EDUCAȚIA CONTINUĂ, ÎN SPRIJINUL DEZVOLTĂRII COMUNITĂȚILOR RURALE. PUNCTELE GASTRONOMICE LOCALE – EXEMPLE DE BUNE PRACTICI PENTRU DOBÂNDIREA COMPETENȚELOR NECESARE PUNERII ÎN VALOARE A RESURSELOR LOCALE ȘI PROMOVAREA LANȚULUI SCURT ALIMENTAR

Dănuț UNGUREANU[*]
Veronica ȚARAN BACIU GEORGESCU[**]

CZU 338.48

Rezumat*: Dezvoltarea comunităților rurale și a turismului rural se poate realiza și prin înființarea de Puncte Gastronomice Locale (PGL) în satele românești, unde se pot consuma preparate din produse locale obținute după metode tradiționale, autentice. Acest nou tip de activitate reprezintă o modalitate eficientă de valorificare a produselor gospodăriei țărănești în unități de alimentație publică de tip familial, ținând cont de specificul fiecărei zone/regiuni turistice cu tradiții gastronomice recunoscute.*

Punctele Gastronomice Locale sunt unități reprezentate de bucătăriile private din incinta caselor rurale, unde se prepară și se servesc produse

[*] **Dănuț UNGUREANU,** doctor inginer, CS III, Academia Română, Centrul de Economie Montană (CEMONT), Director - Agenția Națională a Zonei Montane, danut_u@yahoo.com

[**] **Veronica ȚARAN BACIU GEORGESCU**, doctorandă ec. jr., Academia de Studii Economice, Director General, Agenția Națională a Zonei Montane, *tbaciuveronica@yahoo.com*

culinare, după rețete specifice zonei, direct consumatorului final, pentru maximum 12 persoane.

Punctele Gastronomice Locale oferă turiștilor posibilitatea de a beneficia de preparate tradiționale, locale, produse și servite direct de membrii familiei în propria gospodărie, respectând cerințele legale de igienă, fără a pune în pericol sănătatea consumatorilor.

Organizarea de cursuri de deservire a Punctelor Gastronomice Locale, de către Agenția Națională a Zonei Montane din România, a luat naștere ca urmare a necesității valorificării superioare a produselor montane și a dezvoltării lanțurilor trofice scurte.

Cursurile au fost organizate cu prezență fizică, în format online sau hibrid. Au participat diferite categorii de cursanți: antreprenori, fermieri, studenți etc.

Cuvinte-cheie: turism gastronomic, Punct Gastronomic Local, bucătărie țărănească, formare profesională, Agenția Națională a Zonei Montane.

EDUCATION CONTINUES, IN SUPPORT OF THE DEVELOPMENT OF RURAL COMMUNITIES.THE COURSES ADDRESED TO THE PEOPLEWHOSERVE THE LOCAL GASTRONOMIC POINTS – EXAMPLES OF GOOD PRACTICES FOR ACQUIRING THE SKILLS NECESSARY TO VALUE LOCAL RESOURCES AND PROMOTE THE SHORT FOOD CHAIN

Abstract: *The development of rural communities and rural tourism can also be achieved through the establishment of Local Gastronomic Points (PGL) in Romanian villages, where you can consume dishes made from local products obtained according to traditional, authentic methods. This new type of activity represents an effective way of valorizing the products of the peasant household in family-type public catering units, taking into account the specifics of each tourist area/region with recognized gastronomic traditions.*

The Local Gastronomic Points are units represented by the private kitchens in the premises of rural homes, where culinary products are prepared and served, according to recipes specific to the area, directly to the final consumer, for a maximum of 12 people.

Local Gastronomic Points offer tourists the opportunity to benefit from traditional, local dishes, produced and served directly by family members in their own household, respecting legal hygiene requirements, without endangering the health of consumers.

The organization of courses for serving Local Gastronomic Points, by the National Agency of the Mountain Area in Romania, arose as a result of the need for the superior valorization of mountain products and the development of short food chains.

The courses were organized with physical presence, in online or hybrid format. Different categories of learners participated: entrepreneurs, farmers, students, etc.

Keywords: gastronomic tourism, Local Gastronomic Point, peasant cuisine, vocational training, National Agency of the Mountain Area.

