

Octombrie 2025 N°. 66

Meat.
Milk.

EXPO-Conferința Internațională

Meat.Milk.

REVISTA SPECIALIȘTILOR DIN INDUSTRIILE DE CARNE ȘI LAPTE

ediția a XV-a
25 - 26 mai 2026
Casino Sinaia

www.meat-milk.ro

pag. 14

Educația alimentară - veriga lipsă a securității naționale

pag. 12

// Consumatorul român 2025 - între preț, origine și încredere

pag. 32

// Marketing înșelător, standarde naționale și prevederile legale aferente

pag. 40

// 36 de ani de transformări în industria cărnii din România



CASINO SINAIA

România agroalimentară între două lumi: între ferme și fonduri

pag 8



Paradoxul României: exportăm materii prime, dar importăm masa de prânz

pag 24



Laboratoarele viitorului: unde se întâlnesc știința, tehnologia și gustul

pag 56





SANO – FURAJARE MODERNĂ SRL

PROFITATI DE CONCEPTUL DE CONSULTANTA SANO

CONSULTANTA SI ANALIZA COMPETENTA

Cu 40 de ani de experienta si competenta in domeniul nutritiei moderne, oferim cele mai bune produse si servicii partenerilor nostri, atat din fermele mici, cat si din cele mari.

Împreună, răspundem nevoilor zilnice ale agriculturii și contribuim semnificativ la creșterea sănătoasă prin produse extrem de eficiente, consultanță competentă și cercetare orientată spre viitor.



www.sano.ro

Sano
Die Tier-Ernährer

Câte pofte
atâtea
produse



DIANA
gusturi răsfățate

Bun de tot



EDITORIAL

Mihnea Vasiliu

INDUSTRIA ALIMENTARĂ: DE LA PROMISIUNE LA SENS



De peste treizeci de ani, România își caută echilibrul între ceea ce produce și ceea ce consumă.

Între pământul fertil și raftul de supermarket.

Între tradiția care ne-a format și tehnologia care ne forțează să evoluăm.

Ceea ce trăim astăzi nu mai este o simplă criză de prețuri sau de piețe, ci o confruntare între două lumi: cea a oamenilor care știu să facă și cea a celor care știu să vândă.

Industria alimentară românească se află la mijloc - între o agricultură fragmentată și o piață europeană saturată.

În lapte, am pierdut sistemul centralizat, dar am câștigat libertatea de a inova.

În carne, am pierdut volumele, dar am redescoperit nevoia de calitate și trasabilitate.

În comerț, am pierdut siguranța predictibilității, dar am câștigat contactul direct cu realitatea consumatorului.

România are încă reflexele unei economii care produce mult și păstrează puțin.

Exportăm materii prime, importăm valoare adăugată și repetăm cerul, an de an.

Nimic nu ne împiedică să construim, în sfârșit, o industrie alimentară care nu doar supraviețuiește, ci contează - prin viziune, disciplină și parteneriat real între fermieri, procesatori și stat.

Această revistă este despre oamenii care țin vie o industrie.

Despre cei care nu se tem de schimbare și cred că România poate produce din nou pentru ea însăși.

Despre un drum care nu promite ușurință, ci sens.

Pentru că adevărata modernizare nu se măsoară în fonduri, ci în conștiință, în muncă și în respectul pentru ceea ce punem pe masă.

Mihnea Vasiliu
Director Editorial - InfoGroup
Realizator Emisiune Meat.Milk.

*Perfecționat de
furnizorii belgieni de carne*



*Recunoscut de
adevărații experți*

De neegalat în materie de siguranță, de o calitate constantă și trasabilă în fiecare etapă. Furnizorul belgian de carne transformă fiecare bucată de carne într-o operă de artă și o adaptează gusturilor unui expert ca dumneavoastră.



Găsiți furnizorul dvs. belgian de carne
pe belgianmeat.com



**BELGIAN
MEAT
OFFICE**

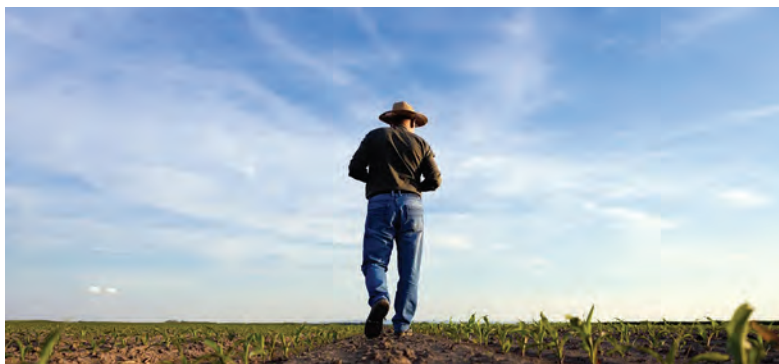
2

EDITORIAL

Cuvântul Editorului

8

România agroalimentară între două lumi



12

Consumatorul român 2025 - între preț, origine și încredere

14

Educația alimentară - veriga lipsă a securității naționale

18

Politica alimentară a României - între directivele de la Bruxelles și realitățile de la București

20

Revoluția tăcută a fabricilor alimentare: digitalizare, senzori și trasabilitate totală



24

Paradoxul României: exportăm materii prime, dar importăm masa de prânz

28

36 de ani de transformări în industria laptelui din România

42

Tehnologia laptelui - cum se schimbă fabricile în era digitală

40

36 de ani de transformări în industria cărnii din România



46

Industria porcului românesc - între pierdere și reconstrucție

48

Pesta Porcină - o criză economică națională cu ecou european

50

Omul din spatele liniei - criza forței de muncă în industria alimentară



52

De la risipă la resursă - economia circulară în industria alimentară românească

56

Laboratoarele viitorului: unde se întâlnesc știința, tehnologia și gustul





Automatizare &
echipamente
DEPOZITE



Furnizăm soluții complete
pentru intralogistică și spații comerciale
de peste 25 de ani



Mobilier &
echipamente
RETAIL



Cine suntem?

