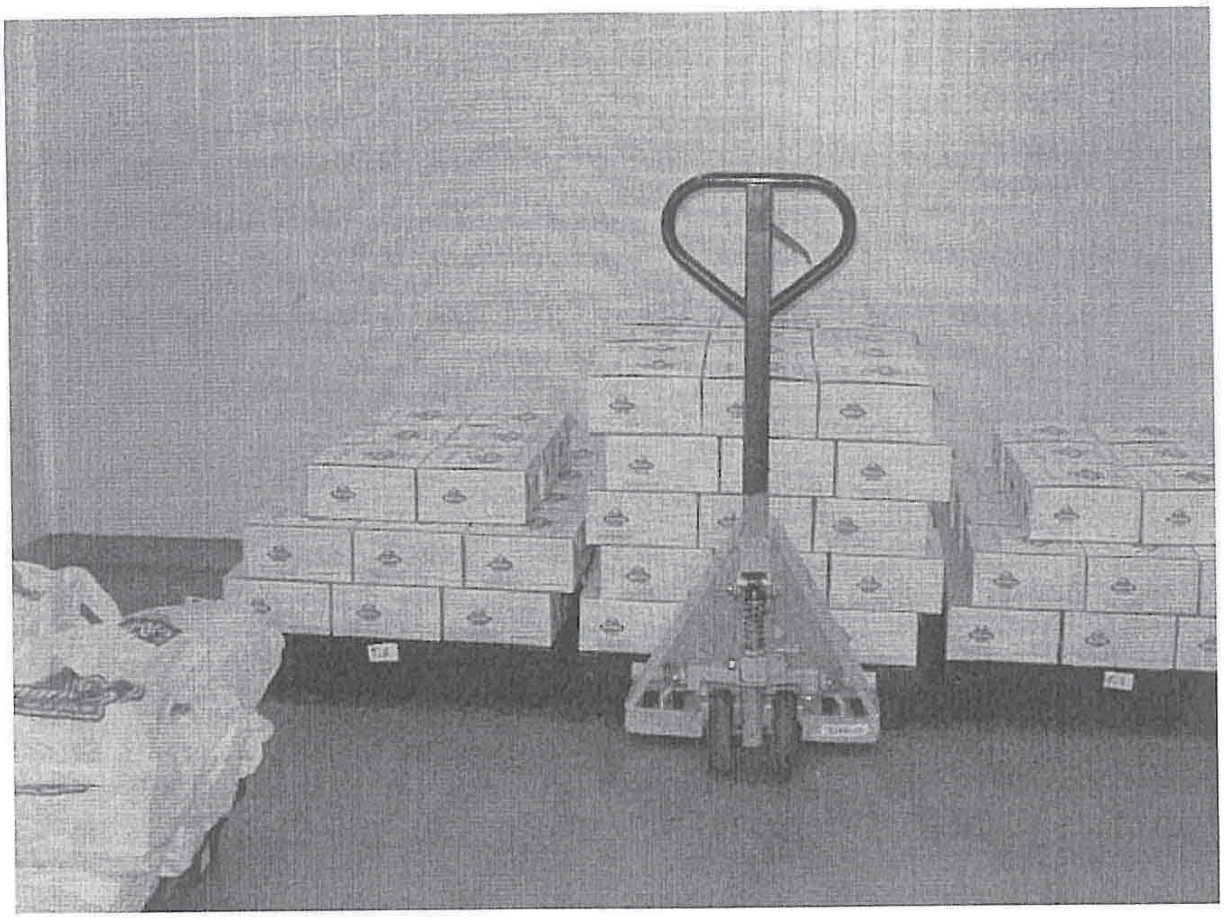
În cele 14 camere de maturare ale fabricii din Bacău, salamurile, de acum uscate, capătă culoarea alburie cunoscută după ce sunt acoperite treptat cu mucegaiuri "nobile".

După terminarea acestui ciclu de 90 de zile batoanele salam sunt ambalate manual, împachetate în cutii și trimise spre livrare.



(Toate salamurile "de Sibiu" produse de Salbac Bacău sunt ambalate manual)

Anul trecut Salbac Bacău, companie cu 113 angajaţi, a avut afaceri de 16,3 milioane de euro, în creştere cu 9,3% faţă de anul 2010, arată datele de la Ministerul Finanţelor (MF). Din totalul producţiei de mezleuri crud-uscate şi afumate, 10% pleacă la export, potrivit datelor grupului Agricola Bacău.



(După ambalare, salamurile sunt împachetate în cutii pentru a fi livrate retailerilor)

Obs.

REPUBLICA POPULARĂ ROMÂNĂ

INDUSTRIEI ALIMENTARE

DIRECTIA CARNE
Serv. Producţiei

326114 - 23 IUN. 1950

924
26 VI

CĂTRE

INDUSTRIA ALIMENTARA „SINAIA"

S I N A I A

In vederea aprovizionărei pavilionului nostru dela expoziţia ce va avea loc la Moscova, urmează să fabricaţi următoarele sorturi de preparate;

- 1.000 Kg. salam de iarna tip "Sibiu"
- 200 " carnaţ de "Ciaba"
- 100 " mînudem porc 80% şi 20%
- 100 " " oaie 70% şi 30%

Având în vedere scopul urmărit, sorturile vor fi preparate cu cea mai mare grije, iar materiile prime se vor alege cu atenţie şi îngrijire.!

In privinţa ambalajului şi a etichetărei veţi primi instrucţiuni ulterioare.-

Preparatele vor fi gata cel mai tarziu la 10 Iulie 1950.-

REPUBLICA POPULARĂ ROMÂNĂ

MINISTERUL INDUSTRIEI ALIMENTARE DIRECŢIA ~~Serv.~~ Serv. Producţiei

~~LO/BP~~ ~~Din oficiu~~

17562/10.VIII.951

INDUSTRIA ALIMENTARA
Sinaia

Cu referire la produsele comandate pentru expoziţia Moscova, veţi îngriji ca Joi 13 Iulie a.c. să aveţi gata ambalate şi pentru transportat la Bucureşti :

1. - 500 kgr. salam Sibiu (ambalat separat)
2. - 50 buc. salam Sibiu (ambalat separat)
3. - 50 kgr. cârnaţi Sibiu din acel fabricat a doua oară, nu cel a 3-a oară
4. - 100 kgr. Chiudem caie
5. - 100 kgr. Chiudem porc

Pentru ridicarea coletelor va trece camionul dela IAVF Nova Joi 13 [illegible] le va ridica.

Vă rugăm [illegible] ce notă de livrare pentru toate cantităţile cu preţul in[illegible] intrare eţiri de afaceri.-

Pentru [illegible],

REPUBLICA POPULARĂ ROMÂNĂ

MINISTERUL INDUSTRIEI ALIMENTARE — DIRECTIA CARNE SERV. PRODUCTIEI

LG/EP

Din oficiu

1056
16 VII

Industria Alimentară
Sinaia

330679 * 14 IUL. 1950 132

Prin procesul verbal încheiat la 22 Iunie a.c. de către tov. Director Csismadia cu Dvs. s'a dispozat printre altele, ca întreaga cantitate de salam de iarna Sibiu, să fie bucata cu bucata şi încheindu-se un proces verbal de cantitatea constatată

In viitor la vânzare se va trece în factură şi numărul bucăţilor facturate, separat de greutate.-

Aşteptăm commicările Dvs. în această privinţă.-

DIRECTOR

SEFUL SERVICIULUI

MINISTERUL INDUSTRIEI ALIMENTARE

Pr. Verbal
se dă la Arc.
cu Tov. Vladimirescu
redactat cu Cetatea Fm !!-

R. P. R.

MINISTERUL INDUSTRIEI ALIMENTARE / COMERTULUI

DIRECȚIUNEA CARNII SERVICIUL PRODUCERII

LG/MP Dos. 4 Din oraș.

25.745/20.X.45.

"PRODUCERIA ALIMENTARA"
Sibiu

Intreprinderea Prodexport ne cere ca restul de circa 9000 kg. salam tip Sibiu ce mai au de ridicat, să fie cântărit, ambalat, recepționat și facturat, și întrucât aceasta omite la data necesară pentru expedițiile ce vor avea loc în cursul anului viitor, să fie păstrat în custodia la Dvs. până la ridicare.-

În fața acestei situații Dvs. veți stabili cu delegatul firmei Prodexport, modalitatea și locul depozitării.-

DIRECTOR
C. [illegible]

SEFUL SERVICIULUI
[illegible]

23. Dacă nu vă impiedică
— măsurile de protecție

Ia [illegible] va cauta [illegible]
Este de [illegible]

PRODEXPORT

REG. M. F. No. 1126/1949
BANCA DE STAT No. 4006

INTREPRINDERE DE STAT
PENTRU COMERȚUL EXTERIOR

TELEGRAME „PRODEXPORT"
TELEFON: 4.06.78-9 6.24.58

Răspunsul Dv.

BUCURESTI I. 30 Octombrie 1950
STR. ION GHICA, Nr. 3

Se/Fl.

Titl.

FABRICA DE SALAM
S i n a i a

Vă rugăm a ne trimite de urgență contractul:

35 tone salam de iarnă tip Sibiu

Totodată vă rugăm să ne comunicați când putem încărca cele 20 tone destinate exportului.-

LUPTAM PENTRU PACE
" PRODEXPORT "
Intrep.de Stat ptr.Com.Exterior
L. Fr[illegible]mann

d.o.

[illegible] 7 NOEMVRIE"

Angst expune la SIAL „Bunatatile traditionale romanesti"

Miercuri, 13 Octombrie 2010, ora 13:00
http://www.revista-piata.ro//index.php?c=newslist&m=detaliu&id=3106

Compania Angst si-a anuntat participarea la expozitia internationala SIAL 2010, in pavilionul expozitional al Romaniei cu gama de preparate din carne „Bunatati traditionale de la Angst".

Potrivit reprezentantilor companiei, spatiul de expunere a fost amenajat intr-un stil rustic romanesc, reprezentand interiorul unei locuinte taranesti, iar vizitatorii targului vor putea gusta din preparatele traditionale romanesti ce includ: jumarile de casa, slaninuta taraneasca, salamul traditional, carnatii ardelenesti si cotletul haiducesc, precum si „Salamul de Sibiu" fabricat de Angst la Sinaia, dupa o reteta originala Fillipo Dozzi din 1910.

„Suntem onorati sa putem reprezenta Romania, alaturi de ceilalti participanti ai standului romanesc si suntem siguri ca la finalul expozitiei va fi recunoscuta si pe plan international calitatea si traditionalitatea preparatelor din carne romanesti", a declarat Stefan Padure, vicepresedinte Angst.

SIAL - Salonul International al Alimentatiei are loc in perioada 17-21 octombrie, la Paris.

Inchide

TINTA: PROFIT MARIT

Marti, 02 Noiembrie 2010, ora 13:18
http://www.revista-piata.ro//index.php?c=newslist&m=detaliu&id=5796

A treia editie a Piata Trade Expo Show, singura expozitie de solutii pentru cresterea profitului in comertul cu bunuri de larg consum, organizata de revista Piata, s-a desfasurat la World Trade Plaza Bucuresti, marti 28 septembrie si a reunit 230 de vizitatori.
Dintre acestia, peste 200 au fost vizitatori profesionisti: comercianti (marea majoritate), distribuitori, furnizori de servicii pentru industria bunurilor de larg consum. Expozitia a trezit, de asemenea, interesul unor consumatori care au vizitat magazinul si standurile de la Piața Trade Expo si au furnizat un feed back autentic si nemijlocit companiilor expozante, precum si comerciantilor prezenti.
Pe langa solutiile de optimizare a sortimentatiei si eficientizare a spatiului de expunere, Piata Trade Expo a constituit un prilej excelent pentru comunicarea directa catre aproape 150 de comercianti a unor noutati fierbinti. Comerciantii prezenti la Piata Trade Expo au apreciat utilitatea acestui eveniment. Marcel Tarca, administratorul supermarketurilor Pertit Pitesti, ne-a declarat: „Am avut ocazia sa discutam si cu alti oameni decat cei care vin la noi cu marfa. Am vazut multe produse noi si in plus, am reusit sa obtin aici si o oferta speciala de pret de la o companie de produse lactate".
Eduard Georgescu, administratorul Fonzi Supermarket Bucuresti: „Este interesant acest concept de eveniment; ne-am facut contacte noi, am vazut produse noi. Am discutat cu reprezentantii Sintezis despre etichetele electronice de raft; dorim sa implementam si noi acest sistem ca sa eliminam costurile cu imprimarea etichetelor, necorespondenta dintre pretul afisat la raft si cel de la casa de marcat".
Comerciantilor vizitatori le-au fost oferite 93 de premii valoroase de catre companiile: Agricola Bacau, Bella, Bochemie, Coca Cola, Dobrogea, Dole, HLC si Nordic. Premiile au fost acordate prin tragere la sorti, in cadrul a trei tombole.

METRO: LANSAREA MARCII PROPRII FINE DREAMING

Produsele din cadrul noii marci proprii Fine Dreaming au constituit principala atractie a standului Metro Cash & Carry. Comerciantii au facut cunostinta cu portofoliul de 41 de articole nealimentare marca Fine Dreaming si au primit informatii despre solutiile Fine Food si Fine Dreaming: sortimentatie, mod de prezentare, calitate, avantaj de pret. Fine Food si Fine Dreaming sunt marci proprii Metro, create special pentru comerciantii revanzatori si cuprind articolele cele mai potrivite pentru oferta unui magazin de proximitate. Pe tot parcursul zilei, vizitatorii au putut degusta produsele Fine Food si testa articolele Fine Dreaming.

Oaspeți de seamă de la Metro Cash & Carry la Piața Trade Expo: Edwin Deurloo, Director Operațional (stânga) și Claude Sarraith, Customer Management Director (dreapta), în dialog cu reprezentanții Piața, Cristian Iosif și Andreea Palcău (centru)

AGRICOLA: PORTOFOLIU COMPLET IN GRUPA PRODUSE DIN CARNE

Agricola Bacau a prezentat comerciantilor o solutie completa pentru raioanele de carne refrigerata, semipreparate, produse pre-gatite, preparate din carne si oua. Vizitatorii au putut degusta preparatele din carne in punctele de sampling fixe si mobile. In premiera, producatorul

bacauan a anuntat la Piata Trade Expo ca marca de produse pre-gatite Sav'Or va fi rebranduita Agricola Bacau.
Grupul Agricola a oferit opt premii in cadrul tombolelor, constand (in total) in 15 pachete cu carne refrigerata si 25 de pachete cu preparate din carne.

Angela Smii, director Salbac, în dialog cu comercianții la workshop

În prezentarea sa, directorul de marketing al Agricola Bacău, Carmen Gavrilescu, a anunțat demararea unui program de sensibilizare a consumatorului de produse 100% românești

BELLA: SOLUTII PENTRU RAIONUL DE BUNURI DE INGRIJIRE PERSONALA

Bella Romania a prezentat vizitatorilor un portofoliu complex de produse din grupa de ingrijire personala, precum si solutii de amenajare a raionului. Standul de produse BIO de ingrijire personala constituie un puternic factor de diferentiere a comerciantilor care il gazduiesc.
Cinci comercianti vizitatori s-au bucurat de premiile oferite de Bella la cele trei tombole, premii constand in pachete cu diverse produse din portofoliul Bella Romania.

BUNGE: SOLUTIA COMPLETA IN CATEGORIA ULEI COMESTIBIL

Liderul pietei interne a uleiului de gatit, Bunge, a expus o solutie completa in categoria sa de competenta: portofoliul ideal ca varietate sortimentala si trepte de pret, varianta optima de amenajare a raftului, plasari secundare cu impact mare in vanzari si profit.
Bunge a incarcat raftul sau cu etichete electronice de raft furnizate de Sintezis, realizand astfel un raion optimizat si din punct de vedere al costurilor de operare.

Pe raftul de ulei se incarcă etichetele electronice furnizate de Sintezis

COCA COLA: UN PORTOFOLIU PENTRU TOTI, O SOLUTIE PENTRU FIECARE

La Piata Trade Expo, Coca Cola HBC a dat raspuns intrebarii „Cum trebuie sa arate raftul cald de bauturi nealcoolice?". In plus, a expus cateva din variantele sale de plasari secundare destinate magazinelor de proximitate si care aduc sporuri de vanzari de una sau doua cifre. Standul de sampling a oferit vizitatorilor mostre din produsele Coca Cola HBC.

In prezentarea sustinuta in cadrul workshopului, Liviu Badea, directorul regional de vanzari al Coca Cola HBC, a infatisat o multitudine de solutii de utilizare a spatiului cald, de diferite tipuri, forme, marimi, astfel incat orice magazin sa gaseasca varianta potrivita, indiferent de restrictiile de spatiu pe care le are. Liviu Badea a punctat caracteristicile și beneficiile aduse de fiecare dintre soluțiile prezentate.

Cinci premii, fiecare compus din cate cinci baxuri de bauturi racoritoare la 2 L, au fost oferite de Coca Cola HBC comerciantilor vizitatori, prin tragere la sorti, in cele trei tombole organizate pe parcursul zilei.

Liviu Badea prezintă comercianților soluțiile Coca Cola pentru spațiul cald

URSUS: CUM SA VINZI BEREA MAI USOR SI MAI PROFITABIL

Liderul pietei berii din Romania, Ursus Breweries, a prezentat comerciantilor vizitatori ai Piata Trade Expo Show o solutie de eficientizare a raionului de bere printr-o mai buna aranjare a raftului si organizarea de puncte de vanzare suplimentare (vitrine frigorifice, expuneri tip piramida de navete si display cu monitor incorporat pentru difuzarea de mesaje catre consumator la punctul de vanzare). Un stand de degustare a ofe rit comerciantilor vizitatori posibilitatea de a incerca noul sortiment Ursus Black, precum si Ursus Premium. Ursus a oferit tuturor vizitatorilor sai pachete cadou constand in cate 4 packuri de bere.

Dorin Anton (Ursus, stânga) în dialog cu Marcel Târcă (Pertit Supermarket, dreapta) și Cristian Bădescu (Piața)

TNUVA: COMPLETAREA PORTOFOLIULUI PRIN LANSAREA BRANDULUI MARIUCA

Producatorul de lactate si branzeturi Tnuva a prezentat la Piata Trade Expo noul sau brand Mariuca, destinat in special segmentului de comert traditional. Ambele branduri – Mariuca si Tnuva – au beneficiat de prezentare in vitrina proprie, branduita, solutie propusa de Tnuva comerciantilor. In prezentarea sustinuta in cadrul workshopului, Eugen Dinsorean, Trade Marketing Manager Tnuva, a mentionat ca, prin lansarea brandului Mariuca pozitionat pe segmentul de pret economic, Tnuva ofera comerciantilor un portofoliu complet de produse lactate. Pe toata durata expozitiei, Tnuva a oferit spre degustare produsele Mariuca.

Eugen Dinșorean prezintă comercianților noul brand Mariuca

SINTEZIS: TEHNOLOGIA HI-TECH PATRUNDE IN COMERTUL TRADITIONAL

Vitrina magazinului poate „ vorbi" cumparatorilor, iar o eticheta de raft poate reduce semnificativ costurile de ope rare ale magazinului. Sintezis a prezentat la Piata Trade Expo doua produse avansate: proiectorul interactiv pentru vi trine si etichetele electronice de raft. O folie speciala lipita pe vitrina si conectata la un PC devine un ecran sensibil la atingere care transmite informatiile cerute de cumparator chiar si cand magazinul e inchis. Etichetele electronice de raft sunt comandate prin calculatorul central si elimina cheltuielile de tiparire si instalare a celor traditionale, precum si toate inconvenientele cauzate de necorelarea preturilor la raft si la casa.

Dan Bălan prezintă etichetele electronice de raft furnizate de Sintezis

DOLE ROMANIA: CUM SE AMENAJEAZA UN STAND DE FRUCTE INTR-UN MAGAZIN DE PROXIMITATE

Dole Romania a expus intr- un mod inedit o gama variata de fructe, venind cu solutii de pre zentare a acestora in comertul traditional. In cadrul prezentarii sustinute in fata comerciantilor traditionali, Bogdan Grama, directorul comercial al companiei, a oferit detalii despre modalitatea de expunere a fructelor si legumelor in spatii de mici dimensiuni. De asemenea, reprezentantul Dole a tinut sa sublinieze flexibilitatea si adaptabilitatea companiei, pe care o reprezinta in gasirea celor mai bune metode de crestere a profitului. Dole a oferit in cadrul tombolelor 10 premii constand in cate un bax de 25 de kg de banane.

Dole
Makes you feel GOOD

Bogdan Grama prezintă comercianților oferta Dole

DOBROGEA: SOLUTIE 3IN1 PENTRU EFICIENTIZAREA MAGAZINELOR

Producatorul constantean a pre zentat la Piata Trade Expo solutii de layout, sortimentatie si mercantizare pentru cele trei raioane in care este activ: panificatie, produse de baza si dulciuri. In categoria produselor de baza, Dobrogea a expus portofoliul sau de produse BIO, element de atragere si loializare a clientilor dedicati. Painea functionala Benecol (cu rol dovedit in reducerea colesterolului) a beneficiat de standuri proprii de prezentare si degustare. Dobrogea s-a asociat spontan cu Agricola Bacau, pentru a oferi un sampling cu valoare adaugata: paine Benecol si salam de Sibiu. In cadrul tombolelor, Dobrogea a oferit 5 premii, constand in tot atatea baxuri de produse proprii.

DOBROGEA

HLC:GAMA COMPLETA DE MOBILIER SI DOTARI PENTRU MAGAZINE

Hyper Line Consult (HLC) a oferit un suport de calitate pentru prezentarea solutiilor expozantilor la Piata Trade Expo: rafturi metalice, rafturi speciale pentru panificatie, vitrine frigorifice, rafturi frigorifice, lazi frigorifice, cosuri pentru expuneri la casa de marcat, cosuri de cumparaturi (de mana si troley), masa pentru casa de marcat.

Comerciantii au primit informatii despre oferta de produse si servicii HLC si au putut aprecia calitatea si utilitatea pieselor de mobilier furnizate de compania oradeana.

HLC a oferit in cadrul tombolelor 5 premii, constand in 20 de cosuri de mana de 20 L si 5 cosuri troley, precum si un premiu special: o excursie la Viena pentru 2 persoane.

Sergio Turrini, director general Oscartielle (furnizor HLC, stânga) în discuție cu Marius Sticlaru, director vânzări HLC

MÜLLER: CUM SA MAXIMIZEZI VANZARILE DE LACTATE

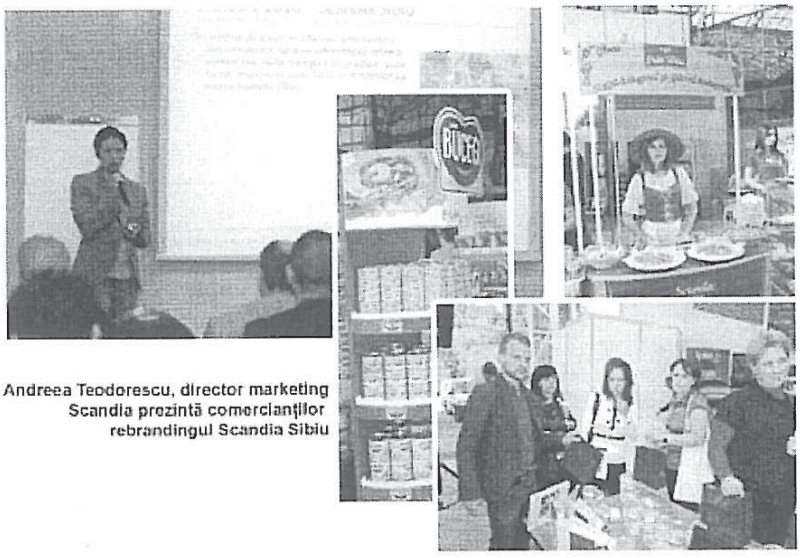
Furnizorul de produse lactate Müller a propus comerciantilor o solutie de sortimentatie si dispunere a produselor in raftul frigorific, completata cu expuneri secundare in vitrine frigorifice si stand de lapte UHT.

Comerciantii vizitatori au putut degusta produsele Müller oferite intr-un mod atragator in punctele de sampling fixe si mobile.

Mircea Oltean (Müller) in dialog cu un comerciant

SCANDIA ROMANA: PROPUNERI SI IDEI DE FIDELIZARE A CUMPARATORILOR

Scandia Romana, liderul detasat al pietei de conserve de carne din Romania, a anuntat in premiera la Piata Trade Expo Show, rebranduirea binecunoscutului Pate Sibiu in Scandia Sibiu si schimbarea eti chetei la pateul Bucegi. Noile produse au fost expuse si oferite spre degustare vizitatorilor, care au apreciat in mod deosebit originalitatea prezentarii. La standul Scandia, reprezentantii companiei au oferit informatii despre portofoliul actual de produse si au prezentat diferite modalitati de expunere a conservelor de carne intr-un magazin de proxi mitate.



Andreea Teodorescu, director marketing Scandia prezintă comercianților rebrandingul Scandia Sibiu

BOCHEMIE: SOLUTIA „SAVO" PENTRU CRESTEREA VANZARILOR IN COMERTUL TRADITIONAL

Bochemie, furnizorul de produse de curatenie si ingrijirea casei, a prezentat comerciantilor prezenti la eveniment, noutatile din portofoliul companiei. Alaturi de binecunoscutul Savo Antimucegai, vizitatorii au avut posibilitatea sa descopere noile game – Savo Dezi Universal si Prosavon Hand Hygiene. Savo Dezi Universal este un dezinfectant lichid, potrivit pentru dezinfectia si curatarea tuturor suprafetelor lavabile. Reprezentantii companiei au oferit comerciantilor traditionali informatii despre proprietatile produselor expuse si au stabilit parteneriate. Bochemie a acordat trei premii constand, fiecare, in pachete de produse din portofoliul companiei.

COVALACT: PROIECTE SPECIFICE SI REGIONALE PENTRU CANALUL TRADITIONAL

Mihai Neagu, Sales and Marketing Manager Covalact, a prezentat, cu ocazia Piata Trade Expo Show, importanta si impactul in piata al campaniei de comunicare si de sustinere a noului brand – Covalact de Tara. Reprezentantul Covalact a venit cu solutii specifice canalului traditional si a subliniat posibilitatea de adaptare a producatorului la cerintele si nevoile retailerilor mici. Tot in cadrul evenimentului, a fost anuntata extinderea gamei de produse din lapte de capra cu sortimentul telemea. La standul producatorului, comerciantii traditionali au avut ocazia sa deguste mai multe tipuri de cascaval, iaurturi, branza de burduf, fiind foarte incantati de calitatea si gustul acestora.

Mihai Neagu, director vânzări și marketing Covalact, în dialog cu comercianții la workshopul Piața Trade Expo

Rivali în afaceri, parteneri la Piața Trade Expo: reprezentanții Covalact, Tnuva și Müller (de la stânga la dreapta)

NORDIC: PORTOFOLIU COMPLEX, SOLUTII COMPLEXE

Activ in multe categorii de bunuri de larg consum, Nordic a oferit comerciantilor vizitatori solutii de compunere a sortimentatiei si de aranjare a rafturilor la raioanele de cafea si dulciuri, conserve de legume si sosuri. De asemenea, a expus oferta sa de ulei de masline, cremwursti si branzeturi. Nordic a oferit diverse variante de plasari suplimentare: capete de raft, standuri personalizate, punct de degustare in vitrina asistata.

Inchide

Inovatii, solutii speciale, parteneriate ferme - rezultatele Piata Trade Expo Timisoara

Joi, 26 Mai 2011, ora 15:20
http://www.revista-piata.ro//index.php?c=newslist&m=detaliu&id=6536

Comerciantii traditionali din Timis si judetele invecinate, prezenti la evenimentul Piata Trade Expo Show organizat la Pavilionul Expovest - Hotel Senator din Timisoara, au gasit solutii pentru cresterea profitului, au discutat cu reprezentantii companiilor expozante despre variantele de imbunatatire a sortimentatiei, despre organizarea expunerilor secundare pentru cresterea vanzarilor, au aflat modalitati de fidelizare a clientilor.

De asemenea, detailistii banateni au beneficiat de oferte speciale de la Tnuva, Hochland si de posibilitatea negocierii unor conditii comerciale speciale cu expozantii.

Vizitatorii - comercianti profesionisti au avut sansa de a castiga, la cele doua tombole organizate, unul din cele 42 de premii in produse, oferite de partenerii expozanti.

Operatorii magazinelor de proximitate au gasit multe idei interesante si in categoria solutiilor speciale si a softurilor dedicate magazinelor de proximitate: aplicatii web, solutii de management a magazinelor.

HOCHLAND ROMANIA: PROMOTII LANSATE IN PREMIERA

Valentin Mostoghiu, National Sales Manager Hochland Romania, a anuntat, in premiera, cu ocazia evenimentului, lansarea a doua promotii tip Promo Pack care constau in pachete cu doua bucati de branza telemea de cate 350 de grame fiecare si cadou, o caserola Hochland, disponibila in IKA si comertul traditional, din 20 aprilie si promotia formata din doua bucati de cascaval, de 250 de grame fiecare, cu un tocator din lemn drept cadou, disponibila din data de 20 mai.

"Promotiile de acest tip cresc vanzarile magazinelor cu 15- 20%", a declarat Valentin Mostoghiu, care a prezentat, la Piata Trade Expo Show Timisoara, intregul portofoliu Hochland, format din peste 70 de produse. Cu ocazia celor doua tombole organizate, Hochland a acordat zece premii, constand in pachete cu produse din portofoliul companiei: telemea, cascaval, Hochland Creme si branza Cedar.

TNUVA ROMANIA: PROMOVAREA GAMELOR DIN PORTOFOLIU

Eugen Dinsorean, Trade Marketing Manager Tnuva, a prezentat comerciantilor noutatile din portofoliul de produse: marca Mariuca si gamele Slim - o "inovatie absoluta pe piata produselor lactate din Romania" datorita continutului de inulina, potrivit reprezentantilor companiei - si Yoplait Fruit Extreme. Tnuva Yoplait Fruit Extreme este ultimul produs lansat pe piata de companie, o gama de iaurturi cu fructe, formata din trei sortimente: capsuni, ananas si fructe de padure, toate cu un continut de 13% fruct.

Sortimentele vin in intampinarea preferintelor cumparatorilor care doresc mai multe fructe si mai consistente. Vizitatorii au avut ocazia sa deguste sortimentele de iaurturi si sa se familiarizeze cu oferta de produse.

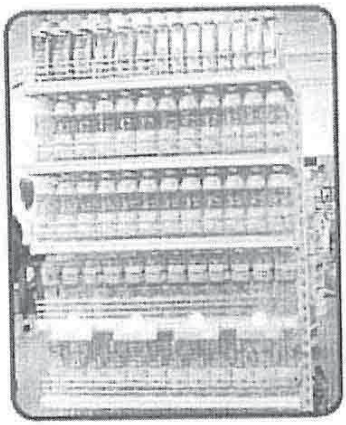
Vitrinele Tnuva au atras atenţia vizitatorilor

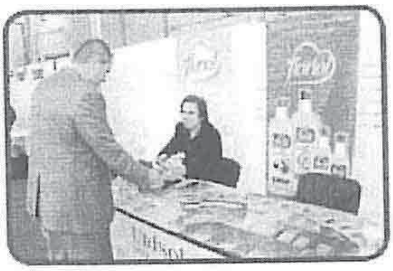
Eugen Dinsorean, Trade Marketing Manager Tnuva, a prezentat comerciantilor tradiţionali portofoliul de produse

BUNGE ROMANIA: OBIECTIVUL DE CRESTERE A DISTRIBUTIEI NUMERICE, ATINS

Echipa Bunge Romania, formata din Florin Ciobota, Trade Marketing Manager si Mircea Tomestean, Manager Regional de Vanzari, a pre zentat comerciantilor traditionali intregul portofoliu de uleiuri vegetale Bunge: Floriol (de floarea soarelui, din germeni de porumb, Medi teran, Iod Protect, 90-60-90 si de masline), Unisol, Raza Soarelui, Ulvex si Rumen. Totodata, liderul categoriei de uleiuri comestibile, Bunge, a prezentat comerciantilor traditionali diferite solutii de expunere a brandurilor in magazinele de proxi mitate, astfel incat sa fie cat mai vizibile si sa impulsioneze vanzarile. Expozitia de la Timisoara a fost apreciata ca "fructuoasa" de Florin Ciobota, obiectivul de crestere a distributiei numerice, a vizibilitatii si notorietatii brandurilor in zona de Vest, fiind atins. De asemenea, Bunge si-a conso lidat parteneriatele cu firmele care

se numara deja printre clientii companiei. Bunge a acordat, cu ocazia tombolelor, 4 premii, constand in pachete cu produse din portofoliu si articole promotionale.





AGRICOLA BACAU: EXTINDEREA DISTRIBUTIEI IN ZONA

Ca noutate, Agricola Bacau a adus carnatii Sticks in ambalaje premium, care fac diferenta la raft, Salamul de Sibiu Editie de colectie - cu sampanie si salamul Peles. "Am lansat pentru cei pretentiosi doua produse noi, unice pe piata - Salamul de Sibiu Editie de Colectie cu sampanie si Salamul Peles. Aceste produse ofera consumatorilor atat gustul unic al carnii de porc, cat si rafinamentul unor ingrediente speciale, precum sampania sau condimentele naturale", a declarat Angelica Smil, directorul companiei Salbac SA, companie din Grupul Agricola Bacau. Salamul de Sibiu Editie de Colectie - cu sampanie si salamul Peles reprezinta o premiera pentru piata romaneasca si au fost special create pentru momentele de sarbatoare, precum Pastele. Tot pentru Sarbatorile de Paste, producatorul de carne si preparate din carne a prezentat comerciantilor traditionali un sortiment special, Jambonelul in cutie cadou.

Intalnirea cu Agricola Bacau a fost o ocazie buna pentru comerciantii traditionali prezenti la eveniment sa stabileasca parteneriate cu compania, pentru ca, in zona, exista o cerere mare de produse romanesti. Agricola Bacau a acordat opt premii in cadrul tombolelor, constand in pachete cu mixuri de produse din carne si preparate din carne.

Standul Agricola Bacău a cuprins întreg portofoliul de produse: carne proaspătă, semipreparate din carne, mezeluri și ouă.

WRIGLEY ROMANIA: VARIANTE DE STANDURI PENTRU PROMOVAREA BRANDULUI SKITTLES

Cu ocazia expozitiei, Wrigley Romania a promovat Skittles, brandul numarul unu in segmentul bomboane moi/gumate/jeleuri care detine, potrivit reprezentantilor companiei, o cota de piata de 20%. Compania a prezentat vizitatorilor mai multe gramaje de bomboane Skittles si pretul maximal cu care este recomandata comercializarea acestora. Pentru impulsionarea vanzarilor in comertul traditional, compania a expus cinci variante de standuri care cresc vizibilitatea sortimentelor Skittles: Standul Confections, Standul Skittles, Standul Podea, Standul Circular si Standul Cravata.

"Skittles este un brand cunoscut consumatorilor din Romania, cu 87% grad de notorietate in 2010. Sortimentele Skittles Fruits si Skittles Crazy Sour, ambele de 45 de grame, au inregistrat, anul trecut, cele mai mari vanzari in categoria bomboane moi/gumate/jeleuri si detin primele doua locuri din top cinci categorie", au precizat oficialii Wrigley Romania.

Compania a acordat doua premii in cadrul tombolelor organizate. Castigatorii au primit, cu aceasta ocazie, pachete cu dulciuri din portofoliul Wrigley.

Pentru impulsionarea vânzărilor în comerțul tradițional, Wrigley România a expus mai multe variante de standuri

BOCHEMIE: NOUTATI SI GAME PREZENTATE IN PREMIERA

Bochemie Romania, filiala principalului producator de dezinfectanti, agenti de curatare de uz casnic si de agenti de protectie a lemnului si a materialelor de constructii din Republica Ceha, Bochemie A.S., a prezentat comerciantilor o serie de noutati: gama Savo Antimucegai extinsa cu produse dedicate suprafetelor mici, Savo Plus Gel, detergent universal dezinfectant, intr-un ambalaj ergonomic, usor de folosit, Savo Razant cu o formula noua, performanta, pentru desfunda rea tevilor.

La standul Bochemie, detailistii vizitatori s-au putut familiariza cu noul design al produselor de curatare dedicate bucatariei, baii si geamurilor, au putut cere informatii despre performantele acestora. In premiera, reprezentantii Bochemie au prezentat vizitatorilor si gama Prosavon. Incepand din luna mai, compania a lansat un Travel Kit care este compus din: servetele dezinfectante, gel dezinfectant si sapun antibacterian, toate sub brandul Prosavon.

Bochemie a acordat, in cadrul tombolelor organizate, trei premii, constand intr-un set complet de produse din gama Savo.

MB DISTRIBUTION SI SPECTRUM RETAIL SOFTWARE SOLUTIONS: PARTENERIATE FERME CU COMERCIANTII TRADITIONALI

EPSON
EXCEED YOUR VISION

MB Distribution si Spectrum Retail Software Solutions au prezentat vizitatorilor echipamente electronice Epson si solutia Sirius, dezvoltata ca aplicatie web. Sirius este o aplicatie specializata destinata productiei, gestiunii si vanzarii pentru firme cu specific panificatie, patiserie, cofetarie, lactate, branzeturi, carne si preparate din carne. Aplicatia este creata special pentru aceste domenii, oferind utilizatorilor un set de comenzi extrem de simplu, meniul fiind specializat pe fiecare domeniu: cataloage, gestiune comenzi, livrari etc., operatorul este asistat prin generare automata de informatii sau oferirea unei liste de selectie, meniurile, butoanele sunt reduse numai la minimul necesar pentru ca operatorul sa execute cu cea mai mare promptitudine actiunile specifice.

"Piata Trade Expo Timisoara a fost cel mai important eveniment de acest gen la care am participat. A fost o buna ocazie pentru noi sa stabilim parteneriate ferme, sa gasim noi potentiali clienti din zona de Vest", au precizat reprezentantii companiei.

HYPER LINE CONSULT: GAMA COMPLETA DE MOBILIER PENTRU MAGAZINE

Hyper Line Consult a asigurat partenerilor expozanti suporturi de calitate pentru expunerea produselor. In plus, comerciantii traditionali au avut posibilitatea sa vada "la lucru" o mare parte din gama de produse HLC - rafturi metalice, vitrine si rafturi frigorifice, cosuri pentru expunerile la casele de marcat, cosuri de cumparaturi (de mana) si masa pentru casa de marcat si sa ceara informatii despre avantajele si beneficiile pe care le ofera vitrinele frigorice - consum de energie, dimensiuni, siguranta etc. Ca si la editiile anterioare, compania a oferit, celor interesati, reduceri consistente de preturi pentru toata gama de vitrine frigorifice, folosita in expozitie. Patru premii a acordat cu ocazia tombolelor, constand in cinci cosuri din plastic, de 20 litri.

Compania a asigurat expozanților suporturi de calitate pentru prezentarea produselor. Vitrinele frigorifice au beneficiat de reduceri consistente în perioada expoziției

MAGISTER SOFTWARE: SOLUTII DE INALTA CLASA

Dor Bujor Padureanu, directorul general Magister Software, a prezentat, in cadrul workshopului Piata Trade Expo, beneficiile pe care solutia de management a magazinelor - Magister SmartCash -, dezvoltata de companie le aduce magazinelor de format mic. Compania specializata in solutii software a prezentat o paleta larga de servicii, a oferit informatii despre modalitatile de reducere a costurilor. Printre avantajele principale ale softului se numara posibilitatea verificarii vanzarilor, pe care le inregisteaza magazinul, in orice moment al zilei, chiar si de pe telefonul mobil. Magister a acordat, cu ocazia primei tombole, un premiu constand in Pachet Software SmartCash RMS Professional, pentru dotarea completa a unui magazin.

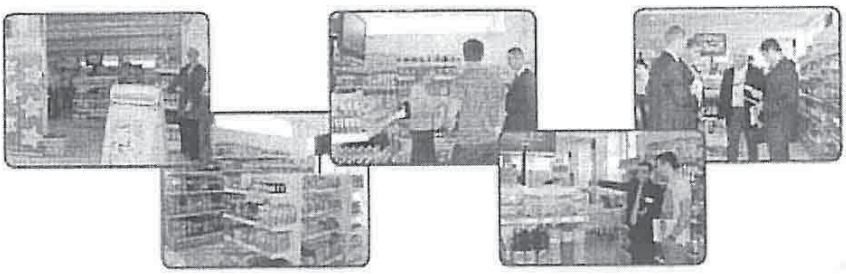
Piata Trade Expo Iasi

Miercuri, 20 Iunie 2012, ora 12:26
http://www.revista-piata.ro//index.php?c=newslist&m=detaliu&id=8074

Piata Trade Expo Iasi, eveniment organizat de Revista Piata dedicat comerciantilor traditionali si firmelor de distributie din regiunea Nord-Est, s-a desfasurat la Complexul Expozitional Providenta din Iasi pe 22 mai. Cei peste 100 de participanti au avut posibilitatea sa afle cele mai importante noutati din domeniu, sa cunoasca noi posibili parteneri de afaceri si sa discute direct cu producatorii expozanti. Partenerii celei de-a XII-a editii a Piata Trade Expo au fost mari companii producatoare de bunuri de larg consum, care au expus in spatiul expozitional, amenajat ca un magazin de proximitate, cele mai importante noutati si servicii din portofoliu.
Parteneri: Metro Cash & Carry Romania, Albalact, Agricola Bacau, Unilever, Valvis Holding, Koliba Milk, Perenna (distribuit de Aquila Grup), Magister Software, Santoris, Thermotechnika.
Parteneri media: Evenimentul regional al Moldovei, Cronica de Iasi, Impact FM.

METRO CASH & CARRY ROMANIA: NUMARUL MAGAZINELOR „LA DOI PASI" ESTE IN CRESTERE

Metro Cash & Carry Romania a promovat in cadrul evenimentului de la Iasi franciza La Doi Pasi. Franciza La Doi Pasi ofera revanzatorilor sansa de a face parte dintr-o retea nationala, la libera lor alegere, spre a beneficia de numeroase avantaje care sa-i ajute in cresterea competitivitatii pe piata (cursuri de instruire, consultanta pe toata durata parteneriatului si asistenta in programele de marketing, toate oferite gratuit de Metro Cash & Carry Romania).
Proiectul a fost lansat in luna martie a acestui an si, potri vit reprezentantilor companiei, exista un interes din ce in ce mai mare din partea comerciantilor traditionali pentru acest tip de franciza.
Potrivit reprezentantilor Metro Cash & Carry Romania, zona Moldovei se afla in primele pozitii in ceea ce priveste numarul de magazine intrate in franciza La Doi Pasi, judetele Bacau si Iasi aflandu-se in fruntea clasamentului. Reteaua La Doi Pasi a ajuns la peste 400 de magazine.

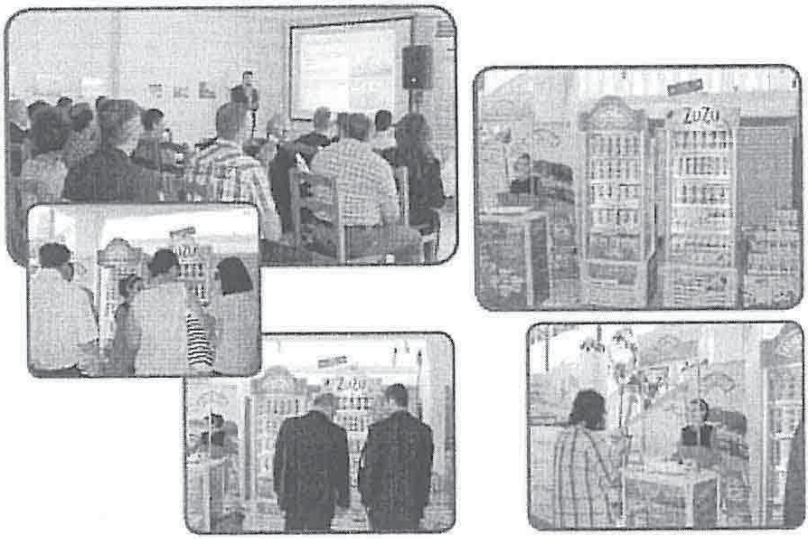


AGRICOLA BACAU: PRODUSE NOI IN PORTOFOLIU

Agricola Bacau a promovat alaturi de produsele sale consacrate noile sortimente lansate de cele trei unitati de productie – Agricola Bacau, Salbac si Europrod. Razvan Enculesei, Trade Marketing Manager Salbac, a prezentat comerciantilor vizitatori noul sortiment din categoria salamurilor uscate si anume Salamul de Sibiu cu vin rosu. Tot in categoria salamurilor, reprezentantul Agricola a facut cunoscut salamul si parizerul din carne de curcan. Leonard Galai, Trade Marketing Mana ger Agricola Bacau si Europrod, a promovat noua gama destinata cosumului la gratar: pulpe dezosate si aripioare marinate, piept de pui pentru gratar si frigarui grill asortate cu legume. Toate aceste produse beneficiaza de amabalaje de tip SKIN, care permit cresterea termenului de valabilitate pana la 14 zile. Agricola Bacau a oferit in cadrul tombolei organizate patru premii constand intr-un pachet mix de produse din portofoliul companiei.

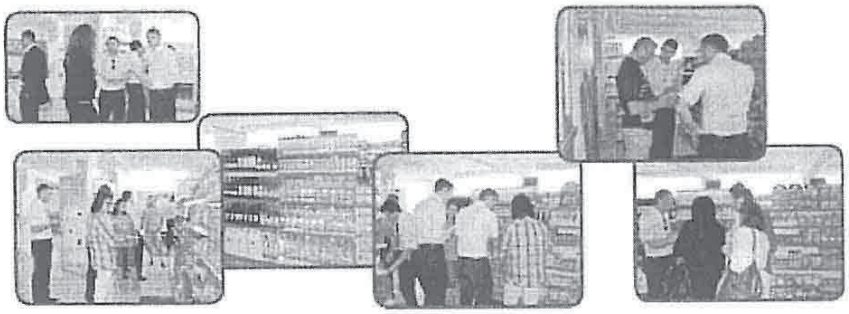
ALBALACT: EXTINDEREA PORTOFOLIULUI SI A DISTRIBUTIEI

Albalact – producatorul brandurilor Fulga, Zuzu, Raraul si DeAlbalact a prezentat comerciantilor din zona de nordest noutatile aparute in portofoliu. Reprezentantii Albalact au oferit vizitatorilor profesionisti sugestii si solutii in ceea ce priveste amenajarea vitrinelor si au facut cunoscute noile sortimente lansate sub brandul Raraul. Din luna mai, sub marca Raraul au fost lansate: branza simpla (grasa si slaba) in pachete de 200 gr, branza simpla (grasa si slaba) ambalata in casolete rectangulare de 250 si 500 gr, branza de vaci cu ceapa verde si ardei gras. Alaturi de acestea, vizitatorii au putut degusta branza Fagaras si Moldovita – o reteta unica din Bucovina. Albalact dispune in zona Moldovei de trei puncte de lucru – Bacau, Campulung Moldovenesc si Iasi, in fiecare dintre aceste orase existand cate un depozit si logistica proprie.



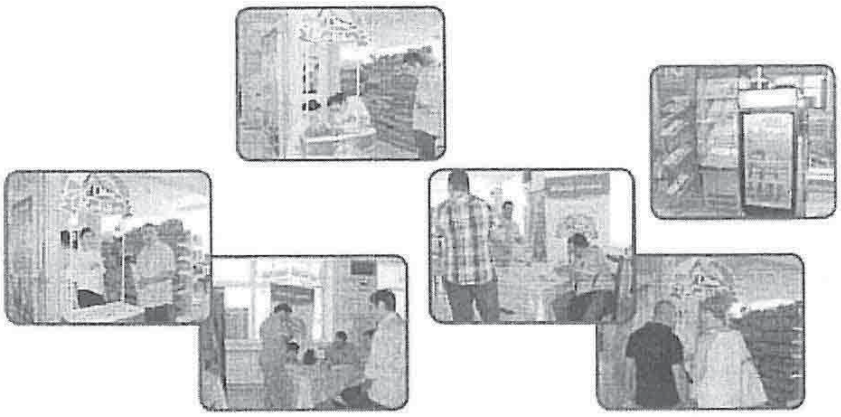
AQUILA GROUP SI PERENNA: CRESTEREA VIZIBILITATII IN COMERTUL TRADITIONAL

Prezenta brandului Perenna, distribuit de Aquila Group, a constat in trei sku-uri cu trei gramaje diferite, destinate comertului traditional: 0,5 L; 1,1 L si 2 L. Echipa Aquila, formata din Vladimir Sidorov si Ciprian Moza – Brand Manager Aquila/Perenna, a avut ca obiective principale promovarea ambalajului de 1,1 L, fiind singurul articol din piata cu acest gramaj, si cresterea distributiei numerice in retailul traditional. Potrivit reprezentantilor Aquila, obiectivul pentru 2012 in ceea ce priveste comertul traditional este ca produsul sa fie prezent in peste 2.500 de magazine, iar numarul unitatilor vandute sa ajunga la peste 2 milioane. Aquila Grup are o infrastructura dezvoltata la nivel national constand in 17 depozite. In cadrul tombolei organizate, Aquila/Perenna a oferit trei premii a cate 100 RON.