Agenţia Națională a Zonei Montane (ANZM) din România, a fost înființată în conformitate cu prevederile Legii muntelui nr. 197/2018 și Hotărârii de Guvern Nr. 1036/2018 pentru reorganizarea și funcționarea Agenției Naționale a Zonei Montane prin reorganizarea Agenției Zonei Montane, precum și pentru stabilirea unor măsuri privind centrele regionale și oficiile de dezvoltare montană, ca organ de specialitate al administrației publice centrale, cu personalitate juridică, finanțată integral de la bugetul de stat, în subordinea Ministerului Agriculturii și dezvoltării Rurale. Agenţia îşi are sediul în municipiul Vatra Dornei, str. Runc nr. 23, judeţul Suceava şi se află în directa subordonare a Ministerului Agriculturii şi Dezvoltării Rurale. La nivel teritorial, în cadrul Agenției Naționale a Zonei Montane au fost înființate structuri specializate, fără personalitate juridică astfel: la nivel regional, centre regionale de dezvoltare montană, organizate la nivel de compartiment; la nivel de bazine montane, oficii de dezvoltare montană, organizate la nivel de compartiment, aflate în coordonarea centrelor regionale de dezvoltare montană. În cadrul ANZM funcționează două direcții: Direcția Centrul de Formare și Inovație pentru Dezvoltare în Carpați, (CEFIDEC) respectiv Direcția de Strategii, Politici și Programe de Dezvoltare a Zonei Montane (DSPPDZM).

Principalele activități sunt legate de formarea profesională a adulților, inovarea în mediul montan, consultanță de specialitate, elaborarea unor proiecte de acte normative cu privire la dezvoltarea economico-socială și

protecția zonei montane, promovarea și acordarea dreptului de utilizare a mențiunii de calitate facultative „produs montan”, elaborarea ghidurilor de bune practici specifice, organizarea băncii de date a zonei montane, inițierea și colaborarea la organizarea manifestărilor științifice, culturale, târguri și expoziții, realizarea unor programe specifice, de încurajare a activităților din zona montană, reprezentarea Ministerului Agriculturii și Dezvoltării rurale în cadrul unor organisme internaționale (Parteneriatul Montan, Euromontana, Convenția Carpatică, Network for European Mountain Research - NEMOR, Bio East).

La nivel de teritoriu montan, există un număr de 7 centre regionale de dezvoltare montană și 32 oficii de dezvoltare montană, fiecare dintre acestea fiind deservit de către un specialist al Agenției. La rândul său, fiecare CRDM are în subordine un număr variabil de ODM, din raza lui de activitate. Fiecărui ODM, fiindu-i arondat un număr de localități ce se suprapun în mare parte cu suprafața a două bazine montane [2].

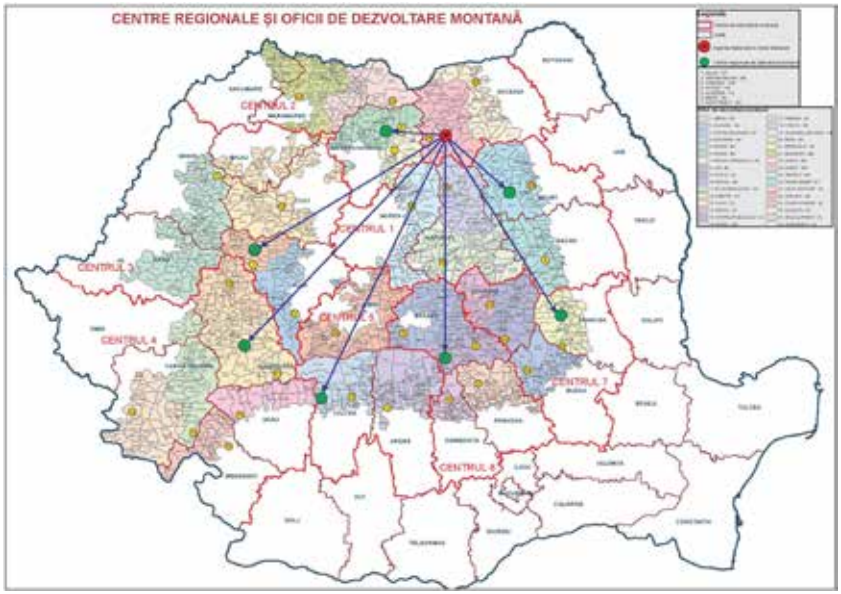


Fig. 1 Reprezentarea zonei montane din România
Sursa: Agenția Națională a Zonei Montane

Specialiștii ANZM, de la sediul central, cât și din teritoriu, participă la organizarea programelor de formare profesională pentru adulți. Un curs foarte apreciat, este cel destinat persoanelor care deservesc Punctele Gastronomice Locale. Acesta a apărut datorită necesității de valorificare superioară a produselor montane și dezvoltarea lanțurilor alimentare scurte și vine să răspundă la o nevoie de formare identificată, pentru o nouă ocupație. În acest sens, s-au făcut numeroase demersuri, care să reglementeze înregistrarea, organizarea, administrarea și fiscalizarea acestor locații.