Suntem lider de piață în echiparea depozitelor și spațiilor comerciale, cu o experiență de peste 25 de ani. Oferim soluții personalizate prin intermediul unei echipe de specialiști în vânzări, inginerie și design.

Ce facem?

Oferim soluții pentru depozite și spații comerciale, complete și eficiente din punct de vedere al costului, care acoperă întreg spectrul de nevoi logistice la cele mai înalte standarde europene.



Excellent
Small & Medium Enterprises



Cum se transformă industria alimentară și ce rol joacă companiile din culise?

SC Facility Distrib - sprijin tehnologic pentru un viitor alimentar mai sigur și sustenabil



Ne dorim alimente mai curate, mai simple, mai naturale

Tot mai mulți români sunt atenți la ingredientele produselor alimentare. Etichetele simple, ingredientele naturale și procesarea minimă sunt criterii tot mai importante în alegerea alimentelor. În spatele acestei cereri, producătorii de alimente trebuie să își adapteze rețetele, dar și tehnologia.

Aici intervine rolul SC Facility Distrib, care le oferă fabricilor exact ceea ce au nevoie pentru a produce mai eficient, mai curat și mai sigur: echipamente moderne, sisteme de igienizare, control al temperaturii și al fluxurilor de producție. Astfel, compania contribuie indirect la calitatea produselor care ajung pe rafturi.

Alimentația a devenit mai mult decât o necesitate - este o alegere conștientă. Ce mâncăm, cum este produsă hrana și de unde provine sunt întrebări pe care ni le punem tot mai des. Pe fundalul acestor schimbări, industria alimentară trece printr-o transformare accelerată. Iar această transformare nu este posibilă fără sprijinul unor companii mai puțin vizibile pentru publicul larg, dar esențiale în culisele producției. Una dintre ele este SC Facility Distrib, o firmă românească specializată în furnizarea de echipamente și soluții pentru fabricile de produse alimentare.

Nutriție personalizată și aplicații pentru sănătate

Tehnologia a schimbat complet relația noastră cu mâncarea. Astăzi putem folosi aplicații care ne spun ce alimente ni se potrivesc, în funcție de stilul de viață sau chiar de ADN. Producătorii trebuie să țină pasul cu aceste nevoi diverse și să poată adapta rapid rețetele și procesele.

Facility Distrib sprijină acest efort, oferind soluții care permit flexibilitate în procesare, igienă impecabilă și automatizare - toate elemente necesare pentru o producție adaptabilă și sigură.

De unde vine mâncarea noastră?

Tot mai mulți dintre noi vor să știe nu doar ce mâncăm, ci și de unde provine mâncarea. Trasabilitatea - adică posibilitatea de a urmări produsul de la fermă până în farfurie - este un element esențial al siguranței alimentare moderne.

Cu ajutorul tehnologiei, acest lucru a devenit posibil. Facility Distrib contribuie cu echipamente care susțin acest proces: de la igienizarea spațiilor de producție până la controlul digital al etapelor de procesare. Astfel, companiile pot oferi consumatorilor produse mai sigure și mai bine documentate.

Sustenabilitatea nu mai e opțională

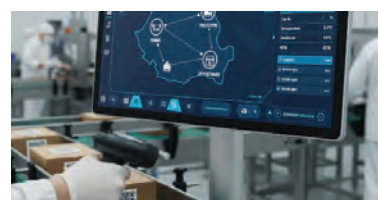
Grija pentru mediu este o temă importantă și în industria alimentară. O fabrică de succes nu înseamnă doar profit, ci și respect pentru resurse. De aceea, echipamentele eficiente energetic, ușor de întreținut și durabile devin tot mai căutate.

SC Facility Distrib a fost fondată tocmai cu scopul de a susține fabricile din România în drumul lor spre performanță și sustenabilitate. Compania oferă echipamente și soluții care reduc consumul de energie, scad costurile de întreținere și cresc eficiența procesului de producție. O investiție într-un echipament bun este o investiție în viitor.

Livrare rapidă, adaptare rapidă

Pandemia a schimbat regulile jocului: livrările rapide au devenit esențiale. Acest lucru nu este valabil doar pentru comenzile online de alimente, ci și pentru echipamentele din fabrici. O piesă lipsă sau o întârziere poate însemna oprirea producției.

Facility Distrib înțelege cât de important este timpul. Compania are o rețea bine pusă la punct și reușește să livreze rapid echipamentele, piesele de schimb sau consumabilele necesare, menținând astfel procesele de producție în funcțiune.



.... un **partener** de încredere pentru afacerea ta!

Concluzie

Industria alimentară se schimbă în fața ochilor noștri. Mâncarea devine mai curată, mai sănătoasă, mai trasabilă și mai adaptată stilului nostru de viață. Însă toate aceste schimbări nu sunt posibile fără sprijinul unor companii tehnice care acționează din umbră, dar cu impact major.

SC Facility Distrib este una dintre aceste companii. Prin produsele și serviciile sale, susține calitatea, siguranța și sustenabilitatea alimentelor pe care le consumăm. Așadar, data viitoare când alegeți un produs alimentar de pe raft, să știți că în spatele lui se află o întreagă rețea de profesioniști - iar printre ei, se numără și Facility Distrib.

ROMÂNIA AGROALIMENTARĂ ÎNTRE DOUĂ LUMI: ÎNTRE FERME ȘI FONDURI



Veronica Ursachi Andrei

România deține una dintre cele mai mari suprafețe agricole din Uniunea Europeană - peste 12,5 milioane de hectare de teren utilizat agricol, potrivit Eurostat. Și totuși, paradoxul persistă: un sol fertil, o producție abundentă, dar o valoare adăugată printre cele mai mici din Europa. Țara care exportă grâu, porumb și animale, importă totuși alimente procesate - pâine, carne, lactate. Aceasta este imaginea unei economii agricole care produce mult, dar câștigă puțin.