KOLIBA MILK: PROMOVAREA PORTOFOLIULUI

Koliba Milk, compania slovaca intrata recent pe piata romaneasca, a fost prezenta la evenimentul organizat la Iasi pentru a face cat mai cunoscut portofoliul sau de produse. Potrivit reprezentantilor companiei, obiectivul principal este cresterea numarului de clienti din retailul traditional. Distributia produselor Koliba Milk in zona Moldovei se face prin intermediul unui distribuitor local, iar comenzile se pot face pe site-ul companiei. La standul sau, comerciantii traditionali au avut posibilitatea sa deguste produsele comercializate sub brandul Koliba Milk.



MAGISTER SOFTWARE: PROMOTIE ANIVERSARA - „CEL MAI BUN START PENTRU MAGAZINUL TAU"

Compania Magister a prezentat comerciantilor prezenti la Iasi solutii de management pentru retail, iar la standul propriu, fiecare potential client a avut posibilitatea sa vada echipamentele necesare unui magazin si sa testeze programul SmartCash RMS. La standul companiei, Bogdan Vladu – consultant comercial Magister, a facut cunoscuta promotia aniversara „Cel mai bun start pentru magazinul tau". In cadrul acestei promotii, comerciantii interesati pot utiliza gratuit cele mai moderne programe informatice de vanzare pentru comertul cu amanuntul. Oferta este valabila oricarei companii de retail, persoana juridica, indiferent daca a achizitionat sau utilizat anterior programe informatice Magister Software. Reprezentantii companiei au oferit tuturor celor interesati informatii despre beneficiile aduse de solutia SmartCash RMS. In cadrul tombolei organizate, Magister a oferit un Pachet SmartCash RMS.

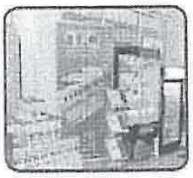
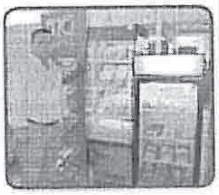
SANTORIS A CONTINUAT SA ACORDE 20% DISCOUNT LA PRECOMENZILE LANSATE IN CADRUL EXPOZITIEI

Compania Santoris, furnizor de mobilier si accesorii pentru magazine, a pus la dispozitia expozantilor gama standard de rafturi de perete, gondole si mobilier pentru casa de marcat. Portofoliul Santoris include mobilier pentru magazine constand in rafturi de perete, tip gondola, rafturi dedicate de legume si fructe, panificatie, mobilier pentru casa de marcat, sisteme de acces clienti si diverse alte produse metalice sau din sarma.

Compania Santoris a oferit vizitatorilor profesionisti un discount de 20% pentru precomenzile lansate la Piata Trade Expo Iasi pentru achizitionarea de cosuri de cumparaturi. Santoris are distributie nationala si poate sa realizeze, cu echipele proprii, montaje pentru orice format de magazin de mici sau mari dimensiuni.

THERMOTECHNIKA: SOLUTII ADAPTATE FIECARUI FORMAT DE MAGAZIN

Thermotechnika - furnizorul de mobilier frigorific a prezentat comerciantilor traditionali din zona de nord-est o vitrina orizontala frig static si un raft cu perdea de aer. Portofoliul produselor comercializate de Thermotechnika cuprinde pe langa cele care poarta marca Crown Cool si produsele altor producatori cum sunt: Bolarus, Juka, Mawi, Emmepi, RM Gastro, Ugur. Pe langa gama de produse, Thermotechnika ofera clientilor si partenerilor sai servicii de proiectare, consultanta si executie. Solutiile frigorifice acopera toata gama de nevoi a unui magazin, iar cele gastro sunt destinate sectorului horeca si zonelor de gastronomie din hipermarketuri.

UNILEVER: CONSOLIDAREA PARTENERIATELOR IN COMERTUL TRADITIONAL

Unilever a prezentat comerciantilor traditionali din zona de nord-est portofoliul de produse: Algida, Becel, Delikat, Delma, Hellmann's, Knorr, Lipton, Rama, Axe, Clear, Dove, Rexona, Signal, Cif, Coccolino, Dero, Domestos, Omo, precum si noile produse si ambalaje din categoriile in care activeaza. Retailerii traditionali din Iasi si judetele limitrofe au avut posibilitatea sa afle de la reprezentantii Unilever care sunt produsele care nu trebuie sa lipseasca din oferta magazinelor pe care le gestioneaza. De asemenea, operatorii din retailul traditional au fost deschisi la sugestiile prezentate de echipa Unilever in ceea ce priveste expunerea marfurilor la raft. Categoria de inghetata sub brandul Algida a fost punctul de atractie al standului Unilever, multi dintre cei prezenti fiind interesati de noutatile aparute in acest segment. In cadrul tombolei organizate, Unilever a oferit patru premii constand in cosuri cu produse din portofoliul companiei.

VALVIS HOLDING: PRODUSE SI AMBALAJE NOI IN PORTOFOLIU

Valvis Holding a prezentat gama de vinuri Domeniile Samburesti, alaturi de categoria de apa – Aqua Carpatica. Vizitatorii profesionisti au aflat de la reprezentantii companiei care sunt posibilitatile de colaborare si ce produse noi au fost introduse in ultima perioada in portofoliu. In categoria apa minerala, Valvis Holding a lansat o noua marca, anume Izvoarele Aqua in ambalaj de 5L. Aceasta noua marca se alatura brandului deja cunoscut Aqua Carpatica – acidulata si plata – in ambalaje de 0,5L, 1,5L si 2L. Gama de vinuri cuprinde: Chateau Valvis – gama super premium si Domeniile Samburesti – gama premium, care ofera Cabernet Sauvignon, Merlot si Chardonnay. Laurian Olarescu, Trade Marketing Manager Valvis Holding, a declarat ca obiectivul principal al companiei este cresterea distributiei numerice si a volumelor in retailul traditional. Valvis Holding a oferit in cadrul tombolei organizate trei premii, fiecare constand in doua sticle de vin si un bax de apa de 0,5 L.

Inchide

Piata Trade Expo Cluj

Joi, 26 Iulie 2012, ora 11:03
http://www.revista-piata.ro//index.php?c=newslist&m=detaliu&id=8206

Peste 100 de comercianti traditionali clujeni au vizitat expozitia Piata Trade Expo amenajata la Expo Transilvania din Cluj-Napoca pe 13 iunie. Piata Trade Expo este singura expozitie dedicata comerciantilor traditionali, retelelor locale de retail si distribuitorilor locali, precum si furnizorilor de produse si servicii pentru industria bunurilor de larg consum. Amenajata sub forma unui magazin de proximitate, Piata Trade Expo este o expozitie de bunuri de larg consum care are ca scop imbunatatirea colaborarii dintre producatori, distribuitori si comerciantii detailisti pentru cresterea profitului in comertul cu bunuri de folosinta zilnica. Comerciantii si distribuitorii vizitatori au discutat cu reprezentantii expozantilor despre toate aspectele colaborarii cu furnizorii: probleme curente, conditii comerciale, promotii dedicate, despre produse noi si oferte speciale pentru vizitatorii expozitiei si, nu in ultimul rand, despre solutii de a atrage mai multi clienti in magazin si de a-i fideliza. Pentru a imbina utilul cu placutul, vizitatorii expozitiei au avut sansa de a castiga la tombola unul din premiile in produse oferite de companiile expozante.

Parteneri expozanti – Piata Trade Expo Cluj-Napoca: Metro Cash & Carry Romania, Albalact, Magister Software (Smart Cash), Kraft Foods (Jacobs, Milka, Bel Vita), Valvis Holding (Aqua Carpatica si Domeniile Samburesti), Agricola Bacau, Aquila (Perenna), Santoris, Termotechnika, Koliba Milk, Marele Alb.

Parteneri media: Transilvania Live, Transilvania Reporter, Citynews.ro, Campia Expres.

METRO CASH & CARRY ROMANIA CONTINUA EXTINDEREA FORMATULUI LA DOI PASI

Metro Cash & Carry Romania a prezentat comerciantilor traditionali beneficiile francizei La Doi Pasi.
Proiectul La Doi Pasi a fost lansat in luna martie a acestui an si, potri vit reprezentantilor companiei, numarul magazinelor intrate in franciza a ajuns la peste 400 de unitati.
Franciza La Doi Pasi ofera revanzatorilor sansa de a face parte dintr-o retea nationala, la libera lor alegere, spre a beneficia de numeroase avantaje care sa-i ajute in cresterea competitivitatii pe piata (cursuri de instruire, consultanta pe toata durata parteneriatului si asistenta in programele de marketing, toate oferite gratuit de Metro Cash & Carry Romania). La Doi Pasi este un lant de magazine rezultat din reunirea mai multor proprietari independenti. In magazinul La Doi Pasi se gasesc marci foarte cunoscute, dar si articole de serie mica, ceea ce face din La Doi Pasi un magazin complet, cu un sortiment variat de articole.

PRODUSE NOI IN PORTOFOLIUL AGRICOLA BACAU

Compania Agricola Bacau a promovat alaturi de produsele sale consacrate, noile sortimente lansate de cele trei unitati de productie – Agricola Bacau, Salbac si Europrod. In categoria preparatelor din carne, vizitatorii prezenti au putut degusta Salamul de Sibiu cu vin rosu si parizerul din carne de curcan. Reprezentantii Agricola Bacau au promovat in cadrul evenimentului de la Cluj si noua gama de produse destinata consumului la gratar: frigarui asortate, pulpe de pui dezosate, piept de pui feliat, aripioare de pui si ciocanele de pui. Toate sortimentele sunt ambalate la 400 grame, pretul fiind stabilit per kilogram si beneficiaza de ambalaje tip SKIN, care permite cresterea termenului de valabilitate pana la 14 zile. Potrivit reprezentantilor companiei, obiectivul principal este dezvoltarea distributiei in judetul Cluj si

zonele limitrofe. In cadrul tombolei organizate, Agricola Bacau a acordat patru pemii constand in produse din portofoliul companiei.

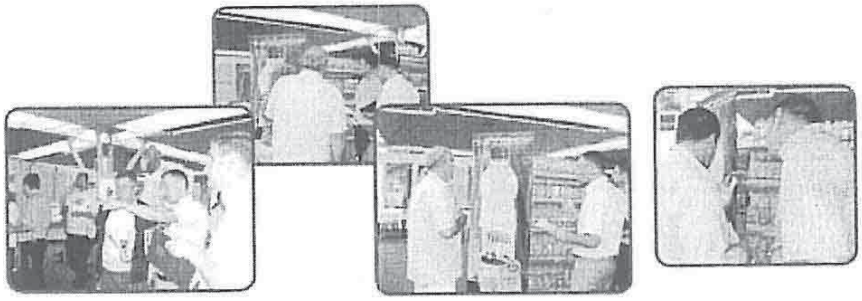
ALBALACT A PROMOVAT NOILE PRODUSE SUB BRANDUL RARAUL

Producatorul Albalact, detinatorul brandurilor Fulga, Zuzu, Raraul si DeAlbalact a prezentat comerciantilor din zona de nordvest noutatile aparute in portofoliu, precum si variante optime de amenajare a vitrinelor cu produse lactate. In luna mai a acestui an, Albalact a extins portofoliul de branzeturi sub brandul Raraul si a adus pe piata cinci sortimente noi de branza proaspata de vaci, diversificate, atat la nivel de ingrediente si reteta, cat si la nivel de inovatie in ambalaje. Odata cu noua gama, compania a introdus o reteta proprie originala - branza de vaci Moldovita, un amestec de branza de vaci cu smantana si putina sare. Alaturi de acestea, compania a dezvoltat inca doua sortimente - branza de vaci cu ceapa si branza de vaci cu ardei gras si branza de vaci cu smantana Fagaras. Irina Mandoiu, director comercial Albalact, a facut cunoscut comerciantilor din zona de nord-vest intreg portofoliul de produse al companiei si a evidentiat principalele atribute ale brandurilor fabricate de Albalact. Echipa Albalact a oferit vizitatorilor profesionisti sugestii si solutii in ceea ce priveste amenajarea vitrinelor si expunerea produselor. In cadrul tombolei organizate, Albalact a acordat patru premii, trei dintre acestea constand in produse din portofoliul companiei, iar cel de-al patrulea fiind un branding exterior de magazin.

AQUILA GRUP EXTINDE PREZENTA BRANDULUI PERENNA IN RETAILUL TRADITIONAL

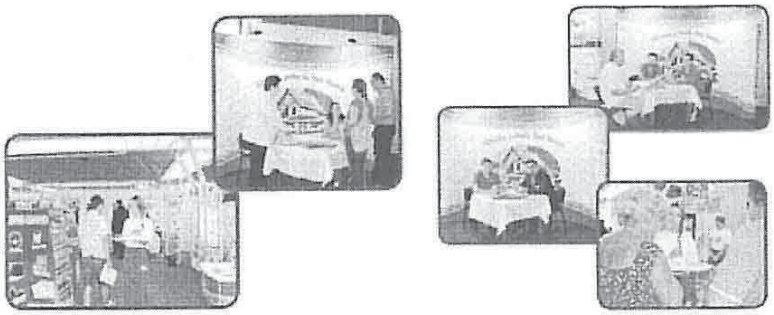
Prezenta brandului Perenna, distribuit de Aquila Grup, a constat

in trei sku-uri cu trei gramaje diferite, destinate comertului traditional: 0,5 L; 1,1 L si 2 L. Echipa Aquila a avut ca obiectiv principal promovarea ambalajului de 1,1L, singurul articol din piata cu acest gramaj. De asemenea, reprezentantii Aquila au subliniat principalele atribute ale brandului Perenna si au oferit celor interesati informatii despre modul de parteneriat. Potrivit reprezentantilor Aquila, obiectivul pentru 2012 in ceea ce priveste comertul traditional este ca produsul sa fie prezent in peste 2.500 de magazine, iar numarul unitatilor vandute sa ajunga la peste 2 milioane.
Aquila Grup are o infrastructura dezvoltata la nivel national, constand in 17 depozite. In cadrul tombolei organizate, Aquila a oferit trei premii constand in cate 100 RON fiecare.



KOLIBA MILK VIZEAZA CRESTEREA DISTRIBUTIEI

Koliba Milk, compania slovaca intrata recent pe piata romaneasca, a facut cunoscut comerciantilor din zona de nord-vest portofoliul sau de produse: lapte, smantana, iaurt, branzeturi tartinabile, unt, branzeturi fermentate si cascaval. Potrivit reprezentantilor companiei, cascavalul detine cea mai mare pondere din volumul vanzarilor, aproximativ 70%. Obiectivul principal al Koliba Milk este cresterea numarul de clienti atat in retailul traditional cat si in cel modern. La standul companiei, comerciantii traditionali au avut posibilitatea sa deguste produsele comercializate sub brandul Koliba Milk. In cadrul tombolei organizate, Koliba Milk a oferit trei premii constand in pachete cu produse aflate in portofoliul companiei.



KRAFT FOODS ROMANIA A PROMOVAT PRODUSELE NOU LANSATE

Oficialii companiei Kraft Foods Romania au prezentat comerciantilor din zona de nord-vest noutatile aparute in ultima perioada in portofoliu, precum si sugestii de expunere a acestora. Retailerii traditionali au avut posibilitatea sa vada noile produse lansate sub brandurile Milka, Poiana, Jacobs, Tuc si Belvita. La standul Kraft, vizitatorii au putut degusta o gama variata de bauturi calde pe baza de cafea preparate la aparatul Tassimo. De asemenea, reprezentantii companiei au prezentat comerciantilor traditionali solutii pentru expuneri secundare, cu vizibilitate si impact mare, potrivite pentru activarea spatiilor mici. Din portofoliul Kraft Foods Romania fac parte brandurile: Africana, Barni, Belvita, Carte Noire, Halls, Jacobs, Milka, Nova Brasilia, Oreo, Poiana, Pim's, Pepito, Smash, Toblerone, Tuc. In cadrul tombolei organizate, Kraft Foods a acordat cinci premii constand in produse aflate in portofoliul companiei.

MAGISTER A OFERIT SOLUTII COMPLETE DE MANAGEMENT PENTRU RETAILERII MICI SI MIJLOCII

Compania Magister a prezentat comerciantilor prezenti la Cluj Napoca solutii de management pentru retail, iar la standul propriu, fiecare potential client a avut posibilitatea sa testeze echipamentele necesare echiparii unui magazin. La standul companiei, Bogdan Vladu – consultant comercial Magister, a facut cunoscuta promotia aniversara ,,Cel mai bun start pentru magazinul tau".
In cadrul acestei promotii, comerciantii intresati pot utiliza gratuit cele mai moderne programe informatice de vanzare pentru comertul cu amanuntul. Oferta este valabila oricarei companii de retail, persoana juridica, indiferent daca a achizitionat sau utilizat anterior programe informatice Magister Software. Magister este dezvoltatorul platformei software pentru managementul magazinelor SmartCash RMS, singura suita romaneasca de produse software ce acopera complet nevoile comerciantilor mici si mijlocii. In cadrul tombolei organizate, Magister a oferit un pachet SmartCashRMS.

SANTORIS A OFERIT 20% DISCOUNT LA PRECOMENZILE LANSATE LA CLUJ NAPOCA

Compania Santoris, furnizor de mobilier si accesorii pentru magazine, a pus la dispozitia expozantilor gama standard de rafturi de perete, gondole si mobilier pentru casa de marcat. Portofoliul Santoris include mobilier pentru magazine constand in rafturi de perete, tip gondola, rafturi dedicate de legume si fructe, panificatie, mobilier pentru casa de marcat, sisteme de acces clienti si diverse alte produse metalice sau din sarma.
Compania Santoris a oferit vizitatorilor profesionisti un discount de 20% pentru precomenzile lansate la Piata Trade Expo Cluj pentru achizitionarea de cosuri de cumparaturi. Santoris detine distributie nationala si are posibilitatea sa realizeze, cu echipele proprii, montaje pentru orice format de magazin de mici sau mari dimensiuni. In cadrul tombolei organizate, Santoris a acordat patru premii constand in cinci cosuri de cumparaturi.

THERMOTECHNIKA: SOLUTII ADAPTATE FIECARUI TIP DE MAGAZIN

Thermotechnika - furnizorul de mobilier frigorific a prezentat comerciantilor traditionali din zona de nord-vest o vitrina orizontala frig static si un raft cu perdea de aer. Portofoliul produselor comercializate de Thermotechnika cuprinde, pe langa cele care poarta marca Crown Cool, si produsele altor producatori cum sunt: Bolarus, Juka, Mawi, Emmepi, RM Gastro, Ugur. Pe langa gama de produse, Thermotechnika ofera clientilor si partenerilor sai servicii de proiectare, consultanta si executie. Solutiile frigorifice acopera toata gama de nevoi a unui magazin, iar cele gastro sunt destinate sectorului horeca si zonelor de gastronomie din hipermarketuri.

VALVIS HOLDING VIZEAZA CRESTEREA VIZIBILITATII IN COMERTUL TRADITIONAL

Compania Valvis Holding a facut cunoscute comerciantilor din zona Clujului cele trei branduri de vin – Domeniile Samburesti, Chateau Valvis si Samburel de Olt, alaturi de brandul Aqua Carpatica (acidulata si plata) cu cele trei variante de ambalaj: 0,5 L, 1,5L si 2L. Ca si noutate in categoria de apa a fost prezentat un nou brand si anume Izvoarele Aqua in ambalaj de 5L. Laurian Olarescu, Trade Marketing Manager Valvis Holding, a declarat ca obiectivul principal al companiei este cresterea distributiei numerice si a volumelor in retailul traditional. La standul propriu, vizitatorii profesionisti au avut posibilitatea sa discute direct cu oficialii companiei despre cele mai eficiente actiuni derulate in comertul traditional de catre Valvis Holding. In cadrul tombolei organizate, Valvis Holding a acordat trei premii constand in doua sticle de vin si un bax de apa 0,5L.

Noi produse si solutii

Miercuri, 28 Noiembrie 2012, ora 11:57
http://www.revista-piata.ro//index.php?c=newslist&m=detaliu&id=8570

Peste 100 de comercianti traditionali au vizitat expozitia Piata Trade Expo, eveniment ce a avut loc la World Trade Plaza Bucuresti, pe 23 octombrie. Amenajata sub forma unui magazin de proximitate, Piata Trade Expo este singura expozitie dedicata comerciantilor traditionali, retelelor locale de retail si distribuitorilor locali, precum si furnizorilor de produse si servicii pentru industria bunurilor de larg consum. Scopul acestui eveniment este imbunatatirea colaborarii dintre producatori, distribuitori si comerciantii detailisti in vederea cresterii profitului in cadrul comertului cu bunuri de folosinta zilnica.
Cei prezenti au schimbat opinii si au identificat solutii pentru atragerea si fidelizarea clientilor. In plus, vizitatorii expozitiei au avut oportunitatea de a castiga la tombola premii oferite de expozanti.
In paralel, in acelasi loc, s-a desfasurat editia a doua a evenimentului „Achizitii in HORECA", organizat de revistele Food&Bar si Modern Buyer, axat pe problematica relatiilor dintre furnizorii de bunuri si servicii si operatorii din domeniul horeca.
Parteneri expozanti la Piata Trade Expo Bucuresti: Metro Cash & Carry Romania, Coca-Cola HBC, Ursus Breweries, Dora, CIO, Agricola, Salbac, Santoris, Best Store Solutions, Magister Software, J&B, Tazovsky, Magister (Smart Cash), Hutton, Koliba, Eurato.
Expozitia de la Bucuresti este a 14-a din seria Piata Trade Expo organizata de revista Piata incepand din toamna anului 2009. Itinerariul manifestarii Piata Trade Expo a cuprins orasele: Brasov, Bucuresti, Cluj, Constanta, Craiova, Iasi si Timisoara.

Comerciantii despre Piata Trade Expo

Bucuresti Mihai Panait, asociat la firma M&G International spune ca a venit sa viziteze expozitia deoarece a vrut sa afle care sunt tendintele, dar si pentru a se intalni cu partenerii de afaceri. "Avem o firma de distributie si ne intereseaza tot ce apare nou pe piata. Adevarul este ca nu e usor sa scoti un produs nou pentru ca in 30 de zile concurenta te copiaza si lanseaza ceva asemanator", explica acesta. De asemenea, Mihai Panait a fost interesat sa obtina mai multe informatii despre franciza "La doi pasi" a companiei Metro.
Reprezentanta SC Orizont, Florentina Rada, a venit sa afle cu ce noutati se prezinta expozantii, noutati care ar urma sa fie prezentate in scurt timp si clientilor magazinului Neptun din Drumul Taberei, al carei sefa de raion este. "Am vazut noi condimente la standul firmei Dora, dar si pastele Hutton, care din pacate nu au ajuns pe piata din Capitala. Speram ca firma din Satu Mare sa gaseasca cat mai repede un distribuitor pentru pastele fabricate dupa reteta ardeleneasca. De asemenea, am descoperit produsele congelate de la Alpin, in magazinul nostru fiind comercializata doar inghetata cu acest nume", spune aceasta.
Florentina Rada este hotarata sa aduca in magazinul Neptun si salatele Agriro, ambalate in pungi, si produse Bonduelle, dar si carnatii sticks si cei boieresti de la Agricola. Aceasta spune ca printre produsele solicitate de clienti se numara semipreparatele, dar si mezelurile proaspete.
Responsabilul cu achizitiile firmei Concond 2002 SRL, Alexandru Condescu, spune ca este interesat sa aduca in magazin salatele ambalate de la Agriro, vodca Tazovsky si pastilele antimahmureala 2KC, pastile care considera ca vor avea mare succes pe piata. Si pentru ca sarbatorile de iarna se apropie, Alexandru Condescu doreste sa aiba in magazin vinuri bune, scumpe deoarece "clientii nostri sunt oameni cu pretentii".
„Ce noutati au fost la expozitie? De exemplu, Agricola a schimbat complet ambalajele cu unele de ultima generatie, produsele fiind astfel mult mai bine puse in valoare. De asemenea, mobilierul pentru magazine este complet nou", ne spune Cornelia Serban, managerul magazinelor Ruxir. Marea dezamagire a acesteia este ca nu a gasit mai multe produse romanesti si mai putine din import. Cornelia Serban arata ca tendinta pe plan mondial, pe care am copiat-o si in Romania, este de a consuma mancare congelata, care se prepara rapid. Aceasta se vinde bine, dar nu este proaspata.

METRO CASH & CARR Y: PESTE 400 DE MAGAZINE IN RETEAUA LA DOI PASI

Metro Cash & Carry a continuat sa promoveze si in cadrul evenimentului de la Bucuresti – Piata Trade Expo, beneficiile francizei La Doi Pasi.
Micii comercianti traditionali care aleg sa adere la franciza La Doi Pasi au sansa de a face parte dintr-o retea nationala si de a beneficia de numeroase avantaje care sa ii ajute in cresterea competitivitatii pe piata. Metro Romania le ofera proprietarilor magazinelor La Doi Pasi cursuri de instruire pentru angajati si consultanta pe toata perioada desfasurarii parteneriatului. Clientii beneficiaza, de asemenea, si de asistenta

pentru marketing. Spre deosebire de modelele obisnuite de franciza, programul La Doi Pasi permite proprietarilor de magazine sa-si pastreze independenta financiara si operationala, pe durata intregii colaborari.

COCA-COL A HBC RO MANIA: ACCESIBILITATEA BAUTURILOR

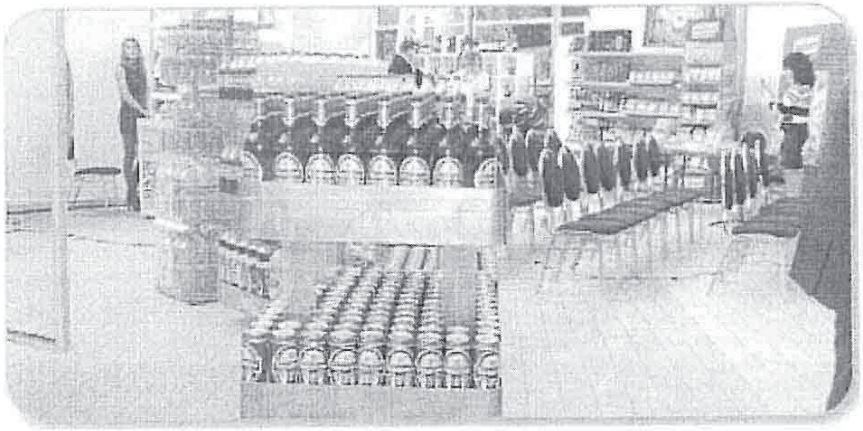
Coca-Cola Hellenic Romania a prezentat retailerilor traditionali portofoliul de produse al companiei precum si ultimele noutati lansate pe piata.

Tema prezentarii sustinuta de catre Tatiana Mitoi, Fragmented Trade Coordinator Coca-Cola HBC Romania, a fost ,,Accesibilitatea bauturilor racoritoare pentru consumator". Reprezentanta Coca-Cola a subliniat importanta sortimentatiei, a comunicarii adecvate, precum si a plasarilor secundare si a frigiderelor in realizarea profitului de catre magazine. 60% dintre cumparatori iau decizia de cumparare cand gasesc produsul la raft, iar 6% nu cumpara un alt produs daca nu gasesc ambalajul dorit. Prezenta frigiderelor in magazin aduce o crestere de volum de 40%, iar daca sunt in functiune aduc o crestere de profit de 20%. Procentul celor care cumpara ambalajele mici din frigider se ridica la 92%.

In cadrul tombolei organizate, Coca-Cola a oferit trei premii, fiecare constand in cinci baxuri de bauturi la PET 2 Litri: Coca-Cola, Coca-Cola Zero si Dorna.

URSUS BREWERI ES: SOLUTII PENTRU VANZARI PROFITABILE

Ursus Breweries a prezentat comerciantilor vizitatori ai Piata Trade Expo solutii de eficientizare a raionului de bere printr-o mai buna aranjare a raftului. Reprezentantii companiei au prezentat celor interesati solutii specifice segmentului traditional de comert si au subliniat importanta adaptarii portofoliului de produse in functie de cerintele clientilor. Din portofoliul Ursus Breweries fac parte brandurile: Ursus, Timisoreana, Ciucas, Peroni Nastro Azzuro, Grolsch, Pilsner Urquell, Azuga, Redd's si Stejar. In cadrul tombolei organizate, Ursus Breweries a oferit cinci premii constand in cate un bax de bere Ursus Premium, 330 ml.



MAGISTER: SOLUTII ADAPTATE CERINTELOR CLIENTILOR

Compania Magister Software a prezentat comerciantilor prezenti la Bucuresti solutii de management pentru retail, iar la standul propriu, fiecare potential client a avut posibilitatea sa testeze echipamentele necesare echiparii unui magazin.
La standul companiei, Bogdan Vladu – consultant comercial Magister, a facut cunoscute promotiile aflate in derulare: Un magazin intr-o cutie si Cel mai bun start pentru magazinul tau. Tot in cadrul expozitiei, comerciantii au primit informatii despre Oxygen, software din suita Smart- Cash RMS destinat managerilor. Prin aceasta aplicatie dezvoltata de Magister, managerii pot avea acces oricand, direct de pe smartphone, tableta, laptop sau desktop, la rapoarte complexe. In cadrul tombolei organizate, Magister a oferit un pachet SmartCashRMS.

KOLI BA MILK: EXTINDEREA DISTRIBUTIEI

Koliba Milk - compania slovaca recent intrata de piata romaneasca, a facut cunoscut comerciantilor traditionali din Bucuresti portofoliul de produse.

Potrivit reprezentantilor Koliba Milk, extinderea distributiei si cresterea portofoliului de produse sunt principalele obiective ale companiei. In cadrul expozitiei au fost prezentate o parte din produsele comercializate de Koliba Milk: cascaval, branza topita, branza de vaca, urda si unt. Potrivit reprezentantilor Koliba Milk, cea mai mare pondere din volumul vanzarilor este reprezentata de cascaval.

PASTELE HUTTON: INTRAREA PE PIATA DE RETAIL DIN BUCURESTI

„Am venit la Piata Trade Expo pentru ca intentionam sa intram pe piata din Bucuresti, unde consumul de paste este mult mai mare decat in alte zone ale tarii. De exemplu, in Oltenia se consuma cantitati foarte mici de paste", ne-a spus Latis Emil, directorul de vanzari al SC Firma Hutton SRL din Satu Mare. Acesta sustine ca a constatat la editia de anul trecut ca in Capitala este loc pe piata, deoarece cererea este in crestere si de aceea, sunt in cautare de parteneri care pot asigura distributia.

Potrivit reprezentantilor companiei, in curand va fi inaugurata o noua linie de productie pentru spaghete si macaroane, achizitionata cu fonduri europene, care va fi cea mai moderna din Transilvania. De aceea, pentru a testa piata, au fost aduse la expozitie cateva pungi cu viitoarele produse Hutton.

AGRICOLA BACAU : PRODUSE NOI IN PORTOFOLIU

Grupul Agricola Bacau a promovat alaturi de produsele sale traditionale sortimente noi, cum ar fi produsele de tip "ready meal" (nuggets de pui, snitel de pui, cordon bleu) si cele "ready to cook" – pulpe de pui dezosate, piept de pui dezosat feliat, frigarui asortate etc. De asemenea, au fost prezentate si cele mai recente produse: piept de porc rulat, jambon de porc si carnati boieresti. Nu au lipsit nici produsele crud uscate din segmentul premium: Salamul de Sibiu cu vin rosu si Salamul cu coniac.

Reprezentantii grupului spun ca principalul obiectiv este comunicarea catre segmentul traditional de comert a finalizarii procesului de rebranding, acesta fiind completat de prezentarea noilor produse lansate in ultima perioada.

PPD ROMANIA: PROMOVAREA BRANDULUI TAZOVSKY VODKA

Noul brand din portofoliul PPD, Tazovsky Vodka, lansat in Romania in urma cu trei luni, a avut parte de o promovare aparte in cadrul evenimentului Piata Trade Expo. „Este vorba de un produs fabricat in Letonia, dupa o reteta ruseasca traditionala, este distilat de sapte ori si are 40% alcool. A fost pozitionat pe segmentul premium accesibil, sticla de 0,7 l are un pret de aproximativ 30 lei – depinde de reteaua comerciala care il distribuie -, pe acest segment concurentul sau direct fiind Stalinskaya", a explicat Florin Costache, Regional Sales Manager, PPD Romania. Tazovsky Vodka este primul brand propriu din portofoliul PPD.

PPD Romania, membra a grupului Photos Photiades Distributors, a intrat pe piata printr-un parteneriat lung cu Diageo, pentru intregul sau portofoliu de branduri, printre care se numara Johnnie Walker, Smirnoff, Baileys, J&B Rare.

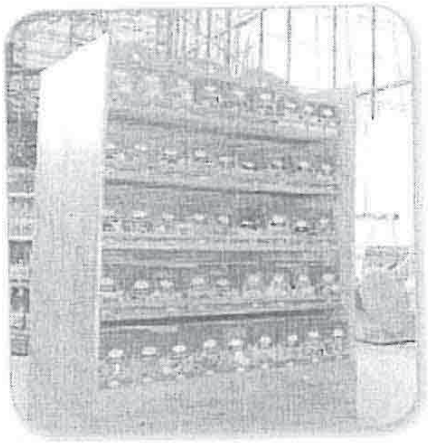
„Cu Tazovsky ne dorim sa crestem cat mai mult pe segmentul vodca. Deocamdata cautam sa-l promovam, sa-l avem listat peste tot, sa formam clientul, astfel incat sa devina fidel brandului", a adaugat Florin Costache.

COMPANIA INDIILOR ORIENTALE: DORA – NOUL BRAND AL COMPANIEI

Compania Indiilor Orientale (CIO) a fost prezenta la Piata Trade Expo cu noua linie de produse Dora, un brand lansat de curand. Categoria cuprinde o gama larga de condimente: baze pentru mancaruri (cu 11 legume, cu gust de pui si bors); mixuri (pentru cartofi, grill, peste, porc, pui); condimente traditionale (boia, enibahar, piper, mustar etc.); plante aromatice (busuioc, cimbru, leustean, menta, rozmarin etc.); produse utilizate in bucataria romaneasca (mix chiftele, pilaf, sarmale).

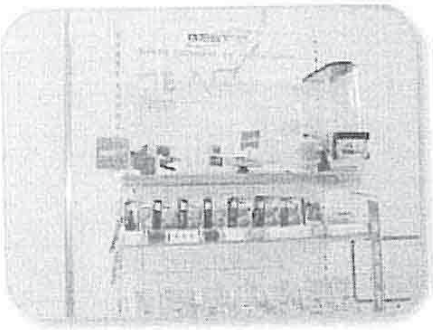
„Condimentele sub brandul Dora se gasesc la vanzare, deocamdata, in reteaua Kaufland, ulterior urmand sa le listam si in alte conturi. Produsele se comercializeaza in ambalaje mici, de 10 – 15 grame, si au un pret foarte bun, de aproximativ 1,1 lei", a precizat Raluca Radu, Sales Administrator, CIO.

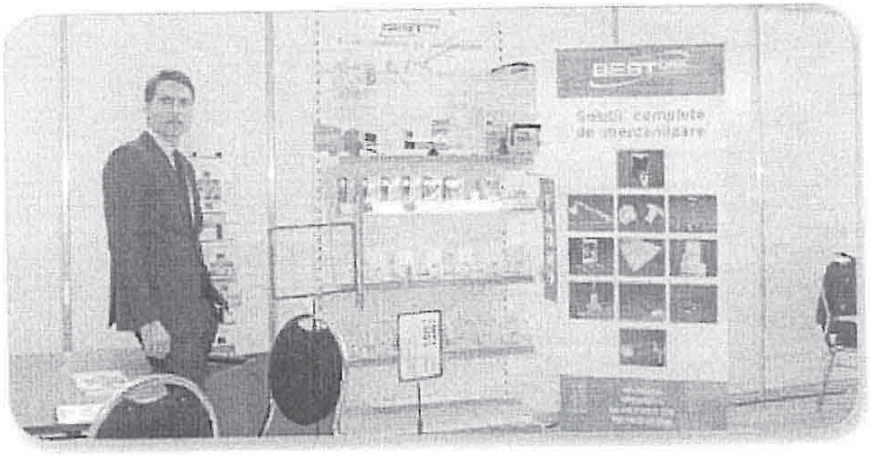
In ceea ce priveste ofertele speciale derulate de companie de-a lungul anului, acestea au un caracter puternic sezonier. Astfel, daca in toamna campaniile promotionale s-au axat pe condimente utilizate in prepararea muraturilor, pentru Sarbatorile de iarna accentul va fi pus pe produse de cofetarie-patiserie: esente, zahar vanilat, stafide, nuca de cocos etc.



BEST STOR E SOLU TIO NS A LANSAT CATALOGUL 2012-2013

Best Store Solutions a lansat in cadrul evenimentului Piata Trade Expo noul catalog de prezentare, in care sunt descrise in detaliu produsele standard comercializate. Best Store Solutions prezinta astfel un prim catalog pe piata menit sa ajute clientii si sa explice specificatiile produselor, prezentari detaliate pentru principalele produse, explicatii de montaj la raft si aplicabilitate in proiecte concrete. Best Store Solutions este unul din principalii furnizori de solutii complete de semnalistica, mercantizare si comunicare la raft din Romania. Printre produsele comercializate se regasesc impingatoare (pentru tigari, mezeluri feliate, colanti de dama), separatoare de plastic, rame de afisare a pretului - din plastic sau aluminiu, cosuri de cumparaturi.

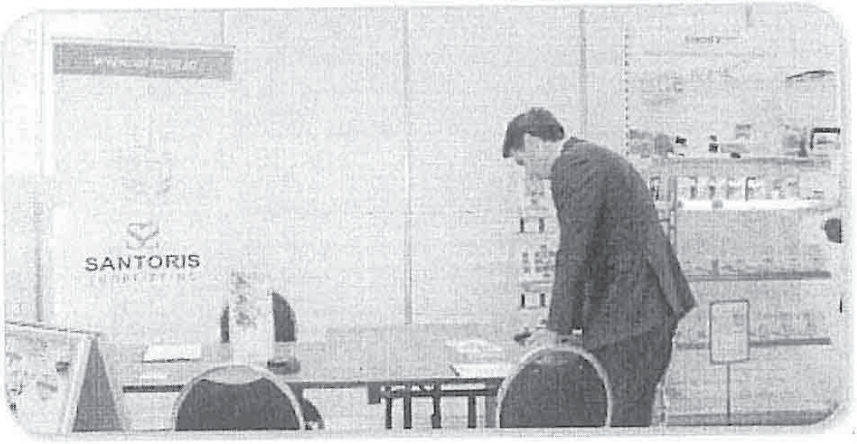




SANTORIS : MOBILIER SI ACCESORII ADAPTATE IN FUNCTIE DE FOR MATUL MAGAZINULUI

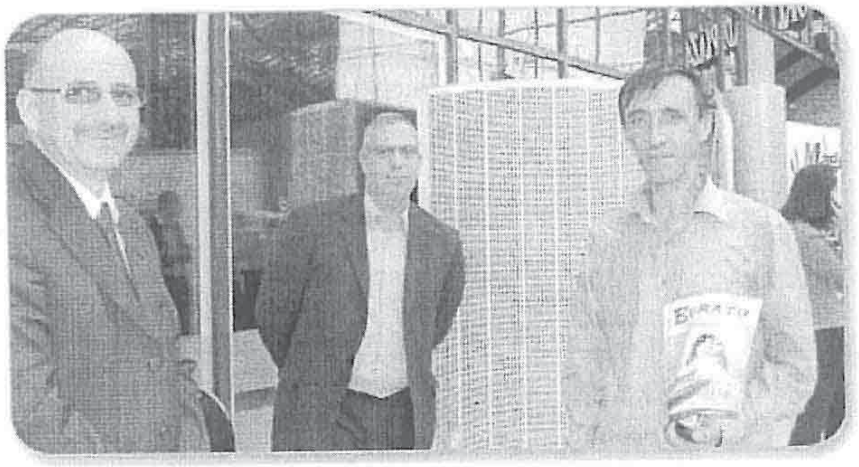
SANTORIS
SHOPFITTING

Compania Santoris, furnizor de mobilier si accesorii pentru magazine, a pus la dispozitia expozantilor gama standard de rafturi de perete, gondole si mobilier pentru casa de marcat. Portofoliul Santoris include mobilier pentru magazine constand in rafturi de perete, tip gondola, rafturi dedicate de legume si fructe, panificatie, mobilier pentru casa de marcat, sisteme de acces clienti si diverse alte produse metalice sau din sarma. Compania Santoris asigura distributie nationala si poate sa realizeze, cu echipele proprii, montaje pentru orice format de magazin de mici sau mari dimensiuni.



EURATO: DOTARI COMPLETE PENTRU MAGAZINE

Compania Eurato a pus la dispozitia partenerilor expozanti doua vitrine orizontale si verticale si doua lazi congelatoare. Eurato a prezentat retailerilor traditionali oferta de produse necesare dotarii complete a unui magazin: vitrine frigorifice orizontale si verticale, insule si lazi frigorifice, camere si depozite frigorifice. Compania are sediul central in Odorheiu Secuiesc si doua reprezentante la Bucuresti si Oradea. De asemenea, Eurato detine reprezentante in orasele: Iasi, Constanta, Bucuresti, Ploiesti, Pitesti, Targu Jiu, Timisoara, Cluj Napoca, Turda, Targu Mures.



Inchide

Premiile Piata 2010 - Candidaturi - sectiune

Miercuri, 04 August 2010, ora 15:12
http://www.revista-piata.ro//index.php?c=newslist&m=detaliu&id=3821

Grupa produse din carne

#	Denumirea Companiei	Denumirea Produsului nou/relansat
1	ANGST RO	Pastrama taraneasca
2	ANGST RO	Pastrama Taraneasca de curcan
3	ANGST RO	Carnati de oaie
4	ANGST RO	Muschiulet Taranesc
5	ANGST RO	Slaninuta taraneasca
6	ANGST RO	Pui moldovenesc
7	ANGST RO	Jumari de casa
8	ANGST RO	Salam traditional
9	ANGST RO	Carnati cu busuioc
10	ANGST RO	Carnati Taranesti
11	ANGST RO	Toba de casa
12	AGRICOLA INTERNATIONAL BACAU	Puiul Familist
13	AGRICOLA INTERNATIONAL BACAU	Puiul Antistres
14	SALBAC	Salam de Sibiu cu Coniac - Editie de colectie
15	SALBAC	Salam Chorizo
16	SALBAC	Salam Ardelenesc
17	SALBAC	Salam de Sibiu feliat
18	TABCO CAMPOFRIO	Sunca de pui "Cuptor cu lemne"
19	CAROLI FOODS	Salam de Sibiu
20	MEDA PROD 98	Numai Bune - Sunca toast
21	MEDA PROD 98	Numai Bune - Sunca de pui
22	MEDA PROD 98	Numai Bune - Salam porc extra
23	MEDA PROD 98	Numai Bune - Salam Victoria
24	MEDA PROD 98	Numai Bune - Carnati gratar
25	MEDA PROD 98	Medalis - Carnati semiafumati
26	MEDA PROD 98	Medalis - Sunca Meda
27	MEDA PROD 98	Medalis - Crenvursti piept pui
28	MEDA PROD 98	Medalis - Specialitate Meda
29	MEDA PROD 98	Medalis - Bacon Meda
30	MEDA PROD 98	Medalis - Pastrama haiduceasca
31	MEDA PROD 98	Medalis - Sunca Praga
32	MEDA PROD 98	Medalis - Ceafa presata
33	MEDA PROD 98	Medalis - Muschi file afumat
34	MEDA PROD 98	Medalis - Muschi tiganesc
35	MEDA PROD 98	Medalis - Cotlet haiducesc

36	MEDA PROD 98	Pate de ficat
37	FINE GOODS ROMANIA	Trei Surori - conserva carne
38	CRISTIM GRUP	Sunca Presata Extra
39	CRISTIM GRUP	Forzoso - Rulada de pui
40	CRISTIM GRUP	Forzoso - Rulada de curcan
41	AGROLI GROUP	La Ferma

Grupa produse lactate

#	Denumirea Companiei	Denumirea Produsului nou/relansat
1	TNUVA	Yoplait Strugure alb dulcios
2	MASTER HOUSE GROUP	DAR lactate
3	HOCHLAND ROMANIA	Delicii feliate
4	HOCHLAND ROMANIA	Branza topita la caserola
5	HOCHLAND ROMANIA	Branza Cedar
6	DELACO DISTRIBUTION	Unt Zori
7	MULLER DAIRY ROMANIA	Lapte din Alpi
8	DANONE P.D.P.A.	Activia mic dejun
9	NAPOLACT	Prilej de ragaz
10	DORNA LACTATE	LaDorna lapte proaspat
11	COVALACT	Covalact de tara
12	UNILEVER	Big Milk
13	DANONE P.D.P.A.	Sana NutriDay
14	HOCHLAND ROMANIA	Cascaval light
15	DANONE P.D.P.A	Actimel cirese
16	DELACO DISTRIBUTION	Delaco Mozzarela Gourmet

Grupa cafea si dulciuri

#	Denumirea Companiei	Denumirea Produsului nou/relansat
1	TCHIBO BRANDS	Tchibo Exclusive Origins
2	STRAUSS GROUP ROMANIA	Fort Extra pentru ibric
3	BRAND PILOT	RedCat baton
4	KRAFT FOODS ROMANIA	Jacobs Kronung 2 Mix
5	WRIGLEY ROMANIA	Wrigley 5
6	ALKA GROUP	Prajitura casei cu crema chococino
7	KRAFT FOODS ROMANIA	BelVita
8	KRAFT FOODS ROMANIA	Oreo
9	NESTLE ROMANIA	Nescafe Dolce Gusto
10	VEL PITAR	Gogochik

11	KRAFT FOODS ROMANIA	Jacobs Kronung Intense
12	KRAFT FOODS ROMANIA	Milka Extra Cacao
13	KRAFT FOODS ROMANIA	Milka biscuiti
14	NESTLE ROMANIA	Nestle Fitness chocolate&orange
15	STRAUSS GROUP ROMANIA	Doncafe Espresso Crema Intensa
16	HEIDI CHOCOLATS	ChocoVenture Natural
17	HEIDI CHOCOLATS	Heidi Bouquette
18	NUTRIVITA	Cereal Bio Kids Biscuiti

Grupa produse de baza

#	Denumirea Companiei	Denumirea Produsului nou/relansat
1	GALMOPAN	Malai premium
2	GENERAL PARMA FOOD	Ulei de masline Riserva del Presidente
3	NORDIC IMPORT EXPORT CO	Olisana Omega 3-6
4	NORDIC IMPORT EXPORT CO	Cirio - Pulpa de rosii cu usturoi
5	CYROM ROMANIA	Ulei de palmier STARDORO
6	GENERAL PARMA FOOD	De Cecco Extravergine Classico
7	RIO BUCOVINA	Paste Zara
8	PAMBAC	Pambac cu oua (paste)
9	PAMBAC	Faina integrala de grau

Grupa alte produse alimentare

#	Denumirea Companiei	Denumirea Produsului nou/relansat
1	DR. OETKER	Milkshake
2	DR. OETKER	Crem Pudding
3	GENERAL PARMA FOOD	Twinings Green
4	BONDUELLE ROMANIA	Bonduelle gama Gold
5	UNILEVER	Lipton Pyramid Infuzii de fructe
6	KAMIS CONDIMENTE	Kamis Rasnite
7	ALKA GROUP	Nutline Seminte pestrite usor sarate
8	TIMO SERV	Rontaila - covrigi cu susan
9	VEL PITAR	Paine PAVE
10	VEL PITAR	Veltzel
11	DOBROGEA GRUP	Paine Benecol
12	NESTLE ROMANIA	Maggi Bors pentru Ciorba Romaneasca

13 NESTLE ROMANIA	Maggi Ideea Zilei Pui Fraged la Punga
14 PODRAVKA ROMANIA	Vegeta Gust de Gaina
15 FUCHS CONDIMENTE	Gulas Unguresc

Grupa produse de ingrijire personala

#	Denumirea Companiei	Denumirea Produsului nou/relansat
1	UNILEVER	Rexona Naturals 48H Bioprotection
2	PROCTER AND GAMBLE	Pampers Premium Care
3	HENKEL ROMANIA	Palette Color and Gloss
4	UNILEVER	Dove Visible Care
5	FARMEC	Gerovital H3 Evolution
6	HENKEL ROMANIA	Fa active pearls
7	COLGATE PALMOLIVE	Palmolive Naturals Nutrafruit
8	PROCTER AND GAMBLE	Head and Shoulders Moisturizing Scalp Care
9	JOHNSON&JOHNSON	Listerine
10	HENKEL ROMANIA	Syoss
11	HENKEL ROMANIA	Taft 10 Carat Shine
12	HENKEL ROMANIA	Taft Volume Double Push-up Effect Ultra Strong
13	BEIERSDORF ROMANIA	Nivea Deo Happy Time
14	BEIERSDORF ROMANIA	Nivea for Men Shower Silver
15	BEIERSDORF ROMANIA	Nivea Deo Calm&Care
16	BEIERSDORF ROMANIA	Nivea for Men After Shave Silver
17	BEIERSDORF ROMANIA	Nivea for Men Gel Ras Silver
18	ELMI PRODFARM (SARANTIS)	Elmiplant Skin Moisture
19	ELMI PRODFARM (SARANTIS)	Elmiplant Skin Defence
20	FARMEC	Dizolvant 2 in 1
21	BEIERSDORF ROMANIA	Sampon Nivea Colour Crystal Gloss
22	COLGATE PALMOLIVE	Colgate Senzitive Pro Relief
23	COTY ROMANIA	Adidas Action 3 Pro Clear
24	L'OREAL ROMANIA	Gama Codul Tineretii
25	L'OREAL ROMANIA	Garnier Men Antiperspirant 48H
26	TORDAI COSMETICS	Kallos KJMN
27	TORDAI COSMETICS	Kallos Love

Grupa produse de ingrijire a locuintei si de curatare

#	Denumirea Companiei	Denumirea Produsului nou/relansat
1	HENKEL ROMANIA	Pur Orange and Eucalyptus

2	PROCTER AND GAMBLE	Lenor Parfumelle
3	JOHNSON WAX	Duck Fresh Discs
4	JOHNSON WAX	Oust 3 in 1
5	FARMEC	Nufar detartrant
6	PROCTER AND GAMBLE	Bonux 2 in 1 Natura Fantasia
7	UNILEVER	Dero Ozon+
8	HENKEL ROMANIA	Persil Sensitive Aloe Vera Pearls
9	HENKEL ROMANIA	Bref 3 Aktiv
10	HENKEL ROMANIA	Perwoll White Magic
11	HENKEL ROMANIA	Silan Natural Aloe Vera & Pearls
12	HENKEL ROMANIA	Persil Cold Active
13	HENKEL ROMANIA	Silan Perfume Pearls
14	BOCHEMIE ROMANIA	Savo antimucegai
15	JOHNSON WAX	Raid night&day

Grupa bauturi alcoolice

#	Denumirea Companiei	Denumirea Produsului nou/relansat
1	URSUS BREWERIES	URSUS Black Doza
2	URBB	Tuborg Tropical
3	SOLLERS PPD	Johnie Walker - Black Label Centenary
4	SOLLERS PPD	Vodca Ciroc
5	CYROM ROMANIA	Valentins
6	NEUMANN KEY ACCOUNT MANAGEMENT	Schlumberger Golden Dry
7	NEUMANN KEY ACCOUNT MANAGEMENT	Schlumberger White Secco
8	URBB	Holsten la pet de 2L
9	ZAREA	Lichior cu cafea Florentino
10	ZAREA	Lichior cu ciocolata Florentino
11	ZAREA	Tuica 2 prune
12	ZAREA	Tuica 2 caise
13	CRAMELE HALEWOOD	Gama de vinuri Ibericos
14	ALEXANDRION GROUP	Alexandrion Cola

Grupa bauturi nealcoolice

#	Denumirea Companiei	Denumirea Produsului nou/relansat
1	AZUGA WATERS	Azuga Apa de Izvor
2	PERLA HARGHITEI	Perla Harghitei apa plata
3	PEPSI AMERICAS	Prigat Limonada

4	PEPSI AMERICAS	Lipton Ice Tea Mango
5	URBB	Apa Bilbor
6	COCA COLA HBC ROMANIA	Nestea Mango - Ananas
7	COCA COLA HBC ROMANIA	Fanta Wildberry
8	CYROM ROMANIA	Pfanner - Cranberry
9	PARMALAT ROMANIA	Santal Nectar Gutui
10	PARMALAT ROMANIA	Santal Cranberry
11	PARMALAT ROMANIA	Santal Mere Verzi
12	PARMALAT ROMANIA	Santal Smoothie
13	GOODBEV	SoLaLa
14	BAVAROM	Bavaria (bere nefiltrata fara alcool)

Inchide

Sectiunea I: Premiul pentru cel mai bun produs nou

Luni, 13 Decembrie 2010, ora 12:35 | Vizualizari: 330

Trimite prin e-mail
Versiunea printabila

Grupa produse din carne

	Compania	Produsul nou	% din valabil
PREMIU	MEDA PROD 98	Medalis, Crenvursti piept pui	26,8
2	CRISTIM	Forzoso, Rulada de pui	19,6
3	CRISTIM	Sunca presata extra	10,8
4	CAROLI FOODS	Salam de Sibiu	6,3
5	AGRICOLA INTERNATIONAL	Puiul Familist	4,8

Grupa produse lactate

	Compania	Produsul nou	% din valabil
PREMIU	DANONE P.D.P.A.	Activia Mic Dejun	38,8
2	COVALACT	Covalact de tara	12
3	NAPOLACT	Prilej de ragaz	10
4	DORNA LACTATE	La Dorna lapte proaspat	7,4
5	TNUVA	Yoplait Strugure alb dulcios	4,7

Grupa cafea si dulciuri

	Compania	Produsul nou	% din total voturi valabil exprimate
PREMIU	KRAFT FOODS ROMANIA	Jacobs Kronung 2 Mix	18,1
2	KRAFT FOODS ROMANIA	Belvita	15,2
3	NESTLE ROMANIA	NESCAFE Dolce Gusto	12
4	KRAFT FOODS ROMANIA	Milka biscuiti	10,9
5	KRAFT FOODS ROMANIA	Jacobs Kronung Intense	10,8

Grupa produse de baza

	Compania	Produsul nou	% din total voturi valabil exprimate
PREMIU	PAMBAC	Pambac cu oua	52,7
2	PAMBAC	Faina Integrala de grau	12
3	GENERAL PARMA FOOD	Ulei de masline Riserva del Presidente	11
4	GALMOPAN	Malai Premium	7,6
5	NORDIC IMPORT EXPORT CO	Cirio, Pulpa de rosii cu usturoi	5,1

Grupa alte produse alimentare

	Compania	Produsul nou	% din total voturi valabil exprimate
PREMIU	KAMIS CONDIMENTE	Kamis Rasnite	18,5
2	NESTLE ROMANIA	Maggi Ideea Zilei Pui Fraged la Punga	17,1
3	DOBROGEA GRUP	Paine Benecol	12,6
4	ALKA GROUP	Nutline, Seminte pestrite usor sarate	11,1
5	DR. OETKER	Crem Pudding	7,5

Grupa produse de ingrijire personala

	Compania	Produsul nou	% din total voturi valabil exprimate
PREMIU	FARMEC	Gerovital H3 Evolution	15,9
2	HENKEL ROMANIA	Fa Active Pearls	13,2
3	PROCTER AND GAMBLE	Pampers Premium Care	12,7
4	HENKEL ROMANIA	Syoss	8,7
5	UNILEVER	Dove Visible Care	7,4

Grupa produse de ingrijire a locuintei si de curatare

	Compania	Produsul nou	% din total voturi valabil exprimate
PREMIU	UNILEVER	Dero Ozon+	18,7

Ai probleme cu distribuitorii?
Ghidul Furnizorilor FMCG

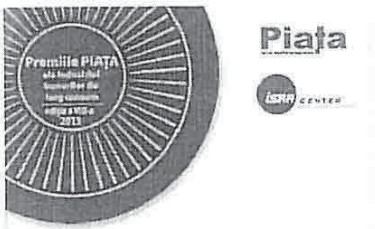
Octombrie 2010

Castigatorii editiei a V-a a Premiilor PIATA ale industriei bunurilor de larg consum

Comisia de nominalizari

Regulament

articole



Vezi Galeria foto

Special

180 milioane de euro din importuri paralele

Importurile paralele au proliferat in ultimii patru ani de criza pe baza fluctuatiilor de pretun si a promotiilor variate pe care un producator le lanseaza in tari diferite ale Uniunii Europene. Astfel, reprezentantele locale ale companiilor multinationale producatoare au concurenti pentru propriile produse. Importatorii...