Punctele gastronomice locale sunt unități reprezentate de bucătăriile particulare din incinta locuințelor din mediul rural, unde se prepară și se servesc produse culinare, după rețete specifice zonei, direct către consumatorul final, pentru un număr de maxim 12 persoane; produsele culinare trebuie preparate din materii prime provenite cu preponderență din producția primară de la nivelul exploatației proprii, precum și de la producătorii locali sau din unități autorizate/înregistrate sanitar- veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Punctele Gastronomice Locale pot fi amplasate și își pot desfășura activitatea în incinta exploatațiilor, fermelor agricole, stânelor, fermelor piscicole, adăposturilor pescărești, centrelor de colectare a peștelui, fondurilor de vânătoare, centrelor de colectare a vânatului, unde se desfășoară una sau mai multe activități conexe cu producția primară: producția de lapte, producția de ouă, producția de miere, creșterea păsărilor/iepurilor, sacrificarea păsărilor/iepurilor în gospodăria proprie, vânătoarea vânatului mic cu pene și blană (fazani, potârnichi, rațe, gâște, iepuri), pescuit, acvacultură, precum și cultivarea legumelor și fructelor



Figura 2. Logo-ul Punct Gastronomic Local
Sursa: Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor

Meniul Punctelor Gastronomice Locale este diferit de meniul altor unități de servire a mesei. Meniul zilnic cuprin-

de un număr maxim de alimente preparate, respectiv 2 aperitive (gustări/ antreuri calde sau reci), 2 preparate felul I (ciorbe, supe, borșuri, etc.), 2 preparate felul II (fel de bază) și 2 deserturi. Aceste alimente gătite vor fi preparate şi oferite consumatorilor, proaspete, în decursul aceleiași zile.

Metodele de preparare ale meniului vor fi pe cât posibil tradiţionale, respectându-se condiţiile de igienă în momentul preparării.

Agenția Națională a Zonei Montane, organizează începând cu anul 2021, programe de formare profesională destinate persoanelor care deservesc Punctele Gastronomice Locale.

Cursurile sunt gratuite și se pot organiza în format fizic, online sau hibrid/mixt. Durata cursului este de 24 ore (4 zile x 6 ore), iar la finalul programului de formare, cursanții primesc un atestat de participare.

Atestatul poate fi utilizat în cadrul procesului de înregistrare la Oficiul Național al Registrului Comerțului, pentru înregistrarea activității PGL, în calitate de persoană fizică autorizată, întreprindere individuală sau, după caz, întreprindere familială, potrivit prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 44/2008.

Programul de formare pentru PGL cuprinde următoarele teme [5]:

1. Puncte Gastronomice Locale – concept, cadru legal, aspecte specifice.

- Înregistrarea juridică (constituirea persoanei juridice); PFA, II, IF (pentru care este necesar atestatul de participare curs), SRL, asociaţii, fundaţii, composesorate etc.
- Înregistrarea fiscală și fiscalizarea activității
- Înregistrarea sanitar- veterinară și pentru siguranța alimentelor Conținutul dosarului: Cerere tip; Schița locului de desfășurare a activității în cadrul PGL; Copia certificatului constatator sau, după caz, a certificatului de înregistrare eliberat de ORC de pe lângă tribunalul în a cărui rază teritorială își desfășoară activitatea, copia carnetului de comercializare a produselor din sectorul agricol/atestatului de producător prin care se face dovada deținerii animalelor, eliberat de primărie, iar în cazul vânătorilor și pescarilor, copia carnetului de membru vânător/permisului de pescuit comercial vizat pe anul în curs de asociațiile profesionale din domeniu în conformitate cu prevederile legislației specifice în vigoare; Copia actului de identitate al reprezentantului legal al operatorului economic; Dovada

care atestă că au fost achitate tarifele stabilite de legislația specifică în vigoare.

2. Organizarea activității din Punctul Gastronomic Local - dotări, reguli de igienizare şi securitate a spaţiilor, igiena persoanelor care deservesc Punctul Gastronomic Local, gestionarea deşeurilor şi protecţia mediului.

3. Activităţi de bază în PGL - asigurarea ingredientelor pentru prepararea hranei (din gospodărie sau vecinătate), manipularea şi depozitarea alimentelor, prepararea hranei, primirea oaspeţilor şi servirea mesei.

4. Promovarea PGL și fidelizarea clienților - comunicarea ofertelor, Instrumente folosite în promovarea Punctului Gastronomic Local, Fidelizarea clienților.

În urma colaborării dintre Agenția Națională a Zonei Montane, Oficiul Național al Registrului Comerțului (ONRC), Institutul Național de Statistică și Studii Economice (INSSE), Ministerul Finanțelor (MF), Agenția Națională de Administrare Fiscală (ANAF), cadrul de reglementare al Punctelor Gastronomice Locale s-a completat prin încadrarea de către INSSE a activității economice desfășurate în Punctul Gastronomic Local (PGL) pe codul CAEN 5610-Restaurante.