0 țară de fermieri, dar fără profit agricol

România numără astăzi aproape **2,86 milioane de exploatații agricole**, adică aproape o treime din totalul Uniunii Europene. Cifra este impresionantă, dar ascunde o realitate fragilă: **peste 90% dintre ferme au sub 5 hectare** - prea mici pentru a fi eficiente economic, prea mari pentru a trăi doar din autoconsum.

Agricultura contribuie cu doar **3% la PIB**, dar implică direct sau indirect peste **20% din populația activă**, cea mai mare pondere din UE.

Paradoxul devine evident: o țară care trăiește încă din agricultură, dar care nu reușește să transforme munca țaranului într-un avantaj economic național.

Din cele peste **700.000 de cereri APIA** depuse anual, majoritatea provin de la exploatații mici, cu 1-10 hectare. În schimb, câteva mii de ferme mari controlează peste jumătate din suprafața lucrată.

Între aceste două lumi - a **micilor producători și a marilor operatori** - nu s-a construit încă un pod real.

Banii există.

Lipsește continuitatea.

Din 2007, România a avut la dispoziție peste **25 de miliarde de euro** prin Politica Agricolă Comună.

În teorie, această sumă ar fi trebuit să aducă modernizare, performanță și competitivitate.

În practică, rezultatele sunt neuniforme: s-au construit ferme, s-au cumpărat utilaje, s-au modernizat spații de procesare, dar **decalajul față de Vest s-a redus doar marginal**.

Problema nu este lipsa fondurilor, ci modul în care sunt folosite.

Programele europene sunt gândite pentru ferme consolidate, într-o

țară dominată însă de exploatații mici și dispersate. Mulți fermieri nu pot accesa fondurile din lipsa garanțiilor, a cofinanțării sau a resurselor administrative necesare pentru proiecte complexe.

În schimb, jucătorii mari - cei care au deja capital și know-how - **acaparează cea mai mare parte a finanțărilor**. Rezultatul este previzibil: se adâncește prăpastia structurală dintre agricultura de subzistență și cea corporativă, orientată spre export.

Exportăm grâu, importăm pâine

România exportă anual milioane de tone de cereale - în 2024, peste **20 de milioane de tone**, fiind printre primii exportatori europeni de grâu și porumb.



Siloz de calitate. Animale sănătoase. Randament optimizat.

Succesul începe cu sămânța.

Hibrizii de porumb pentru siloz Pioneer au puterea de a transforma întregul proces de producție, din câmp, în celula de însilozare, până la producția finală.

Acești hibridi oferă producții mai mari și de calitate superioară a silozului, cu o digestibilitate mai mare a amidonului pe hectar, contribuind la maximizarea valorii nutritive. Cu o perioadă de fermentare redusă, poți menține o producție constantă de lapte, deoarece animalele accesează mai multă energie și substanțe nutritive din hrana lor. Aceste avantaje duc la o producție de lapte crescută, ajută la bunăstarea animalelor și un randament îmbunătățit pentru fermieri.

Victorie din toate unghiurile.



Dar în același timp, **importurile de produse agroalimentare procesate** au depășit 14 miliarde de euro, potrivit Eurostat.

Este dovada clară a unei rupturi între producție și procesare.

Avem materie primă, dar nu și **infrastructura industrială** care să o transforme local.

În sectorul laptelui, peste **55% din materia primă procesată** provine din import.

La carne, România este **importator net**, cu un deficit comercial de aproape **1 miliard de euro anual**.

Aceasta nu este doar o problemă economică, ci una de **securitate**

alimentară: țara care își externalizează hrana își cedează, de fapt, independența.

Ce lipsește: o strategie națională, nu proiecte punctuale

Toate strategiile agricole din ultimii 15 ani au identificat aceleași obstacole: fragmentarea terenurilor, lipsa de asociere, birocrația excesivă, slaba legătură între producție și piață și deficitul de educație economică.

Dar aceste probleme nu pot fi tratate izolat. Ele cer o **viziune unitară**, un proiect care să redea agriculturii românești rolul de **motor economic**, nu de sector asistat.

Europa investește masiv în **agri-**

cultura digitală - senzori, drone, irigații inteligente, platforme de trasabilitate.

România trebuie să intre în acest val nu prin proiecte-pilot simbolice, ci prin **politici coerente**.

Agricultura inteligentă nu înseamnă doar tehnologie, ci **integrarea datelor** - sol, climă, inputuri, prețuri, lanț logistic.

Fermierul și procesatorul: un parteneriat strategic

Viitorul nu mai poate fi construit în afara procesatorului. Fermierii și industria alimentară trebuie să devină parteneri, nu entități separate.

Modelele de succes - cum este **Po-**

lonia - arată că dezvoltarea integrată, de la fermă la raft, **generează de patru ori mai multă valoare** în PIB decât exportul de materii prime.

România agroalimentară se află astăzi între două lumi: cea a fermierilor care muncesc pământul și cea a fondurilor care promit modernizarea. Între ele nu există încă o punte solidă, dar **există premisele construirii ei**.

Avem pământ, resurse umane, capital european și o piață internă în creștere.

Ceea ce lipsește este **continuitatea** - o strategie națională pentru agricultură, care să depășească ciclurile politice și să stabilească, în sfârșit, priorități clare.

Concluzie: Suveranitatea începe de la hrană

România nu-și mai poate permite luxul de a exporta grâu și de a importa pâine.

Adevărata suveranitate nu se scrie în tratate, ci se cultivă pe câmp.

Se clădește în ferme, în fabrici și în parteneriate reale între stat, agricultori și industrie.

Pentru că, în cele din urmă, **suveranitatea alimentară înseamnă libertate economică**.



AVA STAR S.R.L
705200 Pașcani-Iași
Strada 1 Mai, nr.72
Tel : +40 758 049 667

Punct de lucru
Roșcani, județul Suceava
Strada Abatorului
office@avastar.ro

Producător și furnizor
carne de vită, porc și oaie



AVASTAR

True quality meat



CONSUMATORUL ROMÂN 2025 - ÎNTRE PREȚ, ORIGINE ȘI ÎNCREDERE

Mihnea Vasiliu

Într-o economie tot mai volatilă și o piață alimentară aflată în permanentă schimbare, consumatorul român devine un actor strategic, nu doar o variabilă de marketing. Între nevoia de siguranță alimentară și presiunea prețurilor, comportamentul de consum din România se reconfigurează profund. Anul 2025 marchează un moment de cotitură: publicul nu mai alege doar „ce este mai ieftin”, ci „ce poate fi de încredere”.