Driverele consumului in 2014

Calitatea produsului, pretul si increderea in brand vor fi factori determinanti pentru atragerea consumatorilor in 2014. Anul 2013 se incheie fara un verdict clar in ceea

2	PROCTER AND GAMBLE	Lenor Parfumelle	17,8
3	JOHNSON WAX	Raid night & day	17,7
4	BOCHEMIE ROMANIA	Savo antimucegai	9,3
5	HENKEL ROMANIA	Pur Orange and Eucalyptus	8,3

Grupa bauturi alcoolice

	Compania	Produsul nou	% din total voturi valabil exprimate
PREMIU	URSUS BREWERIES	URSUS Black Doza	46,5
2	CRAMELE HALEWOOD	Gama de vinuri Ibericos	12,8
3	URBB	Tuborg Tropical	11,6
4	SOLLERS PPD	Johnnie Walker Black Label	11,2
5	URBB	Holsten la 2 L	6,8

Grupa bauturi nealcoolice

	Compania	Produsul nou	% din total voturi valabil exprimate
PREMIU	BILBOR MINERAL WATER, GRUP URBB	Apa Bilbor	27,5
2	COCA COLA HBC ROMANIA	Nestea Mango, Ananas	17,6
3	PARMALAT ROMANIA	Santal Mere Verzi	15,6
4	PERLA HARGHITEI	Perla Harghitei apa plata	13,2
5	COCA COLA HBC ROMANIA	Fanta Wildberry	5,5

Adauga un comentariu

Numai utilizatorii autentificati pot adauga comentarii
Inregistrare Login

Nu sunt comentarii

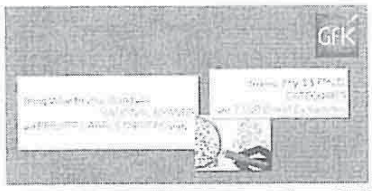
ce priveste consumul. Pentru anumite categorii de produse consumul a crescut, pentru altele consumul este in scadere. Acelasi fenomen este intalnit si in ...

arhiva sectiunii

Harta retailului modern

Nou! Harta retailului modern din Romania.

Harta Retailului Modern - decembrie 2013



ANUNTURI
FMCG

Premiile Piata 2011 - Candidaturi - sectiune
Miercuri, 20 Iulie 2011, ora 14:21
http://www.revista-piata.ro//index.php?c=newslist&m=detaliu&id=6730

Grupa produse din carne

#	Denumirea Companiei	Denumirea Produsului nou/relansat
1	AGRICOLA INTERNATIONAL BACAU	Puiul fericit
2	SCANDIA FOOD	Pate de curcan Scandia Sibiu
3	SCANDIA FOOD	Pate de fazan Scandia Sibiu
4	FINE GOODS ROMANIA	Gama Ready Meals 3 Surori
5	NORDIC IMPORT-EXPORT CO	Wudy Crenvursti cu branza 150g
6	AGRICOLA INTERNATIONAL BACAU	Chicken file refrigerat
7	AGRICOLA INTERNATIONAL BACAU	Carnati Sticks
8	AGRICOLA INTERNATIONAL BACAU	Salam Peles
9	AGRICOLA INTERNATIONAL BACAU	Salam de Sibiu cu sampanie - editie de colectie
10	ANGST RO	Sunca mediteraneana SantiVia
11	ANGST RO	Ceafa mediteraneana SantiVia
12	ANGST RO	Crenvursti de pui SantiVia
13	ANGST RO	Pate fin din ficatei de pui SantiVia
14	ANGST RO	Vita in aspic SantiVia
15	ANGST RO	Rulada de curcan SantiVia
16	ANGST RO	Carnati foarte buni
17	ANGST RO	Carnati ardelenesti
18	ANGST RO	Beef Jerky
19	ANGST RO	Costita traditionala
20	ANGST RO	Piept de rata afumat
21	ANGST RO	Pastrama Sinaia
22	ANGST RO	Piept de porc afumat
23	GALI GALO	Penes Curcanul

Grupa produse lactate

#	Denumirea Companiei	Denumirea Produsului nou/relansat
1	ALBALACT	Zuzu - iaurt la pahar
2	ALBALACT	Raraul - lapte UHT si pasteurizat
3		Tnuva Cottage masline verzi

	TRD-TNUVA ROMANIA DAIRIES	
4	TRD-TNUVA ROMANIA DAIRIES	Tnuva Cottage marar si usturoi
5	DANONE PDPA	Nutriday delicios cu biscuiti
6	HOCHLAND ROMANIA	Telemea cuburi cu rosii si busuioc
7	DANONE PDPA	Nutriday pofta buna
8	DANONE PDPA	Danone Disney
9	ALBALACT	Zuzu kefir
10	TRD-TNUVA ROMANIA DAIRIES	Gama Mariuca
11	COVALACT	Iaurt cu fructe
12	TRD-TNUVA ROMANIA DAIRIES	Gama Tnuva Slim
13	HOCHLAND ROMANIA	Branza Emmentaler
14	UNILEVER SOUTH CENTRAL EUROPE	Magnum Double Chocolate
15	UNILEVER SOUTH CENTRAL EUROPE	Carte D'Or 450 ml
16	TRD-TNUVA ROMANIA DAIRIES	Yoplait Fruit Extreme
17	NORDIC IMPORT-EXPORT	Gorgonzola dolce Igor
18	DANONE PDPA	Activia gustare de seara
19	MASTER HOUSE GRUP	Iaurt Probiotic DarLactate

Grupa cafea si dulciuri

#	Denumirea Companiei	Denumirea Produsului nou/relansat
1	NESTLE ROMANIA	Joe economic
2	NESTLE ROMANIA	Nescafe Green Blend
3	STRAUSS ROMANIA	Doncafe Espresso Gusto Rafinato
4	HEIDI CHOCOLAT	Gama Heidi Gourmette
5	KRAFT FOODS ROMANIA	Milka Choco Jaffa Mouse
6	WRIGLEY ROMANIA	5 Pulse fructe tropicale
7	RO STAR	Dita - biscuiti cu multicereale
8	WRIGLEY ROMANIA	Extra Ice Peppermint
9	KANDIA DULCE	relansare caramele Silvana
10	FERRERO ROMANIA	Kinder Maxi King
11	KRAFT FOODS ROMANIA	Jacobs savoare intensa
12	KANDIA DULCE	Gama Kand'or baton de ciocolata
13	KANDIA DULCE	ciocolata Laura - tableta cu arahide
14	NESTLE ROMANIA	Big Joe

15	VEL PITAR	Muffins
16	NESTLE ROMANIA	Joe Aero
17	KRAFT FOODS ROMANIA	Belvita Start cu miere si alune de padure
18	WRIGLEY ROMANIA	5 Turbulence

Grupa produse de baza

#	Denumirea Companiei	Denumirea Produsului nou/relansat
1	AGRANA ROMANIA	Margaritar Brun de Mauritius
2	TITAN	HapiHap
3	BUNGE ROMANIA	Unisol pentru Bucate la Borcan
4	BUNGE ROMANIA	Floriol Olio di Oliva
5	CYROM ROMANIA	Ulei de palmier - Stardoro
6	CARGIL OILS	Taina Bucatelor

Grupa alte produse alimentare

#	Denumirea Companiei	Denumirea Produsului nou/relansat
1	NESTLE ROMANIA	Maggi Supa cu bunatati
2	NESTLE ROMANIA	Nesquik Duo cereale
3	KRAFT FOODS ROMANIA	biscuitii Tuc
4	SCANDIA FOOD	Gama Velicia
5	NORDIC IMPORT EXPORT CO	Mustarul Heinz
6	PAMBAC	Puufuulet(Z)
7	ORKLA FOODS ROMANIA	Tomi cel viteaz
8	ANGST RO	Humus
9	NUTRIVITA	Bio Kids - biscuiti unt natur 132 g
10	STAR FOODS	Lay's rumeniti in cuptor
11	KOTANYI CONDIMENTE	Nouvelle Cousine - Lamaie
12	KOTANYI CONDIMENTE	Nouvelle Cousine - Floral
13	KOTANYI CONDIMENTE	Kotanyi Paprika Premium
14	KOTANYI CONDIMENTE	Boia de ardei iute
15	KOTANYI CONDIMENTE	Nouvelle Cousine picant
16	KOTANYI CONDIMENTE	Nouvelle Cousine usor picant

Grupa produse de ingrijire personala

#	Denumirea Companiei	Denumirea Produsului nou/relansat
1	FARMEC	

		Gerovital Plant, noua gama fara conservanti
2	FARMEC	Gerovital Sun, gama de protectie solara
3	FARMEC	Gerovital Body Slim
4	FARMEC	Farmec Repelent pentru tantari si insecte
5	FARMEC	Farmec lac de unghii, 10 nuante noi
6	COLGATE-PALMOLIVE ROMANIA	Colgate Max White One
7	COTY COSMETICS ROMANIA	Adidas intense touch special edition
8	UNILEVER SOUTH CENTRAL EUROPE	Dove Men Care
9	UNILEVER SOUTH CENTRAL EUROPE	Clear cu formula Cleartech
10	HENKEL ROMANIA	Fa Nutri Skin
11	BEIERSDORF ROMANIA	Nivea anti-matreata
12	BOCHEMIE ROMANIA	Gama Prosavon Hand Hygiene
13	BEIERSDORF ROMANIA	Sampon Nivea Long Repair
14	HENKEL ROMANIA	Gama Fa Mystic Moments
15	L'OREAL ROMANIA	Gama Sublime Mousse
16	L'OREAL ROMANIA	Crema antirid de noapte Codul Tineretii
17	HENKEL ROMANIA	Syoss Color
18	HENKEL ROMANIA	Perfect Mousse
19	FARMEC	Gerovital Plant Tratament Sampon si Ser Anticadere
20	FARMEC	Gerovital Plant Tratament Sampon si Ser Sebum Control
21	GlaxoSmithKline	Sensodyne Repair & Protect

Grupa produse de ingrijire a locuintei si de curatare

#	Denumirea Companiei	Denumirea Produsului nou/relansat
1	PROCTER & GAMBLE MARKETING ROMANIA	Fairy cu rodie si portocala rosie
2	PROCTER & GAMBLE MARKETING ROMANIA	Ariel active capsule cu gel
3	COLGATE-PALMOLIVE ROMANIA	Ajax natura verde
4	UNILEVER SOUTH CENTRAL EUROPE	Cif spray
5	HENKEL ROMANIA	Pur Power Crystals

6	HENKEL ROMANIA	Bref Power Aktiv
7	INTERSTAR CHIM	Bio Carpet Odour Control
8	RECKITT BENCKISER	Vanish Oxi Action Extra Hygiene
9	HENKEL ROMANIA	Silan Perfume Essence
10	HENKEL ROMANIA	Clin Multi-Shin
11	HENKEL ROMANIA	Persil Fresh Pearls by Silan
12	HENKEL ROMANIA	Persil Briliance
13	HENKEL ROMANIA	Pur Max Gel
14	BOCHEMIE ROMANIA	Savo Plus Gel

Grupa bauturi alcoolice

#	Denumirea Companiei	Denumirea Produsului nou/relansat
1	CARL REH WINERY	Gama Caloian
2	BERGENBIER	Bergenbier nefiltrata din grau
3	HEINEKEN ROMANIA	Berea Desperados
4	BERGENBIER	Bergenbier fresh
5	HEINEKEN ROMANIA	Golden Brau fara alcool
6	SENATOR PRODIMPEX ROMANIA	Gama de vinuri Omnia
7	SENATOR PRODIMPEX ROMANIA	Gama de vinuri Suav
8	URBB	Tuborg Tropical
9	CYROM ROMANIA	Bere bruna nefiltrata Valentins Dunkel

Grupa bauturi nealcoolice

#	Denumirea Companiei	Denumirea Produsului nou/relansat
1	VALVIS HOLDING	Aqua Carpatica
2	NEUMANN KEY ACCOUNT MANAGEMENT	Vöslauer Balance strugure rosu
3	COCA-COLA HBC ROMANIA	Cappy toata portocala
4	QUADRANT AMROQ BEVERAGES	Mirinda Limonetto
5	QUADRANT AMROQ BEVERAGES	Lipton ceai alb
6	QUADRANT AMROQ BEVERAGES	Lipton ceai verde
7	QUADRANT AMROQ BEVERAGES	Prigat activ mandarine
8	COCA-COLA HBC ROMANIA	Nestea portocale

9 PIC FLAVOURS COMPANY Stute superior

Inchide

Voturile furnizorilor si retailerilor au trimis 56 de companii in careul de asi pentru Premiile Piata

Joi, 21 Noiembrie 2013, ora 17:03
http://www.revista-piata.ro//index.php?c=newslist&m=detaliu&id=9729

56 de companii din diverse sectoare de activitate, din cele peste 100 de companii inscrise in competitia Premiile Piata, au primit voturile retailerilor si furnizorilor si au intrat in careul de asi pentru categoriile la care au concurat . Dintre acestea, 20 de companii si-au impartit cele 41 de trofee oferite in cadrul Premiilor PIATA.
Numele celor 56 de companii care au primit cele mai multe voturi de la reprezentantii industriei FMCG, dar si lista castigatorilor celor 41 de trofee le regasiti la finalul acestui articol.

La editia 2013 a Premiilor PIATA au fost depuse un numar total de 326 de candidaturi pentru cele 41 de trofee care recompenseaza performantele in materie de inovatie, eficienta, notorietate, dinamism, excelenta in afaceri, implicare sociala ale companiilor din industria bunurilor de larg consum.

Pentru stabilirea castigatorilor editiei a VIII -a a Galei Premiilor Piata au votat 681 de electori, dintre care 567 reprezentanti ai retailului traditional, 15 directori de achizitii din cele mai importante 20 de retele de retail modern, 54 directori de vanzari ai furnizorilor din TOP 100 furnizori din FMCG si 45 directori de marketing din cele mai mari 100 de companii din FMCG.

Premiile PIATA 2013 au avut ca parteneri principali lanturile comerciale Carrefour, Market si Express, companiile Mondelez Romania, Unilever, Ursus Breweries si Eco-Rom Ambalaje. Parteneri gold au fost Albalact, Agricola, Salbac, Agriro, Aqua Carpatica, Domeniile Samburesti, Koliba Milk, Artmatch si Distileriile Bran, HotNews si MediaTrust fiind parteneri media.

Sectiunea I: CEL MAI BUN PRODUS NOU

1. GRUPA PRODUSE DIN CARNE

CRIS TIM - Gama Vitality
AGRICOLA - Carnati Sticks picanti
ANGST RO - Pitulice pentru gratar
AGRICOLA - Salam uscat

2. GRUPA PRODUSE LACTATE

ALBALACT - Raraul branza Fagaras 3% grasime
COVALACT - Iaurt de baut de la Covalact de Tara
DANONE PDPA - Gama DDB (Danone de Baut)
ALBALACT - Fruzu - iaurtul se-ntoarce

3. GRUPA CAFEA

MONDELEZ ROMANIA - Jacobs Velvet
NESTLE - Nescafe 3in1 Zahar Brun
STRAUSS ROMANIA - Doncafe Selected 300 g
TCHIBO BRANDS - Gama Privat Kaffee

4. GRUPA DULCIURI

MONDELEZ ROMANIA - Milka Crispello
MONDELEZ ROMANIA - Milka Caramel
ALKA CO - Biscuitii Casei Alka
KANDIA DULCE - Rom Sandwich

5. GRUPA ALTE PRODUSE ALIMENTARE

TERRABISCO - Grand Papa, covrigei cu vin alb/ rosu
MACROMEX - Gama brutarie congelata Edenia
TERRABISCO - Grand Papa, biscuiti sarati cu vin alb/ rosu
RISO SCOTTI - Orez romanesc

6. GRUPA PRODUSE DE INGRIJIRE PERSONALA

FARMEC - Farmec Natural
BEIERSDORF - Gama Nivea Stress Protect
UNILEVER - Gama Dove Pure & Sensitive
FARMEC - Aslavital Mineralactiv fiole cu colagen

7. GRUPA PRODUSE DE CURATARE SI INGRIJIRE A LOCUINTEI

UNILEVER - Dero Prospetime Pura
FARMEC - Relansare gama Triumf
UNILEVER - Domestos 24H Plus
HENKEL ROMANIA - Pur 3 Action Gel

8. GRUPA BAUTURI ALCOOLICE

URSUS BREWERIES - Timisoreana Bruna
BERGENBIER - Bergenbier Fresh Grapefruit
URSUS BREWERIES - Ursus Cooler
URBB - Skol 100% malt

9. GRUPA BAUTURI NEALCOOLICE

COCA-COLA HBC ROMANIA - Cappy Pulpy
URSUS BREWERIES - Ursus Cooler fara alcool
HEINEKEN - Ciuc Natur Radler fara alcool
RIO BUCOVINA - Bebe Bucovina - apa plata pentru bebelusi

Sectiunea II: CEA MAI EFICIENTA PROMOTIE

1. GRUPA PRODUSE DIN CARNE

AGRICOLA - Salam Sinaia 1+1/2 gratis
TRANSAVIA - In cautarea retetelor boieresti pe meleaguri romanesti
AGRICOLA - Alege salamul de Sibiu Agricola !
GALLI GALLO - Castiga premii cu Penes

2. GRUPA PRODUSE LACTATE

ALBALACT - Cu Zuzu te trezesti calator
DANONE PDPA - Danone Disney
DELACO - Neinfricata

NAPOLACT / FRIESLAND CAMPINA - Bunatatea cascavalului plin de lapte

3. GRUPA CAFEA

MONDELEZ ROMANIA - Jacobs 3in1 - TU 2.0
NESTLE - Castiga dimineti frumoase
NESTLE - Cafea nu gluma, cu premii nu avioane
NESTLE - Relaxeaza-te cu Nescafe Cappuccino !

4. GRUPA DULCIURI

MONDELEZ ROMANIA - Descopera cate in luna si in stele
MONDELEZ ROMANIA - I Love Milka - Dragostea mare se vede in gesturi mici
FERRERO ROMANIA - Kinder Bueno
HEIDI CHOCOLAT - Taste, Win, Travel !

5. GRUPA ALTE PRODUSE ALIMENTARE

DR. OETKER - Sarbatorile au gustul prajiturilor de casa
STAR FOODS - Hai la duelul Lay's
UNILEVER - Masa desavarsita iti aduce Casa mult dorita
UNILEVER - Cu Delikat gatesti puiul ca-n povesti

6. GRUPA PRODUSE DE INGRIJIRE PERSONALA

UNILEVER - Esti mult mai frumoasa decat crezi !
COLGATE-PALMOLIVE ROMANIA - Iubeste-ti zambetul, daruieste-
PROCTER & GAMBLE - Consultatii dentare gratuite in marile centre de Blend-a-Med si Oral-B
COLGATE-PALMOLIVE ROMANIA - New York la un zambet distant

7. GRUPA PRODUSE DE CURATARE SI INGRIJIRE A LOCUINTEI

PROCTER & GAMBLE - Ca la mama acasa
UNILEVER - Cif si Domestos - Profita de un castig curat !
PROCTER & GAMBLE - P&G te premiaza cu o masina de spalat
HENKEL ROMANIA - Pur ii aduce pe Funky Chefs la tine acasa

8. GRUPA BAUTURI ALCOOLICE

URSUS BREWERIES - Promotia Nationala Ciucas, 2012
CRAMELE HALEWOOD - Gaseste dopul marcat, ai un Duster garantat !
HEINEKEN - Crack the Case
BERGENBIER - Descopera lumea cu Beck's

9. GRUPA BAUTURI NEALCOOLICE

COCA COLA HBC ROMANIA - Imparte o Coca-Cola
COCA COLA HBC ROMANIA - Coca-Cola 2x2L + pahar gratis
PEPSICO ROMANIA - Acum este momentul tau !
RIO BUCOVINA - Fii echilibrat si premiat !

Sectiunea III: CEL MAI PUTERNIC BRAND

1. GRUPA PRODUSE DIN CARNE

CRIS-TIM - CRIS-TIM
TRANSAVIA - FRAGEDO
SCANDIA FOOD - SCANDIA SIBIU
AGRICOLA - AGRICOLA

2. GRUPA PRODUSE LACTATE

ALBALACT - ZUZU
NAPOLACT / FRIESLAND CAMPINA - NAPOLACT
COVALACT - COVALACT
DANONE PDPA - DANONE

3. GRUPA CAFEA

MONDELEZ ROMANIA - JACOBS
NESTLE - NESCAFE
STRAUSS ROMANIA - DONCAFE
TCHIBO BRANDS - TCHIBO

4. GRUPA DULCIURI

MONDELEZ ROMANIA - MILKA
KANDIA DULCE - ROM
DOBROGEA - EUGENIA
NESTLE - JOE

5. GRUPA ALTE PRODUSE ALIMENTARE

UNILEVER - DELIKAT
FARES - FARES
BUNGE ROMANIA - UNISOL
STAR FOODS - LAY'S

6. GRUPA PRODUSE DE INGRIJIRE PERSONALA

BEIERSDORF - NIVEA
UNILEVER - DOVE
FARMEC - GEROVITAL
COLGATE-PALMOLIVE ROMANIA - COLGATE

7. GRUPA PRODUSE DE CURATARE SI INGRIJIRE A LOCUINTEI

PROCTER & GAMBLE - ARIEL
UNILEVER - DOMESTOS
FARMEC - TRIUMF
UNILEVER - DERO

8. GRUPA BAUTURI ALCOOLICE

URSUS BREWERIES - TIMISOREANA
URSUS BREWERIES - URSUS
CRAMELE HALEWOOD - PRAHOVA VALLEY
HEINEKEN - HEINEKEN

9. GRUPA BAUTURI NEALCOOLICE

COCA COLA HBC ROMANIA - COCA COLA
ROMAQUA GROUP - BORSEC
VALVIS HOLDING - AQUA CARPATICA
PARMALAT - SANTAL

Sectiunea IV: CELE MAI MODERNE SERVICII DE DISTRIBUTIE SI LOGISTICA

INTERBRANDS
MACROMEX
FM LOGISTIC
FARMEC - Distributie si logistica

Sectiunea V: CEA MAI BUNA STRATEGIE DE CRESTERE A UNUI COMERCIANT

MEGA IMAGE - Mega Image
LIDL DISCOUNT - Lidl
Groupe CARREFOUR - Market
KAUFLAND ROMANIA - Kaufland

Sectiunea VI: CEA MAI EFICIENTA PROMOTIE ORGANIZATA DE UN COMERCIANT

CARREFOUR ROMANIA - Zilnic ai reduceri KO !
SELGROS CASH & CARRY ROMANIA - Cea mai buna carne
ROMANIA HYPERMARCHE - Cora - Program de fidelizare Tefal Edito si Secure 5
MEGA IMAGE - Lumea dinozaurilor

Sectiunea VII: CEA MAI BUNA CAMPANIE DE RESPONSABILIZARE SOCIALA DIN INDUSTRIA FMCG

CARREFOUR ROMANIA - Carrefour sustine producatorii romani
PROCTER & GAMBLE - Campania Always si UNESCO pentru sustinerea educatiei
SISTEMUL COCA-COLA ROMANIA SI MEGA IMAGE - Proiectul Green Bee
PROFI ROM FOOD - Profi te premiaza

Sectiunea VIII: CEL MAI BUN FURNIZOR ROMAN DE BUNURI DE LARG CONSUM

ALBALACT
FARMEC
AGRICOLA BACAU
Grupul de companii WHITELAND

Sectiunea IX: CEL MAI BUN COMERCIANT ROMAN DIN RETAILUL MODERN

ANNABELLA
ANGST
CRIS TIM
UNICARM

Sectiunea X: MARELE PREMIU PENTRU CEL MAI BUN FURNIZOR

COCA COLA HBC ROMANIA
MONDELEZ ROMANIA
URSUS BREWERIES
UNILEVER

Sectiunea XI: MARELE PREMIU PENTRU CEL MAI BUN COMERCIANT

MEGA IMAGE
KAUFLAND

CARREFOUR
LIDL

Câștigătorii Premiilor Piața, ediția a VIII–a, 2013

Secțiunea I CEL MAI BUN PRODUS		% din total voturi valabil exprimate
1. Produse din carne	CRIS TIM – Gama Vitality	29,7%
2. Produse lactate	ALBALACT – Rarăul brânză Făgăraș 3% grăsime	26,2%
3. Cafea	MONDELEZ ROMÂNIA – Jacobs Velvet	48,0%
4. Dulciuri	MONDELEZ ROMÂNIA – Milka Crispello	24,2%
5. Alte produse alimentare	TERRABISCO – Grand Papa, covrigei cu vin alb/roșu	24,4%
6. Produse de îngrijire personală	FARMEC – Farmec Natural	20,5%
7. Produse de curățare și îngrijire a locuinței	UNILEVER – Dero Prospețime Pură	26,9%
8. Băuturi alcoolice	URSUS BREWERIES – Timișoreana Brună	28,6%
9. Băuturi nealcoolice	COCA–COLA HBC ROMÂNIA – Cappy Pulpy	40,7%
Secțiunea II CEA MAI EFICIENTĂ PROMOȚIE		**% din total voturi valabil exprimate**
1. Produse din carne	AGRICOLA – Salam Sinaia 1+1/2 gratis	31,1%
2. Produse lactate	ALBALACT – Cu Zuzu te trezești călător	39,8%
3. Cafea	MONDELEZ ROMÂNIA – Jacobs 3în1 – TU 2.0	47,1%
4. Dulciuri	MONDELEZ ROMÂNIA – Descoperă câte în lună și în stele	40,3%
5. Alte produse alimentare	DR. OETKER – Sărbătorile au gustul prăjiturilor de casă	33,9%
6. Produse de îngrijire personală	UNILEVER – Ești mult mai frumoasă decât crezi!	30,8%
7. Produse de curățare și îngrijire a locuinței	PROCTER & GAMBLE – Ca la mama acasă	42,0%
8. Băuturi alcoolice	URSUS BREWERIES – Promoția Națională Ciucaș, 2012	32,9%
9. Băuturi nealcoolice	COCA–COLA HBC ROMÂNIA – Împarte o Coca–Cola	62,9%
Secțiunea III CEL MAI PUTERNIC BRAND		**% din total voturi valabil exprimate**
1. Produse din carne	CRIS TIM – CRIS TIM	26,3%
2. Produse lactate	ALBALACT – ZUZU	42,7%
3. Cafea	MONDELEZ ROMÂNIA – JACOBS	67,9%
4. Dulciuri	MONDELEZ ROMÂNIA – MILKA	43,6%
5. Alte produse alimentare	UNILEVER – DELIKAT	31,1%
6. Produse de îngrijire personală	BEIERSDORF – NIVEA	27,9%
7. Produse de curățare și îngrijire a locuinței	PROCTER & GAMBLE – ARIEL	38,1%
8. Băuturi alcoolice	URSUS BREWERIES – TIMIȘOREANA	45,9%
9. Băuturi nealcoolice	COCA–COLA HBC ROMÂNIA – COCA–COLA	51,0%
Secțiunea IV CELE MAI MODERNE SERVICII DE DISTRIBUȚIE ȘI LOGISTICĂ		**% din total voturi valabil exprimate**
Premiu	INTERBRANDS	42,2%
Mențiune I	MACROMEX	18,7%
Mențiune II	FM LOGISTIC	12,5%
Secțiunea V CEA MAI BUNĂ STRATEGIE DE CREȘTERE A UNUI COMERCIANT		**% din total voturi valabil exprimate**
Premiu	MEGA IMAGE – Mega Image	40,1%
Mențiune I	LIDL DISCOUNT – Lidl	25,1%
Mențiune II	Grup CARREFOUR – Market	19,7%

Mentiune II	Grup CARREFOUR – Market	19,7%
Secțiunea VI – CEA MAI EFICIENTĂ PROMOȚIE ORGANIZATĂ DE UN COMERCIANT DIN RETAILUL MODERN		% din total voturi valabil exprimate
Premiu	CARREFOUR ROMÂNIA – Zilnic ai reduceri KO!	28,6%
Mentiune 1	SELGROS CASH & CARRY ROMÂNIA – Cea mai bună carne	24,4%
Mentiune 2	ROMÂNIA HYPERMARCHE – CORA – Program de fidelizare Tefal Edito și Secure 5	20,2%
Secțiunea VII – CEA MAI BUNĂ CAMPANIE DE RESPONSABILIZARE SOCIALĂ DIN INDUSTRIA FMCG		% din total voturi valabil exprimate
Premiu	CARREFOUR ROMÂNIA – Carrefour susține producătorii români	50,3%
Secțiunea VIII CEL MAI BUN FURNIZOR ROMÂN DE BUNURI DE LARG CONSUM		% din total voturi valabil exprimate
Premiu	ALBALACT	50,0%
Secțiunea IX CEL MAI BUN COMERCIANT ROMÂN DIN RETAILUL MODERN		% din total voturi valabil exprimate
Premiu	ANNABELLA – Annabella	32,6%
Secțiunea X MARELE PREMIU PENTRU CEL MAI BUN FURNIZOR		% din total voturi valabil exprimate
Premiu	COCA–COLA HBC ROMÂNIA	42,4%
Secțiunea XI – MARELE PREMIU PENTRU CEL MAI BUN COMERCIANT DIN RETAILUL MODERN		% din total voturi valabil exprimate
Premiu	MEGA IMAGE – Mega Image	41,8%

Inchide

LEGĂTURA ISTORICĂ DE REALIZARE A PRODUSULUI

- Departamentul Industriei Alimentare, Centrala Industrializării Cărnii, *Colecție de standarde pentru industria cărnii*, București, 1985;
- S.C. SALSI S.A. Sinaia, *Instrucțiuni tehnologice de fabricare a Salamului de Sibiu*, 1970;
- Institutul de Cercetări și Proiectări pentru Industria Alimentară, IIC Bacău, 1973;
- Departamentul Industriei Alimentare, Centrala Industrializării Cărnii, *Caiet de sarcini nr. 144895*, 1975;
- ICA-București, *notă*, 1987;
- Institutul de Medicină și Farmacie Cluj-Napoca, Laboratorul de toxicologie, *adresă*, 1989;
- Universitatea de Medicină și Farmacie Cluj-Napoca, Laboratorul de cercetări toxicologice, *adresa nr. 8973*, 1998.

DEPARTAMENTUL INDUSTRIEI ALIMENTARE

CENTRALA INDUSTRIALIZARI CARNII

COLECTIE DE STANDARDE PENTRU INDUSTRIA CARNII

BUCURESTI
1965

Cod. CUPS 662 212 0100

C.Z: 637.524

REPUBLICA SOCIALISTĂ ROMÂNIA

CONSILIUL NAȚIONAL PENTRU ȘTIINȚĂ ȘI TEHNOLOGIE
INSTITUTUL ROMÂN DE STANDARDIZARE

STANDARD DE STAT
EDIȚIE OFICIALĂ

STAS 4-77

Salamuri crude
ȘALAM DE SIBIU

Înlocuiește:
STAS 4-65

Clasificarea alfa-numerică
N 11

Crude salamis	Salami	Колбасы
SALAMI OF SIBIU TYPE	SALAMI TYPE SIBIU	КОЛБАСА ТИПА СИБИУ

Prezentul standard se referă la salamul de Sibiu, preparat din carne de porc, slănină și condimente și supus maturării în timpul afumării și uscării.

1 CONDIȚII TEHNICE DE CALITATE

1.1 Salamul de Sibiu se prepară conform instrucțiunilor tehnologice aprobate de organul central coordonator, cu respectarea dispozițiilor legale sanitare și sanitar-veterinare.

1.2 Materiile prime și materialele auxiliare utilizate trebuie să corespundă standardelor de stat, normelor interne și dispozițiilor legale sanitare și sanitar-veterinare.

1.3 La prepararea salamului de Sibiu pot fi folosiți adjuvanții admiși de dispozițiile legale sanitare.

1.4 Proprietăți organoleptice

Tabelul 1

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspect :	
- exterior	suprafața uscată, învelișul întreg, aderent la compoziție, acoperit cu pulbere de mucegaiuri uscate de culoare albă-cenușie sau albă-gălbuie; se admite, pe maximum 10% din suprafața totală a membranei, pulbere de mucegai uscat de culoare ruginie și porțiuni neacoperite cu mucegai;

Aprobat de:
INSTITUTUL ROMÂN DE STANDARDIZARE
Str. Roma nr. 32-34 BUCUREȘTI
Telex 11312 CNST R

Elaborat inițial în 1949
Revizuit în 1957, 1965 și 1976

Data intrării în vigoare:
1977-08-01

Nerespectarea Standardelor de Stat este urmărită conform legii. Reproducerea interzisă

6 pag. PREȚUL LEI 1,50

Tabelul 1(continuare)

Caracteristici	Condiţii de admisibilitate
- în secţiune.....	masa compoziţiei lucioasă, compactă, bine legată, fără aglomerări de grăsime topită; bucăţi de carne de culoare roză pînă la roşie-rubinie, cu mici insule de grăsime albă,apropiate ca mărime, răspîndite uniform pe toată suprafaţa secţiunii,dînd un aspect de mozaic; o felie subţire (1...2 mm) privită contra luminii trebuie să fie translucidă; culoarea pe secţiunea batonului trebuie să fie uniformă,admiţîndu-se o nuanţă mai închisă pe o porţiune de maximum 10 mm de la margine; se admit în masa compoziţiei rare goluri de aer de 1...2 mm
Formă	batoane corespunzătoare membranelor folosite, păstrînd urmele sforii de legare, cu grosimea uniformă pe toată lungimea,cu uşoară îngustare la capătul de agăţare; se admit uşoare deformări ale batonului
Consistenţă	elastică pînă la tare la suprafaţă şi în zona periferică a secţiunii; mai moale dar legată şi elastică, spre centru; la apăsare normală cu degetul, pe suprafaţa batonului trebuie să nu rămînă urme
Miros şi gust	plăcut,caracteristic produsului,fără guşt sau miros străin; la masticaţie trebuie să nu se lipească de dinţi şi să nu prezinte gust iute; nu se consideră defect gustul uşor iute de condimente şi gustul specific al salamului fabricat cu adjuvanţi

1.5 Proprietăţi fizice şi chimice

Tabelul 2

Caracteristici	Condiţii de admisibilitate	Metode de analiză
Apă, %, max.	30	STAS 9065/3-73
Substanţe grase, %, max.	46	STAS 9065/2-73
Clorură de sodiu, %, max.	6	STAS 9065/5-73
Nitriţi (NO_2), mg/100 g, max.	7	STAS 9065/9-74
Substanţe proteice totale, %, min.	20	STAS 9065/4-73

OBSERVAŢIE.- Limitele din tabelul 2 pentru conţinutul de substanţe grase, clorură de sodiu şi substanţe proteice totale se referă la salamul cu 30% apă. Pentru un conţinut de apă sub 30%, limitele se recalculează pentru valoarea reală a conţinutului de apă.

1.6 Proprietăţi bacteriologice

Conform STAS 2356-73.

2 REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITĂŢII

Conform STAS 3103-69, cu următoarele precizări :

- lotul este format din cantitatea de salam care se supune deodată la verificare;
- conţinutul de substanţe proteice totale se garantează de întreprinderea producătoare la fiecare livrare, determinarea făcîndu-se în caz de litigiu.

3 METODE DE VERIFICARE

3.1 Examenul organoleptic

3.1.1 Examenul organoleptic se execută într-o încăpere bine luminată cu lumină de zi naturală, curată, lipsită de mirosuri străine, cu temperatura de circa 14°C.

3.1.2 Aspectul se verifică prin examinarea suprafeţei şi a secţiunii proaspete a batonului.

Secţionarea batonului se face perpendicular pe axul longitudinal, cu un cuţit cu lama lată şi foarte bine ascuţită, printr-o singură mişcare a acestuia.

In momentul examinării, secţiunea trebuie îndreptată spre fereastră.

Examinarea feliei cu grosimea de 1...2 mm se face ţinînd-o de margine şi privind-o contra luminii.

3.1.3 Forma batonului se verifică odată cu verificarea aspectului exterior.

3.1.4 Consistenţa se apreciază prin apăsarea batonului între palmă şi degetul mare.

3.1.5 Mirosul se verifică prin mirosirea unei felii de salam imediat după secţionare.

3.1.6 Gustul se verifică prin masticarea unei felii de salam şi menţinerea în gură a acesteia timp de cîteva secunde.

Restabilirea sensibilităţii gustative se face prin consumarea unei bucăţi de pîine albă proaspătă.

3.2 Analiza bacteriologică

Conform STAS 2356-73.

3.3 Verificarea adjuvanţilor

Adjuvanţii se verifică după rapoartele de fabricaţie.

3.4 Verificarea proprietăţilor fizice şi chimice

Conform standardelor indicate în tabelul 2.

4 AMBALARE ŞI MARCARE

4.1 Pînă la stabilirea ambalajelor şi materialelor de ambalare pentru salamul de Sibiu, prin normativul de ambalare a produselor destinate consumului intern, aprobat de organul central coordonator, acesta se livrează în lăzi de lemn de max.50 kg, aşezat în straturi separate prin talaş sau preambalat în folii complexe de material plastic.

Prin înţelegere între părţi pot fi folosite şi alte ambalaje avizate conform dispoziţiilor legale sanitare.

4.2 Talaşul şi lăzile trebuie să fie curate, uscate şi fără miros străin.

4.3 Fiecare baton de salam de Sibiu va avea o etichetă cu următoarele specificaţii :

- marca de fabrică,
- denumirea produsului,
- preţul pe kilogram,
- data livrării (anul, luna, ziua)
- STAS 4-77,

- termenul de garanţie.

4.4 Lăzile se marchează prin etichetare sau şablonare cu următoarele specificaţii :

- marca de fabrică,
- denumirea produsului,
- numărul de bucăţi,
- masa brută şi tara,
- data ambalării (anul, luna, ziua),
- STAS 4-77.

Pe fiecare ladă se va şablona sau eticheta cu litere de minimum 3 cm înălţime şi 1 cm lăţime :

GRABITI TRANSPORTUL!;GRABITI DEZAMBALAREA!

5 DEPOZITARE, TRANSPORT ŞI DOCUMENTE

5.1 Salamul de Sibiu se depozitează în încăperi curate, uscate, aerisite şi fără miros străin, cu umiditatea relativă a aerului de maximum 80% şi temperatura de 10...14°C.

5.2 Batoanele de salam de Sibiu se păstrează atîrnate cu spaţii între ele (circa 7 cm), care să permită circulaţia aerului.

5.3 Transportul salamului de Sibiu se face cu vehicule izoterme, curate, uscate şi fără mirosuri străine, asigurîndu-se parametrii de la pct.5.1 şi respectarea dispoziţiilor legale sanitare şi sanitar-veterinare.

5.4 Fiecare lot de livrare trebuie să fie însoţit de documentul de certificare a calităţii întocmit conform dispoziţiilor legale în vigoare.

Pentru transportul în alte localităţi, produsul va fi însoţit şi de un certificat de origine şi salubritate, eliberat de organele sanitar-veterinare.

6 TERMEN DE GARANŢIE

Termenul de garanţie pentru salamul de Sibiu este de 3 luni.

Acest termen se referă la produsul depozitat şi transportat în condiţiile prevăzute în prezentul standard şi în normele tehnice pentru depozitarea bunurilor alimentare şi decurge de la data livrării.

SC SALSI SA SINAIA

Se aprobă,
Director:
Ion Ștefan Ștefan

SOCIETATEA COMERCIALĂ „SALSI" S.A. SINAIA

Direcția Industrială pt. Perfecționarea Procesului Tehnic

INSTRUCTIUNI TEHNOLOGICE DE FABRICARE A SALAMULUI DE SIBIU

Cap.1.

Generalități.

Salamul de Sibiu face parte din categoria salamurilor crude mucegăite, a căror tehnologie este considerată ca deosebită în industria cărnii, salamuri în care materia primă este supusă unor procese biochimice și microbiologice, a deshidratării în timpul afumării reci și uscării, operațiuni tehnologice care asigură proprietăți organoleptice deosebite și o durată mare de conservare.

Salamurile crude mucegăite sînt considerate ca fiind cele mai dificile din întreaga industrie a cărnii, întrucît pentru buna reușită a lor și un o serie de cunoștințe temeinice asupra materiei prime, asupra transformărilor care au loc în timpul maturării sub influiența enzimelor proprii țesutului muscular cît și a celor produse de bacterii și mucegaiuri prin cunoașterea activității fermentative a acestora, a condițiilor de mediu care le influențează, a bunei funcționări a utilajelor folosite, a calității corespunzătoare a tuturor materialelor auxiliare întrucît necunoașterea perfectă a acestora precum și aplicarea unui procedeu greșit duce la triplarea unui defect în produsul finit, triplare datorită procesului îndelungat de fabricație.

Prezentele instrucțiuni tehnologice prezintă cadrul general de asigurare a unui produs finit cu maximum de caracteristici organoleptice, bacteriologice și fizico-chimice, dar parametrii pot suferi și unele abateri datorită comportării diferențiate a produsului în fazele de fabricație, parametrii adoptîndu-se și funcție de caracteristicile organoleptice ale acestora la un moment dat, în special la afumare, și faza de maturare uscare.

../..

Cap.II.

CONDITIILE DE CALITATE PE CARE TREBUIE SA LE INDEPLINEASCA MATERIA PRIMA.

1. Carnea de porc folosită la fabricarea salamului de Sibiu trebuie să provină de la animale de minimum 120 kg.viu, în special scroafe şi vieri reconditionati, care se vor tăia în loturi separate şi se vor prelucra prin jupuire. Animalele trebuie să fie odihnite, nefebrile supuse dietei conform instrucţiunilor tehnologice efectuîndu-se operaţia de asomare şi sîngerare corespunzătoare pentru evitarea apariţiei fenomenului de miopatie exudativă.

2. Procesul tehnologic de sacrificare se va desfăşura fără întreruperi, nepermiţîndu-se staţionarea carcaselor neeviscerate pe linie.

3. După toaletare carcasele se vor prelucra complet degresate, putînd prezenta la suprafaţă un strat discontinuu de slănină de cel mult 0,5 cm.