De asemenea, trebuie menționată acceptarea de către Oficiul Național al Registrului Comerțului din România a atestatului eliberat participanților la cursurile de formare profesională organizate de către ANZM, destinate persoanelor care doresc să înființeze un Punct Gastronomic Local, ca document care poate fi utilizat în cadrul procesului de înregistrare la ONRC, în calitate de persoană fizică autorizată, întreprindere individuală sau, după caz, întreprindere familială, potrivit prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 44/2008 privind desfășurarea activităților economice de către persoanele fizice autorizate, întreprinderile individuale şi întreprinderile familiale, cu modificările şi completările ulterioare, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 182/2016.

Figura 3. Evoluția Numărului de Puncte Gastronomice Locale în perioada 2018 – august 2023

An	**2018**	**2019**	**2020**	**2021**	**2022**	**August 2023**	**TOTAL**	**%**
Nr. PGL la nivel național	6	43	57	82	58	57	**303**	**100%**
Nr. PGL situate în zona montană conform delimitării extinse din Ordinul comun 97/1332 din 2019 - 948 localități	4	26	38	69	43	21	**201**	**66,33%**

Sursa: Agenția Națională a Zonei Montane

Se observă o creștere semnificativă a numărului de Puncte Gastronomice Locale începând cu anul 2019, care aproape s-a dublat în anul 2021, în condițiile unei piețe a unităților de alimentație publică în scădere și pe fondul generat de o de reticiență în dezvoltarea de noi afaceri în domeniul alimentar. în contextul Pandemiei COVID-19. La sfârșitul lunii august 2023, în România existau un număr de 303 PGL-uri, dintre care, 201 – 66,33% din total, în zona montană. Acestea vin să completeze într-un mod armonios, oferta turistică deja existentă în arealul montan.

Există un interes din ce în ce mai mare pentru deschiderea unor astfel de unități de alimentașie, care vin să valorifice într-un mod eficient, produsele agroalimentare din gospodărie, prin intermediul lanțului scurt alimentar: „de la fermă la furculiță.

Concluzii:

Punctul Gastronomic Local reprezintă un concept ce răspunde cerințelor crescânde în România, privind înființarea unor unităţi de alimentație publică de tip familial, situate în mediul rural, care să ofere produse şi preparate alimentare specifice diverselor zone geografice, cu respectarea normelor şi condițiilor de igienă și siguranță alimentară. Extinderea acestor unități, permite dezvoltarea durabilă a comunităților din zona rurală și a

gospodăriilor țărănești, pescarilor din Delta Dunării, oierilor, viticultorilor, pomicultorilor, apicultorilor, vânătorilor și a altor categorii, care prin intermediul PGL pot să își valorifice superior produsele agricole obținute prin dezvoltarea activității economice complementare de servire a alimentelor produse local. Această abordare, răspunde obiectivelor din Pactul Verde European, unde strategia UE "De la Fermă la Consumator" reprezintă un nou concept prin care europenii apreciază sustenabilitatea alimentară și unde lanțurile scurte de vânzare sunt baza acestui model. PGL reprezintă cel mai scurt lanț de vânzare, neavând nici un intermediar, fiind compus doar din producător și consumator. Contribuie substanțial la păstrarea și promovarea patrimoniului cultural local, material (patrimoniu arhitectural rural, obiecte culturale, etc.) sau imaterial (patrimoniu gastronomic, tradiții, obiceiuri, etc.) care ne definește identitatea națională. Este o modalitate eficientă de valorificare a produselor din gospodăria țărănească în unități de alimentație publică de tip familial, ținând cont de specificul fiecărei zone/regiuni turistice cu tradiții gastronomice recunoscute. Diversificarea activității agricole într-o gospodărie rurală prin înființarea de Puncte Gastronomice Locale reprezintă o nouă oportunitate, care contribuie astfel la dezvoltarea mediului rural într-o manieră sustenabilă, prin crearea de locuri de muncă, menținerea coeziunii comunităților locale și păstrarea tradițiilor culinare, în armonie cu natura.

Referințe bibliografice:

1. Popa Sonia, Belu Nicoleta – Rolul Punctelor Gastronomice Locale în dezvoltarea sustenabilă a zonelor rurale montane - Institutul de Cercetare - Dezvoltare pentru Montanologie Cristian, Sibiu, octombrie 2021
2. Ungureanu, D., Ungureanu Dana Alina – Activități turistice complementare posibile în gospodăria rurală montană – în „Romanian Rural Tourism in International Context. Present and Prospects „, volumul 46, Editura „Performantica", Iași, 2020
3. Ordinul Președintelui ANSVSA nr.111/2008, privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală, cu modificările și completările ulterioare;

4. Ordinul Președintelui ANSVSA nr.106/2019 pentru modificarea și completarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală, aprobată prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008;
Puncte Gastronomice Locale – suport de curs – ANZM – 2021