Conform Eurobarometrului special 540 (Comisia Europeană, 2024), 78% dintre români declară că prețul rămâne principalul criteriu de cumpărare pentru alimente, dar 62% afirmă că originea, trasabilitatea și calitatea percepută sunt aproape la fel de importante. Este o schimbare majoră față de 2018, când doar o treime menționau aceste criterii.

Crizele suprapuse - pandemie, inflație, război - au modificat profund percepția asupra valorii. Alimentele nu mai sunt doar un produs de consum zilnic, ci un element de securitate personală. În 2024, conform INS, gospodăriile românești au cheltuit, în medie, 38% din venitul total pentru hrană, cel mai ridicat procent din Uniunea Europeană, față de 13% în Germania și 17% în Polonia.

Această proporție ridicată explică sensibilitatea excepțională la variațiile de preț, dar și dorința de a obține „valoare reală” pentru fiecare leu cheltuit. În paralel, studiile NielsenIQ (2024) arată o creștere cu 18% a ponderii produselor locale în coșul de cumpărături urban.

Românul din 2025 nu mai cumpără exclusiv în funcție de preț, ci de raportul dintre cost, siguranță și reputație. Pandemia și inflația alimentară au

produs o cultură a comparării: consumatorii verifică etichete, caută producători, analizează originea și se informează online înainte de achiziție.

Potrivit Euromonitor (2024), segmentul “smart shopper” - consumatorii care caută oferte, dar refuză compromisul de calitate - a ajuns la 48% din populația activă. Fenomenul se vede cel mai clar în marile orașe, unde vânzările produselor premium locale (mezeluri artisanale, brânzeturi tradiționale, lactate naturale) au crescut cu peste 25% în ultimii doi ani.

În același timp, inflația alimentară de 7,2% (INS, iunie 2024) a determinat o reorientare spre produse cu durabilitate mai mare și gramaje reduse, fără ca aceasta să însemne renunțarea la calitate.

Percepția consumatorului român față de eticheta “Produs în România” s-a schimbat radical. Dacă în 2015 era asociată mai degrabă cu prețul scăzut, astăzi semnifică încredere și identitate. Conform unui sondaj MA-DR-IPSOS (2024), 71% dintre români consideră că un produs local este mai sigur decât unul importat, iar 58% declară că sunt dispuși să plătească mai mult pentru alimente românești certificate.

Această tendință este alimentată și de neîncrederea în lanțurile globale de aprovizionare. Criza cerealelor din Marea Neagră și creșterea costurilor de transport au adus tema "producătorului național" în prim-plan. Retailul a reacționat rapid: lanțurile de supermarketuri au început să aloce spații dedicate pentru producători locali, iar marketplace-urile online lansează secțiuni cu livrare directă de la fermă.

Totuși, există o diferență între intenție și comportament: doar 45% din achizițiile reale provin din producție autohtonă, potrivit datelor Eurostat 2024. Aceasta indică un potențial uriaș neexploatat - și o oportunitate pentru procesatori și distribuitori români de a câștiga capital de încredere.

Un alt fenomen în creștere este interesul pentru etichetă curată (Clean Label) și pentru alimente cu compoziție naturală. Conform studiului NielsenIQ 2024, peste 50% dintre consumatori citeșc regulat etichetele, iar 34% resping produsele cu liste extinse de aditivi.

Pandemia a accelerat acest comportament, iar platformele digitale au amplificat educația alimentară. Generațiile tinere, urbane, caută alimente fără conservanți, fără zaharuri adăugate și cu proveniență verificabilă. În paralel, consuma-

torii de peste 50 de ani asociază calitatea cu sănătatea și revin la produse tradiționale: lactate simple, carne proaspătă, pâine cu maia.

Rezultatul este o convergență a generațiilor în jurul ideii de autenticitate. Astfel, "românesc" nu mai este doar o chestiune de origine, ci și de compoziție și transparență.

Lanțurile de retail au înțeles rapid schimbarea. În 2024, conform Euronitor, 70% dintre hipermarketuri derulează parteneriate cu mici producători români, iar numărul brandurilor private "locale" a crescut cu 28% în ultimii doi ani. Retailul modern încearcă să recâștige loialitatea consumatorului prin proximitate, claritate și comunicare transparentă.

Procesatorii români încep să valorifice acest trend favorabil. Segmentul de lactate naturale, carne premium și produse ready-to-eat românești a crescut cu 14% în volum în 2024, potrivit INS. Companiile care investesc în calitate, certificare și ambalaje simple câștigă cotă de piață, în timp ce brandurile generice scad.

Totodată, comerțul online devine un canal tot mai relevant. În 2025, peste 12% din vânzările alimentare urbane se vor realiza prin platforme digitale, potrivit Băncii Mondiale. Acest procent se va dubla până

în 2030.

România rămâne una dintre țările europene cu cel mai scăzut nivel de educație nutrițională, dar tendința începe să se inverseze treptat. Campaniile private și inițiativele civice încep să aibă impact: 41% dintre tinerii între 18 și 35 de ani declară că urmăresc surse online despre alimentație sănătoasă (Eurobarometru 2024).

Noile generații adoptă un comportament "hibrid": cumpără rațional, dar rămân sensibile la mesajele de mediu și sănătate. Aceste valori devin criterii reale de cumpărare. În plus, segmentul urban tânăr acceptă mai ușor digitalizarea alimentară - aplicații care monitorizează dieta, coduri QR pentru trasabilitate, platforme de abonament la produse locale.

Industria trebuie să răspundă acestor așteptări cu transparență, comunicare vizuală și implicare în educație.