4. Carcasele vor avea detaşată măduva spinării, plaga de sîngerare, grăsimea de la bazin şi osînza în totalitatea ei.

5. Greutatea minimă a semicarcaselor va fi de 28 kg.

6. Imediat după operaţiunea de toaletare, carcasele se vor introduce în frigorifer pentru refrigerare, unde se va atinge temperatura la os de +2 la +4°C în timp de maxim 18 ore.

Carcasele se vor aşeza în aşa fel încît să nu se atingă între ele.

7. Slănina destinată fabricării salamurilor crude va fi numai slănină de pe spate de consistenţă tare fasonată în plăci şi răcită imediat după detaşarea de pe carcasă, agăţată pe cîrlige la +2 - +4°C fără ca tăbliile să se atingă între ele, slănina va proveni de la animale prelucrate prin jupuire. Nu se admite stivuirea slăninei calde sau răcite.

8. Culoarea slăninei trebuie să fie alb roz, fără urme de sînge, consistenţă tare cu o grosime de maxim 4 cm.

9. Carnea şi slănina se vor transporta cu maşini frigorifice conform prevederilor sanitar veterinare în condiţii de refrigerare; atît semicarcasele cît şi slănina vor fi agăţate de cîrlige.

10. Prezentele condiţii de calitate sînt prevăzute în instrucţiunile 44897/18 iunie 1986 transmise de C.I.C.Bucureşti tuturor abatoarelor furnizoare precum şi fabricilor producătoare de salamuri crude uscate.

../..

Direcția Tehnică pt. Perfecționarea Progresului Tehnic și Introducerea Tehnologiilor

CAP. III.

PROCESUL TEHNOLOGIC

Procesul tehnologic de fabricare a salamului de Sibiu cuprinde următoarele faze:

1.a. Recepția materiei prime se efectuează conform condițiilor prevăzute în circulara 44897/86 și a actelor care reglementează circulația bunurilor alimentare (aviz expediție, notă de cântar, certificat sanitar-veterinar de origine și salubritate, certificat de calitate) și se recepționează cantitativ și calitativ, conform programului cadru de control al calității. Destinația materiei prime conform Decretului 163/1986 este prevăzută în anexa 1 la prezentele instrucțiuni care face parte integrantă din acestea.

1.b. Toate materialele auxiliare folosite inclusiv condimentele vor fi recepționate cantitativ și calitativ conform prevederilor STAS, norme interne, fișe tehnice. Pentru cele care nu au prevăzute caracteristicile de calitate, acestea vor fi puse la dispoziția de întreprinderea furnizoare. Calitatea materialelor auxiliare se va face în comisia de recepție prin laboratorul uzinal sau alte laboratoare care execută alte analize ce nu pot fi executate în laboratorul unității.

2. Depozitarea.

Carnea de porc este depozitată în incinta fabricii în spații cu condiții de refrigerare, agățată pe cârlige în așa fel încît carcasele să nu se atingă între ele.

Slănina tare, refrigerată, se va prelucra în aceeași zi în sala de tranșare sau va fi depozitată în situația unor stocuri mai mari.

3. Tranșaream dezosarea și alegerea cărnii și slăninii.

Tranșarea este operația prin care carcasele sînt împărțite în porțiuni anatomice mari.

Dezosarea este operația prin care se îndepărtează carnea de pe oase.

Alegerea este operația prin care se îndepărtează din carne țesutul conjunctiv, grăsimea, cheagurile de sînge, ștampilele, porțiunile murdare; Prin această operație se face și porționarea cărnii în bucăți mici care să asigure pierderea în umiditate în timpul premergătoare tocării cărnii precum și tocarea uniformă.

Tranșarea se execută asupra jumătăților de porc în poziție verticală, se desface spate în așa fel încît cartilajul să rămînă la lopețica spetei. Urmează desfacerea porțiunii abdominale (pieptul cu fleica). Detașarea se face pe linia de unire a cartilaju-

../..

lui de osul propriu zis al coastelor, începînd de la abdomen și terminînd cu capul pieptului. Se separă apoi gîtul cu ceafă și după aceasta cavitatea toracică (coșul pieptului) împreună cu garful. Aceasta se termină tranșarea jumătății în poziție verticală și se continuă operația de tranșare în poziție orizontală. Se ia din cîrligul de 1/2 de poze, se așează pe bușteau și se separă regiunea lombară (deșertul) împreună cu cea coccigiană de osul bazinului cu ajutorul cuțitului sau printr-i singură lovitură cu barda. Rămîne pulpa cu ciolanul, care se separă printr-o tăietură cu cuțitul la articulația femurului.

Rezultă prin tranșare 6 porțiuni anatomice:

- spata, pieptul cu fleica, gîtul cu ceafa, coșul pieptului cu garful, deșertul și pulpa.

Dezosarea și alesul cărnii se face la benzi de tranșare prevăzute cu mese pentru dezosare și ales. Pe banda centrală circulă porțiunile anatomice, precum și carnea aleasă pentru salam și biu de la 5 porțiuni anatomice; carnea aleasă de la piept fiind recoltată în tăvi.

(1) Dezosarea spetei și alesul ei se execută de același muncitor. Se curăță mai întîi carnea de pe partea interioară a spetei, pînă ajunge la primul strat de țesut conjunctiv, se îndepărtează acest țesut, se curăță apoi carnea pînă la osul humerus (lopățica). Se scoate acest os, trăgîndu-l cu mîna și avînd grijă, să se îndepărteze odată cu el întreg cartilajul aderent. Se secționează apoi spata lung, pe șanțul lăsat de proeminență osului humerus, în așa fel încît rămîn două părți; una atașată la osul tibia, iar cealaltă atașată la ciolan. Se curăță partea atașată la ciolan, ținînd cu mîna stîngă ciolanul, iar cu mîna dreaptă, cu ajutorul cuțitului, se curăță carnea de pe suprafața flamului, se întoarce pe partea cealaltă repetînd-se operația, astfel încît flamul rămîne curat, după care se taie acest flam, iar ciolanul se lasă ca atare. Cealaltă parte a spetei ținînd cu mîna stîngă de osul tibia, iar cu cuțitul ținut în mîna dreaptă se îndepărtează carnea pînă se ajunge la primul flam se desprinde acestadenpe carne, avînd grijă să rămînă însă atașat osul, se repetă operația de desprindere a cărnii, pînă la nivelul flamului următor, se desface și acesta de stratul de carne de sub el și așa mai departe pînă se termină de ales toată carnea atașată de osul tibia. În acest fel, la osul tibia rămîn atașate cinci flamuri cu puțină carne aderentă la ele. Se curăță carnea respectivă de pe aceste flamuri carnea se așează pe bandă, se taie flamurile de pe osul tibia, se curăță osul de carnea aderentă la el. Carnea rezultată

de la spată se curăţă cu atenţie înainte de a fi aşezată pe bandă (de grăsimea moale şi de eventualele bucăţi mici de flax rămase, de carnea sîngerată şi de ganglioni).

(2) DEZOSAREA SI ALESUL COSULUI PIEPTULUI SI A GARFULUI SE EXECUTA DIFERENTIAT.

Un muncitor trage cu mîna pleura costală, apoi le aşează pe masă în aşa fel încît baza să o formeze vertebrele, iar cuţitul desprinde toată carnea de pe coaste şi de pe oasele garf, scoţînd astfel şi muşchiul spinal. Carnea este trimisă la unul sau la doi muncitori, care execută alesul de flaxuri şi de grăsimea moale. Oasele rezultate sînt aşezate într-o ladă, de unde sînt l şi se separă coastele de vertebre printr-o tăietură longitudinală cu barda, pe lîngă vertebre. Muşchiul se alege de grăsime şi ţesu conjunctiv şi este destinat cărnii lucru. Cek miopatic este desti fabricaţiei de preparate normale.

(3) Dezosarea şi alesul deşertului, (regiu ea lombară şi sacrigiană) se execută tot diferenţiat, astfel: un muncitor scoat muşchiuleţul îl curăţă de flax şi de grăsimea moale şi desprinde carnea de pe oase, alt muncitor curăţă carnea de grăsimea moale, de flaxuri şi de eventualele părţi sîngerate.

(4) Dezosarea şi alesul pulpei se execută astfel: se înd plăteşte flaxul care acoperă pulpa pe partea interioară spre osul bazinului, se desprinde carnea de pe oasele bazinului şi se îndep masă grăsimea moale; se desface capacul care se curăţă de flaxur şi grăsimea moale şi de eventualele părţi sîngerate; se îndepărte ganglionii şi grăsimea moale din interiorul pulpei; apoi se scoat osul femur, desprinzîndu-se carnea de pe flaxurile care sînt lega de acest os. Desprinzîndu-se carnea de pe flaxurile care sînt leg de acest os spre articulaţia bazinului, se scoate nuca, se curăţă restul cărnii de pe flaxuri, se îndepărtează flaxul de sub nucă p toată lungimea pulpei, după care se detaşează flaxurile de la osu femur.

(5) Detaşarea şi alesul gîtului şi a cefei se execută diferenţiat. Un muncitor scoate carnea de pe vertebrele cervicale cu ajutorul cuţitului, un alt muncitor o alege de chiaguri de sîn şi fasonează şi o destinează producţiei de alte preparate.

Toată carnea lucru salam Sibiu rezultată din alesul părţilor anatomice de mai sus trebuie să aibă un conţinut de max 10% grăsime.

(6) Dezosarea şi alesul pieptului cu fleică (partea abdominală).

Se execută detaşarea cărnii cu cuţitul de pe ambele părţi ale cartilagelor. Apoi se execută alesul cărnii de grăsime moale, porţiunile îngerate, ganglionii şi eventualele bucăţi de cartilage. Întrucît această porţiune are foarte multă grăsime moale, carnea se alege pînă la un conţinut de grăsime între 15-18% pentru evitarea defectului de pătare a batoanelor de salam Sibiu.

Materia primă se va introduce în tranşare astfel încît să asigure desfăşurarea lucrului pentru o oră maxim 1 1/2 h; muncitorii de la bandă vor lucra în acelaşi ritm încît bene să colecteze în aceeaşi proporţie, carnea care rezultă din alesul diferitelor porţiuni anatomice. Bucăţile de carne vor fi în greutate de maxim 200 g pentru a favoriza o scurgere şi o svîntare cît mai curentă.

Tranşarea şi alesul slăninei.

La slănină tranşarea se va efectua astfel încît să se delimiteze cele două straturi aderente, pentru salam de Sibiu fiind destinat stratul de imediat de sub şorici. Se aleg porţiunile murdare, cu ştampile, cu eventualele infiltraţii de sînge, ganglioni, se taie în cuburi de 4 x 4 cm, se aşează în tăvi care se introduc în congelator. Slănina se foloseşte ca adaos la cuter la o temperatură de -10°C.

Scurgerea şi svîntarea cărnii.

Carnea rezultată din alesul celor 6 porţiuni anatomice, pentru a participa la realizarea pastei obligatoriu trebuie să aibă o consistenţă fermă, rigidă, însuşire ce este asigurată prin evaporarea forţată a unei părţi de apă nelegată chimic, respectiv înghearea apei nelegate chimic. Scurgerea este operaţiunea prin care se pierde o parte din apă nelegată chimic la o temperatură de maxim 4°C folosindu-se ca utilaj grandurile prevăzute cu manta perforată peste care se aşează o pînză de sedilă.

Pînzele de sedilă folosite vor fi schimbate la 24 h, iar la momentul folosirii trebuie să fie curate, uscate şi dezinfectate.

Operaţiunea de scurgere durează maxim 24 de h prelungirea acestei faze ducînd la o creştere mare a numărului total de germeni.

Svîntarea cărnii se realizează pe platforme de inox amplasate în spaţii special amenajate cu instalaţii de ventilaţie şi dirijare a aerului pe suprafaţa acestor platforme în care stratul de carne nu trebuie să depăşească înălţimea de 10 - 15 cm. Spaţiile sînt prevăzute şi cu serpentine răcite astfel încît jetul de aer care favorizează evaporarea apei de la suprafaţa bucăţilor de carne să asigure sublimarea vaporilor de apă pe serpentinele de gheaţă. Svîntarea cărnii durează 16 ore, parametrii de temperatură

se execută detașarea cărnii cu cuțitul de pe ambele părți ale coș-lagelor. Apoi se execută alesul cărnii de grăsime moale, porțiunile îngerate, ganglionii și eventualele bucăți de cartilage. Întrucît această porțiune are foarte multă grăsime moale, carnea se alege pînă la un conținut de grăsime între 15-18% pentru evitarea defectului de pătare a batoanelor de salam Sibiu.

Materia primă se va introduce în trenșare astfel încît să asigure desfășurarea lucrului pentru o oră maxim 1 ½ h; muncitorii de la bandă vor lucra în același ritm încît bona să colecteze în aceeași proporție, carnea care rezultă din alesul diferitelor porțiuni anatomice. Bucățile de carne vor fi în greutate de maxim 200 g pentru a favoriza o scurgere și o svîntare cît mai curentă.

Trenșarea și alesul slăninei.

La slănină trenșarea se va efectua astfel încît să se delimiteze cele două straturi aderente, pentru salam de Sibiu fiind destinat stratul de imediat de sub șorici. Se aleg porțiunile murdare, cu ștampile, cu eventualele infiltrații de sînge, ganglioni, se taie în cuburi de 4 x 4 cm, se așează în tăvi care se introduc în congelator. Slănina se folosește ca adaos la cuter la o temperatură de -10°C.

Scurgerea și svîntarea cărnii.

Carnea rezultată din alesul celor 6 porțiuni anatomice, pentru a participa la realizarea pastei obligatoriu trebuie să aibă o consistență fermă, rigidă, însușire ce este asigurată prin evaporarea forțată a unei părți de apă nelegată chimic, respectiv înghețarea apei nelegate chimic, Scurgerea este operațiunea prin care se pierde o parte din apă nelegată chimic la o tempetatură de maxim 4°C folosindu-se ca utilaj grendurile prevăzute cu manta perforată peste care se așează o pînză de sedilă.

Pînzele de sedilă folosite vor fi schimbate la 24 h, iar la momentul folosirii trebuie să fie curate, uscate și dezinfectate.

Operațiunea de scurgere durează maxim 24 de h prelungire acestei faze ducînd la o creștere mare a numărului total de germeni.

Svîntarea cărnii se realizează pe platforme de inox suprapuse în spații special amenajate cu instalații de ventilație și dirijare a aerului pe suprafața acestor platforme în care stratul de carne nu trebuie să depășească înălțimea de 10 - 15 cm. Spațiile sînt prevăzute și cu serpentine răcite astfel încît jetul de aer care favorizează evaporarea apei de la suprafața bucăților de carne să asigure sublimarea vaporilor de apă pe serpentinele de gheață. Svîntarea cărnii durează 16 ore, parametrii de temperatură

Direcția de Perfecționare a Personalului Tehnic - M.I.L. Proiectul de Introducere

fiind de la 0° la + 1°C pînă la - 5° la -6°C, temperatura în interiorul cărnii ajungînd la - 3°C. Pentru uniformitatea svîntării carnea se întoarce de 3-4 ori de la centru spre margini și de la margine spre centru pentru a se realiza omogenitatea consistenței. În alte unități de producție scurgerea și svîntarea cărnii se execută în tăvi suprepuse pe cărucioare care se transportă în cele două secții direct, principiul metodei fiind același descris mai sus.

Fabricația pastei.

Rețeta de fabricație a pastei se stabilește zilnic în funcție de cărnurile rezultate din tranșare (de la piept și de la restul părților anatomice), pe bază de bilanț al conținutului de grăsime, impunînd ca pasta să aibe un conținut mediu de 27% grăsime.

- Conținutul de grăsime al slăninei de adaos - 90% (după determinări de laborator).

- Randamentul de scurgere svîntare pentru carnea lucru salam Sibiu (mediu) - 10%.

- Randamentul de scurgere svîntare pentru carnea rezultată de la piept (mediu) - 8%.

Se notează cu x cantitatea de slănină pentru adaos și cu y cantitatea de pastă rezultată (fără condimente) adică: carnea scursă și svîntată lucru + carne scursă și svîntată de la piept + slănina lucru congelată.

Exemplu:

Presupunem că din tranșare au rezultat:

- 4600 kg. carne lucru salam Sibiu cu 10% grăsime;
- 600 kg. carne lucru salam Sibiu de la piept cu maxim 20% grăsime.

Carne scursă și svîntată 4600 - 460 = 4140 kg.

Carne scursă și svîntată piept - 600 - 48 = 552 kg.

Total: 4.692 kg.

Se stabilesc cele două ecuații pentru bilanț în grăsimi:

$$4140 + 552 + x = y$$

$$4140 \cdot \frac{10}{100} + 552 \cdot \frac{20}{100} + x \cdot \frac{90}{100} = y \cdot \frac{27}{100} \text{ sau}$$

$$4140 \cdot 0{,}1 + 552 \cdot 0{,}2 + 0{,}9\,x = 0{,}27\,y \text{ sau}$$

$$4140 \cdot 0{,}1 + 552 \cdot 0{,}2 + 0{,}9\,x = 0{,}27\,(x + 4692)$$

$$414 + 110 + 0{,}9\,x = 0{,}27\,x + 1267$$

$$0{,}63\,x = 743$$

$$x = 1179 \text{ slănină}$$

Pasta y = 5871 kg % %

Direcția Perfecționarea Progresului Tehnic "Mira" Tehnologie Construcții

Pasta y = 5271	kg	%	%
compusă din	4140	70,5	71
	552	9,4	9
	1179	20	20

Rugăm ca verifică organoleptic de maistru, gust și pas [illegible] și apoi se face determinarea la laborator.

Materiile auxiliare pentru 100 kg. materie primă și evîntată se compun din două amestecuri:

1. Amestec 1 compus din:

	kg.
- sodă	1,000
- acid citric	0,150
- citrat sodiu	0,100
- exisorbat de sodiu	0,050
sau	
ascorbat de sodiu	0,050

1,300 kg. sarne se prepară și se adaugă în vas separat.

2. Amestec 2 compus din:

	kg.
- apă	3,000
- azotit de sodiu	0,015
- piper alb	0,200
- cuibehar	0,030
- asturol praf	0,013

3,318 sare se prepară și se adu vas separat. Separarea celor 2 amestecuri se datorește reacț cu activitate internă reducătoare (din amestecul A).

Realizarea unui singur amestec din toate materi auxiliare ar conduce la reducere rapidă pînă la epuizare a a lui de sodiu în dezvoltarea gazoșă și volatilă care s-ar ast fixarea pigmentului cărnii în produs stabil.

Amestecurile se prepară numai pentru o zi de la caș și nu se păstrează de pe o zi pe alta.

Se adaugă slănina în cuva cuterzului, iar după c sare se adaugă carne piept se continuă mărunțirea, se prepar amestecul A, apoi se adaugă carne lucru salam Sibiu, se prepa amestecul B și se continuă tocarea pînă la programul final c tocînd-se mereu și cu ajutorul unei lopeți de plastic. Din

cuterului pasta este deversată în presă unde trebuie realizată un de 680 mm coloană de Hg şi apoi se umple în cilindrii care merg şprituri.

Operaţiile de tocare şi de umplere a cilindrilor nu vor face concomitent, ci totdeauna separat.

La începutul fiecărei zile de lucru se va face verificarea în gol a presei şi se vor remedia eventualele deficienţe.

Tocarea şi umplerea cilindrilor va decurge în acelaşi ritm, cu funcţionarea celor două şprituri, astfel încît, cilindrii să nu staţioneze pe linie mai mult de 20 min. Cuţitele de la cuter se vor schimba de 2 ori pe zi, vor fi bine ascuţite menţinîndu-se aceeaşi distanţă între muchia cuţitului şi fundul cuvei pentru obţinerea unei tocări omogene a pastei.

Pasta are o culoare roşie - rubinie, componenţele t se îşi păstrează identitatea, mărimea particolelor de maxim 2 mm temperaturi de - 4°C la -6°C.

Caracteristicile propuse fizico-chimice ale pastei cuter sînt

- apă %	52 - 55
- grăsime %	26 - 28
- NaCl%	max. 3
- azotiţi %	max. 15

Pentru NO_2 şi NaCl s-au dat parametrii maximi deoarece componentele nu pot să se solubilizeze imediat, întrucît o parte din ea disponibilă din pastă este sub formă de gheaţă.-

Dispersia mecanică este corect realizată, dar difuzia componentelor are loc în timp pe măsură ce temperatura pastei creşte 0°C.-

Pregătirea membranelor, sforii şi a etichetelor

2. Membranele folosite trebuie să fie de natură proteică, de cea mai bună calitate care să asigure rezistenţa bună la umplere, elasticitate şi uniformitate la dilatare pe toată lungimea batonului, fără strangulări de pastă, porozitate minimă de asigurarea proceselor de maturare şi uscare dar fără a permite difuzia substanţelor din compoziţia pastei. Este obligatoriu ca membrana folosită (întrucît nu se emit niciodată caracteristici de control a acestora în situaţia schimbării furnizorului şi a felului de membrane) să fie testată în paralel de toate fabricile producătoare în mod experimental şi apoi să se dea avizul pentru importarea acestora, întrucît o membrane necorespunzătoare a membranelor folosite influenţează negativ caracteristicile organoleptice ale produsului.-

2. Sfoara folosită la fabricarea salamului de Sibiu este de tipul 3F; înainte de folosire ghemurile de sfoară se sterilizează la autoclav, se deapănă pe spiluri şi se înmoaie în apă călduţă cu 0,5% cloramină pentru a permite legarea corectă a batoanelor şi evitarea unor suprainfecţii cu mucegaiurile străine existente în sfoară.

3. Etichetele sînt din carton, se perforează la unul colţuri şi se marchează astfel:

- cu numere arabe începînd de la 1 ceea ce reprezintă numărul de ordine al legătorului;
- cu numere romane I, II ceea ce reprezintă timpul în care a fost umplut batonul respectiv de la 7,30 la 11,30 cu I şi de la 11,30 - 15,30 cu II.
- data fabricaţiei (ziua curentă) precum şi numărul de ordine al lotului de fabricaţie pe campanie considerînd că începutul acestuia este 1 octombrie al anului curent şi sfîrşitul este 30 septembrie al anului următor.

Umplerea pastei în membrane.

Umplerea pastei în membrane se realizează cu ajutorul şpriţelor care constituie a II-a parte a liniei Krèmer Grobé.

Umplerea corectă şi fără goluri este asigurată de păstrarea unui ritm constant de funcţionare a şpriţului şi de conştiinciozitatea muncitorului şpriţer care trebuie să asigure o umplere continuă fără şocuri şi să evite depresurizarea pastei şi ieşirea din membrană. Datorită consistenţei corespunzătoare a pastei şi umplerii pastei în membrane s-a renunţat la legarea longitudinală a batoanelor, aceasta executîndu-se numai la capetele batoanelor şi folosindu-se sfoare de agăţat a cărei lungime este aproximativ egală cu a batonului. Batoanele se împerechează prin sfoara de agăţare şi se agăţă pe lote astfel încît bucăţile să nu se atingă între ele după care salamul este transportat în afumătorii.

Etuvarea şi afumarea salamului de Sibiu.

După umplere lotele cu salam de Sibiu perechi se introduc în afumătorii care pot fi constituite pe orizontală sau pe verticală. Batoanele de salam trebuie în aşa fel distribuite încît agenţii de etuvare-afumare (curenţii de aer încărcaţi cu vapori de apă şi cu particole de fum) să circule cu uşurinţă în jurul fiecărui baton. Camerele de afumare sînt prevăzute cu prize de aer proaspăt şi cu ventilaţie forţată a aerului.

a. Etuvare.

Etuvarea este operaţiunea tehnologică care durează

24 - 48 h în funcţie de calibrul batonului. Este o fază importantă a procesului tehnologic în care trebuie să acţioneze cu preponderanţă amestecul de sărare - temponare pentru dezvoltarea în explozi a florei lactice, formarea culorii rapide prin comprimarea NO cu mioglobina formînd compusul stabil nitrazomioglobină care asigură culoarea roşie rubinie pînă la produsul finit şi scăderea pH spre punctul izoelectric pentru asigurarea şi menţinerea în continuare a consistenţei, ferme, elastice ceea ce fereşte produsul de deformă în faza de maturare uscare. Parametrii tehnologici sînt următorii:

- 24 h cu temperatură 17-19°C şi umiditate relativă a aerului de 90 - 95% cu ventilaţie foarte slabă.

- 24 h cu temperatură 16-17°C şi umiditate relativă a aerului de 85-90%, în ultimele 8 h cu ventilaţie continuă pînă la uscarea membranei.

Pe tot timpul fazei de etuvare membrana trebuie să fie uscată pentru a favoriza evaporările ritmice ale apei din compoziţia produsului; o evaporare prea mare duce după aceea pierderea elasticităţii ce duce ulterior la apariţia pliurilor membranei la produsul finit.

În această fază toate ingredientele se solubilizează în apă dezghetată treptat şi difuzează în întreaga masă a pastei realizîndu-se egalizarea fizico-chimică.

Afumarea, este procesul tehnologic care începe după uscarea membranei şi se efectuează în acelaşi spaţiu, sursa de fum putînd fi:

- de la generatoare care furnizează fum în stare rece;

- prin arderea directă a lemnelor de fag cu flacără mică în ţevi metalice care se mută în camerele pentru afumarea uniformă a ,batoanelor.

Afumarea se face la o temperatură maximă de 15°C şi umiditatea relativă a aerului 80-85% cu ventilaţie continuă alternînd cu pauze funcţie de modul de comportare al produsului în fiecare cameră sau tunel. După afumare salamul trebuie să prezinte o colorare brun roşcată a membranei pe toată suprafaţa şi o consistenţă bună elastică.

La secţionarea batonului pasta trebuie să bombeze spre exterior. Fumul se întrerupe în prealabil înainte de a scoate salamul din afumătorii.

În situaţia în care se constată neuniformitate organoleptică, se triază salamul pentru depozite în funcţie de cerceteri-

Biblioteca Institutului Politehnic "H.A.Tonegaru" Secția Pe Secționarea Tehnic

mele lui, iar cel care nu este sfîntat se menţine în continuare la fum.

Procesul de etuvare-sfîntare trebuie dirijat şi urmărit cu continua supraveghere a personalului muncitor.

Dezinfecţia şi transportul produsului la depozitele de maturare uscare se face conform prevederilor igienico-sanitare din anexa 1.

Faza de maturare-uscare.

Salamul afumat se transportă la depozitele de maturare uscare, fază tehnologică care durează 70-80 de zile, perioadă în care au loc transformările chimice, biochimice şi microbiologice sub acţiunea conjugată a bacteriilor şi enzimelor secretate de mucegai şi care conferă caracteristicile organoleptice specifice şi de durată unui produs cu înalte calităţi senzoriale şi cu o stabilitate perfectă din punct de vedere microbian.

Înainte de introducerea salamului în depozite, acestea [illegible] dezinfectate, [illegible] şi [illegible] conform instrucţiunilor prevăzute în anexa 1.

Umplerea depozitului se face în maxim 5 zile, pentru păstrarea modificărilor organoleptice ale produsului afumat şi pentru realizarea unor loturi la aceeaşi parametri fizico-chimici în momentul livrării salamul va fi grupat funcţie de diametrul membranei la umplere.

Salamul se aşează pe lote în aşa fel încît bucăţile să nu se atingă între ele şi să permită circulaţia aerului.

La 24 h după umplerea depozitului se face însămînţarea [illegible]elor cu spori de mucegai conform prevederilor anexa 3.

Parametrii de funcţionare vor fi următorii:

- acoperirea cu mucegai la care se dezvoltă cultura pură a suprafaţa salamului la o temperatură de 16 - 18°C şi umiditate relativă a aerului 90-92%.

Timpul de ventilaţie este redus numai pentru asigurarea şi menţinerea acestor parametri la viteza mică a ventilatoarelor.

- După acoperirea completă cu mucegai temperatura se [illegible] la 14-15°C şi umiditatea relativă la 85-88% pînă la fixarea mucegaiului şi pregătirea salamului în vederea perierii.

- Pregătirea pentru periere se face la cca. 35-40 zile de la încărcarea depozitului la o temperatură de 14-15°C şi umiditate relativă a aerului de circa 75%.

Perierea se execută cu perii cu părul lung care să îndepărteze excesul de spori de mucegai dar să nu deterioreze talul [illegible].

- După terminarea perierii depozitul se ține în repaus 48 h pentru uniformizarea pe secțiuni.

- În continuare se trece la uscarea produsului perioad în care temperatura se menține în jurul valorilor 12-14°C, umiditatea relativă a aerului scade treptat și lent pînă la 70-75%, iar timpul de ventilație crește progresiv de la 8 h pînă la 16 h pe zi.

Parametrii tehnologici și timpul de ventilație se vor stabili și modifica în funcție de evoluția salamurilor din fiecare depozit.

Salamul este considerat produs finit în momentul atingerii umidității de 30% corelată cu ceilalți indicatori fizico-chimic senzoriali, microbiologici, toxicologici și în funcție de consistența betonului care este determinată în principal de calitate materiei prime.

x

x x

Salamul finit se livrează la export după prevederile cerințelor beneficiarilor externi, iar la piața internă după prevederile STAS 4/77.

Pe trei celulate lipsă de [illegible] crude-uscate, instrucțiunile [illegible] pentru salamul de [illegible] [illegible] [illegible], definind numai conținutul (anex B) funcție de [illegible] conținut.

Prezentele instrucțiuni [illegible] [illegible] conținut [illegible] de [illegible]

Fabrica de preparate carne

" Sinaia "

anexa 1.

Prin prezenta vă aducem la cunoştinţă modul de aplicare prevederilor Decretului 163/86 privind gestionarea producţiei pentru export:

- pentru producţia de salam Sibiu destinată exportului se folosesc de la recepţie numai carnea de porc degresată care va [illegible] caracteristici [illegible] organoleptice, chimice şi bacteriologice [illegible] în instrucţiunile [illegible] şi [illegible] de fabricare a salamului de Sibiu, completate cu [illegible] lucrărilor de cercetare ICA din anii anteriori;
- carnea de porc 1/2 care nu va întruni scala [illegible] de condiţii de recepţie fabricării [illegible] la [illegible], [illegible] sau [illegible] (carne cu albături, carne de la porc [illegible], [illegible] congelare, [illegible] organoleptice)
- toate documentele de evidenţă pe care de la [illegible], [illegible] purtă un semn distinctiv al producţiei [illegible] în situaţia [illegible]
- la depozit [illegible] de [illegible] se vor [illegible] pe [illegible] şi la primirea de la [illegible], [illegible] export;
- depozit [illegible] de materie primă şi [illegible] fişa de [illegible] plus pentru carnea recepţionată şi [illegible] producţiei export, fişa "D";
- maistrul [illegible] salamului crude şi va deschide o [illegible] suplimentară pentru carnea admisă şi evidenţa [illegible] producţiei de export, fişa "E";
- comp.CTC [illegible] va urmări în mod special, pe [illegible] exportului, [illegible] probele înregistrate în registrul [illegible] vor avea semn distinctiv litera "S" sau "MS" care va [illegible] evidenţele comp. producţie;
- comp.producţie va înregistra separat în evidenţele [illegible] producţie de export, şi care o [illegible] urmări în mod deosebit calitativ [illegible] cantitativ;
- biroul plan repartiţie şi producţie vor face cunoscut CTC [illegible] modul de stabilire al programului de export şi anual, [illegible] de export pastă salam Sibiu va prezenta lunar planul de livrări export celei de a III-a luni de fabricaţie, fiind cunoscut faptul [illegible] de producţie durează 2 luni;
- comp.producţie va ţine legătura cu furnizorii de materie [illegible] pentru livrare a [illegible] carne corespunzătoare calitativ producţiei [illegible];
- comp.producţie va produce şi livra mostre solicitate de [illegible] export, după primirea avizului favorabil al CTC Bucureşti;
- comp.producţie va urmări modul de folosire şi al materialelor auxiliare destinate realizării producţiei de export;

ANEXA

Direcția Tehnică pt. Perfecționarea Progresului Tehnic și Introducerea în Producție M.I.A.

A. Măsuri de prevenire a infestării salamului de Sibiu cu acarieni

B. Măsuri de prevenire a apariției mucegaiurilor străine [illegible] în [illegible] maturare-uscare a [illegible] a lunului de Sibiu

A. Măsuri de prevenire a infestării salamului de Sibiu cu acarieni [illegible] mai multe operații:

1. Curățirea mecanică a depozitelor imediat după [illegible]

Aceasta se realizează prin măturarea, aspirarea și [illegible] substanțe acaricide. Curățirea mecanică se face riguros în [illegible] de circulație a aerului de la nivelul pardoselii, precum și în [illegible] ulatura și în camerele de amestec ale aerului.

Materialele rezultate în urma curățirii mecanice se [illegible] t, iar dacă nu există această posibilitate, atunci sînt [illegible] [illegible] materialele folosite în mod [illegible] [illegible] ara-dezacarizare.

Măturile, perile, cîrpele se introduc imediat după [illegible] în soluție acaricida și se tratează [illegible] 24 ore.

Echipa de muncitori care a efectuat curățirea mecanică [illegible] la terminarea lucrului va introduce echipamentul de [illegible] de plastic și vor fi dezinfectat și dezacarizat.

După curățirea mecanică a fiecărui depozit de [illegible] la efectuarea profilactică a dezacarizării care constă în [illegible] în depozit și anume în canalele de aer, pe pardoseală, pe pereți, [illegible] plafoane, rastele, plafon, camera de amestec a aerului, precum și [illegible] ura, a substanțelor acaricide indicate a fi folosite și în [illegible] ile corespunzătoare.

Folosind generatoarele de aerosoli calzi SN 11 P cu care [illegible] fabricile de salam Sibiu prezintă avantajul că produsul acaricid [illegible] împrăștiat sub formă de ceață, care pătrunde cu ușurință în [illegible] porozități, fisuri și efectul acestuia persistă multă vreme.

Se folosește în mod curent acaricidul DECIS, dar pot fi folosite [illegible] alte substanțe cu același efect cum ar fi: Karate, Meatrin, Amite, [illegible] și altele.

Cantitatea de acaricid folosită se calculează în funcție de [illegible] tatea spațiului de dezacarizat. Utilizarea generatorului de aerosoli prezintă și avantajul că operațiunea se poate desfășura foarte [illegible] exp.-10 minute de funcționare a aparatului duce la dezacarizarea [illegible] m^3. Spațiile care trebuiesc etanșeizate rămîn închise 24 ore după [illegible]

Institutul Politehnic "Gh. Asachi" din Iaşi Biblioteca Tehnică Prelucrarea

[illegible] face aerisirea. In camerele de amestec se pot folosi capsule [illegible] [illegible], care prin ardere lentă produc un fum cu puternic efect a[illegible]

Alte măsuri profilactice sînt:

- menţinerea în permanenţă la intrarea în depozitele de maturare-[illegible] salamului de Sibiu a bureţilor îmbibaţi cu soluţie acaricidă [illegible] dezinfectoare se instalează la toate punctele de acces în fabrică, [illegible], coridoare, lifturi. Se stropesc cu una din soluţiile acaricide [illegible] (ex. oxotim, metabisulfit).

Trecerea prin dezinfectoare şi locuri tratate este obligatorie [illegible] toţi oamenii muncii din întreprindere, precum şi pentru [illegible] care vizitează întreprinderea.

[illegible] interval de la zile se execută dezacarizarea c[illegible], [illegible] scărilor, lifturi, casele liftu[illegible]lor, holuri, culoare [illegible] spaţii aferente depozitelor de maturare, folosind [illegible] indicate.

[illegible] personalului va fi redusă la minimum [illegible]

[illegible] folosite.

Curtea fabricii trebuie să fie întreţinută în condiţii [illegible] curăţenie şi igienă. Resturile organice de origine [illegible] deteriorate şi alte materiale ce se depozitează-reprezintă [illegible] şi înmulţire a acarienilor şi insectelor pe [illegible] a fabricii. Tratarea periodică cu substanţe acaricide [illegible] de stagnare a materiilor organice acidulate [illegible] este obligatorie.

Deratizarea întreprinderii este obligatorie, [illegible] bibulceze acarieni.

Ca soluţii dezinfectante pot fi folosite:

- carbonat de sodiu-10%
- hidroxid de sodiu-5%
- acid monoclor acetic [illegible]%
- acid formic-10%

Ca substanţe acaricide în afara celor menţionate pot fi folosite [illegible] fiecare fabrică şi alte substanţe indicate de institutele de specialitate.

23. O mare importanţă în procesul de maturare-uscare a salamului de Sibiu, o prezintă microflora de suprafaţă, reprezentată în proporţie [illegible] de Penicillium nalgiovensis. Aceasta este o tulpină de mucegai [illegible] colorată, liberă de metaboliţi toxici, care acoperă batoanele de sal[illegible] o pulbere fină, de culoare albă pe tot parcursul procesului de [illegible]

Cultura de Penicillium nalgiovensis se obține prin în[illegible]
ficială a batoanelor de salam cu suspensie de spori. Asigurîn[illegible]
ii necesari de temperatură și umiditate, tulpina de mucegai ac[illegible]
și uniform întreaga suprafață a batoanelor. După pericare, salamul [illegible]
rămîne acoperit cu un strat subțire și alb de mucegai.

În depozitele de maturare-uscare și în toate celelalte secții [illegible]
fecție, precum și în spațiile aferente acestora, trebuiesc luate [illegible]
măsuri care să împiedice infestarea cu spori ai altor [illegible]
i, care ajungînd pe suprafața batoanelor și găsind condiții [illegible]
în depozit, germinează și invadează culturi selecționate [illegible]
cate exist[illegible] pe bună suprafața batonului sau [illegible]
provoacă la coapete. Este cazul apariției diferi[illegible]
Aspergillus, Chaetomium, Mucor, Scopulariopsis, Penicillium [illegible]
fiind specii toxigene.

Se preconizează a fi luate următoarele măsuri se [illegible]
defungizări eficiente ale depozitelor de maturare [illegible]
de fabricație.

- se va asigura curățirea mecanică a depozitelor
[illegible]lu de fabricație și înainte de o nouă focărcare a lor.
în înlăturarea sporilor și a tuturor resturilor afl[illegible]
, tubulatură, cameră de amestec al aerului, spațiul [illegible]
și falsul tavan, de rastele, pereți, podelele, fil[illegible]
- se va folosi ca defungizant substanță biotoxică [illegible]
cu care vor fi stropite depozitele, camerele de [illegible]
- înaintea încărcării depozitului se procedează la o [illegible]
defungizare prin folosirea formolului care în [illegible]
aer prin evaporare cu scopul de a distruge cît mai [illegible]
rămași în depozit. În această fază o bună defungizare [illegible]
prin folosirea permanganatului de potasiu și a aldehidei [illegible]
- se efectuează controlul microflorei aerului înainte [illegible]
raport cantitativ (la aer) cît și calitativ.
- se procedează la o dezinfecție, defungizare a tuturor [illegible]
le și în principal a umătorilor. Temperatura și umiditatea [illegible]
ii favorizează dezvoltarea drojdiilor și pentru defungizare [illegible]
folosește substanță biotoxică 2%, sau $CuSO_4$-5%.
- se dezinfectează folosind o soluție de cloramină 1-2%-[illegible]
sare depozite, lifturile, [illegible]sele lifturilor, scările și cărucioare[illegible]
ite la transport.
- se folosesc huse pentru acoperirea cărucioarelor în timpul [illegible]
lui. Periodic se realizează spălarea și dezinfectarea lor.
- muncitorii care mînuiesc batoanele de salam în depozite, [illegible]
mente de protecție, folosit strict numai pentru această [illegible]
dezinfecta mîinile înaintea începerii lucrului și ori de cîte

ANEXA 3

INSTRUCTIUNI TEHNOLOGICE

pentru însămînţarea la suprafaţa salamului de Sibiu cu spori de Penicillium nalgiovensis

Penicillium nalgiovensis este o tulpină de mucegai liberă de [illegible] micotici toxigeni şi care în tot ciclul de dezvoltare [illegible] de culoare albă. Utilizarea acestei specii de mucegai, ca [illegible] acoperire a salamului de Sibiu se face în vederea îmbunătăţirii [illegible] exterior al produsului, îmbunătăţirii calităţilor gustative, [illegible] măririi competitivităţii salamului de Sibiu la export.

Însămînţarea artificială se face cu suspensie de spori de Penicillium nalgiovensis, produsă de I.C.A., sub control ştiinţific, [illegible] prin pulverizare la suprafaţa salamului de Sibiu a suspensiei [illegible] în care caz se utilizează o,3 l suspensie la 1 tonă produs [illegible] prevăd o,5 l/tonă produs) dar pînă în prezent [illegible] rezultate bune decît fol sind o,8 l/tonă.

Cealaltă metodă indicată - însămînţarea prin imersie - nu o [illegible] în prezent, întrucît s-a reuşit aclimatizarea sporilor de [illegible] depozitele de maturare-uscare.

Suspensia de spori este folosită după diluarea ei în [illegible] 1/3 (1 l cultură starter cu 3 l apă).

Se utilizează pulverizatorul pneumatic cu o capacitate de [illegible] care este adaptat furtunul de cauciuc al instalaţiei [illegible].

Măsuri preliminare operaţiei de însămînţare

Se efectuează obligatoriu operaţiunile de igienizare care [illegible] curăţirea mecanică a depozitelor, a camerelor de amestec, [illegible] eliminarea sporilor dintre tavan şi falsul tavan, din canale [illegible] Se efectuează apoi operaţiunile de defumigare şi dezinfecţie [illegible].

Transportul salamului de Sibiu de la afumătorii la [illegible] se cu căruciorele dezinfectate. Muncitorii trebuie să poarte [illegible] protecţie curat, schimbat în ziua respectivă, să aibă mîinile [illegible] şi dezinfectate cu soluţie de dezinfectant cationic. La [illegible] staţionarea căruciorelor cu salam pe coridoare sau în lift. [illegible] huse din material uşor lavabil cu care se acoperă căruciorele [illegible] timpul transportului. Încărcarea unui depozit de maturare [illegible] în maximum 2-3 zile. În interiul [illegible] circulaţia personalului [illegible]

depozitele în curs de încărcare. In timpul încărcării în depozite se păstrează o temperatură de 8-10°C şi umiditate 80%-parametrii care împiedică germinarea sporilor de mucegai ajunşi pe salam în timpul [illegible]rii, afumării, transportului.

Salamul de Sibiu se însămânţează la suprafaţă imediat după în[illegible]rea depozitului, în 12-16 ore înaintea efectuării operaţiei de în[illegible]mânţare, se reglează instalaţia de condiţionare pentru realizarea parametrilor necesari şi anume temperatura 16-18°C şi umiditatea relativă a aerului de 90-95%.

Se menţine depozitul 24 ore după însămânţare în repaos total, pentru ca sporii să se poată fixa de membrană.

Muncitorul care execută însămânţarea va purta echipament curat dezinfectat, mâinile vor fi dezinfectate. Recipientul în care se face suspensia de spori este bine spălat şi dezinfectat folosind o soluţie de 2% cloramină după care se clăteşte foarte bine.

Sticlele cu suspensie de spori ce au fost păstrate la [illegible] în vederea însămânţării la 25°C, înainte de a fi deschise se [illegible] de [illegible] operaţii, muncitorul va purta [illegible]. Pulverizarea se face cu foarte mare atenţie, astfel încât [illegible] de salam să fie umectat cu suspensie de spori. Se va [illegible] în[illegible]mânţare, la capetele batoanelor. Pulverizarea trebuie să fie [illegible] obligatorie realizarea parametrilor şi urmărirea [illegible] în primele 10 zile, deoarece temperatura ridicată şi umiditatea relativă ridicată a aerului favorizează germinarea rapidă a sporilor şi acoperirea batoanelor cu tulpina de mucegai. După acoperire, temperatura şi umiditatea relativă trebuiesc micşorate.

In cazul neacoperii cu mucegai se poate recurge la o reînsămânţare.

Inainte de însămânţare, sticlele desigilate se controlează pentru [illegible]bili puritatea culturii starter folosită. Insămânţările se fac pe [illegible] cu malţ agar (acelaşi mediu ce se foloseşte şi în laboratoarele [illegible] pentru obţinerea culturii).

Rezultatele obţinute se trec în bulletinele de analiză care [illegible] sticlele la livrarea lor de către I.C.A.

La FPC Sinaia nu am avut cazuri în care să se fi constatat prezenţa altor specii de mucegai în suspensia de Penicillium nalgiovense.

Direcția Tehnică și Introducerea Progresului Tehnic Perfecționarea

necesar cu dezinfectant cationic.

- la ușile depozitelor se recomandă fixarea perdelelor [illegible]

- la intrarea în depozite se menține permanent covoraș din poli[illegible] [illegible]a îmbibate cu soluții dezinfectante

- în timpul încărcării nu se vor lăsa ușile deschise la d[illegible]

[illegible]orele cu salam nu vor staționa pe c[illegible]re.

- pentru evitarea contaminării cu specii străine de mus[illegible] [illegible]ție se acordă operației de înșăm[illegible] [illegible] se dezinfectează cu clorameină. Sticle[illegible] [illegible]ul și se manipulează la p[illegible] [illegible] reguli de igienă. Suspensia se re[illegible] [illegible]l. Muncitorul care execută înș[illegible] [illegible] vor fi dezinfectate, va purta mască de [illegible]on.

- [illegible] vor asigura și controla permanent parametrii d[illegible] [illegible]tate pentru acoperirea în cel mai scurt timp posibil d[illegible] [illegible]

- [illegible] și controlă [illegible]

[illegible]florei de pe salam

- este necesară procurare din timp a substanțelor de[illegible] [illegible] de-arsuri pentru procurarea clorhidrei formice și [illegible] [illegible] cantitatea necesară și pe timp.

DOL

ICPA INSTITUTUL DE CERCETĂRI ȘI PROIECTĂRI PENTRU INDUSTRIA ALIMENTARĂ

PI - 11276

I.I.C. BACAU

Secție de solemari crude uscate

Corp principal

Vol.II. Tehnologie-Montaj utilaj

Volum	Exempl.	Proiect nr.	Faza	Anul
		1586		1973

		C. A	C M	Red
I	V005	2686,0	591,0	—
II	V004	3,6	3,6	—
III	V003	67,0	67,0	—
		2756,6	661,6	

N

INSTITUTUL DE CERCETĂRI ȘI PROIECTĂRI ALIMENTARE

I.C.P.A

Beneficiar nr. [illegible]

I.I.C. [illegible]

Secție de salamuri crude uscate

Grup principal

Vol. II Tehnologie-Montaj utilaj

Ing. Șef	Ing. Pârvuni Gh.
Șef proiectant	Ing. Grigoriscu S.

„Grafica nouă" IV — c. 19024

NP

INSTITUTUL DE CERCETĂRI ŞI PROIECTĂRI ALIMENTARE

I. C. P. A.

Proiect PE - 11276 IIC B
Secţie de seminţe crude uso
Corp principal
Vol. II Tehnologie montaj ut

Colectivul de elaborare

Nr. crt.	Numele şi prenumele	Funcţia
1.	Tema M.	ing. pr.
2.	Rechmut L.	ing. pr. principal
3.	Perevani Gh.	inginer şef

„Arefo" - IV — c. 19025

11276 RM. I.L.G.Brăila - Centrul [illegible]
[illegible] din Brăila - Brăila
Sarcina principală de fabricație
Col.II. TMM

INVENTAR DE PIESE SCRISE

1. Pupitru de [illegible]	1	
2. Plan cu [illegible] de [illegible]	1	
3. Tuburi de plane scrise	1	
4. Memorii tehnologice	56	
5. Memorii [illegible] utilaj	1o	
7. Devize [illegible]/1973	10	
8. " [illegible]/1973	2	
9. " [illegible]/1973	2	
10. " [illegible]/1973	1	
11. " [illegible]/1973	2	
12. " [illegible]/1973	2	
13. " [illegible]/1973	2	
14. " [illegible]/1973	3	
15. " [illegible]/1973	1	1
16. " [illegible]/1973	1	1

Întocmit

II.167 -
IIc - Baze
Rafinărie de țițeiuri brute
uscate

MEMORIU TEHNICO-ECONOMIC AL BAZEI DE ÎNTREȚINERE

A. TEXTUL CĂRȚII

Cap.1. Generalități, profil de producție, capacități, regim lucru

Cap. 2. Descrierea procesului tehnologic

Cap.3. - Bilanț de materiale

Cap.4. - Lucrări tehnice

Cap.5. Justificarea suprafețelor de depozitare

Cap.6. Forța de muncă

Cap.7. Transporturi interne

Cap.8. Consumul bazei de calitate al producției

Cap.9. Igiena industrială

Cap.10. Tehnica muncii și tehnica securității muncii

Cap.11. Prevederi privitoare la paza contra incendiilor

B. Anexe și utilaj

[redacted]

[redacted]

[redacted]

Recepția materiei prime pentru noua secție a fost amplasată tot cât mai aproape de sursa de materie primă și anume de frigoriferul abatorului, astfel încât drumul materiei prime către secția de salamuri precum și cel al produselor gata preparate de carne a abatorului să fie cât mai scurt.

Un alt avantaj al acestui amplasament îl constituie apropierea de sursele de utilități ale abatorului.

Cap. 2. [redacted]

2.1. [redacted]

Cărnăţii crudi cu boia fără slănină se fabrică după instrucţiunile tehnologice U.A.A. cu respectarea dispoziţiilor legale sanitar- veterinare prevăzute pentru a itălia exportului în U.R.S.S.

La pregătirea cărnăţilor slănină se folosesc carne de porc SRS 2445 şi carne de vită calit.I.

Carnea de porc destinată salamului de sibiu trebuie să îndeplinească următoarele condiţii menţionate în "Instrucţiunile tehnologice pentru fabricarea salamului de sibiu (export SUA)":

- să provină de la animale hrănite corespunzător, a căror vârstă a depăşit un an şi a căror greutate în viu să fie 140 - 150 kg.

- să provină de la animale sănătoase, odihnite, nefurile, după perioada de carantină şi verificate de controlul medical-veterinar.

- să provină de la animale tăiate în întreprinderile agreate pentru export U.R.S.S. de inspecţia sanitar - veterinară.

Aceste întreprinderi să aibă proces de tăiere continuu, în care să se realizeze în mod corespunzător asomarea şi sângerarea şi care să nu permită staţionarea carcaselor neverificate pe liniile de tăiere şi a semicarcaselor în sălile de prelucrare ;

- să nu provină de la animale care prezintă miopatie exudativă.

- Imediat după tăiere, tăierea şi detaşarea slăninei, semicarcasele sînt răcite în camere frigorifere, astfel încît la 12 ore temperatura de la os să fie de +2 ÷ +4°C.

Semicarcasele de porc se vor păstra în continuare la aceeaşi temperatură cel puţin 24 ore în frigoriferul abatorului. Semicarcasele vor fi fără cap, fără picioare.

Slănina destinată fabricării salamului de Sibiu, în afara condiţiilor de provenienţă pr văzută pentru carnea de porc, trebuie să îndeplinească următoarele condiţii :

- să aibă consistenţă tare (slănina provenită de pe spate, cu o grosime maximă de 4 cm la coasta 6- 7).

- să aibă culoarea alb - roz, fără urme de sânge pro-

- // .

[redacted] de la [redacted] de animale [redacted] de clorură.

- ul fie [redacted] în plini şi răcit prin [redacted] în [redacted] frigorifice pentru a atinge în 12 ore temperatura de +2° - 4°C

[redacted]

[redacted] - [redacted] ul în congelat în Na Cl de 9% [redacted] - [redacted]

- [redacted] [redacted] 11 -60

- [redacted] de [redacted] pentru [redacted] alimentare [redacted] (1% - 3)

- [redacted]

- [redacted]

- [redacted]

- [redacted]

- [redacted] (legume)

- [redacted]

- [redacted]

- [redacted] pentru [redacted] [redacted] de [redacted] [redacted] de 60 şi 85 m

- [redacted] de [redacted] [redacted] 25- 35 m

2.2.2. În afară de [redacted] se mai folosesc :

- [redacted] şi ? - pentru legume [redacted] după [redacted]

- [redacted]

- [redacted]

- [redacted] de transport, [redacted] etc.

În [redacted] al fabricii de [redacted] se vor depozita [redacted] pentru 10-60 zile.

În [redacted], s-au prevăzut [redacted] pentru [redacted], [redacted], [redacted], [redacted], [redacted] etc.

2.3. [redacted]

[redacted] este adus de la [redacted] în [redacted] pe [redacted] de transport şi introdus după [redacted] în depozitul tampon al [redacted].

2.4. [redacted] [redacted] de pere [redacted] [redacted] trebuie [redacted] conform "[redacted] pentru [redacted] [redacted] de [redacted] (export [redacted])" în [redacted], pe linie [redacted] în [redacted], [redacted], [redacted] timp de 48- 72 ore, la temperatura de + 2 -4°C .

[illegible]

[illegible]

[illegible]

la fabrica de preparate.

2.6. Scurgerea, uscarea și întărirea cărnii se realizează în cele 6 camere prevăzute pentru această fază, camere climatizate, cu respectarea strictă a parametrilor.

Suprafața afectată acestor faze la ATP București și funcționalitatea camerelor au suferit modificări în prezentul proiect de execuție.

Transformările au fost motivate de apariția "Instrucțiunilor pentru prepararea și livrarea de vânat (export ATP), care prevăd durata mai mică decât cele normale pentru fazele de scurgere și uscare și întărire.

În cazul în privința funcționalității camerelor acestea s-au diferențiat pe grupe de temperaturi și respectiv pe faze (cuprinde-se camere de scurgere și camere de uscare- întărire) datorită unei inconveniente rezultate la camere de scurgere- ușcare.

Întărire de la fabrica de salam vânat "Alți, unde ursul de lichid scurs din carne îngheață pe pereții de răcire temperaturile scăzute ale fazelor de ușcare - întărire. Faptul că în ATP pentru scurgere și ușcare au fost prevăzute cărucioare mobile, a permis diferențierea camerelor pe funcțiuni și și deplasarea cărucioarelor dintr-o cameră în alta.

Scurgerea și uscarea au ca scop reducerea umidității cărnii, astfel încât umiditatea pastei obținute după mărunțire să aibă o valoare optimă, minimă, iar întărirea are ca scop formarea consistenței cărnii, necesare unei bune mărunțiri, precum și reducerea temperaturii acesteia pentru a evita încălzirea pastei în timpul mărunțirii.

Scurgerea cărnii se face în cele trei camere cu capacitate destinație, pe cărucioare. Tăvile perforate în care se așează carnea trasportă permit scurgerea sucului cărnii în alte tăvi fixate rigid de un schelet metalic cu roți, care constituie însăși cărucioarul pe care se face scurgere, uscarea și întărirea cărnii.

Timp de scurgere se desfășoară la următorii parametri:

- temperatura : +2 - + 4°C
- umiditate relativă a aerului : 85- 90 %
- viteza aerului : 0,5 m/sec
- durata fazei : 48 h

Parametrii din spațiul de scurgere trebuie asigurați

„G. N." IV c. 19836

[illegible] de [illegible] [illegible], pentru a se evita depunerile de cenuşă pe suprafaţa [illegible].

Pentru climatizarea [illegible] de [illegible] [illegible] de [illegible], pe timpul iarnă de asemenea [illegible] şi [illegible] de [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible].

O asemenea mai bună se realizează prin [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

- 7 ÷ 10 °C.

Pentru pasarea albastrii ouă clocite se ţine 24 ore pe căldurică la t = -5 ÷ -7°C

2.6. Eliminarea şi sortarea ouălor - albului şi lăzăreţului.

Ouăle fătate şi clocite complete se transportă la camera de tocare în vatanele albastrii. Numai o mică parte din ouăle care au depăşit termenul de păstrare se pot folosi ulterior şi se pot păstra numai câteva zile pe exterior la tocare.

Din capitole de industrie nu se vor transporta în camera de tocare numai puiuţii aparţinând capacităţii unei maşini de tocat.

Alegerea fabricilor şi capacităţile cuibarului a produsului finit depăşesc cadrul capacităţii diferite cuprinse a pasărei. Numărul de puiuţi, deci, numai este mai mult egalitatea unei categorii diferite de produse, capacităţile pasărilor se pot fi constatate, se pot obţine puiuţi de capacităţile egale, prin determinarea cantităţii de apă şi de grăsime a ouălor supuse prelucrării. Pentru aceasta, ouăle, pe timpul păstrării trebuie ţinute pe lăzăreţ, câte douăzeci pentru ouă.

Capacităţile de ouă şi albuşul se vor controla la vatanele tocătorii şi determină în mod obişnuit capacităţile ouălor şi ouălor pe un cântar de laborator, astfel încât reţetele pentru albuş/apă şi ouă/pentru prelucrare de ouă sunt necesare pentru produsele ulterior supuse şi în mod separat.

Se prevede un raport albuş de pasăre / apă 1,5:1 la calitatea produsului finit de 30 %.

Scopul de determinare a raportului de ouăre albuş/ouă este pentru eliminarea pasărei care trebuie în "Instrucţiunile tehnologice pentru fabricarea ouălor de albuş (ouă uţi)".

După ce pasările sunt eliminate, ouăle fătate şi clocite complete se clasează şi se introduc în ouă de tocătorii instalaţiei de capacităţi. La ţinem sfârşit a ouălor sau ouă complete se sortează, apoi la ţinem sfârşit se elimină.

Pentru unei maşini se va stabili un sistem transportori, după o serie de experimentări, pentru eliminarea unei maşini în care hotărâ de ouă şi albuşul de ţinut de 4 ou.

- // -

Amestecul de condimente se adaugă în orice altă parte a ajunge aproape la jumătatea durată.

Dacă amestecul de afumare se introduce la începutul tocării cărnii se va descompune, datorită prezenței sării conținute la căldura punctului de topire al apei înghețate conținute de carne, astfel încât nu se mai realizează mărunțirea fină, omogenă.

Pulpele rezultate de la mărunțire vor fi analizate rapid în ceea ce privește conținutul de umiditate, pentru ca operațiile tehnologice care urmează tocării să fie conduse pe loturi cu conținut de umiditate cât mai omogen.

Pentru cârnații cărui procentaj diferă carne și slănină este stabilit în "Instrucțiunile tehnologice pentru produsul "Cârnați cruzi fierți" ale I.C.P.A. - C.I.C. și în norme interne.

Amestecul de ingrediente care se adaugă atât pentru cârnații de Iași cât și pentru cârnații fierți se prepară în camera de pregătire condimente. Condimentele se cântăresc la masa de condimente, și se amestecă în tocătoare de carne cu celelalte ingrediente (sare, zahăr, antioxidanți, baze diastazice în proporțiile

Se cântărește apoi din cantitatea totală a cărnii necesare unei grupe de tocare și se pun în cuțit de material plastic care ajung în sala de tocare pătrunse apoi.

2.9. Formarea membranelor și fierberea și răcirea cârnaților

Acestor operații îi sunt supuse numai cârnații.

Membranele sintetice cu diametru de 60 - 65 mm se taie la lungimea necesară se leagă la un capăt și se formează în apă călduță de cca 35° timp de 15 - 20'.

După formarea membranelor se adăugă bine pentru a nu pătrunde apă și se trimite în sala de umplere - legare în ligheane de material plastic.

Pulpele mărunțite de pere pentru cârnații slănite se sunt din butoaie, se descărcă în tăvile de prelucrat mașa în apă la 35°, se răcesc și se trimit în camera de umplere- legare.

Repartizarea membranelor se face în 2 lucrări separate. Camera pentru mașa de pere este răcită, iar cea pentru membrane naturale, este condiționată, temperatura camerei fiind 6°, iar φ= 80 - 85 %.

Fierberea cârnații, se face în cazane cazanul de pregătirea a membranelor. Mașina pentru legarea batoanelor se introduce în apă călduță (cca 35°C) într-un bazin după care se bălăie

bucăți la capătul de betonat. Betoanele au aderă ușor pe pământ în lipsa de plastic și se trimit la locurile de montare - legătură.

Etichetele vor conține datele necesare evidențierii loturilor de producție.

- data fabricației și numărul lotului
- inițialele lăcătușului

Etichetele se pregătesc tot în cadrul de pregătire montare.

2.10. Montarea și legătura

Montarea pentru în montare se va face cu ajutorul liniei de montare care urcă și se coboară.

Montarea, sforțe și etichetele se duc în sala de montare - legătură și se aprind pe mese din apropierea unei de acesta, de unde se distribuie echipelor și lăcătușilor.

Operația de montare este foarte importantă și impune asocierea unei atenții deosebite.

Se aranjă fiecă depănțăș este numărul numerele uniformă și fiecă cuiete și obținerea unor produse finite fără goluri sau pământiți.

Montarea trebuie foarte bine executată la un ritm de montare constant, realizându-se o consistență tare a betonului montat.

Betoanele montate sînt legate fiecă la capătul liber, apoi după o prealabilă mărire se leagă orizontal și transversal.

Betoanele cu diametrul de 60 - și 75 mm se leagă în capete și cu câte două legături transversale (circulare) și 4 legături longitudinale.

Betoanele se etanșează etichetează și se aprind pe bețe, iar bețele pe circulare. În fiecare cărucior se aprind 150 - 200 bc. și se transportă după eșantionare în tunelele de uscare.

Operația efectuată operației de montare - legătură permite montarea în viitor a unei mașini de perfecționat mașini pentru obținerea betoanelor cu grosime constantă.

Cărucii o dată după montare se formează perechi prin atașarea cu lungime de 22 - 25 m. se aprind pe circulare (1000 - 1200 kg/circular) și după eșantionare se trimit la uscare.

2.11. Evitarea (uscarea în umezală) se face în tunelele de uscare rece.

„G. N." IV c. 1983/

Ansamblul de condiente se cântărește în avere cînd pasta a ajuns aproape la finețea dorită.

Dacă ansamblul de cilindri se introduce la interiorul tonului cărora se va descărca, deoarece presiunea aerului conduce la ridicarea punctului de topire al apei înghețate conținute de cărnuri, astfel încît nu se mai realizează mărunțirea fină, granulată.

Rezultatele de la mărunțire vor fi analizate rapid în ceea ce privește conținutul de umiditate, pentru ca operațiile tehnologice care urmează tocării să fie conduse pe loturi cu conținut de umiditate cît mai omogen.

Pentru cîrnați cărnii proaspătă dintre carne și slănină este un stabilit în "Instrucțiunile tehnologice pentru produsul "Cîrnați cruzi fumați" din I.I.A. "G.I.G. și în cele interne.

Amestecul de ingrediente care se cântărește atît pentru mărunțit de slănină cît și pentru cîrnați -fiți se prepară în camera de pregătire condimente. Condimentele se cântăresc la masa de condimente, și se amestecă în tocătoare de carne cu celelalte ingrediente (sare, nitrit, antioxidanți, baze condimentare în proporții.

Se cântăresc apoi din cazan cantitățile corespunzătoare unei grupe de tocătoare și de pun în cuțite de material plastic care ajung în sala de tocare pulbere rîșnă.

2.9. Umplerea membranelor de cîrnați și a cîrnăților

Acestor operații în tocătoare cîrnați experți.

Membranele sintetice cu diametru de 60 - 65 mm se taie la lungimea necesară se leagă la un capăt și se umplu în apă călduță de cca 35° timp de 15 - 20'.

După formare membranele se clătesc bine pentru a se pentru apă și se trimit în sala de uscare - legare în lighene de material plastic.

Napolii subțiri de porc pentru cîrnați slănie se sunt din butoaie, se desfășoară în bazinele de prelucrat apă în apă la 35°, se curățesc și se trimit în camera de uscare- legare.

Separatorul membranelor se face în 2 feluri separate. Camera pentru apă de porc este rîșnită, iar cea pentru amestecul natural, este condiționată, temperatura camerei fiind 6°, iar φ= 60 - 65 %.

Umplerea cîrnați, se face în aceeași camară de pregătirea a membranelor. Aceasta pentru legarea batoanelor se introduc în apă călduță (cca 35°C) într-un bazin după care se bagă

buzuni la capătul de butuci. Butucii cu cioturi se pun în lăzile de plastic și se trimit la secția de cioplire - legare.

Etichetele vor conține datele necesare evidențierii loturilor de producție.

- data fabricației și numărul lotului
- inițialele lăcătușului

Etichetele se pregătesc tot în secția de pregătire semifabricate.

2.10. Cioplirea și legarea

Cioplirea pastei în secțiune se va face cu ajutorul liniei de cioplire care urmează a se construi.

Butucii, cioturi și etichetele se aduc în sala de cioplire - legare și se așază pe masa din apropierea unei de acesta, de unde se distribuie echipelor și lăcătușilor.

Operația de cioplire este foarte importantă și impune cunoașterea unei atenții deosebite.

Se cunosc două depășiți care nu sunt uniformă și fără defecte și obținerea unor produse finite fără goluri sau pensuțiți.

Butucii trebuie foarte bine cioplite la un rim de cioplire constant, realizându-se o consistență bună a butucului cioplit.

Butucii cioplite sunt legate fiți la capătul liber, apoi după o prealabilă uscare se leagă orizontal și transversal.

Butucii cu diametrul de 60 - și 75 mm se leagă la capete și au câte două legături transversale (circulare) și 4 legături longitudinale.

Butucii se etichetează etichetați și se așază pe lăți, iar lățile pe circular. La fiecare circular se așază 150 - 200 kg. și se transportă după uscătoare în tunelele de afumare.

Operația efectuată operației de cioplire - legare pentru cioplirea în viitor a unei mașini de perfecționat selectivă pentru obținerea butucilor cu grosime constantă.

Cioplții o și după cioplire se formează perechi prin alăturare cu lungime de 22 - 25 cm. se așază pe circulare (150 - 180 kg/circular) și după etichetare se trimit la afumare.

2.11. Afumarea (uscarea în umezală) se face în tunelele de afumare rusă.

„G. N." IV c. 10836

Păstrarea betoanelor de calitate de "Albia" se face la temperatura de + 4 ÷ + 6°C cu o circulație naturală a aerului și la umiditate relativă de 80 - 85 % timp de 40 ore, fără fum.

După uscare la betoane din fiecare lot se vor efectua și măsurări, pentru stabilirea greutății inițiale. Aceste betoane se vor păstra după uscare, afumare și în timpul măsurării, pentru stabilirea pierderilor în greutate.

Stabilirea curbei umidității produsului pe fiecare tehnologie și în timp se va face conform "Instrucțiunilor tehnologice pentru fabricarea mezelurilor de "Albia - export RSR"

În timpul fazei de uscare betoanele au o pierdere în greutate de 1 - 3 %.

Uscarea dinților se face la t = 20 - 22°C și φ = 90 %.

2.12. Afumarea rece este o fază a procesului tehnologic căreia trebuie de asemenea să i se acorde o atenție deosebită.

Parametrii afumării sînt următorii :

- temperatura 9 - 12 °C
- umiditatea relativă 65 - 70 %
- durata 5 - 10 zile
- circulația naturală a aerului cer - fum

În timpul afumării, au loc pierderi în greutate de la 8-12 % și o scădere a umidității produsului de 7 - 8 %.

În timpul afumării ,se va efectua periodic schimbarea cărucioarelor cu produse din tunelele de afumare, din față în spate și de la dreapta la stînga. Acestă schimbare se va realiza folosindu-se un tunel de afumare funcțional, care la temperatura de 8 - 9 °C și pregătit pentru continuarea afumării.

Cîrnații cruzi Albia sînt supuși fazei de afumare, timp de 2 zile la fum rece (t = 12 - 14 °C și φ = 90 - 85 %). După afumare,cărucioarele cu produse de transportă cu liftul la etaj unde sînt lăsate maturare.

Instrucțiunile detaliate de exploatare și funcționare a tunelelor precum și modul de dezinfecție a lor vor face obiectul unui alt proiect : "Instrucțiuni de exploatare și funcționare".

2.13. Maturarea mezelurilor de Albia, este faza cea mai importantă a fabricării lui, care se realizează în depozitele de maturare unde aerul este climatizat în direcțiune și circulație lui controlată.

Experimentii executate realizați în scopul cercetărilor au fost luați în studiul "Instrucțiuni tehnologice pentru prepararea salamului de sibiu - export SS".

Înainte de introducerea betoanelor în depozitele de maturare - uscare din secțiile existente sunt necesare următoarele măsuri :

- curățirea dezinfecția și dezinsecția depozitelor.
- verificarea aparaturii de măsură și control
- aducerea depozitelor la temperatura de 5 - 10°C
- verificarea uniformității curenților de aer în diferite puncte ale depozitelor, cu ajutorul unei termoanemometre electrice.

În depozitele de maturare a salamului de sibiu se introduc batoane corespunzătoare la 4 partide, depozitul putând fi încărcat cu câte o partidă la interval de 4 zile. Fiecare depozit va fi încărcat în mai mult de trebuie avînd aceeași durată. Încărcarea depozitelor se face mai mult pentru nivelul superior folosindu-se pătrunderea cărilor provizoriu în drum.

Procesul de maturare - uscare cuprinde trei faze, fiecare dintre acestea caracterizate de anumiți parametri funcționali.

- faza I a, fase inițială a procesului de maturare durează 20 de zile și se desfășoară la temperatura de 18 - 22°C, umiditatea relativă 65 - 70 % și o viteză redusă a curenților.

Parametrii tuturor mediilor interioare, intensă de-pierderile de la valorile lor ceea ce provoacă umiditate și bioxidul acestuia, care pot perturba întregul lot.

Temperaturile ridicate 18° influențează defavorabil durabilitatea salamului, favorizează răspândirea mucegaiului și permit dezvoltarea florei oportuniste, care provoacă formarea produsului. În schimb, temperaturile ridicate pot provoca deteriorarea caracteristicilor artificiale.

Salamul păstrat la temperaturi peste 12°, umidități ridicate și circulație redusă a aerului formează în suprafață un strat mucos, lipicios, produs de bacterii și drojdii, strat care împiedică evaporarea ulterioară.

Umiditatea scăzută și ventilația internă provoacă formarea crustei, care îngreunează maturarea și favorizează formarea mucegaiurilor și deteriorarea batonului.

Menținerea constantă a parametrilor în depozite se poate realiza prin funcționarea intermitentă a instalațiilor de condiționare : 16 ore funcționare și 8 ore repaus.

În momentul în care se lucrează în gamma cu acest regim este pentru îmbogățirea aerului, este și instalația va

funcționa cu cele precepți, 25-30 cm volumul cenușii.

În timpul cenușii fum se desvoltă pe suprafețe întinse datorită unceperii.

În acest scop, suprafețe întinse se instalează cu apeni de Pudelilien superior, produși de I.C.P.A., compartimentul Cernăuți.

La sfârșitul fumi, numărul probelor trebuie să fie asemănătoare cu acesteia.

În cazul în care arsenii superior se este complet și uniform, timp de 1 - 2 ore temperatura din cuptor se va menține la limita normală (12°C) fără utilizarea valvei pe 1.

În cazul în care se observă neuniformitățile ale condițiilor de arsere în diferite punte ale cuptorului trebuie a se pune remedii pertrivite pe etaje.

- fum și lămâie fum propriu zis. Se măsoară, ori se formează gazul, arsul, umezirea cuptorului.

Parametrii fumi :

- temperatura - 12 - 14°
- utilizarea valvei 4 - pe 5
- circulația aerului - intensivă
- durata fumi - 5 ore

Instalația de condiționare va lucra interval cât, pentru în cupru fără mai mare (12 ore funcționare, 12 ore repaus) temperatura aerului rezultă-se la fel ca în fum prematurii.

După 20 - 25 ore de la temperatura fumi a dum de ardere-arsere, se efectuează probele ulterioare.

Din partea se luăreni de pe baterie semnalul de aerogel, depinzând de starea de cuptorie uscat, umed, cu aerogel mărunt, alb - evaporă.

Pentru se efectuează semnal, dacă nu există abilități analogi pentru aceeași operație.

La 40 - 72 ore lucrăm temperatura parțială, utilizarea valvei a aerului este redusă la 75 - 80 %, temperatura menținându-se între limitele 12 - 13°, pentru ameliorarea suprafeței bateriei, în scopul evitării eșafodurilor acestor suprafețe în timpul pentrului.

Pentru ar-bate efectuată în timp foarte scurt (2 - 4 ale)pentru a interrupere și a îndeaproape regulă pînă-ul de ardere- uscare.

G. N." IV c. 19836

După pornire, în depozite se va menține o perioadă de repaus, instalația va funcționa numai 2 – 3 ore pe zi, pentru supravegherea cazului. Umiditatea relativă a cazului va fi ridicată la 90 %, iar restul parametrilor se vor menține la valorile indicate pînă la terminarea fazei.

În timpul primei o zile, plantele în creștere ajung pînă la 35 %.

– faza a III-a, care face finalul de cazare, în care produsul este adus la umiditatea cerută pentru livrare.

Faza a III-a se desfășoară în următoarele condiții:

- temperatura – 18 °C
- umiditatea relativă 75 – 80 %
- circulația aerului – intermitentă
- durata fazei – 10 zile

Instalația se amplasează în funcțiune intermitent (la nevoie funcționează, la nu nevoie).

Din ziua în ziua umiditatea relativă a aerului se ridică pe parcursul orei la 85 – 90 % pentru a facilita eliminarea apei din grîu, datorită apei produse.

Odată cu aceasta se va ridica și temperatura pentru eliminarea plantelor în pământ.

Este obligatoriu faptul plantele în pământ vor înregistra valori între 40 – 42 %. Iar umiditatea pînă la care se ajunge la 25 – 30 %.

Durata întregului proces de cultivare variază, în medie de 90 zile pentru valorile de densitate de 15 cm, 105 zile pentru cele de 20 cm și 120 zile pentru cele de 30 cm.

Este de menționat și faptul că odată cu dezvoltarea rădăcinii și pătrunderea lor în pământ, este prezent în lucrarea "Instalații tehnologice pentru fermele industriale de ciuperci – anul 1983".

Din [illegible] de fum în depozitul de cultivare, pentru diferiți ciuperci, timp de 8 – 10 zile, la t = 10 – 18 °C și φ = 85 – 90 %.

Și de atît temperatura mai mare de 18 °C

Ciupercile ceșul se vor aștepta în depozit pe 6 săptămîni de la pînă la 8 săptămîni se vor păstra direct pe suprafața lor, iar cele care se vor aștepta se aduceau mai departe în pretuș.

Capacitatea unui depozit superioară pentru pe timp

C. N. I. IV c. 19836

de 2 ville.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

© N.Y.T.V. c. 1936

1	2	3	4	5
3.	Kluzk dos albastru	7	3	21
4.	Mangi dublo dos albastru	7	3	21
	[illegible]			
1.	Beretu pinuk albe	19	3	57
2.	Palet pinuk albastru	19	3	57
3.	Kerj plepter pinuk albe	19	3	57
4.	Pantaloni dos albastru	19	3	57
	[illegible]			
1.	Beretu pinuk albe	4	3	12
2.	Palet pinuk albe	4	3	12
	[illegible]			
1.	Beretu dos albastru	6	3	18
2.	Palet dos albastru	6	3	18
3.	Kerj plepter dos albastru	6	3	18
	[illegible]			
1.	Palet pinuk albe	4	3	12
2.	Kpuzu pinuk albe	4	3	12
3.	Kluzk dos albastru	4	3	12
	[illegible]			
1.	Beretu dos albastru	6	3	18
2.	Kluzk dos albastru	6	3	18
3.	Kerj plepter dos albastru	6	3	18
4.	Pantaloni dos albastru	6	3	18

I. C. P. A. Fila _____

[illegible] CONTRAT DE PRESTAȚIE A ALIMENTELOR

Nr. crt.	Denumirea sculp. articolul	Nr. bucăților	Nr. schiburi	Nr. bucăți
1	2	3	4	5
	[illegible]			
1.	Scaun pluș albă	26	3	84
2.	Bluză pluș albă	26	-	-
3.	Pantaloni din albastru	8	-	-
	[illegible]			
1.	Scaun din albastru	5	3	15
2.	Bluză din albastru	5	3	15
3.	Bluză mică din albastru	5	3	15
4.	Pantaloni din albastru	5	3	15
	[illegible]			
1.	Scaun din alb	1	3	-
2.	Palat din alb	1	3	-
3.	Bonj piepter p. mă albă	1	3	-
4.	Pantaloni din albastru	1	3	-
	[illegible]			
1.	Scaun pluș albă	4	3	12
2.	Bluză pluș albă	4	3	12
3.	Pantaloni din albastru	4	3	12
	[illegible]			
1.	Scaun pluș albă	16	3	48
2.	Bluză pluș albă	16	3	48
3.	Pantaloni din albastru	16	3	48
	[illegible]			
1.	Scaun pluș albă	2	3	6
2.	Bluză	2	3	6
3.	Pantaloni din albastru	2	3	6
	[illegible]			
	[illegible]			
1.	Scaun din albastru	4	3	12
2.	Palat din albastru	4	3	12
3.	Pantaloni din albastru	4	3	12
	[illegible]			
1.	Pantaloni din albastru	7	3	21
2.	Scaun din albastru	7	3	21

Cap.10. PROTECȚIA MUNCII ȘI TEHNICA SECURITĂȚII MUNCII

10.1. Pentru lucrările de manipularea industrial alimentare măsurile de protecție a muncii și tehnica securității muncii sînt cele prevăzute în normativele republicane și departamentale, de care s-a ținut seamă la elaborarea proiectului.

Pentru restul lucrărilor de mână se vor respecta prevederile din normativele de tehnica securității și protecției muncii specifice domeniului respectiv, cu măsuri generale de protecția muncii, cum sînt cele privind controlarea condiționare de la depozitele de materiale - cuier, explatarea și întreținerea instalațiilor termice, de ventilație, electrice, de apă și canalizare.

Aplicarea normelor de protecția muncii și tehnica securității în exploatare este reglementată prin lege și este obligatorie pentru toate unitățile.

10.2. Conform S.C.A. 1118/1976. organizarea, funcționarea, datarea și finanțarea pazei este din răspunderea ce face de către organizațiile care au în proprietate sau în folosință obiectivele ale "Industriei alimentare".

10.3. Măsurile privind echipamentul de protecție și de lucru aprobat de Consiliul republican - 1972.

9.5. Instalațiile nu se vor opăla în timpul lucrului, ci în afara orelor de program.

- Grupurile tocătoare-mașinile - legarea se vor opăla și dezinfecta cu apă la 82° în fiecare zi la sfârșitul schimbului respectiv.

- Cazanele demontate și cuțitele se vor opăla și dezinfecta la sfârșitul fiecărei purje, după golirea cazanelor.

- Tăvile de afumare și depozitele de natureare se vor curăța la sfârșitul unei purje-

întreţinerea în bune condiţii a instalaţiei.

- mesele şi glafurile de la ferestre vor fi înclinate la 45°.

- toate ţevile care vin în contact cu curenţi sau cu produsul coroziv sînt protejate din inox iar restul de ţevi metalice vor fi plasate în şanţ deschis legat pe ambele feţe cu fîşie metalică şi uşor de curăţat.

- pantele în instalaţiile care se curăţesc vor fi de 1,5 - 2 % pentru a asigura scurgerea apei şi soluţiilor detergente şi a diferenţei de particulă.

5.3. Rezervele de iluminat, forţă, apă, gaz fost dimensionate, astfel încît în viitor să se asigure şi extinderea numărului tehnologie şi pentru întreţinerea condiţiilor de igienă.

- iluminatul general min. 250 lux

- iluminatul local, în zonele de control : 750 lux

În secţiile de producţie unde se prelucrează carne necoperită s-au prevăzut lămpi de iluminat fluo, iar în ventul încăperilor corpurile de iluminat vor fi protejate astfel încît eventualele, cioburi să nu pătrundă în produs.

5.4. Pentru asigurarea condiţiilor de igienă cerute de normele sanitare veterinare s-au prevăzut :

- baterii de ancetoare (apă, abur) pentru apă fierbinte de 82° cu termometru de control pentru spălarea şi dezinfecţia pardoselilor şi utilajelor

- un aparat cu jet sub presiune pentru spălat -transportor boc.

- spălătoare cu pedală pentru spălarea mîinilor şi bocilor.

- nutretilizator pentru dezinfecţie cu pedală cizmelor la intrare.

- reţea de apă caldă la 40°C pentru spălătoare cu pedală.

- spaţii separate pentru spălarea tăvilor şi cărucioarelor

- încăperi separate pentru odihnă şi îmbăierea muncitorilor.

- vestiare cu dulapuri, grupuri sanitare

- echipament de protecţie şi de lucru prevăzut în "Regulamentul şlepublican - 1972" anexa

Sînt prevăzute ventilaţiile încăperilor unde sînt degajări de vapori, aburi.

cît şi pe cîntări concentrice.

Analizele permit urmărirea desfăşurării normale a procesului tehnologic şi obţinerea unui produs finit corespunzător.

5.3. Organizarea controlului tehnic de calitate se face în conformitate cu normele interne şi dictate de S.A.I.C.I.T., ţinînd seama şi de cerinţele beneficiarilor interni şi externi.

Cap.2. Igiena industrială

Condiţiile speciale în care se desfăşoară procesul tehnologic,igiena pe tot parcursul fluxului tehnologic şi în spaţiile de desfăşurare a consumului, materialele de construcţie, finisajele nu sînt în măsură de a fi cauzele de deteriorare pe piaţa externă în sprijinul S.U.A. a mărfurilor de "lux.

Procesul tehnologic este cel indicat de departamentul "Proiectare în stat al "Instituţiei tehnologice pentru fabricarea mărfurilor de "lux (expert S.U.A.).

5.1. Halele sînt suficient izolate cît să se respecte fluxul tehnologic corect şi să fie realizate în condiţii de exploatare de lucru şi protecţia muncii.

Materialele folosite la construcţie (cărămidă, la realizarea finisajelor, ciment etc. sînt alese astfel încît să nu ruginească, şi nu se deteriorez, şi să fie uşor lavabile.

5.2. Pentru respectarea normelor impuse de Inspecţia de Microscopizare din S.U.A. sînt prevăzute lucrări de igienizare şi finisaje corespunzătoare;

- pereţii din grupul sanitarelor în spaţiile producţiei e depăşit tavanul, trebuie. acoperiţi, curăţiţi, vopsiţi, lavaţi, uşoare - lăcuite, culoare tehnologice, etc, iar în rest normale şi vi.ent rulat.

- placarea a pereţilor depositului tampon de carcase şi a tranşării cu faianţă pînă la înălţimea de 2,20 m, iar în centrul spaţiilor productive peretii şi pe cadere pînă la 2 m.

- montarea unor uşi care din pavă .e egal la înălţimea de contact a căruciorelor cu pereţii spălărilor de lucru şi şi culoarelor unde se circulă cu căruciorare.

- stîlpii şi sîrîţi de colţ a uşilor vor fi prevăzute cu colţare de inox.

- toate îmbinările dintre pereţi, dintre pereţi şi pardoseală, pereţi şi tavan vor fi rotunji e, pentru a permite

Din depozitul trupei la sala de expediție se face un ajutorul unui cheratar petec-marcum,i ar de ceale pe volgrad pînă la ...

Capitolul VIII. Stabilirea de soluții la problemele

Laboratorul trebuie de stabilit de principii ce țin seama materiei prime și semifabricatelor pe personal, procesul tehnologic, organe subordonate unității, subunități și unității folosite, pentru lucrătorii direcției de MUNCĂ și condițiile asigurare de produse corespunzătoare standarde ansiștiș ale ZIȘ pentru calculul de timp și N.T.S. pentru dezvoltă normă timp.

Art. Din cadrul unității sunt prevăzute în laboratoare care pot fi:

- laborator chimic
- laborator microbiologic
- control de calitate

Analizele de laborator și criteriile respective se vor efectua conform "Instrucțiunilor privind analiza, și controlul de laborator pentru materiile,materialele și produsele de ambalare de carne, preparate și semifabricate, tehnologiile pentru fabricarea conservelor de carne - manual".

Laboratorul care execută toate lucrările și poate asigura toate analizele cerute de instrucțiunile menționate mai sus și de cererile de servicii date de diverși beneficiari.

Acesta asigură specificarea:

- conținutul de apă și grăsime a cărnii și produselor lucrurii, pe interior , fie numai proteo antii, în care scopul analizei se determină numărul compromisului pentru la carne.
- determinarea cantității plămânilor în produse în funcție de date tehnologici și timp.
- determinarea cantității unității produsului pe fazele și în timp.
- determinarea punctului final al uscării.

Analizele de laborator pentru determinarea unității produselor, conținutul de apă și a grăsimii se execută la un interval interzis.

-după mărunțire și amestecare în emulsie.
- după afumare, instalare intercomerții în depozitele de maturare uscare-
- după 10 zile de maturare uscare
- după 20 zile de maturare uscare
- la intervale de 15 zile până la terminarea procesului.

Analizele se efectuează și în fiecare de unele intervale

Cap. 7. Transportul intern

7.1. Transportul materiei prime se face mecanizat, cu cuvioarele, care se pun pe cărucioarele de minut și dirijate fără transportate pe conveiabile aeriene la h = 2700 m.

7.2. Transportul semifabricatelor, materiilor auxiliare, se face pe circulațiile cu roți.

Căruțele transportă produse colze și cimenți este transportată la energie, la mixtoare și la tocare pe circulațiile cu trei parcurse.

Căruțele vinite de la transport pînă la tocare pe colonă și circulațiile produsă I.C.P.A.

Semifabricatele din care se scurge la hîrtie care fac corp comun cu circulația, iar de aici, prin conducte, la pompare.

Pompele pretenzie rezultate din transport care au intrat la fabricația celulozei de fibră și a cimenților care se vor reface pe circulațiile pentru care se de la 1 (fig. 15 din catalog tehnologic) la funcția de pompare.

Materiile se transportă pe circulațiile din sala de transport la energie și de aici la tocare produsă I.C.P.A.

De la tocare circulațiile cu hîrtie deși se vor opri la în spațiul situat cuțitelor lor și vor ieșire în sala de transport.

De la energie pînă la depozitul tocare al semifabricatelor produsele semifabricate circulă aparte pe circulațiile cu roți.

Circulațiile care conțin produsă lichid se pot și aparte pe ei și bătăușile de colze și cimenți, produsă lichid.

Lîngă cîmpuri și energie circulațiile vor fi transportate cu fîșii.

După tocarea la depozit circulațiile se trece cu scalele lîfturi și sînt spălate la pulver în camere pentru spălare, circulație, după care intră în sala de mașini, reîncărcați circuitul.

Pentru transportul semifabricatelor, a celulozei, cu materiile auxiliare, este prevăzut circulația cu platforme fig. 19 circulațiile lîfi pentru lîfi fig. 16, circulațiile lîfi pentru lîfi fig. 1,5.

Pentru transportul mangalului este prevăzut circulația tocătoarea tip II (fig. 1,4 a) iar pentru transportul celulozei circulațiile tip I (fig. 1,5 a).

Pentru transportul produselor finite (celulozei și lîfiș

16

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
8. Afumare	3	3	1	3	3	1	1	8	8	-	-	-	8	8
9. Deposito mobili	5	4	-	4	4	-	-	9	8	2	-	-	11	10
10. Ambulatorio, ospedale	-	-	-	-	-	-	10	10	10	-	-		10	10
11. Laboratorio	-	-	-	-	-	-	3	3	3	-	2	-	5	5
12. Cantiere	-	-	-	-	-	-	1	1	1	-	-	-	1	1
13. Approvvigionamento ausiliario	-	-	-	-	-	-	1	1	1	-	-	-	1	1
14. Ass. ass. di interni	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	6	6	6
14. Personal tecnico- sanitario	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	7	-	13	13
TOTAL	52	22	2	50	29	2	19	95	95	12	9	6	122	122

"G. N." IV c. 1983

Se vor aşeza pe 5 nivele, lăsă cuiei liberi 0,5F x 0,45

Suprafaţa depozitului : 9 m2

Suprafaţa utilă = 4,5 m2

Număr de cuiţi pe un rînd : 18

Total cuiţi : 19 x 5 = 90

90 cuiţi x 40 kg/cuiţ = 3600 kg

Total silo de depozitare =3600 kg : 60 kg/silo= 60 silo

3.5. Depozit mic mare

Suprafaţa depozit : 9 m2

Suprafaţa utilă : 6 m2

Număr butoaie = 12 buc

12 butoaie x 150 kg/butoi = 1800 kg

Numărul silozor de depozitare

1800 kg : 90,5 kg/si = 19 silo

3.6. Depozit cartofi

Randament/si = 35 kg

suprafaţa utilă = 3,5 m2

suprafaţa totală= 4 m2

Randament 700 kg/m2

3,5 x 700 = 700 kg

Total silo depozitare : 700 kg : 35 kg/si = 20 silo

3.7. Depozitul de cereale

Numărul de depozite de cereale necesar este determinat în conformă de exploatare a depozitelor- plan PE -27/-11/76 - CIMEL.

37.1. Instrucţiunile tehnologice pentru fabricarea calaului de Sibiu - export din provizii cu un depozit ce fie închiriat timp de 4- 5 zile.

Capacitatea silozului de calan la maturare este de 5 51,75 kg/m1

51,75 kg/m1 x 4 = 207,00 kg rotund 21.000 kg

suprafaţa totală a depozitului : 55 m2

Suprafaţa nivelului superior : 21 mp

Suprafaţa nivelului inferior : 35

Total 56 m2 : 2 = 55 m2

Capacitatea de calan pe m2 (2 nivele) 400 kg

Capacitatea unui depozit : 55 m2 x 400 kg/m2 = 22000 kg

3.7.2. Capacitatea informativă de cîrnaţi silozaţi pe m2 300 kg.

55 m2 x 300 kg = 16.500 kg

- // -

1800 kg : 3250 kg/si = 2 silo

Capacitatea unei depozit de maturare satisface producția pe 2 silo a cîrnăților crudi sărați.

5.8. Depozit pentru cîrnăți

Suprafața de rastel cîștigată cîrnăților crudi în depozitul tampon este 120 m2.

Încărcarea produsului finit va putea fi mărită la 250 kg/m2.

120 m2 x 250 kg/m2 = 30.000 kg

Suprafața de rastel repartizată, pentru salam de sibiu este de 50 m2, iar încărcarea pentru produsul finit : max. 500 kg/m2 deci depozitul poate permite păstrarea a 50 m2 x x 500 kg/m2 = 25.000 kg. salam sibiu.

Salamul de sibiu și cîrnați crudi,ambalați la cererea beneficiarului în pungi de polietilenă, iar ceștea în lăzi de carton vor putea depozitați pînă la obținerea unor cantități vagonabile în spațiul fără rost rastel al depozitului tampon.

Suprafața ocupată de cutii : 21 m2

Număr de cutii pe un nivel 120 (vezi plan PL-CIU-11276 - G12a,B)

Număr de nivele:5

120 x 5 =600 cutii

600 cutii x 25 kg/cutie =15.000 kg

Cîrnați crudi pe rastel	30.000 kg
Salam de sibiu pe rastel	25.000 kg
Produse în cutii de carton	15.000 kg
Total	70.000 kg

Total silo de depozitare

70.000 kg : 3500 kg/si = 20 silo

5.9. Depozit ambalaje (cutii de carton)

Suprafața de depozitare : 42 m2 CUTI

Încărcare 200 cartoane (cutii) /m2

Cantitatea totală de cutii ce trebuie în depozit.

42 x 200 = 8400 cutii

Necesar silozi de cutii

3500 kg/si : 25 kg/cutie = 140 cutii/si

Nr.de silo de depozitare

8400 cutii : 140 cutii/si = 60 silo

Cap.5. Justificarea suprafeţelor de depozitare

5.1. Necesit hrean verde

Carnea de porc pentru salamul de sibiu se depozitează în stare refrigerată timp de 48 ore în depozitul tampon, pe linie aerian. Lungimea liniei în depozit : 160 ml şi anume :

Isul pentru slănina. Necesar carni în carcasa

154 ml pentru carne în carcasă : 9250 kg/ml

Cantitatea de slănină : max 1250 kg/ml

Total linie aeriană conform proiectului : 169 ml

Încărcarea pe linie : 4 suspensoare de 30 kg/ml

4 x 30 kg = 120 kg/ml

120 kg/ml x 154 ml = 18.500 kg

Număr sile de depozitare : 18500 kg : 9250 kg/ml = 2 sile

Încărcarea slăninei pe linie 90 kg/ml

15 ml x 100 kg/ml = 1500 kg

Timp de depozitare : 1500 kg : 1250 1 zi

5.2. Necesit slănină specialităţi.

Slănina se depozitează pe cărucioare, aprox. 100 kg/cărucior. Cantitatea zilnică.

Suprafaţa scaunului căruciorului — 20 x

Spaţiu de circulaţie— 17 %

Spaţii libere de la pereţi

sub tuturile de unde vinire 11 m2

Total 51 m2

În spaţiul util sunt 24 cărucioare

20 cărucioare x 100 kg/cărucior =2000 kg slănină

Timp de depozitare :

2000 kg : 1250 = 1 zi/ 1/2

5.3. Necesit sare

Necesar zilnic : 145 kg sare x 1,025 = 148,5 kg

Încărcarea pe grătar = 200 kg/m2

Spaţiul de depozitare = 7,5 m2

Spaţiul de circulaţie pentru

paleţilor 4,5 m2

Total 12 m2

Capacitatea depozitului : 7,5 m2 x 200 kg/ m2 = 1500 kg

Numărul silozilor de depozitare

1500 kg : 148,5 kg/zi = 10 zile

5.4. Necesit condimente naturale

Necesar zilnic = 60 kg/zi

Dimensiunile cubului 0,52 x 0,45 = 0,43

„G. N." IV c. 19836

Capt.-Schema tehnică

Sunt prevăzute în toate utilajele care se lucrează în țară urmând să fie procurate din țară.

4.2. Utilajul principal la transport e reprezentat de cărți bănci transportoare de ogni lungime de 7 m lungime, utilaje mecanizate care urmează a se montaga la Craiova.

4.3. Tunelele de aducere rece, proiectate de I.C.P.A. urmând montagerea.

Centrala Industriei Cărții și celelalte organe în drept vor trebui să în cheltuielile necesare pentru montagerea benzilor de transport înainte de termenul prevăzut pentru procurarea lor, precum și pentru montagerea tunelelor de aducere rece de la Galați care deși nu sînt identice cu cele proiectate pentru centrale de calamari care țara vor constitui baza de plecare pentru tunelele nou proiectate, care reprezintă îmbunătățirea tipului de tunel de la Galați.

4.4. Mașina de tăiat cîlimă nu se execută în țară, fiind utilaj de import nou. Este produsă de firma daneză (R.D.G.).

4.5. În ceea ce privește linia continuă de ambalare, documentația reprezentînd tranșeia de aducere a fost întocmită, urmînd ca după primirea ofertelor să fie contractată.

Linie care va fi contractată ca un pachet, utilaj în valoare cu spațiul efectuat liniei de ambalare a fost preferată pentru cerul cel mai ă avantajos c.p.d.v. al suprafeței ocupate și numai pentru linia Kühner - Grebe, pentru care nu avut date de proiectare.

4.6. Ajutorul pator-pentru- proiect I.C.P.A. va fi executat de F U N P S , în țară.

9.- Incorporación 2,49

10.- Agua adicional de pozo 99,4

Carga de lucha : 365 + 315 = 3950 kg/m3

Consumo acumulado cimentación : 3711 kg/m3

Fondo la amplitud 3711 kg/m3 + 1050 kg/m3 + 149 kg/m3 = 5000 kg

Entonces la cámara 5000 kg + 79,4 = 5100 kg/m3

Consumo específico : 1,9

Fondo límite 5000 + 1,5 = 5500 kg/m3

- [illegible] 41 x 1,35 = 57 kg
- [illegible]
10 kg/ha x 30 ha x 1,[illegible] = 201 kg
- [illegible] (potasio)
4,2 kg/ha x 1,[illegible] x 30 ha = 4 [illegible] kg
- [illegible]
5 kg/t x 1,5 t/ha x 15 ha = [illegible] kg
- [illegible]
[illegible] kg/t x 1,5 t/ha x 15 ha = 1[illegible] kg
- [illegible]
a). Legumbres [illegible] - 3 t
5 kg/t x 1,5 t/ha x 15 ha = 2[illegible] kg
b). [illegible]
4 kg/t x 1,5 t/ha x 15 ha = 2[illegible] kg
- [illegible]
[illegible] kg/ha x 15 kg/[illegible] = 1[illegible] [illegible]
1[illegible] [illegible] x 30 ha = [illegible] [illegible]
- [illegible]
[illegible] kg/ha x 0,017 kg/kg = x 15 ha = [illegible] kg
- [illegible]
0,25 t/ha x [illegible] = [illegible] t/ha
3.1. [illegible]

No.	[illegible]	kg/ha
	A [illegible]	
1.	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	[illegible]
2.	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	[illegible]
3.	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	
1.	[illegible]	[illegible]
2.	[illegible]	[illegible]
3.	[illegible]	[illegible]
4.	[illegible]	[illegible]
5.	[illegible]	[illegible]
6.	[illegible]	[illegible]
7.	[illegible]	[illegible]
8.	[illegible]	[illegible]

Acru şi condimente : 5961 x 0,395 = 100 kg /ti
- sare 2,65 % = 147,3 kg/mi
- piper alb 0,26 % 14,5 kg/mi
- lezibuhar 0,05 % 2,8 kg/mi
- usturoi uscat 0,05 2,8 kg/mi
- zahăr - 0,18 10,0 kg/mi
- acetat de sodiu 0,075 4,2 kg/mi
Total sare şi condimente 100,0 kg/mi

Cantitatea de pastă:

4873 + 685 + 100 = 5658 kg/mi retinut 5%
Aferent şi maturare 5% x 1,3 % = 75 kg
Retrem la afumat : 5658 + 75 = 5815 kg/mi
Aluat de betonie : 5815 : [illegible] kg/beton [illegible] betonie
Adăugăm la afumare : 11 % = 639 kg
5815 - 639 = 5176 kg la Incepitul maturării
Adăugăm la afumare şi maturare

$\frac{38}{100}$ x 5815 = 2210 kg

5815 kg - 2210 kg = 3605 kg/mi
Conţinut de depozitare : 0,007
3605 - $\frac{0,7}{100}$ = 3582 kg/mi

Pentru pe tonă cursă fabricaţiei : 22 kg
3582 - 22 = 3560 kg/mi produs finit

I.I.F. Materii auxiliare

Membrana pentru saloc de mămăligă sînt artificiale, de tip anterior.

3560 kg/mi x 0,6 m/kg = 2136 m/mi
Necesar de depozitare : 2136 m/mi x 60 mile = 128160 m
128160 m x 0,036 kg/m = 3566 kg retinut 5,5 %

Sare

Cantitatea necesară mîinie de 1 an : 148 kg/mi
148 kg/mi x 10 mile = 1480 kg
Necesar de aprovizionare 1480 x 1,005 = 1488 kg

Piper alb

14,54 kg/mi x 20 mile x 1,005 = 300 kg

- Lezibuhar

2 kg/mi x 20 mile x 1,005 = 41 kg

- Usturoi - uscat : 2 kg /mi x 20 mile x 1,005 = 41 kg

Cap.3. [illegible]

3.1. [illegible]

3.1.1. [illegible]

Necesarul de materie primă e fost stabilit la [illegible] și rămâne neschimbat.