Toate datele indică o evoluție clară: între 2025 și 2030, piața alimentară românească va deveni informativă, nu instinctuală. Deciziile de cumpărare se vor baza pe date, nu doar pe emoție.

- Segmentul de produse locale va depăși 60% din coșul de cumpărături alimentar (față de 45% azi);
- Produsele cu etichetă curată și

certificare de origine vor crește cu 40%;

- Canalele digitale vor reprezenta cel puțin 20% din comerțul alimentar urban;
- Încrederea în brandurile autohtone va depinde de trasabilitate și reputație, nu de preț.

Pentru procesatori, această transformare aduce o oportunitate uriașă: consumatorul român devine partener de strategie, nu doar client.

În 2025, puterea de cumpărare nu mai înseamnă doar bani, ci puterea de alegere.

Consumatorul român este mai informat, mai selectiv și mai implicat în destinul produsului local.

Pentru industrie, aceasta este o veste excelentă: loialitatea se construiește prin respect și calitate, nu prin preț.

Pentru stat, este o provocare: politica alimentară trebuie să susțină educația, transparența și accesul echitabil.

România nu are nevoie de campanii patriotice, ci de produse care-și susțin singure eticheta.

Iar încrederea - odată recâștigată - poate deveni cea mai valoroasă resursă alimentară a țării.



EDUCAȚIA ALIMENTARĂ - VERIGA LIPSĂ A SECURITĂȚII NAȚIONALE

Alexandra Cismaru

În România ultimului deceniu, securitatea alimentară a fost privită mai degrabă ca o problemă de producție decât ca una de educație. Am discutat despre lanțuri logistice, despre independență agricolă, despre importuri și subvenții - dar rareori despre ceea ce se întâmplă la capătul lanțului, în farfuria consumatorului. Într-o lume în care nutriția, sănătatea și economia sunt tot mai interdependente, educația alimentară devine o chestiune de securitate națională.



De ce mâncarea a devenit o problemă strategică

Într-o societate expusă la crize succesive - sanitare, economice, climatice - hrana nu mai este doar o resursă de consum, ci un instrument de stabilitate socială. Pandemia de COVID-19 și războiul din Ucraina au demonstrat cât de vulnerabil este sistemul alimentar global. Însă, dincolo de lipsa produselor sau creșterea prețurilor, adevărata fragilitate s-a dovedit a fi dezorientarea consumatorului.

Fără repere solide, o populație slab educată alimentar devine ușor manipulabilă: de marketing agresiv, de dezinformare nutrițională sau de oferte low-cost care sacrifică sănătatea pentru preț. Într-o astfel de ecuație, educația alimentară nu mai este un lux intelectual, ci un scut de protecție colectivă.

O țară care produce, dar nu educă

România are una dintre cele mai consistente agriculturi din Uniunea Europeană, dar și una dintre cele mai slabe performanțe la capitolul alfabetizare nutrițională. Potrivit unui studiu Eurobarometru (2024), doar 23% dintre români declară că înțeleg corect informațiile de pe etichetele alimentare, iar mai puțin de 15% știu ce înseamnă o porție zilnică echilibrată.

În același timp, România se confruntă cu un paradox dureros: țară agricolă cu populație bolnavă de alimentație. Rata obezității infantile a depășit 25%, conform datelor OMS, iar bolile cardiovasculare cauzate de dietă ne-

sănătoasă rămân principală cauză de mortalitate.

Așadar, nu lipsa hranei este problema, ci lipsa cunoașterii hranei. O generație întreagă crește fără instrumente de discernământ alimentar, într-un mediu dominat de reclame, ambalaje colorate și promisiuni false de sănătate instantanee.

Când educația alimentară devine infrastructură de securitate

În sens extins, securitatea alimentară înseamnă accesul constant la alimente sigure, nutritive și suficiente. Dar acest acces este inutil dacă populația nu știe cum să aleagă, ce să combine și de ce anumite produse sunt mai valoroase decât altele.

Țările care au înțeles acest lucru - precum Franța, Finlanda sau Japonia - tratează educația alimentară ca pe o infrastructură strategică, la fel de importantă ca drumurile sau spitalele. În Japonia, de exemplu, "shokuiku" (educația despre hrană) este materie obligatorie în școli încă din 2005. Rezultatul? O rată a obezității infantile de doar 4%.

În România, în schimb, orele de "Educație pentru sănătate" sunt rare, opționale și superficial abordate. Manualele nu includ teme despre proveniența alimentelor, impactul asupra mediului sau importanța unei alimentații echilibrate. Iar în mediul rural, unde accesul la informație este limitat, cunoștințele se transmit mai degrabă empiric, nu științific.

Igiena în industria alimentară



Există o preocupare în creștere în rândul populației și sunt discuții din ce în ce mai serioase despre siguranța alimentului și despre protecția consumatorului.

În mod particular, în cazurile în care igiena inadecvată în fabricile din industria alimentară a declanșat o reacție puternică în mass media și în societate, misiunea de-a recâștiga încrederea consumatorului este una extrem de dificilă și în unele cazuri s-a dovedit a fi imposibilă. Un incident de această natură afectează nu doar încrederea consumatorului în brand-ul respectiv, dar poate duce în final la închiderea unității și la pierderea unui număr însemnat de locuri de muncă. Antreprenorul însuși este supus unei presiuni puternice venite atât intern din partea angajaților cât și extern din partea beneficiarilor. Cu măsurile de precauție preventive, această presiune poate fi redusă și riscurile pot fi menținute la un nivel controlabil.

În acest mediu dificil și cu un nivel ridicat de risc pentru antreprenori, ne-am asumat misiunea de-a oferi suport și consultanță în asigurarea siguranței igienizării linilor de producție și eliminarea riscurilor microbiologice înainte ca acestea să își producă efectul.

Pentru personalul implicat în procesul de producție din fabrica dumneavoastră, putem acoperi toate aspectele care țin de operațiunile de igienizare asigurând cel mai bun raport de cost-performanță. Pentru îndeplinirea cerințelor de igienizare în fabrică, vă punem la dispoziție proceduri complete și soluții adaptate specificului producției dumneavoastră printre care amintim:

- ✓ Curățarea și dezinfectarea suprafețelor
- ✓ Curățarea navetelor
- ✓ Igiena personalului
- ✓ Procese de igienizare structurală
- ✓ Igienizare CIP (Cleaning in Place)
- ✓ Curățarea și dezinfectia recipientilor și a vaselor de stocare
- ✓ Curățarea celule de fierbere și afumare
- ✓ Proiectare și instalare "la cheie" pentru echipamentele de igienizare și auxiliare
- ✓ Analiză de cost și optimizare proces

În completarea acestor demersuri vă stăm la dispoziție cu departamente specializate și cu expertiză profesională în domeniul:

- ✓ Training-ului și consultanței
- ✓ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
- ✓ Monitorizarea și îndeplinirea cerințelor de mediu
- ✓ Implementarea de concepte de siguranță și sănătate a angajaților
- ✓ Cooperare extinsă cu instituțiile publice implicate în siguranța igienei

Din dorința de-a menține standardele de profesionalism la nivelul tot mai înalt cerut de mediul în care activăm, echipa noastră beneficiază de un centru de instruire și calificare internă și deasemenea este activ implicată în programele de instruire organizate de instituțiile locale sau europene de reglementare în domeniu (ECHA, EU-OSHA, ANPM etc). În plus față de aceste demersuri, colaborăm sau avem parteneriate cu specialiști externi în domeniile speciale cum sunt: IFS (International Food Standard), laboratoarele de microbiologie, auditul și controlul costurilor sau operațiuni speciale de igienizare.



Industria alimentară - parte din soluție, nu din problemă

Responsabilitatea educației alimentare nu poate reveni exclusiv școlilor sau statului. Industria alimentară are un rol major, poate chiar decisiv, în formarea unui consumator informat.

Prin campanii de transparență, etichetare clară și promovare etică, companiile pot construi încrederea care lipsește astăzi din piață. Conceptul de "etichetă educativă", în care ambalajul oferă nu doar informații tehnice, ci și sfaturi de consum responsabil, câștigă tot mai mult teren în Europa.

Mai mult, procesatorii pot deveni parteneri activi în educația nutrițională, colaborând cu școli, universități și autorități. Programele "de la fermă la clasă" - prin care elevii vizitează ferme, fabrici sau laboratoare alimentare - pot transforma cunoașterea teoretică într-o experiență concretă.

Într-o lume a neîncrederii, industria transparentă devine un educator credibil.

De la risipă la responsabilitate

Un alt aspect al educației alimentare ține de etica consumului. România risipește anual peste 1,3 milioane de tone de alimente - o pierdere enormă de resurse, energie și muncă.

O bună parte din această risipă nu are cauze logistice, ci comportamentale: cumpărăm prea mult, gătim ineficient, aruncăm produse încă bune din neîncredere sau neatenție.

Prin campanii educaționale simple - cum ar fi "Cumpără cât consumi" sau "Gătește responsabil" - statele europene au reușit să reducă pierderile alimentare cu până la 20%. România ar putea replica aceste modele cu sprijinul supermarketurilor, asociațiilor de procesatori și ONG-urilor.

Risipă mai mică înseamnă nu doar economie, ci și securitate alimentară sporită.

Educația alimentară și suveranitatea economică

Un consumator educat este, indirect, un susținător al economiei naționale. Alegerea conștientă a

produselor locale, în detrimentul celor importate, înseamnă stimularea fermierilor și procesatorilor români.

Însă acest comportament nu se formează prin lozinci patriotice, ci prin educație și încredere. Când un consumator înțelege de ce un produs local este mai proaspăt, mai sigur și mai sustenabil, el devine un agent al dezvoltării interne.

De aceea, educația alimentară este nu doar un instrument de sănătate publică, ci și un mecanism de reziliență economică. În vremuri de criză, o populație care își cunoaște sursele de hrană și le valorifică inteligent este o populație protejată.

Un apel la strategie națională

România are nevoie de o strategie națională de educație alimentară, integrată între Ministerul Educației, Ministerul Agriculturii, Ministerul Sănătății și mediul privat.

Aceasta ar trebui să includă:

- Introducerea educației alimentare în programa obligatorie din învățământul primar și gimnazial;
- Crearea unei platforme naționale de resurse educative gratuite, validată științific;

- Implicarea industriei alimentare în campanii de conștientizare publică;

- Parteneriate între școli, universități și companii pentru formarea tinerilor specialiști în nutriție și comunicare alimentară.

O asemenea strategie nu ar costa mult, dar ar genera beneficii uriașe: o populație mai sănătoasă, o industrie mai credibilă și o economie mai stabilă.

Concluzie - Hrana cunoașterii

Educația alimentară nu înseamnă doar să știi ce e bun de mâncat. Înseamnă să înțelegi cum funcționează sistemul care îți hrănește viața.

Într-o lume globalizată, în care lanțurile de aprovizionare pot fi întrerupte oricând, iar dezinformarea circulă mai repede decât alimentele, cunoașterea devine cel mai sigur nutrient.

România produce mult, dar trebuie să învețe să consume inteligent. Pentru că, în final, adevărata securitate alimentară nu se măsoară în silozuri sau abatoare, ci în nivelul de educație al celor care aleg, gătesc și trăiesc prin hrană.





SEMTEST-BVN

un semtest al fermierilor



Genetică & Reproducție

Domenii de activitate:

- Producerea de material seminal;
- Difuzarea materialului seminal;
- Consultanță de specialitate în reproducție și I.A.;
- Organizarea reproducției și I.A.;
- Cursuri de formare în I.A.

Parteneriatul cu SEMTEST-BVN Mureș vă garantează accesul la un pachet complet în domeniul reproducției bovinelor și suinelor, incluzând material seminal cu înaltă valoare genetică și servicii de calitate, toate la preț de producător.