Producția zilnică = 3500 kg/zi produs finit

Randament specific = 1,695

Necesar de carne și slănină

3500 kg/zi x 1,695 = 5935 kg/zi carne și slănină

Randamentul : 62 %

3500 kg/zi x $\frac{100}{62}$ = 5740 kg/zi pastă

slănină = 12 % din cantitatea de pastă = 688 kg/zi

Pierderi la oase și cenușare : 9 %

Slănină netă cuit : 737 kg/zi

Necesar de carne : 5935 - 688 = 5240 kg/zi carne

Necesar carne cu os : 5240 : 0,57 = 9193 kg/zi

Rezultând la depozitare : 0,5 %

Necesar de aprovizionat : 9246 kg/zi

Din transport rezultă :

carne de lucru pentru tulum zilnic - 37 % - 3400 kg/zi

Amphiniet	1,3 %	119 kg/zi
Carne lucru mecanizat	9,1 %	837 kg/zi
Slănină pentru topit	7 %	644 kg/zi
Carne cărgenată	0,4 %	37 kg/zi
Cremte	4,9 %	450 kg/zi
Carne P.F.A.	2 %	184 kg/zi
Carne gătit	6,7 %	616 kg/zi
Carne mici	2,8 %	257 kg/zi
Ciolane	6,1	561 kg/zi
Pleșt	2,3	211 kg/zi
Reziduuri	0,4	37
Total	100 %	9193 kg/zi

Randament la cenușare și mărunțire - 7 %

3240 - $\frac{7}{100}$ 3240 = 4873 kg/zi

Necesar de carne și condimente

Cantitatea de sare și condimente reprezintă 1,255 % față de cantitatea de carne și slănină la tocare.

4873 + 62 = 5061 kg carne și slănină la tocare

- // -

muncitorilor care au circulat prin capacitele cu acid acetic, deci după achitarea bancilor de protecție și curățirea utilajelor.

- deci pe unde butoaie vor apare pete de mucegai, acestea vor fi sterse cu o soluție de acid lactic 5 % (acid alimentar).

2.IV. Eliberarea produsului de sibiu la expediție se poate da D.A.

La unele din cele finale curcanele vor solicita sulfat de sibiu, procentele stocului de sulfat finit vor fi : 1 lb, 2 lbs, 6 1/2 lbs.

Lungimea butoaielor se va stabili în funcție de procentele produsului finit, după ce firma curcanul va indica dimensiunile butoaielor ;

Pentru realizarea butoaielor în procentele indicate este necesară folosirea mașinii hidraulice, care nu e încă provizorii la ICB și care se va achiziționa ulterior.

Pentru a evita elongarea butoaielor la partea de ugă pune, pentru butoaele de 2 lbs și 6 1/2 lbs vor fi necesare folosirea unor rondele de material plastic ce se vor introduce la capetele butoaielor, pentru prevenirea pierderii sibiului de pe butoaie.

Una din rondele se introduce în butoaie după legarea ei la un capăt a lor și la celălalt după umplere. Legarea se face în jurul tijei rondelei.

Dimensiunile rondelelor se vor stabili după ce se vor fixa de către beneficiar dimensiunile butoaielor și se fi corespunzător diametrului produsului finit.

[illegible] BANCHETULUI DE PROJECTIE A ALIMENTELOR
(Cantilinter)

Denumirea echipamentului	Numărul bucăți	Preț unitar	Total
1	2	3	4	5
1. Cămăși pânză albă	234	12	2808
2. Bluze pânză albă	150	53	7950
3. Șorț piept pânză albă	60	66	3960
4. Halat pânză albă	27	64	1728
5. Bonete doc albastru	84	12	1008
6. Bluze doc albastru	66	92	6072
7. Halat doc albastru	30	104	3120
8. Pantaloni doc albastru	276	66	18216
9. Șorț piept doc albastru	35	66	2376
10. Bluzăi duble doc albastru	36	14	504
	-	-	47742 lei

[illegible] DE PROTECȚIE „I" DE LUCRU AL MUNICIPIULUI

Nr. crt.	Echipament de protecție	Nr. buc.	Echipament de lucru	Nr. buc.
1	2	3	4	5
	[illegible]			
1.	Cort de protecție	30	Venți vătuiți	30
2.	Mănușe de protecție	30	-	-
3.	Cizme de protecție	30	-	-
4.	Bonfert de protecție	30	-	-
	[illegible]			
1.	Cort de protecție	5	-	-
2.	Mănuși de protecție	5	-	-
3.	Cizme de protecție	5	-	-
4.	Geacă vătuită	5	-	-
	[illegible]			
1.	Cizme de protecție	1	-	-
	[illegible]			
1.	Cort de protecție	4	Venți vătuiți	4
2.	Mănușe de protecție	4	-	-
3.	Cizme de protecție	4	-	-
	[illegible]			
1.	Cort de protecție	16	Venți vătuiți	16
2.	Mănușe de protecție	16	-	-
3.	Cizme de protecție	16	-	-
	[illegible]			
1.	Cort de protecție	2	-	-
2.	Cizme de protecție	2	-	-
	[illegible]			
1.	Cort de protecție	4	-	-
2.	Cizme de protecție	4	-	-
	AVIONAR			
1.	Cămeșari de protecție	7	-	-
2.	Cort de protecție	7	-	-
3.	Mănușe de protecție	7	-	-
4.	Cizme de protecție	4	-	-

„G. N." IV c. 19836

1	2	3	4	5
	Aparatul central			
1.	Cinste de partejie	19	Verbă vătămă	19
	Auxiliari internaționale			
1.	Cinste de partejie	6	-	-

LISTA ECHIPAMENTULUI DE PROTECȚIE A MUNCITORILOR (CONFECȚIONAT)

Nr. crt.	Denumirea echipamentului	Numărul bucăți	Prețul unitar lei	Preț total lei
1	2	3	4	5
1.	Bluze de protecție	66	45	2970
2.	Mănuși de protecție	62	13,5	837
3.	Cizme de protecție	186	61	11,346
4.	Pantofi de protecție	28	300	8400
5.	Șlanguri de protecție	5	23,25	116
6.	Costum vătuit	5	260	1300
7.	Ochelari de protecție	7	100	700
	TOTAL	-	-	25769 lei

LISTA ECHIPAMENTULUI DE LUCRU (CONFECȚIONAT)

1	2	3	4	5
1	Lenți vătuiți	68	110	7590
	TOTAL	-	-	7590

FIȘA ANEXĂ PENTRU PROTECȚIA MUNCII

ÎNTREȚINERE

I. Echipa securității, protecției și igienei muncii, cuprinsă în devis	-
II. Instalație de protecția muncii	-
III. Mijloace și materiale igienico-sanitare	5000
IV. Echipament de protecție	7357
V. Echipament de lucru conf. listei anexate din care pe 1 an va lucra în planul financiar și unității	595
VI. Alimentație de protecție a muncii	-
VII. Cheltuieli pe linie de protecția muncii	-
VIII. Instituțiri pe linie de protecția muncii	-
IX. Amenajarea de protecția muncii	[illegible] lei
X. Propaganda pentru protecția muncii	[illegible] lei
Total	[illegible] lei

Cap.II. Măsuri privitoare la apărarea împotriva incendiilor

II.1. Încadrarea construcției în categoria de pericol de incendiu.

- În tabelul anexă sînt clasificate încăperile tehnologice după pericolul de incendiu conform NPCI/1984.Cap.4 tabela 4- a1.

Potrivit acestor norme, construcția se încadrează în categoria C, întrucît 35 % din suprafața totală se încadrează în categoria C și numai 0,35 % în categoria cea mai periculoasă - B.

II.2. În desfășurarea procesului de producție se vor respecta pr vederile NPCI în vigoare și instrucțiunile MIAS privind prevenirea incendiilor în unitățile de producție din industria alimentară.

- În spațiile de producție se interzice fumatul

- în încăperile din categoria B și C se interzice intrarea cu flacără deschisă.

- amplasarea stingătoarelor de incendiu în locuri accesibile.

- depozitarea gunilor de incendiu de orice materiale depozitate.

- afișarea la loc vizibil a instrucțiunilor de funcționare a stingătoarelor și gunilor de incendiu.

- formarea și instruirea formațiilor P.I

- datarea legală a reviziei PCI

- controlul periodic al instalațiilor electrice în vederea evitării scurtcircuitelor.

T A B E L

Clasificarea spațiilor tehnologice după pericolul de incendiu

Nr. crt.	Denumirea și destinația	suprafața mp	Categoria de pericol de incendiu
1	2	3	4
1.	Depozit tampon cereale	190	E
2.	Sangare	160	E
3.	Cinci grup sanitar	39	E
4.	Tablouri electrice, instalații	32	E
5.	Depozit vase	19	E
6.	Congelare clătinătă	54	E
7.	Sangare	226	E
8.	Spălătoare	324	E
9.	Instalații frig	112	C
10.	Depozit legume	160	E
11.	Lozare	48	E
12.	Spălare tăvi - tăvi cuvete	66	E
13.	Depozit sare	13,5	E
14.	Depozit condimente	11,5	C
15.	Depozit mate sărate	11,5	E
16.	Depozit membrane naturale	11,5	C
17.	Pregătire membrane	24	E
18.	Pregătire condimente	22,5	E
19.	Spălare cărucioare	49,5	E
20.	Cabinet PROTECȚIA	25	E
21.	Sucuie afumare	9	E
	Instalații	585	E
22.	Instalații condiționare	56	E
23.	Cameroane fum	210	C
24.	Depozit rumeguș	90	C
25.	Spălare butoaie	11,5	C
26.	Tablou automatizare	27	E
27.	Ventilare	19,5	E
28.	Depozite naturale	180	E
		1456	C

1	2	3	4
29.	Depozit tampon expediție	288	C
30.	Depozit detergenți	6	E
31.	Depozit piese schimb	21	C
32.	Depozit mobilier	54	C
33.	Depozit alimente	21	C
34.	Tablou electric	21	B
35.	Instalații condiționare	675	I
36.	Frigidere expediție	90	C
37.	Expediție	45	C
38.	Birou comercial prezentare	54	I
39.	Laboratoare	90	C
40.	Vest îmbrăcăminte	18	D
41.	Vest sanitar	18	I
42.	Cuiere, oglinzi, lifturi	3131	I
	Total suprafețe construite	7155 m2	-
	Categoria B - 22,5	0,3 %	
	Categoria C - 2717	38 %	-
	Categoria D - 71	1 %	-

I. G. P. A. [illegible] Fila _____

LISTA INVENTARIULUI MENTE

"ARHIVEI" PENTRU PERSONAL DE INTERVENTIE

1. Sonde de beton metalic	1 buc
2. "Vaghini" pe un tip II	1 buc
3. Lopăți manuale	1 buc.
4. Buloane metalice	2buc
5. Trusă electrician	1 buc
6. Trusă instalator	1 buc
7. Lampă benzina	1 buc
8. Trusă lăcătuș	1
9. Seghet de grădit manuală	1 buc
10. Vinșu de lipit	1 buc.

LISTA
SPORTURILOR DE SCOLE DE PROFESIE - DORANE

Nr. Denumirea crt. meseriei	Sporturile depuse size	Sporturile depuse băieți	Procentul din	Afișate	Rămase neocupate	Total locuri
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Cojite cosmetice (C')								
Tăietori (C') și Alee (10')	100	-	-	-	-	-		100
Cojite speciale	-	32	6	-	-	-		37
Ace pentru cojite	50	16	2	-	-	-		68
Manșete	30	16	2	-	-	-		48
Dublete pentru afișare	-	-	100	-	-	-		100
Gremio	10	4	2	-	-	-		16
Sfătuitor	-	20	-	-	-	-		20
Cojite minor plastic	-	10	-	-	-	-		10
Sumanetru cusut	2	2	-	-	-	2		6
Lupoți pentru rumegușă	-	-	-	5	-	-		5
Fuști și sfrmă, șfrage mărunț.	-	-	-	-	-	-		-

NE

- 11.267 -
I.C. Bacău

Cap.3. MONTAJ UTILAJ

In prezenta parte de proiect se analizează montajul utilajului în cadrul fabricii susmentite. Proiectul de montaj ţine seama în mare măsură de posibilităţile de realizare în ţară a utilajelor cu care-i dotată fabrica, singurele utilaje din import fiind limite de anpleare. De asemenea în cadrul proiectului s-a ţinut seamă de realizările din ţară şi din străinătate pentru astfel de secţii cu mecanizare şi reducerea manipulării greoaielor.

Majoritatea transporturilor se realizează pe linie aeriană, benzi de transport din inox, căruciorare diverse tipuri, lifturi, benzi cu şipci, rolganguri etc.

Betonarea cu utilaje în diversele încăperi, corespunde fluxului tehnologic cerut pentru ouăre respectivă. Utilajele vor fi amplasate conf. desenelor de montaj respectându-se cotele de amplasare.

In depozitul tampon de carne, liniile aeriene pe pereţi sînt montate la cota de +8,7o (de la pardoseală).

Sistemul de grinzi metalice previzute pentru susţinerea liniilor a fost astfel conceput aviînd-se în vedere reducerea consumului de metal prin ancorarea lor de grinzile prefabricate ce alcătuiesc planşeul etajului.

In acest sens din grinzile planşeului se vor prevede mustăţi din fier beton ∅ 16 de care se vor suda tiranţii de ∅ 16 ce susţin sistemul de grinzi al liniilor aeriene.

Utilajele prevăzute a se executa în ţară sînt în general utilaje de serie ale fabricilor constructoare. Pentru o altă serie de utilaje I.C.P.A. va întocmi temă de adaptare a utilajelor respective la dimensiunile necesare în proiect ca : benzi inox, rolganguri, ~~benzi transportoare cu şipci~~ elevator - coborîtor, iar pentru o serie de căruioare cu destinaţie specială va întocmi proiecte de execuţie (căruioare pentru scurgere - evidare, căruioare pentru sînge, căruioare pentru transportul betonului în tunele de afumare, etc.).

Prescripţii pentru montaj

Amplasarea utilajelor se va face în conformitate cu planurile de montaj.

Necorespondenţele ce se vor ivi eventual la montaj vor fi semnalate proiectantului.

La montajul liniilor aeriene și a grinzilor de susținere se vor respecta cotele de amplasare atît pe orizontală cît și pe verticală. În prealabil se va face o măsurătoare a suprafețelor respective pentru a se vedea eventualele neconcordanțe dintre proiectul părții de construcție și realizarea lui fizică.

Neconcordanțele care dau la imposibilitatea respectării cotelor de montaj din proiect vor fi rezolvate de acord cu proiectantul.

Legătura dintre liniile pe țeavă și grinzile metalice se face cu ajutorul crapetelor. Orice tronson de țeavă va fi susținut de cel puțin 2 crapete.

Distanța maximă admisă între 2 crapete va fi de 1000 mm.

Fixarea grinzilor metalice de partea de construcție se va face cu ajutorul tiranților Ø 16. Tiranții se vor suda la partea inferioară de grinzile metalice U 16 iar la partea superioară de montanții special lăsați în grinzile prefabricate. Se va evita utilizarea unor tiranți sterați cu rîmnițe. După sudarea lor de profilul U 8 se va tăia la lungimea cerută.

Colan de valare din țeavă, la partea superioară în zona contactului cu cîrligul cu bolț să nu prezinte bavuri de sudură. Eventualele bavuri se vor pilui înăit la trecerea cîrligului să nu se producă blocări.

Toate conducțiile metalice aeriene vor fi vopsite cu bronz de aluminiu. Colan de valare pe țeavă nu se va vopsi.

În privința montelor metalice, din considerațiile de montare, se va da o deosebită atenție realizării rigidității întregului sistem precum și orizontalității între profilele U 6,5 pe care se agață bețele cu betoane. Condiția este absolut necesară pentru a se putea lucra panelele în bune condițiuni, evitîndu-se căderea betoanelor.

Prescripții pentru protecția muncii

Toate utilajele acționate prin electromotoare vor avea executată legătura la pămînt.

Grinzile metalice de susținere a liniilor aeriene vor fi și ele legate la pămînt.

Orice intervenție la utilaje se va face numai de personal de întreținere calificat și numai după oprirea utilajului și deconectarea lui de la rețea.

Se interzice orice intervenție de remediere a unor defecțiuni pe durata funcționării utilajului.

Orice revizie la un utilaj se va executa după afi-gerea unui panou vizibil de avertizare. "Atenţiune ! Utilajul la revizie !".

- Se va face periodic şedinţe de instructaj cu personalul de deservire a utilajelor şi se vor afişa la loc vizibil la intrarea localul de cunoşt instrucţiuni de protecţia muncii specifice localul respectiv.

INTOCMIT,
Ing.M.Serban

VERIFICAT
Ing.F.[illegible]

Ing.L.[illegible]

[illegible]

I c Beton - Bau [illegible]
Grup principal
[illegible]

[illegible]

Nr. 1, [illegible] 09. 197[illegible]

[illegible]

[illegible] catalogului [illegible], [illegible], [illegible], [illegible], [illegible]/6)

Cod [illegible]

[illegible]

Vol. [illegible] lei

Nr. crt.	Denumirea articolelor și calitatea	Unitatea de măsură	Cantitatea	Preț unitar lei	Valoare totală lei
	Beton de [illegible]				
	1. [illegible]				
	[illegible]				
	[illegible]				

5. A 5 Z 1o a (ac) [illegible]						
[illegible]	5700	-	-	-	-	5700
[illegible]	[illegible]					
	1530,50	14	216	-	230	-
6. A6 I 2 a [illegible]						
[illegible]	6900	-	-	-	-	6900
[illegible]	[illegible]					
	357,20	5	39	-	44	-
7. A6 I 2 a [illegible]						
[illegible]	5000	-	-	-	-	5000
[illegible]	[illegible]					
	357,20	4	33	-	37	-
8. A 6 I 4 a [illegible]						
[illegible]	255000	-	-	-	-	255000
[illegible]	[illegible]					
	545,20	216	2700	-	2916	-
9. A 5 Z 1o a(ac) [illegible]						
[illegible]	6700	-	-	-	-	6700
[illegible]	[illegible]					
	1530,50	15	201	-	216	-
10. A6 I 4 a [illegible]						
[illegible]	15000	-	-	-	-	15000
[illegible]	[illegible]					
	545,20	35	432	-	467	-
11. A6 I E a [illegible]						
[illegible]	5030	-	-	-	-	5030
[illegible]	[illegible]					
	357,20	6	49	-	55	-

12. 66 I c a						
1 ea ti[illegible] 4 [illegible] 1	10300	-	-	-	-	10,00
to 0,32	43,20					
	324,00					
	-					
	367,20	14	104	-	116	-
13. 66 c 6(aa)						
[illegible] ot. perut[illegible]						
dubli pt.laborator						
bun 1	7000	-	-	-	-	7000
to 0,25	34					
	169					
	-					
	203	9	48	-	91	-
14. 66 I 3 a						
mană de laborator						
bun 1	4000	-	-	-	-	4000
to 0,26	20,50					
	350,00					
	-					
	350,50	9	[illegible]	-	9[illegible]	-
15. 47[illegible] + 47[illegible]						
stolaj act.tip I						
pt.[illegible] naturare						
-cant.[illegible]						
bun. 13	8012	112034	-	112034	-	
-cant.[illegible] cf.						
47 to 31,90	630,20					
	1059,00					
	699,90					
	2389,10	19551	33599	22047	75257	-
16. 47[illegible]+47[illegible]						
lume tip II						
-cant.[illegible] bun 10	10504	105040	-	-	105040	-
-cant.[illegible] cf.						
47 to 31,00	630,20					
	1059,00					
	699,90					
	2389,10	19536	[illegible]	21697	74062	-
17. 47[illegible]+47[illegible]						
stolaj act.pt.depozit						
-cant.[illegible] bun 1	26701	26701	-	-	26701	-
-cant.[illegible] cf.47						
to 7,45	630,20					
	1059,00					
	699,90					
	-					
	2389,10	4682	7866	5201	17751	-
18. 66 I 5 a						
[illegible] pt.						
tunele de [illegible]						
[illegible]						
bun 20	15000	-	-	-	-	300000
to 4,00	20,50					
	475,00					
	495,50	129	[illegible]	-	2025	-

I. G. F. A. File 4

[redacted]						
[redacted]		[redacted]	[redacted]	-	-	[redacted]
[redacted]		[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	-
[redacted]						
[redacted]		[redacted]	[redacted]	-	-	[redacted]	-
[redacted]		[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	-
[redacted]		[redacted]	[redacted]	-	-

Total import net		22	270	-	292	26500
Total I		325471	104111	55312	484894	348600
- cota de aprovizionare a materialelor 0,015 x 325471		4882	-	-	4882	-
- transport de la graniță la F Ș la graniță K ... to 6,50	400,00	-	-	-	-	2600
- locom. de la graniță K D G to 0,50	300,00	-	-	-	-	150
- transp. cf. tabel		-	-	-	-	7340
- transp. auto pe 5 km cf. catalog 96/Sk 6 to 23,28	6,40	-	-	-	-	149
- desc. din vagon inc. și desc. din auto cf. F A 1 (37,00 x 1,50) to 23,28	56,70	-	1320	-	1320	-
- desc. din auto cf. F A 1(37,00 x 0,50) to 0,10	18,50	-	2	-	2	-
Total ... contr. dir.		330353	105433	55312	491098	2094639
- cheltuieli indirecte 0,90 x 105.433		-	-	-	94890	-
- beneficiu 0,01 x 491098		-	-	-	4911	-
- rotu jini		-	-	-	101	101

valoarea totală a devizului - lei 591000 2095000 c

valoarea pe structură

Cont. 448 lei 591.000 c

Utilaj tehnologic lei - 2.095.000 din care import net 1.207.000 lei și import net 26.500 lei

Verificat: Ing. L. Racinuth

Verificat: Ing. S. Macavei

PENTRU CONFORMITATE CU ORIGINALUL

MINISTERUL AGRICULTURĂ ȘI ALIMENTARĂ

I.G.P.A.

Dila _____

[illegible] A AMENAJARILOR ÎMBUNĂTĂȚIRI ȘI UTILIZAREA TERENURILOR ARABILE

[illegible] MUREȘ

la devizul Nr. 4005. II. 1973

Nr. crt.	Indicator cant. lucru	Specificarea utilajului	Proveniența	Nr. buc	Cantitatea în tone Pe buc	Cantitatea în tone Total	Valoarea (lei) Pe buc	Valoarea (lei) Totală	Va. util.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Spălat asin	Remorcă automată 500 kg. pe linie semănă (fig. 74)	U-uzinaj Odorhei	1	0,4	0,4	20000	20000	catalog
2.	Arături	Remorcă transport pereine cu bandă inox.5-000 l.=m.l. dim.DE 8 Dell/cm.cu conf.tema 1974	Iași	2	0,8	1,6	100000	200000	Informa.
3.	Mărăcin asin	Remorcă semiautomată SA 500 kg. tip RE-0-01/31	Balanța Sibiu	4	0,24	0,95	4800	19200	catalog
4.	Mărăcin	Fierăstrău circular pe tăiat ceșe (fig. 167)	U-uzinaj	1	0,13	0,13	4050	4050	Iași
5.	Mărăcin asin	Remorcă semiautomată SA 500 tip RE-0-01/20	Balanța Sibiu	1	0,15	0,15	3700	3700	Iași

1	2	3	4	5	6	7	8	9	
6.	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	0,12	0,12	6500	6500	
7.	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	0,1	0,1	5000	5000	
8.	[illegible]	[illegible]	[illegible]	10	0,5	5,0	23500	235000	ins.
9.	[illegible]	[illegible]	[illegible]	2	0,07	0,14	3350	6700	catalog
10.	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	0,8	0,8	15000	15000	inform.
11.	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	0,15	0,15	5050	5050	catalog
12.	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	0,32	0,32	10500	10500	idem
13.	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	0,25	0,25	7800	7800	pr.catalog
14.	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	0,25	0,25	4600	4600	catalog
15.	[illegible]								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	+ [illegible]	Stativ metalic tip I pentru camera metoxan	cant. partiar	13	2,42	31,50	-	-	vezi anaiism
16.	[illegible]	Stativ metalic tip II pentru camera metoxan	1cm	10	5,099	50,99	-	-	1cm
17.	[illegible]	Suport metalic pentru [illegible] tepsii tempera depozi-tie	1cm	1	7,43	7,43	-	-	1cm
18.	[illegible]	Un aparat pentru [illegible] de atmosfera [illegible]	T-frig	20	0,5	6,00	15000	300000	informativ
19.	[illegible]	Dulapi pliante pt. [illegible] [illegible] de atmosfera	cant. partiar	20	0,25	5,0	-	-	-
[illegible]	[illegible]	Sistem auxiliari utilaje [illegible], bilateral platforma	1cm	global	1,05	1,05	-	-	-
21.	[illegible]	Tepsiera utilajelor	-	-	-	25,28	-	-	-
22.	[illegible]	Tepsiera conf.mate-lice	-	-	-	76,70	-	-	-
23.	-	Axer de alimentare pentru probe	72 h x 80 kW =			5760 kWh			
		Total	-	-	-	16,50	851.100 lei		

INGINER Ing. [illegible]

VIZ PIONE Ing. [illegible]

I.C.P.A.

Fila

TIB Sesia - Fabrica [illegible] crude
Fi

LISTA ÎNTOCMITĂ LA VALORILE ÎMPRUMUTULUI CAPE
CONTRACTA ROMÂNIA ÎN 1.000
la data de 4. luna. cp. 1973

Nr. lunar crt. conform listei mare	Specificarea utilajelor	Provenienta	Nr. buc	Greutatea în tone Pe buc	Greutatea în tone Total	Valoarea lei Pe buc	Valoarea lei Totala	Temeiul legal al valorii utilajului
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	MIB b	Linii complete de uzine ocupant din - cuve - instalaciones auxiliare - cilindri - instalaciones transport cilindri - cuptoare uzare - poupe vid, etc.	R F G Essen Grefe	1	6,50	6,50	12o7ooo	12o7ooo	Informativ
	Total		-	-	-	6,50	-	12o7ooo	-

INTOCMIT
Ing. Rechnitz L.

VERIFICAT
Ing. Ferund

I G Bonn - Fon de salubrul orașe

[illegible] ADMINISTRAȚIA DE UTILIZARE ȘI EXPLOATARE [illegible]
ȘCOALA MOREANU DIN LUNCA
la devizul nr. 4445 din 1973

Nr. crt.	Lucrări. operațiuni. indicatori	Specificarea utilajului	Provenența și bază	Necesarul în bănci Pe bază	Total	Valoarea în lei Pe bază	Total	Valoarea legală și valoarea utilajului
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	16 1 9 a	Mașină pentru găurit și tăiat fir ceramic	B D G Uzzania	1	0,5	0,5	25500	25500	informe.
		Total	-	-	-	0,5	-	25500	-

ÎNTOCMIT
Ing. [illegible]

VERIFICAT
Ing. [illegible]

I G decen - Fes delaurri a cdo

LABORA [illegible] LA [illegible] PORT LA [illegible]

A. 4005. 09. 1973

Nr. crt.	Lucrarea o mecanismul. Locul	Specificarea utilaj-Provenienta	Nr. buc	Greutatea în tone Pe bun	Greutatea în tone Total	Cheltuieli de transport Dist. în km	Cheltuieli de transport Felul mij. de trans	Cheltuieli de transport Tarif pt. trans	Cheltuieli de transport Valoarea în lei Unitara Pe bun	Cheltuieli de transport Valoarea în lei Total Pe total	Tota
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1. -	Semnalizare semiautomata 300 kg. pe linie ne-vizuala	T-utilaj	1	0,40	0,40	469	CFR	1km	90	118	-	118
2. -	Banda transport pereine cu banda lata. 2 0 m	Idem	2	0,80	1,60	469	1km	1km		253	-	506
3. -	Semnal semiautomata 4a 500 kg. tip SB 0-61/31	Balanta cibia	4	0,24	0,96	468	1km	1km	89	-	356
4. -	Fierastrau circular pentru taiat bare	T-utilaj	1	0,15	0,15	469	1km	1km	51	-	51
5. -	Semnal semiautomata 4a 200 tip SB - 0 -61/ 20	Balanta cibia	1	0,15	0,15	462	1km	1km	51	-	51

I. G. P. A.

File

„G. N." IV c. 1983 6

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
6.	-	Sonde pentru conin. sonde tip LOM - 1/6	Sudrig	1	0,12	0,12	470	14cm	1.cm	52	-	51
7.	-	Regulă pentru beton. mică ajutori	Inl.-est.	1	0,10	0,10	5	auto	90/TR 6	-	0,00	1
8.	-	Cronometru de fum	Sudrig	10	0,50	5,00	470	OTR	TIM 90	152	-	1520
9.	-	Cornetă semiautomată de 20 - 30. tip AS (sol/o)	Pal.-lirin	2	0,07	0,14	462	14cm	14cm	84	-	48
10.	-	Panou de oțel cu suprapunere dublă curcan L 9 m	MMF OTR Nou	1	0,00	0,00	301	OTR	TIM 90	170	-	170
11.	-	Rasă de laborator tip S	Sugtiaj	1	0,13	0,13	469	14cm	14cm	51	-	51
12.	-	Lupă tip A	Lupă	1	0,32	0,32	469	14cm	14cm	110	-	110
13.	-	Aparat de pompă dublă	MM Nou	1	0,05	0,05	301	14cm	14cm	97	-	97
14.	-	Riglă de laborator	Sugtiaj	1	0,06	0,06	469	14cm	14cm	84	-	84
15.	-	Vas metalic pt. tunele de etuvare	Sudrig	20	0,30	6,00	470	14cm	14cm	84	-	1680
16.	-	Linie centrală de uzinare semicontr. specificată listă	MG	1	6,50	6,50	737	14cm	14cm4	2259	-	2259

I. G. P. A.

Pila

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
170	[illegible]	[illegible]	1	[illegible]	[illegible]	737	[illegible]	[illegible]	90	[illegible]	-	[illegible]
	- [illegible]	[illegible]		-	-	-	-	-		-	-	[illegible]
			Total	-	-	-	-	-		-	-	[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

PENTRU CONFORMITATE
CU ORIGINALUL

OFFICIUL DE ARHIVE MEDICALE
Ing. [illegible]

F. C. R. A.
File
G.F.N. IV. c. 10836

ANALIZA PREȚ.12

E. 4065. ed. 1973

2/15. E 7 E 3 ϕ - stelaj metalic tip I pentru camere autoclave (13 buc)

Materiale necesare pentru 1 buc

- oțel U 6,5	kg. 1500 x 2,90	4350,00
- oțel rotund ϕ 12	kg. 40 x 3,22	128,80
- oțel cornier L 50 x x 50 x 5	kg. 20 x 3,15	63,00
- tablă de oțel de 3 mm	kg. 10 x 3,62	36,20
- țevi ϕ 60 x 3,5 (850 kg)	ml. 174,20 x 23,16	4037,35
- paibe Grower E 12	buc 60 x 0,04	2,40
	total	8616,35
	rotund	8616,00

2/16. E 7 E 3 ϕ - stelaj metalic tip II pentru camere autoclave (10 buc)

Materiale necesare conf. pentru 1 buc

- oțel U 6,5	kg. 2,150 x 2,90	6235,00
- oțel rotund ϕ 12	kg. 65 x 3,22	209,30
- oțel cornier L 50 x x 50 x 5	kg. 20 x 3,15	63,00
- tablă de oțel de 3 mm	kg. 10 x 3,62	36,20
- țevi ϕ 60 x 3,5 (850 kg)	ml. 174,20 x 23,16	4037,35
- paibe Grower E 12	buc 60 x 0,04	2,40
	total	10583,55
	rotund	10584,00

3/17. E 7 E 3 ϕ - stelaj metalic pentru depozit tampon expediție (1 buc)

Materiale necesare confecționat

- oțel U 6,5	kg. 4500 x 2,90	13050,00
- oțel rotund ϕ 12	kg. 125 x 3,22	402,50
- oțel cornier L 50 x 50 x 5	kg. 35 x 3,15	110,25

- tablă oțel de 3 mm	kg. 20 x 3,62	72,40
- țeavă Ø 60 x 3,5 (2750 kg)		
	ml. 343,50 x 21,18	13051,93
- guibo Grower ≈ 12	bucăți x 6,04	6,41
	total	26781,42
	se scade	26781,00

4/19. = 7 = 3 a - ghidaje circulare pentru tunele de eșuare (20 buc)

Cotor. necesar.conf. pentru 1 buc

- oțel U 6,5	kg. 200 x 2,90	580,00
- idem cornier L 50 x 50 x 5	kg. 50 x 3,15	157,50
	total	737,50
	rotund	738,00 lei

5/20. = 7 = 3 e - diverse construcții utilaje, prinderi, balustrade platforme

Cotor. necesar. conf.

- oțel U 6	kg. 100 x 2,90	290,00
- idem U 10	kg. 175 x 2,90	507,50
- idem U 12	kg. 125 x 2,90	362,50
- idem rotund Ø 12	kg. 75 x 3,22	241,50
- idem Ø 16	kg. 125 x 3,07	383,75
- oțel cornier L 25 x 25 x 3	kg. 100 x 3,55	355,00
- idem L 40 x 40 x 5	kg. 75 x 3,35	251,25
- idem L 50 x 50 x 5	kg. 125 x 3,15	393,75
- tablă oțel de 3 mm	kg. 150 x 3,62	543,00
- idem 5 mm	kg. 200 x 3,35	670,00
- idem 6 mm	kg. 275 x 3,35	921,25
- țeavă 1" (25 kg)	ml. 50,74 x 10,25	515,08
- idem 1 1/2" (1,25 kg)	ml. 34,63 x 14,95	517,82
- idem 1 1/4" (50 kg)	ml. 15,98 x 12,90	205,37
- idem 2 " (75 kg)	ml. 14,90 x 20,35	303,15
	total	6254,82
	rotund	6257,00

ÎNTOCMIT	VERIFICAT ȘEF ATELIER	PROIECTANT
Ing. [illegible]	Ing. E. Kocsvei	Ing. L. [illegible]

PENTRU CONFORMITATE CU ORIGINALUL

[illegible]

[illegible] - 11.875 -

[illegible] - [illegible] de [illegible] [illegible]
[illegible]
[illegible]

LISTA DE MATERIALE
[illegible] 1975

1. benzină	l.	[illegible]
2. benzină de [illegible]	kg.	13,70
3. cărbune	kg.	[illegible]
4. cărbune	kg.	0,15
5. cherestea [illegible]	kg.	[illegible]
6. energie electrică	kWh	[illegible]
7. [illegible] de fag	m.	[illegible]
8. [illegible]	m.	[illegible]
9. petrol	l.	[illegible]
10. [illegible]	cutii	[illegible]
11. [illegible]	kg.	[illegible]
12. plastic tip [illegible] - [illegible] [illegible] / [illegible]	kg.	[illegible]
13. [illegible]	kg.	[illegible]
14. [illegible]	kg.	[illegible]
15. [illegible]	kg.	[illegible]
16. [illegible]	kg.	[illegible]
17. [illegible]	kg.	[illegible]
18. [illegible]	kg.	[illegible]
19. [illegible]	kg.	[illegible]
20. [illegible]	kg.	[illegible]
21. [illegible]	kg.	[illegible]
22. [illegible]	kg.	[illegible]
23. [illegible]	kg.	[illegible]
24. [illegible]	kg.	[illegible]
25. [illegible]	kg.	[illegible]
26. [illegible]	kg.	[illegible]
27. [illegible]	kg.	[illegible]
28. [illegible] - [illegible]	m.	[illegible]
29. [illegible]	m.	[illegible]
30. [illegible]	m.	[illegible]
31. [illegible]	kg.	[illegible]
32. [illegible]	kg.	[illegible]
33. [illegible]	kg.	[illegible]
34. [illegible]	kg.	[illegible]

35.	[redacted]	[redacted]	[redacted]
36.	[redacted]	[redacted]	[redacted]
37.	[redacted]	[redacted]	[redacted]
38.	[redacted]	[redacted]	[redacted]
39.	[redacted]	[redacted]	[redacted]
40.	[redacted]	[redacted]	[redacted]
41.	[redacted]	[redacted]	[redacted]
42.	[redacted]	[redacted]	[redacted]
43.	[redacted]	[redacted]	[redacted]
44.	[redacted]	[redacted]	[redacted]
45.	[redacted]	[redacted]	[redacted]
46.	[redacted]	[redacted]	[redacted]
47.	[redacted]	[redacted]	[redacted]
48.	[redacted]	[redacted]	[redacted]
49.	[redacted]	[redacted]	[redacted]
50.	[redacted]	[redacted]	[redacted]

[redacted]

[redacted]

PENTRU CONFORMITATE CU ORIGINALUL

[illegible]

[illegible] — [illegible]

LISTA DE VALOARE ACTIVELOR
MIJLOACELOR
la data de 01.01.1975

1. convertizor cabluri 10 kV	[illegible]	[illegible]
2. dulap pentru aparatura transp.	[illegible]	[illegible]
3. ciocănoaie 5 tone	[illegible]	[illegible]
4. macara pe roată 10 tone	[illegible]	[illegible]
5. mașină matriță de gherit	[illegible]	[illegible]
6. polizor cu mașina de gherit cl.	[illegible]	[illegible]
7. tractor pe roți [illegible]	[illegible]	[illegible]
8. [illegible] 4 m/min	[illegible]	[illegible]
9. [illegible] cl. de 1 tonă	[illegible]	[illegible]
10.		

[illegible]

[illegible]

VERIFICAT ȘEF AL SERVICIU
Ing. [illegible]

PENTRU CONFORMITATE CU ORIGINALUL

NB

LISTA UTILAJELOR CE SE COMANDĂ ANUAL
PE ȚARĂ

M. 4006. 09. 1973

Nr. crt.	Specificarea utilajului	Provenienţa	Nr. buc	Valoarea în lei Pe buc	Valoarea în lei Totală
1	2	3	4	5	6
1.	Masă metalică cu blat inox 1950 x 950 (fig. 48)	Leno-utilaj	11	2250	24750
2.	Cărucior pentru carne 200 l (fig. 23)	idem	15	2450	36750
3.	Teșilă Ø 400 pentru ascuțit cuțite	Ind.loc.	1	2000	2000
4.	Cărucior pt. tăvi (fig. 174)	Lehnen-utilaj	11	1950	21450
5.	Cărucior pentru scurgere	idem conf. proiect	150	3000	450000
6.	Tăvi perforate pentru scurgere din inox	idem	900	660	594000
7.	Cărucior rastel tip II (fig. 167 a)	idem	1	2000	2000
8.	Cărucior pentru/lăzile	idem cf. pr. ICPA	20	3000	60000
9.	Rastel pentru condimente etc. (fig. 191)	idem	6	1100	6600
10.	Rolgang 1000 x 600 - 3 buc 1.500 x 960 - 2 buc	cf. pr. ICPA	5	2500	12500
11.	Cărucior 1000 l pentru apă (fig. 188 a)	L-utilaj	2	1050	2100
12.	Cărucior pentru transport tip II. (fig. 185(f)	idem	2	2150	4300
13.	Cărucior platformă tip CP 10(1000 kg) (fig. 185 b)	idem	2	2000	4000
14.	Bazin pentru limuzinat apă (fig. 18)	idem	3	1500	4500
15.	Bazin inox. 1000 l (fig. 11)	idem	2	5780	11560
16.	Bazin inox. 500 l	idem	1	3050	3050

I. C. P. A. Fila _____

1	2	3	4	5	6
17.	cărucioare pentru transport butoaie în tunelele de afinare	S-utilaj conform proiect IGPI	310	2500	775000
18.	cărucior tamponare tip II pentru rezervor (fig. 184 a)	S-utilaj	2	2760	5520
19.	cărucior vestel tip . pentru probe laborator (fig. 187)	1bucăt	1	2300	2300
20.	cărucior transport tip . pentru cenușă (fig. 185 a)	1bucăt	2	1750	3500
21.	scară mobilă cu m. pedant	S-utilaj cf.pr.IGPI	4	2000	8000
22.	masă inox. 2000 x 950 x 900 (fig. 46)	S-utilaj	2	3500	7000
23.	cărucior lină pentru lăzi (fig. 186)	1bucăt	2	820	1640
24.	cărucior tip II pentru cuțit cartea (fig. 145 1)	1bucăt	4	1650	6600
25.	aparat stropit carouabil protector	Uzina Bolș	1	18000	18000
26.	baterie semicentrată SA 20 kg. RS H 06/el	R.Sibiu	1	1120	1120
27.	[illegible] 11 [illegible] x 650	S-utilaj cf.pr. IGPI	2	2000	4000
28.	bănc de lucru 1250 x x 800	UR Giulești	1	1650	1650
29.	trusă de scule pentru lăcătușerie	comerț	1	5000	5000
30.	trusă pentru electricieni nr. 1	6 martie Timișoara	1	1550	1550
31.	trusă de scule pentru instalatori	1 MB Brașov	1	825	825
32.	masă inox. 950 x 950	S-utilaj	4	1500	6000
33.	transport manipulări rotunjiri	-	-	-	54.525
		Total - lei			2.830.000

Întocmit la Sechestrul VERIFICAT Ing. [illegible]

„G. N." IV c. 19837

NS

- 11.296 -

IC Bucu - Sau de mărunțiș [illegible]
SE

LISTA DE DOTĂRI CU VALOARE MAI MARE 500 lei
A. [illegible]. 09. 1973

Nr. crt.	Specificarea utilajului	Proveniența	Nr. buc	Valoarea în lei pe buc	Valoarea în lei total
1	2	3	4	5	6
1.	pătur de lucru (fig. 164)	[illegible]	5	215	1075
2.	cârlig demontabil pentru pereline pe linia aeriană cu cârlig simplu (F 37)	idem Odorhei	700	80	56000
3.	pătuțe pentru muncitori din tablă galvanizată	idem	46	250	11500
4.	lăzi de aluminiu cu picior (fig. 157)	idem	180	570	44400
5.	plăci [illegible] pentru [illegible]	[illegible]	500 ml	11 [illegible]	6500
6.	lopeți inox. pentru [illegible]	[illegible]	10	200	2000
7.	lighean din material plastic	[illegible]	15	40	600
8.	găleți din material plastic	idem	3	20	60
9.	găleți metalice galvanizate de la 1	idem	10	50	500
10.	baie pentru depozitare [illegible] în depozite [illegible]	[illegible]	30000	6,50	195000
11.	pătule pentru [illegible]	idem	10	200	2000
12.	mașină de găurit manuală	[illegible]	1	240	240
13.	menghină de bancă tip II L 150	[illegible]	1	300	300
14.	menghină cu mână	idem Brașov	2	50	100
15.	lampă de benzină	[illegible] Brașov	1	120	120
16.	rană fierăstrău manual cu pânză	[illegible]	2	50	100
17.	cizme de lipit tip A	idem	1	50	50
18.	idem tip B	idem	1	60	60

2	3	4	5	6
19. diverse unele pt. [illegible] (cuie, [illegible], [illegible] [illegible] etc.)	[illegible]	glob.		5000
20. [illegible] plastic tip III [illegible]	[illegible]	10	140	1400
21. paleti din lemn 1200 x 800	buc.	2	250	500
- transporti, manipulări, [illegible]	-	-	-	[illegible]
Total	-	-	-	535.400

Întocmit
Ing. [illegible]

Verificat
Ing. [illegible]

NB

- 11.875 -

L. Bacău - Fabrica de celuloză și hârtie

LISTA VALORICĂ A LA COMENZI NUMAR

DIN 1.09.1975

A. 4007. 09. 1975

Nr. crt.	Specificarea bilanț-lei	Proveniența	Nr. buc	Valoarea în lei la buc	Total
1	2	3	4	5	6
1.	Selector calitate semi-automata cu 2 tamburi de greutăți	R. G	2	4700	9400
2.	transport, manipulare, ambalajul	-	-	-	300
		Total	-	-	9700 lei

ÎNTOCMIT

Ing. Nechuyata

VERIFICAT

Ing. Presecan

Anexa

- [illegible] -

I C [illegible] - Pe [illegible] [illegible]
Laborator
[illegible]

[illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
LABORATOR

[illegible] [illegible] 1975

Nr. crt.	Numirea utilajului	Normativul Nr. bucăți	Valoarea în lei pe buc.	Valoarea în lei total
1	2	3	4	5	6
1.	Masă laborator pliantă cu balustradă 1500 x 600 x 800	1 utilaj	1	1000	1000
2.	Spălător inox cu o cuvă și o platformă	1000 mm	1	5050	5050
3.	Dulap pentru [illegible] cu platformă de lucru	Centro-[illegible]	1	10400	10400
4.	Dulap [illegible] cu cuiere [illegible]	[illegible] mm	1	1400	1400
5.	Stivă [illegible]	Centrul.	2	550	710
6.	Scaune [illegible]	Norm	1	6500	6500
7.	Frigider [illegible] 1 [illegible]	compact	1	6000	6000
8.	Lavabo [illegible]	[illegible]	1	1032	1032
9.	Lavabo [illegible]	14cm	1	530	530
10.	Instal. [illegible] apă distilată 6 l/h	1cm	1	9500	9500
11.	Dulap metalic	[illegible] "[illegible]-glas"	3	900	2700
12.	Dulap vitrină pentru laborator	1000 [illegible]	2	3850	7700
13.	Masă degustări cu 3 locuri	Inst.-[illegible] [illegible]	1	2000	2000
14.	Masă pentru balanțe 2000 x 800 x 800	1000 [illegible]	1	3150	3150
-	Transport, manipulări, remunjiri	-	-	-	1700
	Total	-	-	-	[illegible]

[illegible] Verificat ing. [illegible]

AB

- 11.270 -

XIII Secar - Laborator
FT

[illegible] CU [illegible] din [illegible] lei
A. Cola. 29. 1975

Nr. crt.	Specificarea utilajului prevăzut		Nr. buc	Valoarea	
				în buc	totală
1	2	3	4	5	6
1.	[illegible] pivotant cu optică	1 dul [illegible]	10	[illegible]	2000
2.	Cola - [illegible] electrică	Centrifugă	1	[illegible]	[illegible]
3.	Cuptor [illegible]	idem	2	[illegible]	1000
4.	Uscator [illegible]	idem	1	[illegible]	[illegible]
5.	Dulapuri laborator	[illegible]	1	[illegible]	[illegible]
6.	Obiecte diverse	-	-	-	[illegible]
-	Transport, manipulare, montaj	-	-	-	[illegible]
	Total	-	-	-	[illegible] lei

Întocmit
Ing. [illegible]

Verificat
Ing. [illegible]

A N E X A

Obiectele de laborator în valoare de 10.000 lei

1. Biuretă
2. pipete
3. pahare Bernalius
4. eviatoare
5. pahare Erlenmeyer
6. mojare
7. sticle de ceas
8. capsule Petri
9. refrigerente
10. capsule Octera. apă
11. balanțe cotate
12. balanțe tehnice cu fund plat
13. cilindri gradați
14. pilnii sticle
15. lupe microscop
16. lugere sticlă
17. spatule
18. site cuivre
19. triunghi șamot
20. eprete
21. stative
22. trepied metalic
23. cruzete
24. baloane Kjeldahl
25. clești metalici

Intocmit
[illegible]

NB

- 11.475 -

I C Baia - Câmpia de elevaj ovine Baia Mare

NEVIZ FINANCIAR

Măsuri pentru protecția muncii

4. Coll. cg. 1975

Cap. III. Măsuri și materiale igienico-sanitare

Lulap medical, trusă medicală seringi, diverse unguent, cănile, penso, foarfeci, unele ... global 3000 lei

Cap. IV. Echipament de protecție

a) echipament de protecție a ciobanilor

Nr. crt.	Denumirea echipament.	Necesar buc.	Preț unitar	Total
1.	Scurtă pinză albă	334	12	4008
2.	Bluză pinză albă	150	53	7950
3.	Șorț piepter pinză albă	60	66	3960
4.	Halat pinză albă	27	64	1728
5.	Veșmânt doc albastru	84	12	1008
6.	Bluză doc albastru	66	92	6072
7.	Halat doc albastru	50	104	5120
8.	Pantaloni doc albastru	296	66	19536
9.	Șorț piepter doc albastru	36	64	2304
10.	Mănuși duble doc albastru	36	14	504
	Total	-	-	47792 lei

b) Echipament de protecție a mecanizatorilor

1.	Șorț de protecție	68	45	3060
2.	Mănușe de protecție	62	15,5	961
3.	Cizme de protecție	135	81	11,345
4.	Hurtiere de protecție	25	320	8000
5.	Mănuși de protecție	5	23,25	116
6.	Costum vătuit	5	260	1300
7.	Cobelari de protecție	7	100	700
	Total	-	-	25,785 lei

Cap. V. Echipament de lucru conform listei anexate din care 50% se va înscrie în planul financiar al anului

I. G. P. A. PG Fila _____

11.276
I.C. Reșița
Fca malemuri crude
P E

DEVIZ PE CATEGORII DE LUCRARI

Nr. E 4004 - 09 . 1973

pentru tubulatură fum

Intenmit conf.

catalog V. M3/1963 Valoare deviz 3.600 lei

Nr. crt.	denumire articol unit. de măsură	Cant.	Preț unitar	mater.	manop.	ut.	total
1.	VA 17 b 7 Canal cu perimetrul 630 mm din tablă neagră de 1 mm grosime	m² 12	98,10 10,50 - 108,60	1177	126	-	1303
2.	A E Con cu clapetă conf. analizei 16 kg/buc	buc 10	108,80 49,60 - 158,40	1088	496	-	1584
3.	M3 A 29 b 1 + M 3 A 29 d Vopsirea conf. metalii e cu grund și brenz de alu. minin	t 0,3	145,66 97,20 - 202,86	44	17	-	61
4.	V E 17 Reglarea instalației	E 639	0,05	-	32	-	32
	Total I			2309	671	-	2980
	Cota de aprovizionare 0,015 x 2309			35	-	-	35
	Total II			2344	671	-	3015
	Cheltuieli ind. 0,70 x 671						470
	Beneficiu 0 1 %						30
	Rotunjiri						85
	Total deviz lei						3600

BANCA PENTRU AGRICULTURA ȘI INDUSTRIE ALIMENTARA
Sucursala (Filiala) Reșița
Valoarea devizului 3600
Val. după verificare 3600
Val. reducerilor
Inspector tehnic
Verificării

PENTRU CONFORMITATE CU ORIGINALUL

BENEFICIAR: Reșița

ÎNTOCMIT Popescu Gh.