Ofertă genetică din Rasele:

Bălțată Simmental • Holstein Friză • Red Holstein • Brună Schwyz • Pinzgau • Bivol
Angus • Limousine • Piemontese • Blonde d'Aquitaine • Charolaise • Alb-Albastru Belgian • Wagyu

S.C. SEMTEST BVN S.A.
Sîngeorgiu de Mureș, ROMÂNIA
Str. Tofalău nr.677

Mobil: +40-736-952050, +40-731-316201
Tel.: +40-265-318913
Fax: +40-265-319003

E-mail: contact@semtest-bvn.ro
Web: www.semtest-bvn.ro
FB: facebook.com/semtestBVNmures

POLITICA ALIMENTARĂ A ROMÂNIEI - ÎNTRE DIRECTIVELE DE LA BRUXELLES ȘI REALITĂȚILE DE LA BUCUREȘTI

Emilia Ștefan

Politica alimentară europeană intră într-o nouă fază, marcată de două obiective fundamentale: securitatea alimentară și tranziția verde. În centrul acestei dinamici se află statele membre, obligate să echilibreze directivele venite de la Bruxelles cu realitățile proprii economiei agricole. România, una dintre cele mai importante țări producătoare din estul Uniunii Europene, se află într-un punct critic: trebuie să decidă dacă va continua să reacționeze la politicile europene sau dacă va începe să le influențeze activ.



După crizele suprapuse din ultimii ani - pandemia, războiul din Ucraina și inflația energetică - Comisia Europeană a redefinit conceptul de suveranitate alimentară. Nu mai este vorba despre izolare, ci despre capacitatea fiecărui stat de a asigura lanțuri de aprovizionare stabile și reziliență industrială. România are una dintre cele mai solide baze agricole din Uniune, dar dependența de importuri de produse procesate rămâne ridicată. Conform Eurostat (2024), peste 35% din alimentele finite consumate în România provin din alte state membre. În acest context, obiectivele Bruxelles-ului se transformă în paradoxuri locale: directivele privind sustenabilitatea și reducerea emisiilor se aplică unei industrii aflate încă într-un stadiu incipient de industrializare.

Politica europeană Farm to Fork a fost concepută pentru țări cu lanțuri alimentare integrate, însă în România aceste lanțuri sunt fragmentate - producția agricolă, procesarea și distribuția funcționează separat. Aplicarea directivelor europene fără adaptare națională produce blocaje, mai ales pentru întreprinderile mici și mijlocii.

Planul Național Strategic (PNS) 2023-2027, aprobat de Comisia Europeană, prevede alocări totale de peste 15,8 miliarde euro, dintre care 8,1 miliarde provin din fonduri FEAGA (plăți directe) și 7,7 miliarde din FEADR (dezvoltare rurală). Din această sumă, mai puțin de 20% sunt direcționate către procesare, modernizare industrială și integrare logistică. Raportul de monitorizare publicat de Comisia Europeană în martie 2024 arată că România are una dintre cele mai scăzute rate de execuție pentru proiectele destinate industriei alimentare - sub 25% în primii doi ani de implementare. Principalele cauze sunt întârzierile în aprobarea ghidurilor, lipsa cofinanțării private și blocajele administrative la nivel regional.

Birocrația rămâne principala cauză a diluării politicii alimentare europene în plan național. În timp ce Bruxelles-ul vorbește despre inovare, România continuă să se confrunte cu proceduri greoaie și documentație excesivă. Există o ruptură evidentă între planurile declarate și capacitatea administrativă reală de implementare.

Obiectivele Green Deal sunt, în teorie, convergente cu interesele României: reducerea pierderilor alimentare, scăderea emisiilor din procesare, creșterea utilizării energiei regenerabile. În practică, însă, costurile acestei tranziții sunt ridicate, iar industria locală are o marjă de profit prea mică pentru a le suporta singură. Potrivit Băncii Mondiale [2024], implementarea completă a standardelor "verzi" ar necesita investiții suplimentare de peste 2 miliarde euro în modernizarea echipamentelor și infrastructurii. Cele mai afectate sectoare sunt procesarea laptelui, industria cărnii de porc și panificația.

Deși Bruxelles-ul oferă finanțare prin programele Horizon Europe și InvestEU, accesul României rămâne limitat. În 2023, doar 0,6% din fondurile europene pentru inovare în agricultură au fost atrase de entități românești. Lipsa parteneriatelor internaționale, dar și birocrăția internă, reduc șansele de finanțare și întârzie modernizarea sectorului.

România aplică politicile europene, dar rareori participă la construcția lor. Reprezentarea în grupurile de lucru de la Bruxelles este redusă,

iar consultarea mediului privat la nivel intern este adesea formală. Această pasivitate strategică face ca interesele industriei alimentare românești să fie frecvent neglijate în etapele de decizie europeană. Țări precum Polonia, Franța sau Olanda investesc constant în lobby profesional la Bruxelles, susținând poziții coerente în dosarele legislative. Polonia, de exemplu, a obținut derogări temporare pentru emisiile industriale și scheme de ajutor dedicate procesatorilor locali. România nu a formulat cereri similare, deși se confruntă cu aceleași dificultăți.

Un pas necesar ar fi crearea unei Reprezentanțe Permanente pentru Industria Alimentară Românească în cadrul Reprezentanței României la Uniunea Europeană, cu rol de comunicare între ministere, asociații de producători și Comisie. Aceasta ar asigura o prezență constantă, o capacitate reală de negociere și o mai bună aliniere la interesele strategice europene.

La nivel intern, strategia alimentară a României rămâne fragmentată. Există programe pentru produse românești, pentru lanțuri scurte și pentru sustenabilitate, dar fără o

viziune comună. Ministerul Agriculturii, Ministerul Economiei și Ministerul Sănătății gestionează politici paralele, iar rezultatele sunt greu de cuantificat. În 2024, România a introdus programul "Produs în România", menit să susțină etichetarea și promovarea internă, însă lipsa unei campanii coerente și a unui cadru fiscal favorabil i-a redus impactul. În același timp, politicile de promovare externă sunt dispersate între mai multe agenții, fără continuitate sau o strategie clară de brand național.