VERIFICAT. O. Lilimănescu

„G. N." IV c. 19836

11.276
I.C. Bacău
Pod calculori crude
P E

ÎNTREBUINȚARE

Nr. I 4004 - 69 . 1973

pentru tubulatură fum

Instrucțiunea, denumirea articolelor de lucrări și cantitățile respective, sînt cele indicate în coloanele 1,2 și 3 ale devizului.

Detalierea calculului cantităților este cuprinsă în piesele desenate.

ÎNTOCMIT

Ing. Ș.[illegible]

VERIFICAT

Ing. [illegible] G.

11.276
I.G. Baia
Pod autostradă
Tubulaturi fum

P E

LISTA DE MATERIALE
la devis nr. I (ed - 09 - 1973

1. Cerul de fum de 63o m din table magri de 1 mm	mp	12
2. cornier 25 x 25 x 3	kg	25
3. table magri 2 mm	kg	11o
4. " " 1,5 mm	kg	5
5. oțel x ø 2	kg	1
6. table magri 3 mm	kg	1,5o
7. oțel rotund ø 25	kg	7
8. " " ø 8	kg	1
9. " " ø 1o	kg	1,5o
1o. Vopsele diferite	kg	2

PENTRU CONFORMITATE CU ORIGINALUL

Executat: Gh. S. Milăcescu

I. C. P. A. [redacted] Fila .....

12.267
I C Bucu.Fea salmuri crude
FB

NEVIZ PE CATEGORII DE LUCRARI
I - 4003- 69- 974

pentru linii curente
intocmit conf cat F -1963

valoare devis 67.000 lei

nr crt	denumire articolului UM	cant	pret unit	mater.	manop.	util.	total
1.F 1 1							
	linie curenta de transp-		25,60				
	port pe teren f 37 x 3		7,30				
			-				
	ml	240	32,90	6144	1752	-	7896
2.F17 b							
	cuplaj 1-300		4,55				
	1 [illegible]		1,50				
	G = 3,0 gr/km		-				
	buc	320	22,45	6576	608	-	7184
3.F1 7 b							
	cuplaj E = 500		20,78				
	1 [illegible]		1,50				
	G = [illegible]		-				
	buc	5	23,68	119	10	-1	129
4.F1 9 b							
	[illegible]						
	[illegible]						
	[illegible]						
	[illegible]						
	[illegible]						
	[illegible]						
	[illegible]		467,55				
	[illegible]		6,20				
			-				
	total	buc 30	475,75	14027	246	-	14273
5.F 1 5 a							
	[illegible]		33,32				
	linii transport f 5		16,60				
			-				
	ml	350	49,92	13662	3670	-	17332
6.F1 5 a							
	idem f 12		47,02				
			16,80				
			-				
	ml	3	64,02	143	49	-	192

7.M1 5 a ao						
beiandrug metalic		20,3o				
conf dao M 1o		16,8o				
		-				
buc	2	35,5o	79	32	-	111
6.V C 8o						
diverse dispositive de prindere a grunilor(brida,tirantii, pilni,cu pin, cenzuro)		4,2o				
		2,4o				
		-				
kg	135o	6,6o	567o	324o	-	891o
9.M3 A 86 b						
vopsit grunt metalice cu minium de plumb pt vopsea de aluminiu		7o,4o				
		25,1o				
		-				
t	5,6	35,5o	334	141	-	535
TOTAL I		44614	11748		-	56562
-cota de aprovizionare a materialelor						
o,o15 x 44614		672	-		-	672
TOTAL II cheltuieli directe		45486	11748		-	57234
-chelt.indirecte						
o,75 x 11748		-	-		-	8811
-beneficiu						
o,ol x 57234		-	-		-	572
-profund		-	-		-	383
valoarea totală a devizului lei						67.000

INTOCMIT	VERIFICAT	[illegible]
ing.[illegible]	G. Ioan	Alimănăuru G.

PENTRU CONFORMITATE CU ORIGINALUL

BANCA PENTRU AGRICULTURA ȘI INDUSTRIE ALIMENTARĂ (filiala) Craiova

Se aprobă devizul la verificare

Se aprobă la execuție

Inspector tehnic verificări

[illegible]
[illegible]
[illegible]

ANALIZE DE PREȚURI

I - (ex3- o3- 97)

1/2 F L 7 b - grupele I 300 l 60 x 60 x 6 = 400 m (=3,8) kg/buc
cu montaj la bac

Materiale

-grupele conf specificației proj cf anexa 13/1963(gata confecționate)	buc 1 x kg 3 x 6,45	19,35
- cui montaj cf FL 7 b		1,20
	total materiale	20,55
Manopera de montaj conf F L 7 b	lei	1,90
	total lei	22,45

2/3 F L 7 b - grupele I 300 L 60 x 60 x 6 -400 m g = 3,5 kg/buc
cu montaj la bac

Materiale

-grupele cf specif proj cf anexa 13/1963(gata cf)	buc 1 x kg 3,5 x 6,45	22,55
-cui montaj cf FL 7 b		1,20
	total materiale	23,75
manopera de montaj cf FL 7 b		1,90
	total lei	25,65

3/5 F L 5 a - grindă cuplaman pentru linii transport U 6

materiale cf F L 5 a		33,30
cu sonde U 1a	1,05x16,6	17,43
	rest	7,92
cu sdungă U 8	1,05 x5,64+3,07 x 2,90	15,30
	t o t a l	33,32
manopera cf F L 5 a	la 1	16,60
	total	49,92

4/6 F L 5 a - grindă U 12

Materiale

-grinda cf F L 5 a	300

[redacted]

I. C. P. A. [redacted] Fila .....

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]		
[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]		
[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]		
[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]

[redacted] [redacted]

[redacted] [redacted]

PENTRU CONFORMITATE
CU ORIGINALUL

[illegible]

[illegible] -
[illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] - [illegible] - [illegible]

LISTA UTILAJELOR CE SE CONTRACTA MINISTERUL
IMPORT EXPORT
1 - 4033 - 1 - 1973

Nr. crt.	Specificarea utilajelor	Provenienta	Nr. bucăți	Valoarea - lei buc	Valoarea - lei totali
1.	Chemoluminescenţă cu fungistatice eliminatoare	VEB [illegible] Berlin	31	15.000	465.000
2.	Transport, manipulări, asigurări	-	-	-	15.000
	Total lei :				480.000

[illegible], [illegible] [signature]

[illegible], Ing. [illegible]

[redacted]

- 11276 -
IIC Leasing - Aktiengesellschaft
Corp. Financiara Leasing
Schimbul Grand-Ducele
Banca

LISTA BUNURILOR DE MARFA CARE AU
FOST IMPORTATE
E - 4934 - 1 - 1973

Nr. crt.	Specificarea bunurilor importate	Nr. buc.	Valoarea - lei	
			bun	total
1.	Semanatoare sonde tip Chamiant	1 buc.	1 300	1 300
	Transport, manipulari, retumari	-	-	1 400
	Total lei :			2 700

INTOCMIT, Ing. [illegible]

V. [illegible], Ing. [illegible]

COPIE

M.A.I.A.A.
DEPARTAMENTUL INDUSTRIEI ALIMENTARE
CENTRALA INDUSTRIALIZARII CARNII

Nr.144895/11.mai.1975.

CAIET DE SARCINI

SALAM T I P "S I B I U"

Salamul de Sibiu este produs din carne de porc provenită de la animale adulte.-

Semicarcasele de porc utilizate la fabricarea salamului trebuie să aibă o greutate minimă de 24 kg.-

Salamul de Sibiu este un produs crud, carnea maturîndu-se în timpul afumării si uscării.-

Fabricarea si condimentarea produsului trebuie, să respec instrucțiunile tehnologice ale Centralei Industrializării cărnii.-

Umplerea pastei de carne în membrane se face cu instalati de vacuum.

Membranele folosite vor fi artificiale si vor avea diametrul de 70 - 85 mm.-

Salamul de Sibiu va fi livrat la export cu umiditate de :
a/ 30 - 0,5 %

La cererea I.C.E. Prodexport, cu acordul furnizorului, se va putea livra salam de Sibiu cu umiditatea :

b/ cuprinsă între 27,01 ..... 29,50 %

c/ cuprinsă între 22,01 ..... 27,000 %

Caracteristici organo - leptice si fizico - chimice

Aspectul exterior : - Suprafața batoanelor de salam de Sibiu trebuie să fie uscată, învelișul întreg, aderent la compoziția, acoperit cu pulbere de mucegai, de culoare alb cenușiu. Se admit zone neacoperite cu mucegai la capătul de jos al batoanelor.-

F o r m a : Salamul de Sibiu se prezintă în batoane având greutatea de :

- cca. 0,5 kg. per bucată
- de la 1,0 kg. la 1,5 kg. "
- de la 1,5 kg. la 2,0 kg. "

Grăsimea batoanelor va fi aceiasi pe toată lungimea cu o mică îngustare la capătul de atîrnare, neadmițîndu-se gît lung si deformări.

N O T A : în cazul în care se vor cere de către clienții externi condiții speciale de ambalare, ele vor fi transmise unităților cu 90 zile înainte de termenul de livrare.-

Consistență : Salamul de Sibiu trebuie să fie de consistență fermă, elastică, la apăsare normală cu degetul pe suprafață, nu trebuie să rămînă urme.-

./.

Aspect pe secțiune : Masa compozitiei lucioasă, compactă, bine legată de culoare roșie - rubinie, cu mici insule de grăsime albă, asemănătoare cu mărime, aproape uniform distribuite pe toată suprafața secțiunii dînd aspect de mozaic.-

Tocătorua cu o ușoară diferențiere de culoare la margine către interior pe o porțiune de 3 mm.....5 mm. fără goluri de aer în masa produsului.-

O felie de salam de Sibiu tăiată subțire, privită contra luminii, trebuie să fie translucidă.-

Miros și gust : plăcut caracteristic, de condimentat și de carnea maturată. Fără gust și miros străin. Compozita să fie fragedă la masticație, fără să se lipească de dinți și fără să lase un gust iritant.-

PROPRIETATI CHIMICE

	a)	b)	c)
- umiditate %	30 ± 0,5	27,01.....29,5	22,01.....27,0
- grăsime % max.	46	48	52
- azotiți	maximum 7 mg/100 gr. produs		
- clorură de sodiu % max.	6	6	6

PROPRIETATI BACTERIOLOGICE

Produsul trebuie să corespundă normativelor sanitare și sanitar - veterinare pentru salamuri crude.-

AMBALARE SI MARCARE

Salamul de Sibiu va fi livrat, ambalat în lăzi cu straturi de talaj, cu un conținut de cca. 35 kg. sau cca. 25 kg. netto. Marcarea se va face conform cerințelor beneficiarului, comunicate cu 45 de zile înainte de expediere.-

Lăzile și talajul trebuie să fie bine uscate, curate și fără miros străin. În interiorul și la exteriorul ambalajului se va lipi cîte o etichetă pe care se vor înscrie condițiile de depozitare (temperatură, umiditate etc) la beneficiar.-

DEPOZITARE SI TRANSPORT

Salamul de Sibiu se depozitează în încăperi uscate, aerisite și fără miros străin, cu umiditate relativă a aerului de maximum 75 % și temperatura de la ..... 12°C.

Bucățile de salam vor fi atîrnate fără să se atingă între ele și nu va trebuie să stea în lăzi împachetat mai mult de la zile.

Transportul salamului de Sibiu se face în conformitate cu normativele sanitare și sanitar-veterinare.-

TERMEN DE GARANTIE

În condițiile de depozitare și transport prevăzute în prezentul caiet de sarcini, termenul de garanție este de 3 luni de zile de la data livrării.-

Pentru confo rmitate

N O T A

încheiată astăzi 3o octombrie 1987 în urma deplasării tov.biol.Vătuiu Ioana de la ICA-Bucureşti, în perioada 29-3o oct.1987,în baza contractului de cercetare 7o15/1987.

Din partea IIC Bacău a participat tov. Stănişor Adriana-biolog; tov.dr.Coajă Marta (medic igienist) şi tov. Horbenco Valentina - maistru salam Sibiu şi tov.ing.Chirilă Lupoaie-şef secţie salam Sibiu.

Au fost controlate următoarele depozite :

Depozitul 1-salam Sibiu : 84 zile de la data fabricaţiei, deci aproape produs finit.Mucegaiul este alb,aderent la membrană, în strat subţire.

Depozitul 2 : salamul are 13 zile de la însămînţare,mucegaiul este alb,frumos, bine dezvoltat.Nu prezintă semne de suprainfecţie.Aproape tot depozitul salam Sibiu este acoperit cu mucegai, cu foarte, foarte mici excepţii (cîteva batoane).

Depozitul 3: 59 zile de la data fabricaţiei. Salamul este după periere, prezintă aspect comercial. Batoenele sînt albe, bine acoperite cu mucegai' mucegaiul este aderent la membrană.

Depozitul 5 - prezintă 7 zile de la însămînţare. Mucegaiul este f.foarte frumos, de culoare albă; batoanele sînt complet acoperite cu mucegai, nu prezintă urme de suprainfecţie, are mirosul caracteristic de ciupercă de cîmp.

Depozitele 7, 14, 15, 16, 17, 18, 19 şi 22 - sînt încărcate cu salam Sibiu între 4o zile şi produs finit.La intrarea în depozit se remarcă mirosul specific mucegaiului de ciupercă de cîmp; mucegaiul - după periere, se prezintă alb,cu uşoare urme gălbui. Deasemeni, membrana prezintă uşoare urme de încreţire la unele batoane.Aproape 95-97 % din producţia depozitelor de maturare corespunde pentru export URSS,din punct de vedere organoleptic.

Depozitul 1o: 25 zile de la data fabricaţiei. Depozitul este acoperit 1oo % cu mucegai alb, frumos, dezvoltat pe toată suprafaţa batoanelor.

Depozitul 12÷23 zile de la însămînţare. Deşi mucegaiul a crescut frumos, alb,aderent la membrană,pe unele batoane, din loc în loc există cîte o mică pată cu aspect gălbui.

Depozitul 11 : mucegaiul este frumos, aderent la membrană; batoanele în întregime acoperite cu mucegai.

Prin respectarea parametrilor tehnologici şi prin acordarea unei atenţii mai mari operaţiei de igienizare şi defungizare din depozitele de maturare - uscare salam Sibiu, se pot înlătura micile deficienţe constatate.

./.

Au fost recoltate probe din diverse faze de maturare-uscare, pentru analize chimice şi bacteriologice, iar rezultatele vor fi cuprinse în cadrul referatului de cercetare.

Din depozitul 9 au fost recoltate probe şi însămînţate la laboratorul fabricii, iar plăcile Petri cu însămînţările respective au fost luate o parte la ICA, iar o parte au rămas la laboratorul uzinal, pentru a se urmări în paralele, rezultatele.

Deasemenea, se vor trimite probe la IMF Cluj-Napoca, la dr. Preda Nicolae.

Din partea ICA, Din partea IIC Bacău,

N O T A

încheiată astăzi 19.o9.1987 la FPC-Sinaia
privind investigarea microflorei de suprafaţă
la salamul de Sibiu

Au fost verificate următoarele depozite: 5, 6, 8, 13, 14, 15, 16, 17 încărcate cu salam de Sibiu în diferite faze de maturare.

S-a constatat că depozitele au fost bine igienizate înainte de încărcare. Incărcarea cu salam a fost efectuată corespunzător densităţii cerute prin instrucţiuni.

Insămînţarea dirijată s-a făcut prin pulverizare sau imersie, în mod corespunzător. Salamul prezintă acoperire uniformă cu mucegai de Penicillium nalgiovensis. Foarte rare supraimfectări cu Pen.expansum.

Toate depozitele prezintă salam de Sibiu apt pentru export.

Au fost recoltate probe pentru analiză microbiologică.

Din partea ICA,

Din partea fabricii,
FPC-Sinaia

REPUBLICA SOCIALISTĂ ROMÂNIA

3912
1989 07. 12

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI ÎNVĂȚĂMÎNTULUI

INSTITUTUL DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE CLUJ-NAPOCA

Adresa: Str. 1 Mai nr. 13 Telefon

-LABORATORUL DE TOXICOLOGIE-

contract Nr. 3164 / 89

Cluj. 5.07.1989

CATRE

INTREPRINDEREA DE INDUSTRIALIZARE A CARNII B A C A U str.Abatorului nr.5

Confirmăm primirea a trei probe de salam Sibiu pentru testarea purității și toxigenității tulpinei de mucegai.

Investigațiile efectuate de noi sînt redate mai jos:

1.Proba recoltată din depozitul 9, lotul 189 fabricat la data de 9.05.1989 înainte de periere :

- suprafața batonului este acoperită cu tulpina de mucega Penicillium nalgiovensis, cultura este pură.
- capetele batonului au aceiași tulpină la suprafață, dar rare colonii de Rhizopus nigricans (proveniența este de la sfoara cu care se leagă batonul).

2.Proba recoltată din depozitul 14 lotul 117, fabricat la data de 27 aprilie 1989, după periere:

- suprafața batonului este acoperită cu tulpina de mucegai.Penicillium nalgiovensis, cultură pură.
- capetele batonului au aceiași tulpină de mucegai și nu sînt contaminate cu floră de suprainfecție.

3. Proba recoltată din depozitul 14,lotul 87, fabricat la data de 28 martie 1989, produs finit :

- suprafața batonului este acoperită cu tulpina de mucegai,Penicillium nalgiovensis,cultură pură.
- capetele batonului au aceiași cultură pură de mucegai.

Testul de toxigenitate:

A. Cultura de mucegai raclată depe batoane emulsionată cu Tween 80 și administrată la șoareci albi în doză de 10.000 mg/kg corp/animal nu a produs letalitate la 24,48 ore și 7 zile.

B. Cultura de mucegai extrasă cu cloroform-metanol, acetonitril, acetat de etil,extractul cromatografiat prin CSS nu au fost puse în evidență spoturi comparabile cu standardele de micotoxine (aflatoxine,ochratoxine,patulină acidul ciclopiazonic,acidul penicilic).

Tulpina de Penicillium nalgiovensis testată din probele primite nu are capacitate toxigenă.

Conf.Dr.N.Preda

I.I.I.E. nr. 936.984, I. P. Cluj, 1989-2050, 12.000 ex

Bhoac Fr. Laborator

Str. Emil Isac Nr. 13
Cluj-Napoca, 3400
Tel. 064 19 65 85
Fax. 064 19 72 57
19 65 85

ROMANIA
MINISTERUL EDUCATIEI NATIONALE
UNIVERSITATEA DE MEDICINA SI FARMACIE
"IULIU HATIEGANU" CLUJ-NAPOCA
LABORATORUL DE CERCETARI TOXICOLOGICE

Nr. 8973. Data 01.09./1998

Către,

S.C. AGRICOLA INTERNAŢIONAL S.A.
Departamentul Industrializării Cărnii
BACAU

La solicitarea societăţii Dvs. făcute cu adresa nr. 1098-13.08.1998 prin care cereţi testarea purităţii şi a toxigenităţii tulpinei de Penicillium nalgiovensis, folosită la însămânţarea dirijată a salamurilor crude tip Sibiu,

Vă facem cunoscute datele obţinute.

Din partea firmei ordonatoare a analizelor s-au primit 5 mostre de salam în diferite stadii de maturare, rezultatele sunt redate în tabelul de mai jos.

Nr. crt.	Produsul	Data fabricaţiei	Zile de maturare	Depozit	Tulpina izolată
1.	Salam Sibiu, după afumare	05.08.98	13	1C	Colonii izolate de Penicillium nalgiovensis
2.	Salam Sibiu, după însămanţare	28.07.98	17	2	Cultură pură de Penigillium nalgiovensis
3.	Salam Sibiu, după periere	16.06.98	58	8	Cultură pură de Penigillium nalgiovensis
4.	Salam Sibiu, după periere	28.05.98	78	3	Cultură pură de Penigillium nalgiovensis
5.	Salam Sibiu, produs finit	27.04.98	109	1	Cultură pură de Penigillium nalgiovensis

Suprafețele batoanelor nu sunt contaminate cu alte specii de mucegaiuri. Stratul de mucegai în faza de evoluție pâna la faza de periere este în strat subțire, omogen dezvoltat.

Testul de toxicitate: sporii recoltați de pe batoane de la cele cinci produse au fost suspendați în apă și emulsionați, după care s-au administrat la șoareci. Doza de 20.000 mg-kg corp animal, admnistrata pe cale orală nu a produs efecte de intoleranță sau letalitate. Această doză este apreciată ca doză făr-ă efecte după scara lui Hodge.

In concluzie sporii de Penicillium nalgiovensis recoltați de pe batoane nu sunt toxici.

Testul pentru producerea de metaboliți toxigeni: sporii recoltați precum și cei crescuți pe mediu Czapek-Dox au fost testați pentru prezența acidului ciclopiazonic. Testarea a fost efctuată în conformitate cu normele FAO-FDA. La nici una din probe nu s-a evidențiat metabolitul acid ciclopiazonic.

Prof.dr. N. Preda

Farm.pr.dr. Letiția Popa

ASOCIAȚIA PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU
14.08.2014

DATE SOCIOECONOMICE

În condițiile în care volumul de pe piața de preparate din România a înregistrat o scădere consistentă -31% (sursa: Nielsen și MEMRB Romania) în perioada 2009-2013, segmentul de Salam de Sibiu a cunoscut, în aceeași perioadă, o creștere consistentă atât în volum - cu 23%, cât și în valoare - cu 69%.

Segmentul de Salam de Sibiu înregistrează o performanță superioară chiar și în cadrul grupei de crud-uscate, unde primele 10 SKU-uri de Salam de Sibiu (care reprezintă 0.9% din numărul total de SKU-uri ale pieței de crud-uscate), realizează 16% din totalul valorilor vândute pe această piață.

La ora actuală, cei 5 membri ai Asociației realizează 98% din producția măsurată de Salam de Sibiu din România (sursa: studiul de Retail Audit Nielsen 2013).

Pentru următorii 5 ani, prognoza moderată de creștere volumică este cotată de producătorii Asociației la o creștere globală cu aproximativ 5% anual, ținând cont de favorabilitatea achiziționării de către consumatori a produselor cu valoare adăugată și care au o procesare moderată a ingredientelor.

Comercializarea produsului este orientată cu preponderență spre consumatorii/cumpărătorii români, dat fiind gradul de notorietate a produsului în acest teritoriu. În mod corespunzător, și programele de dezvoltare ale celor 5 producători sunt orientate pentru promovarea produsului "Salam de Sibiu" prin campanii concentrate pe teritorul României, prin acțiuni ATL și BTL, în scopul creșterii cantității consumate/capita și al creșterii atractivității pentru un astfel de produs cu valoare adăugată. De aceea, estimarea este de creștere a numărului de clienți interni cu procente cuprinse între 3% până la 9% anual în următorii 5 ani. Produsul se adresează însă în egală măsură și pieților europene, pentru care de asemenea anticipăm o creștere a numărului de clienți cu 3% până la 9% anual în următorii 5 ani.

Prin urmare, sub aspectul **destinației geografice**, Salamul de Sibiu se adresează momentan cu precădere pieței din România dar, în condițiile unei dublări anticipate a numărului de clienți externi, producătorii prevăd lărgirea, în următorii 5 (cinci) ani, a acestei destinații geografice, în principal în celelalte state membre ale Uniunii Europene.

Indicator	2013	2014*	2015*	2016*	2017*	2018*
Producție (t)	1.650	1.770	1.900	2.000	2.050	2.150
Vânzări (t)	1.350	1.470	1.600	1.700	1.750	1.850
Nr. clienți în România	4.200	4.400	4.500	4.600	4.700	5.100
Chg % nr. clienți România față de anul anterior (aprox.)	-	5%	2%	2%	2%	9%
Nr. clienți România pe segmentul comercializare	3.990	4.092	4.140	4.186	4.235	4.595
Nr. clienți România pe segmentul distribuție	210	308	360	414	465	505
Nr. clienți externi	50	80	100	140	200	300
Nr. clienți externi pe segmentul comercializare	47	76	95	133	190	285
Nr. clienți externi pe segmentul distributie	3	4	5	7	10	15
Chg % nr. clienți externi față de anul anterior (aprox.)	-	60%	25%	40%	42,8%	50%

Sursa: Date interne și estimări APSS 2014

Surse :

INS 2009-2013 Statistica Comerțului exterior și Cadrul Național Strategic pentru dezvoltarea durabilă a spațiului rural românesc

Date operative MADR

Guvernul României, Raport analiza dezvoltării rurale agricultură iulie 2013

Date interne APSS

Date Retail Audit Nielsen 2009-2013.

ASOCIAŢIA PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU
14.08.2014

SITUAŢIA ECONOMICĂ AÇTUALĂ ŞI ESTIMATĂ PE 5 ANI

Contextul socio-economic. Aspecte generale

România se bucură de un potenţial de dezvoltare important, deşi insuficient exploatat. Cu o suprafaţă totală de aproximativ 238.000 km^2 şi cu o populaţie de 19,041 milioane de locuitori, România este, ca mărime, cel de-al doilea nou stat-membru al Uniunii Europene, după Polonia. Ea reprezintă 6% din suprafaţa totală a Uniunii Europene şi 4% din populaţia acesteia. România este unul dintre statele europene care se bucură de o bună înzestrare în ceea ce priveşte resursele de teren, apă şi resurse umane. Cu toate acestea, până în prezent, aceste avantaje au avut doar o influenţă limitată în ceea ce priveşte generarea unei dezvoltări semnificative şi a unor restructurări în agricultură şi în zonele rurale.

Contextul crizei economice

România a evoluat în condiţii puternic marcate de manifestarea intensă a crizei financiare şi economice globale. La debutul crizei, economia românească parcursese o perioadă de mai mulţi ani de creştere economică, însoţită însă de acumularea unui deficit extern relativ important, precum şi de majorarea datoriei externe pe termen scurt. Creşterea consistentă a activităţii economice din anii anteriori a fost urmată de o contracţie puternică în anii 2009 şi 2010. Pe fondul crizei actuale, scăderea economică a condus la reducerea investiţiilor şi la majorarea şomajului, ceea ce periclitează procesul de convergenţă reală şi starea financiară a companiilor şi a populaţiei.

Performanţa sectoarelor agricol, forestier şi alimentar

Spre deosebire de majoritatea ţărilor UE, agricultura a fost şi continuă să fie un sector de primă importanţă în România, atât prin contribuţia sa în economie, cât şi ca pondere a populaţiei ocupate. Performanţele sectorului agricol românesc rămân relativ modeste în contrast cu potenţialul său natural şi cu aşteptările populaţiei legate de facilitarea finanţării sistemului. Anul 2011 a însemnat reluarea procesului de creştere economică (cu 2,5% faţă de anul 2010), mai ales pe seama majorării valorii adăugate brute din agricultură, silvicultură si pescuit (+11,3%), în timp ce exporturile au impulsionat dinamica din unele ramuri industriale (+5%).

(Sursa: Studiul Comisiei Naționale de Prognoză "Consolidarea exploatațiilor agricole", 2012)

Industria alimentară

Este o industrie generatoare de locuri de muncă pentru diverse categorii ale populaţiei, dispunând de largi posibilităţi pentru valorificarea eficientă atât a diversităţii materiilor prime, cât şi a resurselor umane. România deţine 3% din numărul întreprinderilor alimentare din UE, în condiţiile în care ponderea în total ferme agricole se ridică la 32% (Eurostat, 2010). Raportul unităţi de prelucrare/ferme agricole este de 1:503, în comparaţie cu 1:51 - media UE-27.

În 2011, populaţia angajată în industria alimentară a României reprezenta 2,1% din totalul populației ocupate, procent mai mic cu 34% decât media UE-12, de 2,8%. Raportul dintre populația ocupată în agricultură şi cea din industria alimentară este de 12:1 (cea mai mare din Europa), faţă de media din UE-12, de 5:1, sau de state precum Ungaria, unde raportul este de circa 2:1. Contribuţia sectorului primar şi cea a industriei alimentare la formarea valorii adăugate brute au ajuns la valori sensibil apropiate în România (VAB din industria alimentară reprezintă aproximativ 80% din VAB a agriculturii, ca şi în alte state membre), în condiţiile în care, în perioada 2003-2009, valoarea adăugată brută a agriculturii, silviculturii și pescuitului a scăzut anual, în medie, cu 1,9%, iar valoarea adăugată brută a industriei alimentare a crescut cu 5,9% pe an (în valori absolute, VAB în industria alimentară a crescut de la 4.785,9 mii Euro în anul 2005, la 7.441,5 mii Euro în anul 2009).

Ponderea producţiei agricole utilizate de industria alimentară reprezintă, în cazul României, 33,5% din producţie (excluzând consumul final), proporţie relativ scăzută dacă ne raportăm la Franţa (care utiliza 67,8%), Ungaria (57,1%) sau Polonia (cu aproape 62% în 2005). Complementar, consumul final al produselor agricole era în România cu aproape o treime mai mare decât în Franţa şi dublu faţă de Ungaria, ca pondere din total utilizări.

Analiza datelor cu referire la evoluţia capacităţilor de producţie ale agenţilor economici la nivel național pe diverse domenii de activitate din industria alimentară în perioada 2009 - 2011 arată faptul că, din cauza crizei economice existente la nivel european și mondial, în anul 2010, în România, capacitatea de producție a scăzut față de anul 2009, dar în 2011 se observă o ușoară creștere față de anul 2010. Analiza datelor consumului agroalimentar românesc scoate în evidenţă aspecte negative din punct de vedere economic şi social, atât pentru agricultură, cât şi pentru echilibrul economic general al ţării:

- ponderea cheltuielilor alimentare în cheltuielile totale ale populaţiei (circa 40-45%) se menţine la nivele extrem de ridicate, valori de două ori mai mari comparativ cu media UE-25 şi de aproape 2,8 - 3 ori mai ridicate faţă de media UE-15;
- deşi s-a redus semnificativ, de la 64,9% în anul 2000, la 41% în anul 2007, totuşi ponderea autoconsumului alimentar este cea mai ridicată din UE-27, fiind totodată de peste trei ori mai mare comparativ cu ţările din UE-15;
- ca mărime absolută, consumul alimentar pe locuitor în România se află la nivelul minim al subzistenţei, în anul 2009 fiind de 9,41 lei/zi (circa 2,24 €/zi), situându-se cu mult sub mărimea consumului zilnic (de circa 2,2 – 2,5 ori mai redus) din ţările cu consum mediu din UE. Cheltuielile cu alimentele din import deţin o pondere prea ridicată pentru o ţară agricolă ca România (17,9% din consumul alimentar şi 34,1% din cheltuieli) şi astfel, în 2012, România a importat produse alimentare în valoare de 4,8 miliarde euro.

Comerţul cu produse agro-alimentare

Excedentul comercial al schimburilor de produse agroalimentare ale României în anul 2013 a fost de 324,9 mil. euro, în creştere faţă de nivelul de 301,1 mil. euro de la finele lunii noiembrie 2013 şi comparat şi cu un deficit de 745,5 mil. euro în anul 2012. România a exportat în 2013 produse agroalimentare în valoare totală de 5.098,1 mil. euro, cu 1.183,2 mil. euro mai mult faţă de anul precedent (plus 30,2%), în timp ce importurile, în sumă de 4.773,2 mil. euro, au depăşit cu doar 2,4% valoarea înregistrată în anul 2012. Raportat la anul anterior, livrările intracomunitare s-au majorat cu 10,9%, iar exporturile în ţări terţe au crescut cu 72,4%, potrivit MADR.

Livrările externe de grâu, principalul produs exportat, au adus un plus de 433,6 mil. euro faţă de valoarea exporturilor de grâu din 2012, rezultat al dublării cantităţii exportate (4.773,3 mii tone). Comparativ cu anul precedent, în 2013 s-au obţinut venituri suplimentare la majoritatea grupelor de produse agroalimentare exportate: seminţe de floarea-soarelui (+215,1 mil. Euro), seminţe de rapiţă (+150,8 mil. euro), porumb (+134,5 mil. euro), orz (+69,6 mil. euro), ţigări (+51,2 mil. euro), turte din extracţia grăsimilor vegetale (+33,1 mil. euro), produse de brutărie-patiserie (+17,3 mil. euro), **preparate şi conserve din carne (+16,3 mil. euro),** brânzeturi (+10,0 mil. euro). Carnea de porc, zaharul, sroturile de soia, produsele de brutărie-patiserie şi preparatele alimentare s-au situat pe primele locuri în structura importurilor din anul 2013.

Deficitul comercial agricol al schimburilor intracomunitare, în scădere faţă de anul 2012, a fost supracompensat de surplusul obţinut din comerţul cu ţările terţe (1.207,6 mil. euro), ceea ce a condus la rezultatul pozitiv al balanţei pentru anul 2013.

Uniunea Europeană a fost principalul partener în comerțul agricol al României: livrările de produse agroalimentare către această destinație au avut o pondere valorică de 58,4%, iar achizițiile din statele membre UE au deținut o pondere de 80,9%.

Exporturile, în schimb, au un trend continuu ascendent de-a lungul celor șase ani analizaţi, de la 1,12 miliarde euro în 2007 la 4,03 mld. euro în 2012, astfel încât, la sfârşitul perioadei, gradul de acoperire a importurilor prin exporturi ajunge la 84%.

Oportunitatea

România poate să exporte carne şi produse din carne de porc pe piaţa europeană de la 1 ianuarie 2014, de la toate exploataţiile din ţară, iar veniturile din aceste exporturi ar putea ajunge la un miliard de euro.

Vânzarea produsului Salam de Sibiu

În condițiile în care volumul de pe piața de preparate din România a înregistrat o scădere consistentă -31% (sursa: Nielsen și MEMRB Romania) în perioada 2009-2013, segmentul de Salam de Sibiu a cunoscut, în aceeași perioadă, o creștere consistentă atât în volum - cu 23%, cât și în valoare - cu 69%.

Segmentul de Salam de Sibiu înregistrează o performanță superioară chiar și în cadrul grupei de crud-uscate, unde primele 10 SKU-uri de Salam de Sibiu (care reprezintă 0.9% din numărul total de SKU-uri ale pieței de crud-uscate), realizează 16% din totalul valorilor vândute pe această piață.

Pentru următorii 5 ani, prognoza moderată de creștere volumică este cotată de producătorii Asociației la o creștere globală cu aproximativ 5% anual, ținând cont de favorabilitatea achiziționării de către consumatori a produselor cu valoare adăugată și care au o procesare moderată a ingredientelor.

Comercializarea produsului este orientată cu preponderență spre consumatorii/cumpărătorii români, dat fiind gradul de notorietate a produsului în acest teritoriu. În mod corespunzător, și programele de dezvoltare ale celor 5 producători sunt orientate pentru promovarea produsului "Salam de Sibiu" prin campanii concentrate pe teritorul României, prin acțiuni ATL și BTL, în scopul creșterii cantității consumate/capita și al creșterii atractivității pentru un astfel de produs cu valoare adăugată. De aceea, estimarea este de creștere a numărului de clienți interni cu procente cuprinse între 3% până la 9% anual în următorii 5 ani.

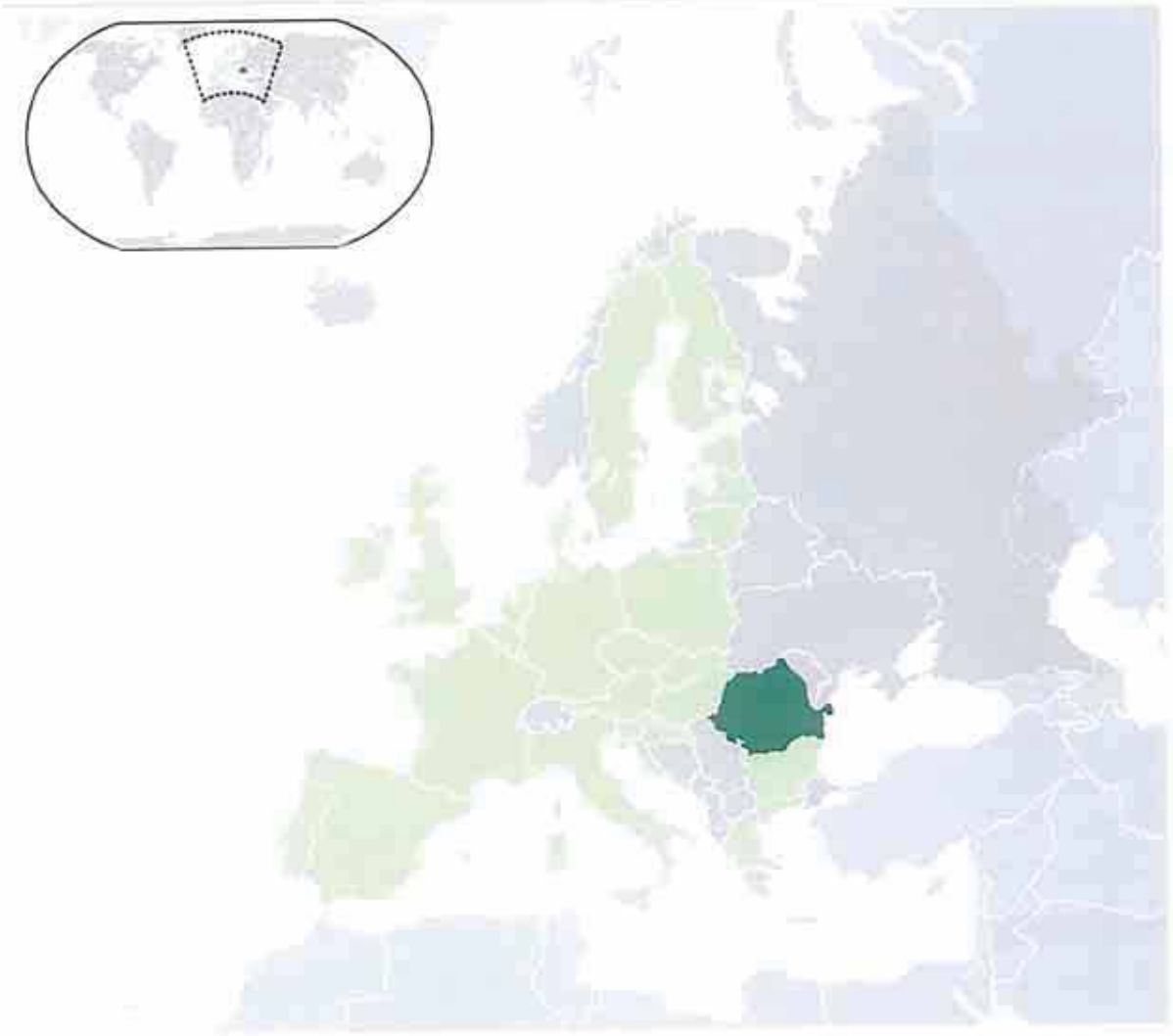
Produsul se adresează însă în egală măsură și pieţelor europene, pentru care de asemenea anticipăm o creştere a numărului de clienţi cu 3% până la 9% anual în următorii 5 ani.

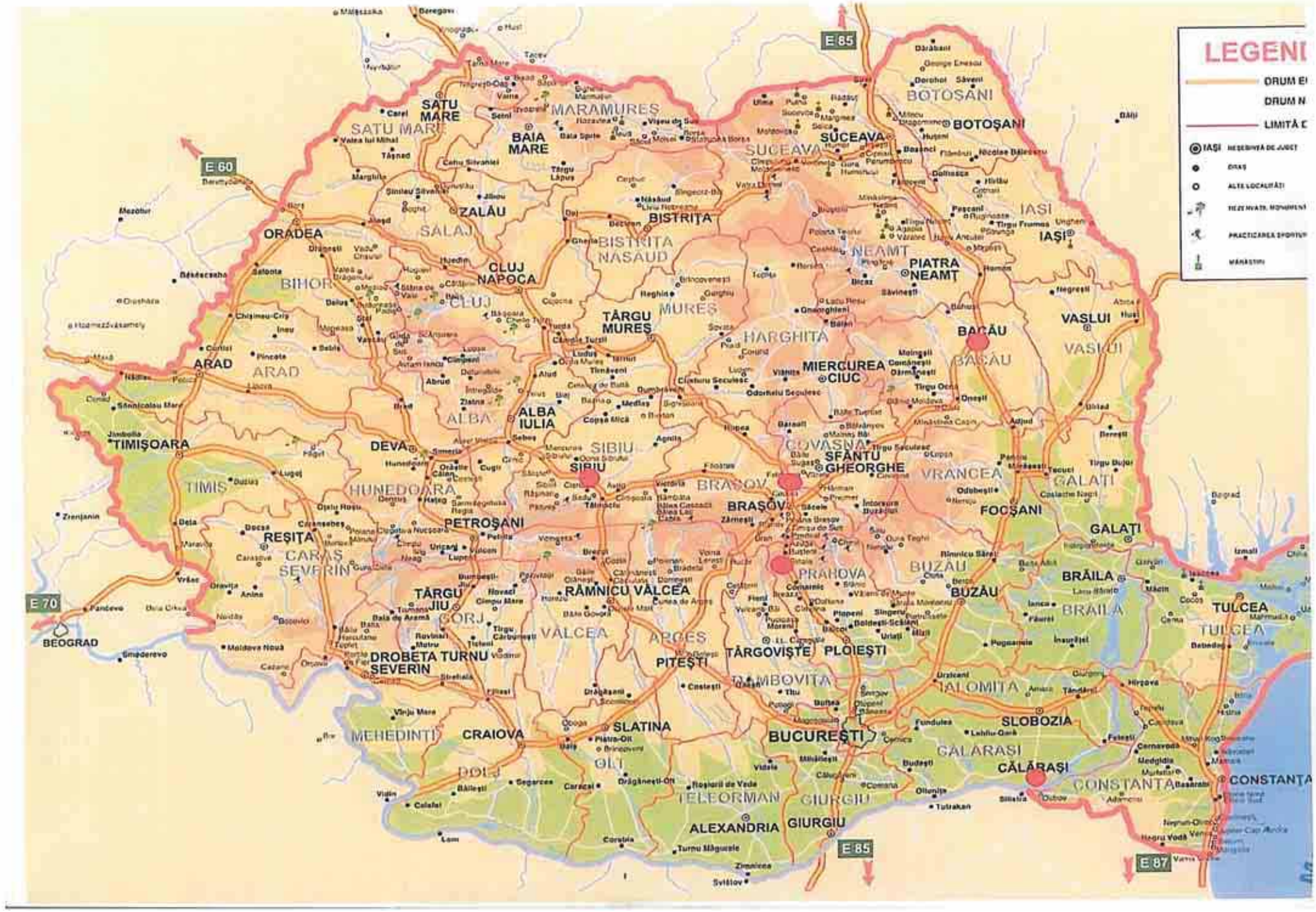
Creşterea volumică şi a numărului de clienţi pentru sortimentul Salam de Sibiu este prognozată în contextul creşterii economice a României, care se bazează pe politicile economice stimulatoare a activităţii de antreprenoriat, de îmbunătăţire a climatului de afaceri şi de sporire a atractivităţii investiţionale a ţării. Elementele-cheie ale creşterii economice a României sunt menţinerea stabilităţii macroeconomice şi promovarea politicilor monetare şi bugetar-fiscale echilibrate (detaliate în Prognoza preliminară a principalilor indicatori macroeconomici 2013-2015, care a fost elaborată în colaborare cu experţii Fondului Monetar Internaţional).

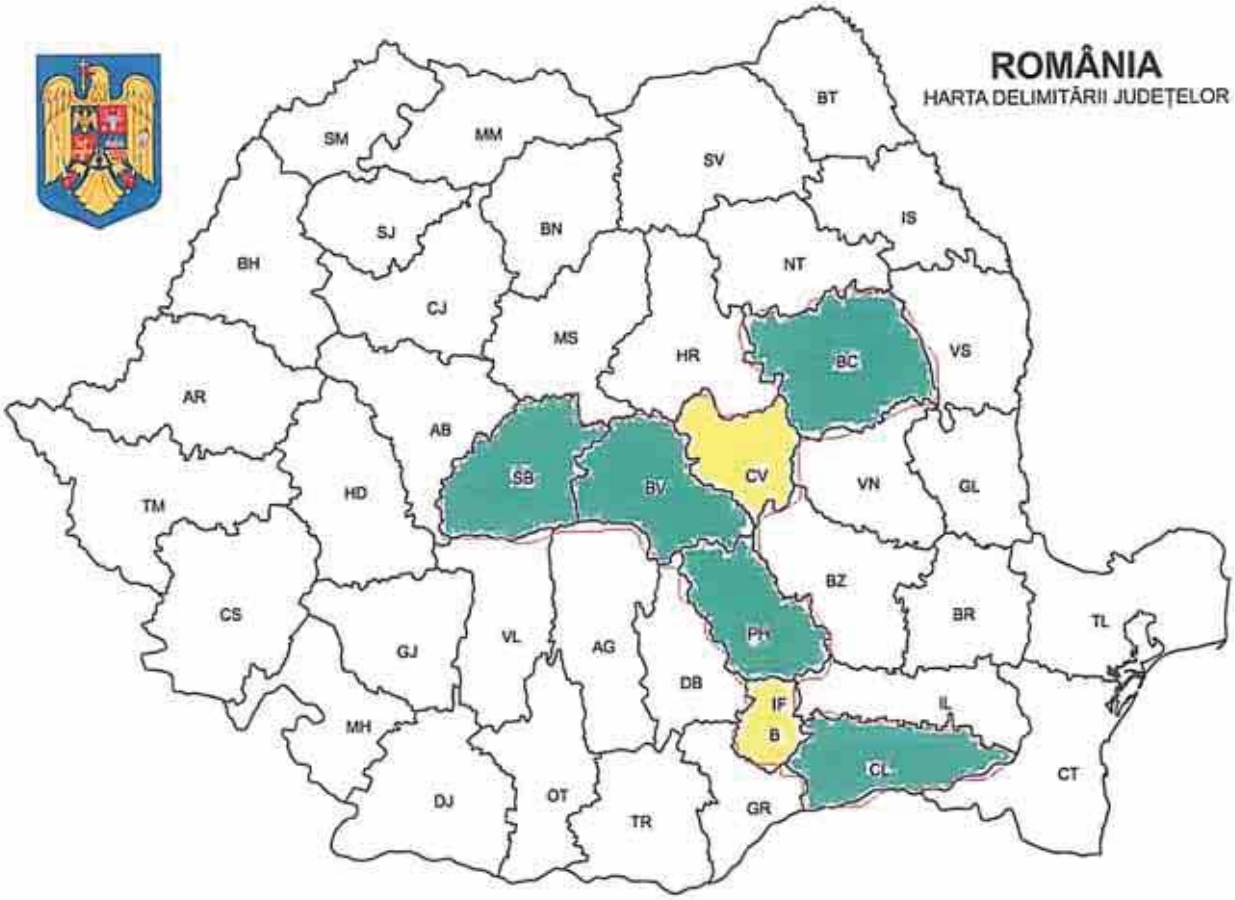
Surse :

INS 2009-2013 Statistica Comerţului exterior şi Cadrul Naţional Strategic pentru dezvoltarea durabilă a spaţiului rural românesc
Date operative MADR
Guvernul României, Raport analiza dezvoltării rurale agricultură iulie 2013
Date interne APSS
Date Retail Audit Nielsen 2009-2013

HARTĂ COLOR ZONA DE PRODUCȚIE ȘI GRANIȚELE STABILITE




LEGENI
DRUM E
DRUM N
LIMITĂ D
IAŞI REŞEDINŢA DE JUDEŢ
OŞAŞ
ALTE LOCALITĂŢI
REZERVAŢIE, MONUMENT
PRACTICAREA SPORTUR
MĂNĂSTIRI
E 85
E 60
E 70
E 87
SATU MARE
BAIA MARE
MARAMUREŞ
SUCEAVA
BOTOŞANI
ZALĂU
SALAJ
BISTRIŢA
BISTRIŢA NĂSĂUD
ORADEA
BIHOR
CLUJ NAPOCA
CLUJ
TÂRGU MUREŞ
MUREŞ
NEAMŢ
PIATRA NEAMŢ
IAŞI
VASLUI
BACĂU
HARGHITA
MIERCUREA CIUC
ARAD
ALBA
ALBA IULIA
TIMIŞOARA
DEVA
SIBIU
COVASNA
SFANTU GHEORGHE
VRANCEA
GALAŢI
FOCŞANI
TIMIŞ
HUNEDOARA
BRAŞOV
PETROŞANI
REŞIŢA
CARAŞ SEVERIN
PRAHOVA
BUZĂU
BRĂILA
TULCEA
TÂRGU JIU
GORJ
RÂMNICU VÂLCEA
VÂLCEA
ARGEŞ
PITEŞTI
TÂRGOVIŞTE
PLOIEŞTI
DÂMBOVIŢA
IALOMIŢA
SLOBOZIA
DROBETA TURNU SEVERIN
MEHEDINŢI
CRAIOVA
SLATINA
OLT
BUCUREŞTI
CĂLĂRAŞI
CONSTANŢA
DOLJ
TELEORMAN
GIURGIU
ALEXANDRIA
BEOGRAD


ROMÂNIA
HARTA DELIMITĂRII JUDEȚELOR
SM
MM
BT
SV
SJ
BN
IS
BH
NT
CJ
MS
HR
BC
VS
AR
AB
SB
BV
CV
VN
GL
TM
HD
BZ
CS
BR
TL
GJ
VL
AG
PH
DB
IF
B
IL
MH
CL
CT
DJ
OT
TR
GR

Asociatia Producatorilor de Salam de Sibiu

Nr. ieșire 08 / 06.06.2014

Către:

MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE ROMÂNIA

Referitor la cererea de înregistrare a Indicației Geografice Protejate :
Salam de Sibiu nr.

Asociația Producătorilor de Salam de Sibiu (APSS), persoană juridică de drept privat, fără scop patrimonial, cu sediul în Bacău, Calea Moldovei, nr. 94, camera 13, jud. Bacău, România, înscrisă în Registrul Asociațiilor și Fundațiilor cu nr. 13/A/2014-Partea A-ASOCIAȚII-SECȚIUNEA 1, reprezentată legal de dna. Carmen Gavrilescu - Președinte

În vederea completării dosarului cererii de înscriere a Indicației Geografice Protejate,

cunoscând prevederile art. 326 Cod Penal cu privire la falsul în declarații, prin prezenta, DECLARĂM pe proprie răspundere că:

toate informațiile furnizate în scopul completării caietului de sarcini și înregistrării Indicației Geografice Protejate SALAM DE SIBIU sunt autentice și corespund estimărilor reale făcute de către noi.

ASOCIAȚIA PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU

Reprezentată de
Carmen Gavrilescu
Presedinte

ASOCIAȚIA PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU * BACĂU - ROMÂNIA *

CERTIND

ORGANISM DE CERTIFICARE

CERTIFICARE CONFORMITATE PRODUSE

CONTRACT de EVALUARE A CONFORMITĂŢII PRODUSELOR ALIMENTARE în vederea obţinerii protecţiei Indicaţiei Geografice - IGP

nr. 11423 / P din data 20.03.2014

1. PARTILE CONTRACTANTE

SOCIETATEA CERTIND SA - Organism de certificare acreditat a conformitatii produsului alimentar **SALAM DE SIBIU**, denumită în continuare, „CERTIND" cu sediul în Bucureşti, Sector 1, Str. George Enescu, nr. 27-29, etaj 3, tel/fax 313 36 51, CUI RO 15502676, cont IBAN lei – RO25 RNCB 0285 0084 2034 0001- BCR - filiala UNIC/euro RO03 RNCB 0285 0084 2034 0009, reprezentată legal prin Directorul General **RADUŢ DUMITRU**, în calitate de **ORGANISM de certificare produse, denumit în continuare "CERTIND"**

şi:

ASOCIAŢIA PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU având sediul în BACĂU str. Calea Moldovei, nr. 94, jud. BACĂU, inscrisa in Registrul Asociaţilor şi Fundaţiilor -Judecătoria Bacău sub nr. 13/A/2014, Cod de Inregistrare Fiscala 32787514, tel. 0234.577600 fax. 0234.576573, reprezentată legal prin d-na Carmen GAVRILESCU-Presedinte, constituita din:**SOCIETATEA AGRICOLA INTERNAŢIONAL S.A.**, cu sediul în Bacău, Calea Moldovei, nr. 94, jud. Bacău, inmatriculată la Registrul Comerţului sub nr. J04/2214/1992, CUI 2816014, reprezentată legal de dl. Grigore Horoi, în calitate de presedinte CA, **SOCIETATEA ALDIS S.R.L.**, cu sediul în Călăraşi, str. G-ral Costică Ştefănescu, nr. 1, jud. Călăraşi, înmatriculată la Registrul Comerţului sub nr. J51/323/1991, CUI 1928648, reprezentată legal de Naghi Tanase Vasile, în calitate de administrator, **SOCIETATEA SALSI SA** cu sediul în Sinaia, bd. Republicii nr. 20 jud. Prahova, J29/120/1991, CUI RO1331991, reprezentată legal de Minea Sorin Dumitru in calitate de Director General, **SOCIETATEA H&E REINERT S.R.L.**, cu sediul în Feldioara, DN 13, km. 11, jud. Braşov, înmatriculată la Registrul Comerţului sub nr. J08/752/2005, CUI 17388757, reprezentată legal de Roland Verdev, în calitate de administrator şi **SOCIETATEA SCANDIA ROMÂNĂ S.A.**, cu sediul în Sibiu, str. Morilor, nr. 45, jud. Sibiu, înmatriculată la Registrul Comerţului sub nr. J32/691/2001, CUI 14284808 reprezentată legal de Maria Constantin in calitate de Presedinte CA, în calitate de **SOLICITANT, denumit in continuare fiecare în parte şi împreună "SOLICITANT".**

2. OBIECTUL CONTRACTULUI

2.1 Obiectul contractului este inspecţia şi evaluarea în scopul certificării conformităţii produsului **SALAM DE SIBIU** (în vederea obţinerii protecţiei Indicaţiei Geografice – IGP), cu prvederile urmatoarelor documente normative: **Caiet de sarcini: SALAM DE SIBIU**. Inspectia si evaluarea va fi efectuata in conformitate cu sistemul de inspecţie şi evaluare a conformităţii **IGP**, în condiţiile stabilite de procedurile CERTIND.

2.2. Certificarea conformităţii produsului se finalizează prin acordarea unui certificat de conformitate cu cerinţele Caietului de Sarcini şi/sau documentelor normative stipulate la pct. 2.1, cu valabilitate 3 ani din momentul ratificării deciziei de certificare, perioadă în care sunt programate două supravegheri.

2.3. Prin cererea oficială de certificare, grupul aplicant (cu o componenta indicata in Anexa 2), în calitate de solicitant, declară că are resursele, organizarea, dotările şi competenţa necesare desfăşurării activităţilor proprii, acestea fiind confirmate de documentaţia de produs pusă la dispoziţia CERTIND. Tot prin cererea de certificare, solicitantul declară acceptarea cerinţelor specifice certificării conformităţii produsului şi disponibilitatea pentru desfăşurarea acestui proces.

2.4. Prin semnarea prezentului contract, solicitantul îşi dă acordul pentru subcontractarea încercărilor prevăzute în Anexa 3 la contract şi acceptă subcontractanţii acestor activităţi, fiind informat despre aceasta cu ocazia discuţiilor preliminare contractării şi prin procedurile CERTIND, puse la dispoziţia sa.

3. OBLIGAŢIILE ŞI DREPTURILE SC CERTIND SA

3.1. OBLIGAŢIILE SC CERTIND SA

a) CERTIND efectueaza inspecţia şi evaluarea conformităţii produsului în raport cu Caietele de sarcini şi/sau documentele normative specificate la pct. 2.1 şi, dacă, în urma inspecţiei şi evaluării, se constată că produsul în cauză este conform cu cerinţele Caietelor de sarcini şi/sau documentelor nomative de referinţă stipulate, CERTIND acordă certificatul de conformitate.

b) CERTIND urmăreşte menţinerea conformităţii produsului a cărei conformitate a fost evaluată şi certificată, prin desfăşurarea de inspecţii anuale de supraveghere periodice (prima inspectie anuala va avea loc inainte de implinirea a 12 luni de la ultima zi de inspectie de certificare, iar a doua la 24 de luni de la inspectia de certificare).

c) CERTIND publică periodic, în documentele specifice, numele solicitantului certificat precum şi produsul acestuia pentru care a fost acordată certificarea;

d) CERTIND asigură confidenţialitatea tuturor informaţiilor şi datelor oferite de solicitant şi declarate de natură confidenţială.

e) CERTIND informează operativ solicitantul de modificarile apărute în sistemul propriu de certificare, în cerinţele sale specifice şi reglementările legale aplicabile într-un termen rezonabil care nu depăşeşte 30 de zile.

f) CERTIND asigură prelevarea si transportul probelor esantionate de la solicitant la sediul laboratorului de probe terminalizate de organism, în condiţii corespunzătoare păstrării caracteristicilor fizico-chimice şi microbiologice în prezenţa unui reprezentant CERTIND. CERTIND va face dovada mentinerii conditiilor de depozitare menţionate pe eticheta de produs;

3.2. DREPTURILE SC CERTIND SA

a) să sisteze activitățile de certificare în cazul nerespectării clauzelor prezentului contract, cu notificarea prealabila, in forma scrisa, a Solicitantului, cu cel putin 30 de zile inainte de aplicarea masurii;
b) să încaseze sumele aferente activităților de evaluare a conformitatii si a inspectiilor de supraveghere a produsului certificat, înainte dea efectuarea fiecarei activitati in parte, conform intelegerii partilor asumate prin Anexele la prezentul Contract;
c) să întreprindă măsuri de protecție a certificatului de conformitate emis și a mărcii sale de certificare, împotriva utilizării abuzive;
d) să suspende și să retragă certificatul în situațiile prevăzute de procedurile CERTIND, puse la dispoziția solicitantului la inițierea procesului de evaluare a conformității.
e) să evalueze și să urmărească menținerea conformității față de condițiile precizate de documentele CERTIND și cerințele Caietului de Sarcini și/sau documentelor normative după care s-a efectuat certificarea, prin desfășurarea de acțiuni de supraveghere conform prevederilor art. 3.1, lit. b) din prezentul contract.

4. OBLIGATIILE SI DREPTURILE SOLICITANTULUI

4.1. OBLIGAȚII

a) Solicitantul își desfășoară activitatea conform reglementărilor naționale de referință, va asigura fabricația produsului conform condițiilor evaluate la certificarea inițială a conformității acestuia și va comunica organismului de certificare modificările referitoare la produs și/sau la Caietul de sarcini (modificare soluții tehnice/tehnologice, proces de fabricație etc.);
b) Solicitantul menține conformitatea produsului certificat pe toata perioada de valabilitate a certificatului;
c) Solicitantul primește echipele de inspecție și evaluare ale CERTIND, după analiza și acceptarea componenței echipei de audit, cooperează și asigură condițiile necesare evaluării conformității produsului și a procesului de fabricație al acestuia;
d) Solicitantul nu va echivala certificarea conformității produsului, acordată de CERTIND, cu autorizații specifice produsului, acordate de organele specializate ale statului;
e) Înainte de introducerea pe piață și/sau punerea în fabricație a produselor a căror certificare a fost acordată conform cu cerințele din domeniile reglementate, producătorul are obligația să asigure:
   - proiectarea și realizarea produselor, respectând cerințele prevăzute de reglementările tehnice aplicabile,
   - întocmirea și deținerea Caietului de Sarcini, în forma, scopul și pe perioada prevăzute de reglementările tehnice aplicabile,
   - aplicarea procedurilor pentru evaluarea conformității produselor cu cerințele Caietului de Sarcini, prevăzute de reglementările tehnice aplicabile;
f) Solicitantul anunță CERTIND în cazul întreruperii sau limitării unor activități pentru care produsul a fost certificat;
g) Solicitantul anunță CERTIND despre schimbările intervenite la nivelul Asociatiei (includeri/excluderi membri), de conducere și în statut juridic sau comercial, structură organizatorică sau administrativă, sediu., structură personal cu funcții de decizie în procesul de fabricație al produsului;
h) Solicitantul permite accesul echipelor de audit la documentele sale privind fabricația produsului (proiecte și scheme de execuție, documente tehnice și tehnologice, specificații tehnice, reclamații, încercări, inspecții, memoriu tehnic etc.) în scopul verificării conformității cu cerințele de certificare;
i) Solicitantul pune la dispoziția echipelor de audit CERTIND asistența și mijloacele necesare desfășurării activităților ce fac obiectul prezentului contract explicitate în schema de certificare din Anexa 4 la prezentul contract;
j) Solicitantul asigură contravaloarea transportului probelor eșantionate in conditiile stipulate de art. 3.1 litera f) la sediul laboratorului de încercări nominalizate de organism, în condiții corespunzătoare păstrării caracteristicilor fizico-chimice și microbiologice precum și, dacă este cazul, la finalizarea încercărilor, transportul acestora de la laborator la sediul său, în prezența unui reprezentant CERTIND;
k) Solicitantul achită contravaloarea activităților de evaluare și certificare, în conformitate cu Anexa 1 la prezentul contract „Programul de evaluare a conformitătii, înaintea efectuării fiecărei activități;
l) Solicitantul declară că certificarea acordată se referă numai la produsul evaluat și certificat prin acest contract;
m) Solicitantul acceptă efectuarea auditului de certificare în maximum 60 de zile de la data cererii de certificare, în caz contrar CERTIND va putea suspenda procesul de cerificare;
n) Solicitantul își asumă responsabilitatea de a garanta că produsul certificat satisface permanent cerințele de certificare.
o) Solicitantul își asumă responsabilitatea respectării legislației europene și naționale privind produsul supus procesului de evaluare.
p) Solicitantul declară că în decursul activității de producție a prodului supus procesului de inspecție și evaluare nu va utiliza organisme modificate genetic sau a derivatelor acestora și își asumă responsabilitatea de a informa CERTIND cu privire la modificarea acestei situații în vederea retragerii certificării.

4.2. DREPTURI

a) să fie publicat în "Lista produselor certificate" editată de CERTIND pe www.certind.ro/.
b) să fie informat asupra modificărilor apărute în documentele CERTIND de certificare care pot să-l influ[illegible] referitoare la produsul certificat,
c) să nu accepte componența echipei de evaluare din motive bine întemeiate și justificate,
d) să formuleze observații documentate la neconformitățile identificate în procesul de evaluare a conformității

Calitatea la masura pe[illegible]

e) să convină cu CERTIND asupra documentelor de interes comun (plan de audit, laboratoarele de încercări, planificarea supravegherilor, componenţa echipelor de audit),
f) să conteste cu argumente temeinice deciziile CERTIND,
g) să solicite reînnoirea certificării în condiţiile stipulate „Mapa cu documente informative",
h) să renunţe la certificare în condiţiile stipulate „Mapa cu documente informative",
i) să aibă acces, la cerere, la informaţii privind procesul de evaluare şi certificare disponibile pentru uzul clienţilor,
j) să utilizeze marca de certificare CERTIND pentru produsul certificat, pe documentele însoţitoare ale acestuia, ambalaj, reclame în conformitate cu prevederile din „Regulamentul de utilizare a mărcii de certificare" (cod RUM-CP), a cărei copie o va primi în cazul acordării certificării;
k) să aibă asigurată confidenţialitatea din partea CERTIND, asupra informaţiilor furnizate în procesul de certificare.

5. INCETAREA CONTRACTULUI

5.1.Prezentul contract inceteaza ca urmare a interventiei unuia din urmatoarele cazuri:

a) prin acordul partilor, exprimat in forma scrisa
b) prin expirarea termenului pentru care a fost incheiat, fără a exista o solicitare de prelungire;
c) prin denunţare unilaterală, notificată în scris de către una din părţi, cu acordarea unui preaviz de 30 de zile până la momentul încetarii efective a contractului.
d) în cazul în care una din părţi este afectată sau împotriva sa a fost declanşat un proces de faliment;
e) în caz de cesiune a drepturilor şi obligaţiilor ce revin fără acordul prealabil scris al celeilalte parti;
f) în caz de forţă majoră.
g) în cazul în care una din părţi nu mai detine autorizatiile necesare desfasurarii activitatilor descrise in obiectul prezentului contract sau daca acestea au fost anulate.

În aceaste situaţii incetarea prezentului contract va opera de drept, fără intervenţia instanţei judecătoreşti, în urma unei notificări scrise transmise părţii în culpă. Incetarea va produce efecte de la data primirii notificării.

5.1.1. In situatia in care pe parcursul evaluarilor la grupul de producatori sau, cand la produsele certificate livrate de producatori in piata se constata neconformitati, **CERTIND** poate iniţia acţiuni corective care ar putea fi una sau mai multe dintre următoarele:
a) notificare făcută de organismul de certificare asociaţiilor de producători/ procesatori autorizate şi responsabile să organizeze rechemarea, atunci când, în opinia organismului, această rechemare este necesară pentru a proteja publicul şi a permite implementarea acţiunii;
b) îndepărtarea mărcii de conformitate de pe produs. (Aceasta se realizează în mod normal numai la fabrică sau într-un alt loc central, astfel ca produsul în cauză să fie retras din depozit, de pe piaţă, din centrele de distribuţie sau de la utilizator. O altă soluţie ar fi îndepărtarea mărcii de conformitate de pe produs la faţa locului, în colaborare cu autorităţile de reglementare responsabile care apoi vor proceda la acceptarea sau refuzul produsului);
c) declararea ca rebut sau înlocuirea adecvată a produsului returnat, deoarece este imposibil fie de a îndepărta marca de conformitate, fie de a modifica produsul pentru ca el să fie conform cerinţelor de certificare;
d) atunci când există o condiţie periculoasă şi nu se pot pune în aplicare a), b), c) sau d), trebuie informat publicul despre pericol şi trebuie întreprinse toate acţiunile conform legislaţiei naţionale.

În aceaste situaţii incetarea prezentului contract se va opera de drept, dacă grupul de producători/ procesatori nu închid acţiunile corective în timpul stabilit, fără intervenţia instanţei judecătoreşti, în urma unei notificări scrise transmise părţii în culpă. Încetarea va produce efecte de la data primirii notificării.

5.2. CERTIND poate rezilia contractul, notificând cu minim 15 (cincisprezece) zile înainte partea in culpa, prin scrisoare recomandată cu confirmare de primire sau prin fax, executor judecătoresc, comunicare sub luare de semnătură de primire etc. pentru remedierea situatiei, in urmatoarele cazuri:

a) se constată că la baza acordării certificării au stat informaţii false (statut, organizare, documente tehnice referitoare la produs etc.) oferite de solicitant;

b) se exercită presiuni, de orice fel asupra echipelor de evaluare ale CERTIND;
c) solicitantul nu respectă obligaţiile stipulate la cap.4 al Contractului.
d) se constată că în decursul activităţii de producţie a produsului certificat, utilizează organisme modificate genetic sau derivatele acestora şi nu a informat CERTIND cu privire la această situaţie.

5.3.**SOLICITANTUL** poate rezilia contractul, notificând cu minim 15 (cincisprezece) zile înainte partea in culpa, prin scrisoare recomandată cu confirmare de primire sau prin fax, executor judecătoresc, comunicare sub luare de semnătură de primire etc. pentru remedierea situaţiei cazul incalcarii oricareia dintre obligaţiile contractuale asumate de CERTIND conform cap.3. al prezentului contract.

5.4. În caz de neexecutare a obligaţiei de către partea in culpa, în termen de maxim 10 zile calendaristice de la punerea sa in intarziere, devin aplicabile prevederile art 1553 din Codul Civil.

Rezilierea, în această situaţie, se produce de drept, fără intervenţia instanţelor judecătoreşti si fără îndeplinirea altor formalităţi (în afara întocmirii declaraţiei de reziliere prevazută de art. 1552 cod civil si a comunicarii acesteia către partea in culpa). .

Contractul poate fi suspendat sau reziliat în următoarele condiţii:

- neachitarea tarifelor de certificare;
- nerespectarea regulilor generale de utilizare a mărcii de certificare CERTIND;
- neîndeplinirea obligaţiilor prin prezentul contract;
- nerespectarea condiţiilor prevăzute la cap. 4 din contract;
- la expirarea termenului contractului de certificare, fără a exista o solicitare de prelungire;
- cu acordul ambelor părţi, din motive reciproc acceptate.

6. RĂSPUNDEREA PĂRŢILOR

6.1. Solicitantul nu se poate prevala de certificarea acordată de CERTIND pentru a fi exonerat de răspundere sau pentru împărţirea răspunderii. CERTIND nu poate fi tras la raspundere cu privire la faptele Solicitantului in legatura cu obtinerea prezentului certificat, in masura in care nu avea cunostinta de aceste fapte la momentul acordarii certificatului, respectiv la momentul efectuarii inspectiilor detaliate la Capitolul 3 din prezentul Contract

6.2. CERTIND răspunde pentru evaluarea corectă a cerinţelor Caietelor de sarcini/standardelor şi/sau referenţialelor aplicabile şi a procedurilor referitoare la certificarea conformităţii produsului. precum şi de confidentialitatea informaţiilor primite. Raspunderea materiala va fi proportionala cu prejudiciul suferit de către Solicitant .

6.3. Forţa majoră constituie o cauză exoneratoare de răspundere pentru părţi apară părţile de răspundere.

7. CONDITII FINANCIARE

7.1. Solicitantul se angajează să accepte taxele şi tarifele CERTIND aplicabile la data încheierii prezentului contract şi să le achite în condiţiile stabilite prin procedurile CERTIND.

7.2.Actualizarea tarifelor practicate de CERTIND în legătură cu Solicitantul se face cu respectarea prevederilor legale în vigoare si se va realiza, cu notificarea si acordul prealabil al Solicitantului, in caz contrar contractul urmand a inceta de drept, fara interventia instantelor judecatoresti. In acest caz, valabilitatea certificatului se va mentine pana la expirarea perioadei pentru care CERTIND a primit contravaloarea activitatii de evaluare si/sau supraveghere.

7.3. Solicitantul garantează că nu are nici o pretenţie asupra sumelor plătite în avans, in situatia in care CERTIND constata neconformitati care nu sunt eliminate de solicitant, în cazul renunţării, suspendării sau rezilierii contractului, în condiţiile capitolului 5. Face exceptie cazului in care cauzele de de incetare a contractului au la baza culpa CERTIND. In aceasta ultima situatie, sumele achitate in avans pentru prestarea serviciului vor fi returnate platitorului.

7.4. Tarifele pentru activităţile ce fac obiectul acestui contract sunt prezentate în Anexa 1 la Contract.

8. ÎNREGISTRĂRI

Pentru justificarea activităţilor privind certificarea, CERTIND întocmeşte şi actualizează dosarul de certificare al produsului, identificabil prin acelaşi număr cu numărul prezentului contract.

9. CONTESTAŢII, JURISDICTIE

9.1. Solicitantul are dreptul de a contesta deciziile CERTIND cu care nu este de acord, la Comitetul de Apel al SC CERTIND SA.

9.2. În cazul în care nu este posibilă o rezolvare amiabilă a neînţelegerilor derivate din sau în legătură cu prezentul contract, oricare dintre părţi se poate adresa instanţelor judecătoreşti române competente poate face apel la justiţie. Părţile convin că eventualele litigii survenite în legătură cu executarea contractului vor fi depuse spre ea judecare potrivit legii române, la instantele competente de la sediul reclamantului.

10. DURATA DE VALABILITATE A CONTRACTULUI

10.1 Prezentul contract are o valabilitate de trei ani, începând de la data semnării, la care se adauga in plus perioada cuprinsa intre data semnării contractului până la ratificarea deciziei de certificare. Durata contractului se poate prelungi prin acordul părţilor, din 3 în 3 ani.

10.2 În cazul în care se modifică statutul juridic al Solicitantului, denumirea sau sediul acestuia, fără ca să intervină alte modificări relevante în procesul de realizare al produsului, prezentul contract isi menine valabilitatea prin actul aditional, urmând ca CERTIND să emită un nou certificat de conformitate, după achitarea de către solicitant a taxelor aferente conform Anexei 1.

Calculul va fi masura pe urmatorul

CERTIND

ORGANISM DE CERTIFICARE

CERTIFICARE CONFORMITATE PRODUSE

11. DISPOZITII FINALE

Prezentul contract va fi interpretat conform legii române şi s-a încheiat în 7 (sapte) exemplare, la data de **20.03.2014**, din care un exemplar la SC CERTIND SA şi cate un exemplar la fiecare semnatar solicitant, toate cu cu valoare de original.

DIRECTOR GENERAL,
S.C. CERTIND S.A.
Ing. DUMITRU RĂDUŢ

DIRECTOR COMERCIAL

S.C. CERTIND S.A.
Ec. MIHAELA NĂFTĂNĂILĂ

PREŞEDINTE ASOCIAŢIE
Carmen GAVRILESCU

SOCIETATEA AGRICOLA INTERNATIONAL S.A.

SOCIETATEA ALDIS S.R.L.,

SOCIETATEA SALSI SA

SOCIETATEA H&E REINERT S.R.L

SOCIETATEA SCANDIA ROMÂNĂ S.A.

CERTIND

ORGANISM DE CERTIFICARE

CERTIFICARE CONFORMITATE PRODUSE

Anexă nr.1
la contractul de certificare nr. 11423 P/ 20.03.2014

PROGRAM DE INSPECŢIE ŞI EVALUARE A CONFORMITĂŢII
în vederea obţinerii protecţiei Indicaţiei Geografice - IGP
produsului SALAM DE SIBIU
furnizat de **ASOCIAŢIA PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU - APSS - CENTRALIZATOR**

Etapa I – INSPECŢIA ŞI EVALUAREA CONFORMITĂŢII	Valoare contractată* €URO + TVA
1.1. Iniţierea certificării conformităţii produsului + Examinarea documentaţiei	2000
1.2. Inspecţia şi evaluarea solicitantului/Inspecţia iniţială a locului de fabricaţie şi a controlului producţiei în fabrică	2500
1.3. Efectuarea încercărilor produsului	Conform tarifelor laboratoarelor
1.4. Evaluarea finală, decizia de certificare şi acordarea certificatului	2000
TOTAL ETAPA I – ACORDAREA CERTIFICATULUI	6500
Etapa a - II-a SUPRAVEGHEREA PRODUSULUI CERTIFICAT	
1.5. Inspecţia şi evaluarea de supraveghere anuala (2 supravegheri) (prima supraveghere la un an de la data certificării şi cea de a doua, la 2 ani)	2x3000
TOTAL ETAPA II – SUPRAVEGHEREA PRODUSULUI CERTIFICAT	6000
VALOAREA TOTALĂ A CONTRACTULUI:	12500

*La valoarea contractată se adaugă cota de TVA.

Plata se va face de către solicitant, în contul CERTIND, înainte de începerea activităţilor de evaluare, în lei, la cursul BNR.

DIRECTOR GENERAL
S.C. CERTIND S.A.
Ing. DUMITRU RĂDUŢ

DIRECTOR COMERCIAL
S.C. CERTIND S.A.
Ec. NĂFTĂNĂILĂ MIHAELA

PREŞEDINTE ASOCIAŢIE
Carmen GAVRILESCU
(numele producătorului)

SOCIETATEA AGRICOLA INTERNATIONAL S.A.

SOCIETATEA ALDIS S.R.L.

SOCIETATEA SALSI S.A

SOCIETATEA H&E REINERT S.R.L

SOCIETATEA SUANDI ROMÂNĂ S.A.

Calitatea este masura performantei

SC CERTIND SA
Bucuresti, Palatul UGIR 1903, strada George Enescu 27-29, sector 1
Tel/ fax 021 313.36.51
www.certind.ro office@certind.ro

CERT IND

ORGANISM DE CERTIFICARE

CERTIFICARE CONFORMITATE PRODUSE

Anexă nr.1.1
la contractul de certificare nr. 11423 P/ 20.03.2014

PROGRAM DE INSPECŢIE ŞI EVALUARE A CONFORMITĂŢII
în vederea obţinerii protecţiei Indicaţiei Geografice - IGP
pentru produsul Salam de Sibiu
furnizat de Agricola International SA BACAU

Etapa I – INSPECŢIA ŞI EVALUAREA CONFORMITĂŢII	Valoare contractată* lei/€
1.1. Iniţierea certificării conformităţii produsului + Examinarea documentaţiei	400 euro
1.2. Inspecţia şi evaluarea solicitantului/Inspecţia iniţială a locului de fabricaţie şi a controlului producţiei în fabrică	500 euro
1.3. Efectuarea încercărilor produsului	Conform tarifelor laboratoarelor
1.4. Evaluarea finală, decizia de certificare şi acordarea certificatului	400 euro
TOTAL ETAPA I – ACORDAREA CERTIFICATULUI	1300 euro
Etapa a - II-a SUPRAVEGHEREA PRODUSULUI CERTIFICAT	
1.5. Inspecţia şi evaluarea de supraveghere anuala (2 supravegheri) (prima supraveghere la un an de la data certificării şi cea de a doua, la 2 ani)	2x600 euro
TOTAL ETAPA II – SUPRAVEGHEREA PRODUSULUI CERTIFICAT	1200 euro
VALOAREA TOTALĂ A CONTRACTULUI:	2500 euro

*La valoarea contractată se adaugă cota de TVA.

Plata se va face de către solicitant, în contul CERTIND, înainte de începerea activităţilor de evaluare, în lei, la cursul BNR.

CERTIND

ORGANISM DE CERTIFICARE

CERTIFICARE CONFORMITATE PRODUSE

Anexă nr.1.2
la contractul de certificare nr. 11423 P/
20.03.2014

PROGRAM DE INSPECŢIE ŞI EVALUARE A CONFORMITĂŢII

în vederea obţinerii protecţiei Indicaţiei Geografice - IGP

pentru produsul Salam de Sibiu

furnizat de Aldis CALARASI

Etapa I – INSPECŢIA ŞI EVALUAREA CONFORMITĂŢII	Valoare contractată* lei/€
1.1. Iniţierea certificării conformităţii produsului + Examinarea documentaţiei	400 euro
1.2. Inspecţia şi evaluarea solicitantului/Inspecţia iniţială a locului de fabricaţie şi a controlului producţiei în fabrică	500 euro
1.3. Efectuarea încercărilor produsului	Conform tarifelor laboratoarelor
1.4. Evaluarea finală, decizia de certificare şi acordarea certificatului	400 euro
TOTAL ETAPA I – ACORDAREA CERTIFICATULUI	1300 euro
Etapa a - II-a SUPRAVEGHEREA PRODUSULUI CERTIFICAT	
1.5. Inspecţia şi evaluarea de supraveghere anuala (2 supravegheri) (prima supraveghere la un an de la data certificării şi cea de a doua, la 2 ani)	2x600 euro
TOTAL ETAPA II – SUPRAVEGHEREA PRODUSULUI CERTIFICAT	1200 euro
VALOAREA TOTALĂ A CONTRACTULUI:	2500 euro

*La valoarea contractată se adaugă cota de TVA.

Plata se va face de către solicitant, în contul CERTIND, înainte de începerea activităţilor de evaluare, în lei, la cursul BNR.

CERT IND

ORGANISM DE CERTIFICARE

CERTIFICARE CONFORMITATE PRODUSE

Anexă nr.1.3
la contractul de certificare nr. 11423 P/
20.03.2014

PROGRAM DE INSPECŢIE ŞI EVALUARE A CONFORMITĂŢII

în vederea obţinerii protecţiei Indicaţiei Geografice - IGP

pentru produsul Salam de Sibiu

furnizat de H&E Reinert SRL BRASOV

Etapa I – INSPECŢIA ŞI EVALUAREA CONFORMITĂŢII	Valoare contractată* lei/€
1.1. Iniţierea certificării conformităţii produsului + Examinarea documentaţiei	400 euro
1.2. Inspecţia şi evaluarea solicitantului/Inspecţia iniţială a locului de fabricaţie şi a controlului producţiei în fabrică	500 euro
1.3. Efectuarea încercărilor produsului	Conform tarifelor laboratoarelor
1.4. Evaluarea finală, decizia de certificare şi acordarea certificatului	400 euro
TOTAL ETAPA I – ACORDAREA CERTIFICATULUI	1300 euro
Etapa a - II-a SUPRAVEGHEREA PRODUSULUI CERTIFICAT	
1.5. Inspecţia şi evaluarea de supraveghere anuala (2 supravegheri) (prima supraveghere la un an de la data certificării şi cea de a doua, la 2 ani)	2x600 euro
TOTAL ETAPA II – SUPRAVEGHEREA PRODUSULUI CERTIFICAT	1200 euro
VALOAREA TOTALĂ A CONTRACTULUI:	2500 euro

*La valoarea contractată se adaugă **cota de TVA.**

Plata se va face de către solicitant, în contul CERTIND, înainte de începerea activităţilor de evaluare, în lei, la cursul BNR.

AGRICOLA INTERNATIONAL S.A. BACĂU

SOCIETATEA COMERCIALĂ SALBI S.A.

ASOCIAŢIA PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU BACĂU-ROMÂNIA

SOCIETATEA COMERCIALĂ SCANDIA ROMANIA

Calitatea este masura performantei

SC CERTIND SA
Bucureşti, Palatul UGIR 1903, strada George Enescu 27- 29, sector 1
Tel/ fax: 021.313.36.51
www.certind.ro office@certind.ro

CERT IND

ORGANISM DE CERTIFICARE

CERTIFICARE CONFORMITATE PRODUSE

Anexã nr.1.4
la contractul de certificare nr. 11423 P/ 20.03.2014

PROGRAM DE INSPECŢIE ŞI EVALUARE A CONFORMITĂŢII
în vederea obţinerii protecţiei Indicaţiei Geografice - IGP
pentru produsul Salam de Sibiu
furnizat de SALSI SA

Salsi SaEtapa I – INSPECŢIA ŞI EVALUAREA CONFORMITĂŢII	Valoare contractată* lei/€
1.1. Iniţierea certificării conformităţii produsului + Examinarea documentaţiei	400 euro
1.2. Inspecţia şi evaluarea solicitantului/Inspecţia iniţială a locului de fabricaţie şi a controlului producţiei în fabrică	500 euro
1.3. Efectuarea încercărilor produsului	Conform tarifelor laboratoarelor
1.4. Evaluarea finală, decizia de certificare şi acordarea certificatului	400 euro
TOTAL ETAPA I – ACORDAREA CERTIFICATULUI	1300 euro
Etapa a - II-a SUPRAVEGHEREA PRODUSULUI CERTIFICAT	
1.5. Inspecţia şi evaluarea de supraveghere anuala (2 supravegheri) (prima supraveghere la un an de la data certificării şi cea de a doua, la 2 ani)	2x600 euro
TOTAL ETAPA II – SUPRAVEGHEREA PRODUSULUI CERTIFICAT	1200 euro
VALOAREA TOTALĂ A CONTRACTULUI:	2500 euro

*La valoarea contractată se adaugă **cota de TVA**.

Plata se va face de către solicitant, în contul CERTIND, înainte de începerea activităţilor de evaluare, în lei, la cursul BNR.

CERTIND

ORGANISM DE CERTIFICARE

CERTIFICARE CONFORMITATE PRODUSE

Anexă nr. 1.5
la contractul de certificare nr. 11423 P/ 20.03.2014

PROGRAM DE INSPECŢIE ŞI EVALUARE A CONFORMITĂŢII

în vederea obţinerii protecţiei Indicaţiei Geografice - IGP

pentru produsul Salam de Sibiu

furnizat de Scandia Romana SA Sibiu

Etapa I – INSPECŢIA ŞI EVALUAREA CONFORMITĂŢII	Valoare contractată* lei/€
1.1. Iniţierea certificării conformităţii produsului + Examinarea documentaţiei	400 euro
1.2. Inspecţia şi evaluarea solicitantului/Inspecţia iniţială a locului de fabricaţie şi a controlului producţiei în fabrică	500 euro
1.3. Efectuarea încercărilor produsului	Conform tarifelor laboratoarelor
1.4. Evaluarea finală, decizia de certificare şi acordarea certificatului	400 euro
TOTAL ETAPA I – ACORDAREA CERTIFICATULUI	1300 euro
Etapa a - II-a SUPRAVEGHEREA PRODUSULUI CERTIFICAT	
1.5. Inspecţia şi evaluarea de supraveghere anuala (2 supravegheri) (prima supraveghere la un an de la data certificării şi cea de a doua, la 2 ani)	2x600 euro
TOTAL ETAPA II – SUPRAVEGHEREA PRODUSULUI CERTIFICAT	1200 euro
VALOAREA TOTALĂ A CONTRACTULUI:	2500 euro

*La valoarea contractată se adaugă **cota de TVA**.

Plata se va face de către solicitant, în contul CERTIND, înainte de începerea activităţilor de evaluare, în lei, la cursul BNR.

Calitatea este masura performantei

CERTIND

ORGANISM DE CERTIFICARE

CERTIFICARE CONFORMITATE PRODUSE

Anexă nr. 2
la contractul de certificare nr. 11423 P/ 20.03.2014

COMPONENȚA GRUPULUI APLICANT
Pentru produsul **SALAM DE SIBIU**
în vederea obținerii protecției Indicației Geografice - IGP

Furnizat de **ASOCIAȚIA PRODUCĂTORILOR DE SALAM DE SIBIU**

Nr. Crt.	Identificarea Membrilor Grupului Aplicant	Calitatea în Grupul Aplicant
1	SALSI S.A.	Producător
2	H&E REINERT S.R.L.	Producător
3	ALDIS S.R.L.	Producător
4	AGRICOLA INTERNATIONAL S.A.	Producător
5	SCANDIA ROMÂNĂ S.A.	Producător

DIRECTOR GENERAL
S.C. CERTIND S.A.
Ing. DUMITRU RĂDUT

PREȘEDINTE ASOCIAȚIE
Carmen GABRILESCU
(numele, semnătura și ștampila)

DIRECTOR COMERCIAL

S.C. CERTIND S.A.
Ec. MIHAELA NĂFTĂNĂILĂ

SOCIETATEA AGRICOLA INTERNATIONAL S.A.

SOCIETATEA ALDIS S.R.L.,

SOCIETATEA SALSI S.A

SOCIETATEA H&E REINERT S.R.L

SOCIETATEA SCANDIA ROMÂNĂ S.A.

Calitate și măsura performanței

12/15

CERT IND

ORGANISM DE CERTIFICARE

CERTIFICARE CONFORMITATE PRODUSE

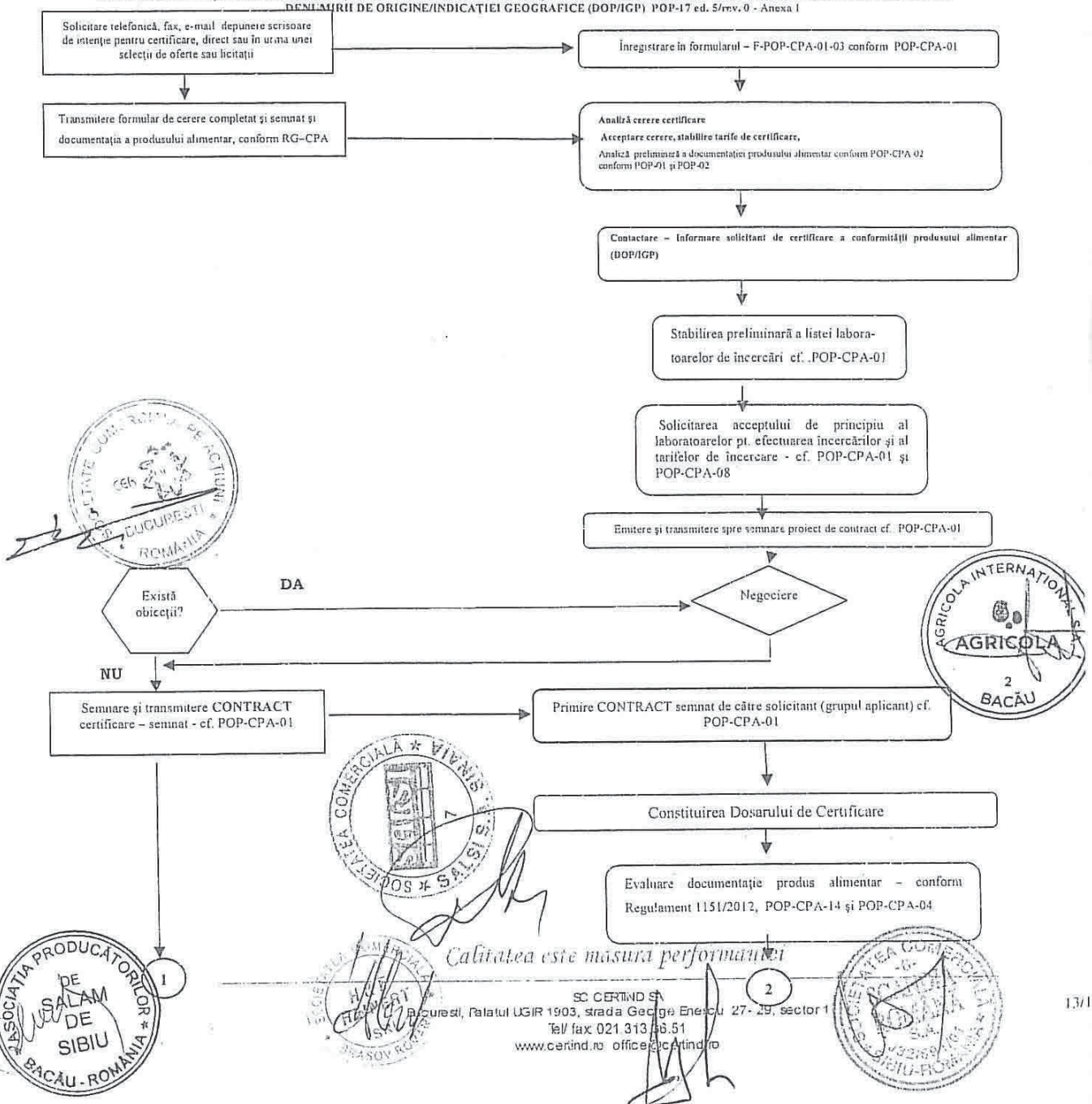
Anexă nr.3
la contractul de certificare nr. 11423 P/ 20.03.2014

SCHEMA DE CERTIFICARE PENTRU INSPECȚIA ȘI EVALUAREA CONFORMITĂȚII

produsului Salam de Sibiu IGP

în vederea obținerii protecției Indicației Geografice – IGP

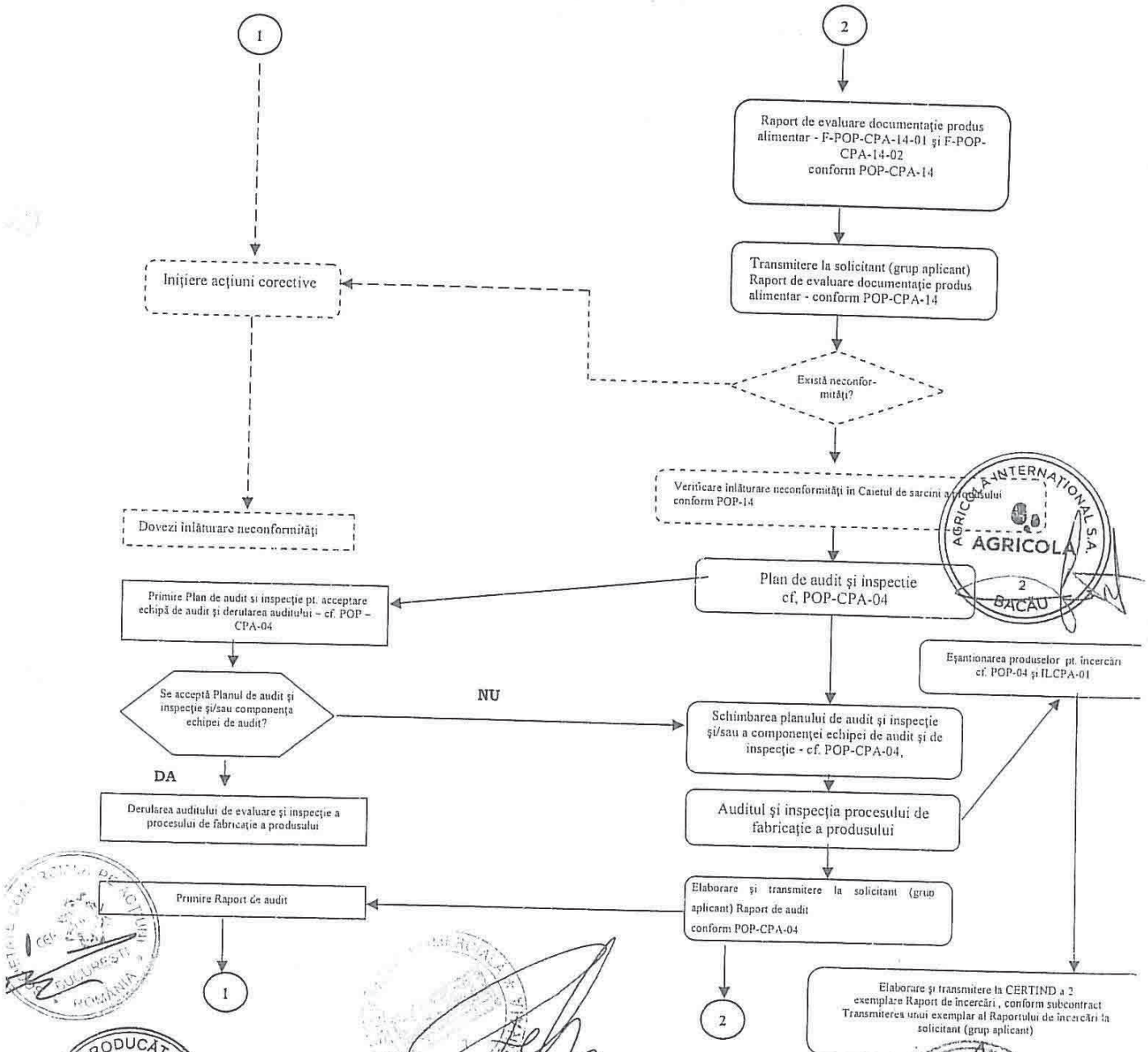
FLUXUL ACTIVITĂȚILOR DE EVALUARE ȘI CERTIFICARE A CONFORMITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE ÎN VEDEREA OBȚINERII PROTECȚIEI DENUMIRII DE ORIGINE/INDICAȚIEI GEOGRAFICE (DOP/IGP) POP-17 ed. 5/rev. 0 - Anexa I



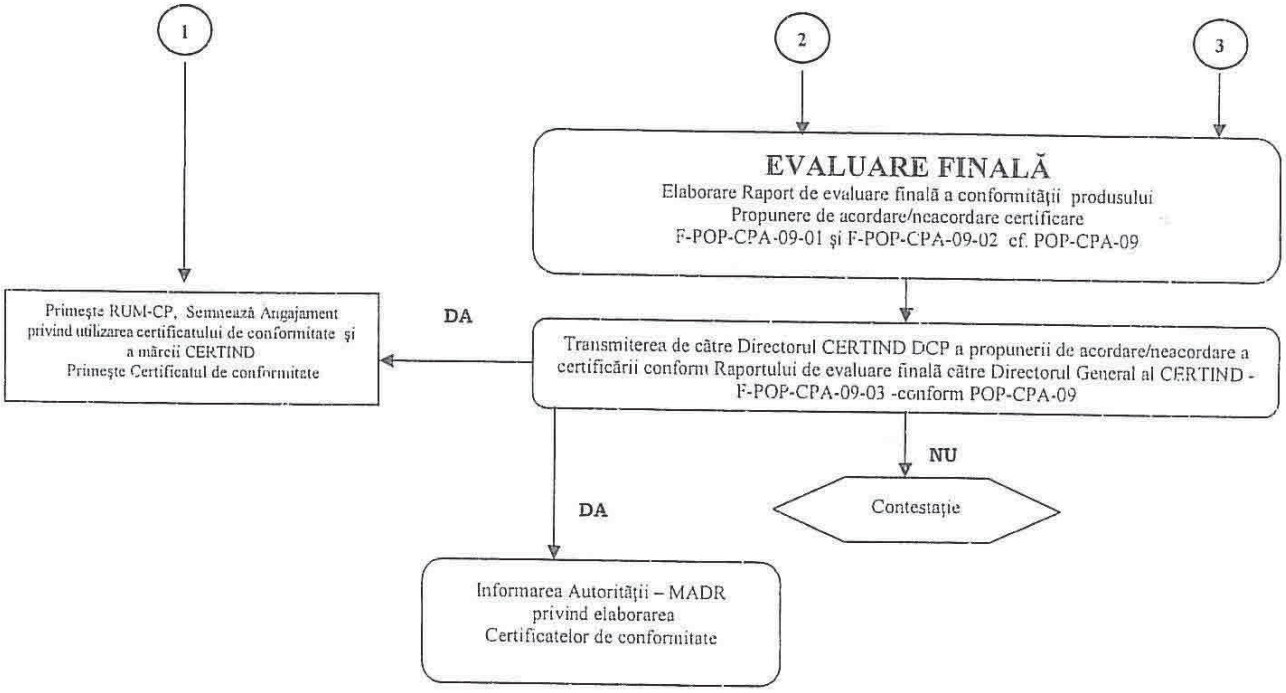
CERT IND

ORGANISM DE CERTIFICARE

CERTIFICARE CONFORMITATE PRODUSE



CERTIND

ORGANISM DE CERTIFICARE

CERTIFICARE CONFORMITATE PRODUSE