Pentru ca politica alimentară românească să devină eficientă, este nevoie de integrare interministerială. Crearea unui Consiliu Național pentru Politica Alimentară, cu participare guvernamentală, academică și privată, ar putea asigura un cadru de decizie unitar și predictibil.

Criza din Ucraina a readus în prim-plan o realitate adesea neglijată: alimentația nu este doar o temă economică, ci și una de securitate publică. Dependenta de importuri, vulnerabilitatea logistică și volatilitatea prețurilor pot afecta stabilitatea socială. În 2024, peste 20% dintre gospodăriile românești au

raportat dificultăți în asigurarea alimentelor de bază (INS), iar aproape 1,3 milioane de tone de alimente se pierd anual, potrivit Ministerului Mediului. O politică alimentară modernă ar trebui să includă nu doar susținerea industriei, ci și educație nutrițională, reducerea risipei și sprijin pentru accesul echitabil la hrană sigură.

România nu mai poate rămâne doar beneficiar al politicilor europene. Este momentul să devină participant activ la definirea regulilor jocului. Politica alimentară românească trebuie să treacă de la conformare birocratică la viziune industrială și geopolitică. O industrie alimentară competitivă nu se construiește prin alocări bugetare, ci prin coerență și strategie. Bruxelles-ul stabilește direcția, dar Bucureștiul trebuie să decidă ritmul.

Între directive și realitate, între Green Deal și agricultura de subzistență, România are o alegere de făcut: să rămână un executant al politicilor europene sau să devină un actor care le definește.



REVOLUȚIA TĂCUTĂ A FABRICILOR ALIMENTARE: DIGITALIZARE, SENZORI ȘI TRASABILITATE TOTALĂ

Industria 4.0 ajunge în abatoare și fabrici de lactate



Alexandra Cismaru

Sinopsis

Automatizarea, inteligența artificială și Internetul Lucrurilor (IoT) pătrund tot mai mult în industria alimentară. De la monitorizarea temperaturii în timp real la platforme de trasabilitate bazate pe blockchain, tehnologia devine un partener de producție. Articolul explorează exemple românești și europene de digitalizare reușită, costurile reale ale tranziției și beneficiile în termeni de eficiență, calitate și încredere a consumatorului.

1. De la bandă rulantă la algoritm

Timp de zeci de ani, fabricile alimentare au fost asociate cu forța de muncă intensă, zgomotul utilajelor și fluxurile liniare de producție. În 2025, această imagine se schimbă rapid. În spatele liniilor de abatorizare, în camerele de maturare a brânzeturilor sau în secțiile de ambalare a laptelui, senzorii și algoritmi încep să preia rolurile critice.

Ceea ce se întâmplă acum este o revoluție tăcută, nu spectaculoasă la suprafață, dar profundă în consecințe. Fabrica modernă nu mai este doar un loc unde se produce mâncare, ci un ecosistem conectat digital, în care fiecare etapă este măsurată, analizată și optimizată în timp real.

Aceasta este Industria 4.0 a alimentelor: un model de producție bazat pe date, senzori inteligenți, rețele interconectate și algoritmi capabili să anticipeze, să corecteze și să învețe.

2. De ce digitalizarea a devenit o necesitate, nu un moft

Creșterea costurilor de producție, presiunea reglementărilor europene privind siguranța alimentară și deficitul de forță de muncă au forțat industria să se modernizeze.

În abatoare, lipsa personalului calificat a devenit o problemă structurală. În fabricile de lactate, pierderile cauzate de variațiile de temperatură sau de neconformități microbiologice pot însemna sute de mii de euro anual.

În paralel, cerințele de trasabilitate totală impuse de legislația UE obligă operatorii să poată demonstra originea fiecărui ingredient și traseul său până la raft.

Digitalizarea oferă o soluție comună pentru toate aceste provocări:

- reducerea pierderilor,
- automatizarea controlului calității,
- optimizarea consumului energetic,
- și, cel mai important, recâștigarea încrederii consumatorului.

“În industria alimentară, datele au devenit la fel de importante ca materia primă”, afirmă un consultant european citat de Food Processing Europe (2025). “Fabrica modernă nu mai produce doar alimente, ci și informație despre ele.”

3. Senzorii: ochii și urechile noi generații de fabrici

Primul pas în transformarea digitală este implementarea senzorilor. Aceștia funcționează ca niște simțuri electronice, capabile să observe tot ce se întâmplă în timp real: temperatură, umiditate, vibrații, fluxuri de aer, presiune, niveluri de oxigen, pH, salinitate sau prezența bacteriilor.

Într-o fabrică de lactate, de exemplu, senzorii IoT montați în tancurile de pasteurizare transmit constant date despre temperatură și timp de expunere, prevenind abaterile care pot compromite loturi întregi. În abatoare, senzorii optici pot detecta impurități sau abateri de culoare care indică o problemă de calitate.

Sistemele moderne sunt capabile să trimită alerte instantanee către tehnologi, să oprească automat liniile de producție și să documenteze toate incidentele pentru raportare automată către autorități.

Acest tip de supraveghere digitală reduce eroarea umană și crește consistența produsului final.

4. Inteligența artificială nu de la control la predicție

Dacă senzorii colectează date, inteligența artificială (AI) le transformă în decizie.

Noile platforme AI din industria alimentară nu se limitează la monitorizare, ci anticipează evenimente. De exemplu:

- pot estima momentul optim pentru curățarea echipamentelor, reducând opririle neplanificate;
- pot identifica tendințe subtile în parametrii microbiologici, anticipând contaminările;
- pot ajusta în timp real procesele de fermentație sau maturare pentru a menține calitatea constantă.

În fabricile de carne, algoritmi de recunoaștere vizuală pot analiza carcasele în flux, clasificându-le automat în funcție de calitate și tip. În procesarea laptelui, AI poate regla dozajul de enzime sau temperatura în funcție de caracteristicile fiecărui lot.

Rezultatul: eficiență crescută, costuri reduse, zero compromisuri de siguranță.

5. Blockchain și trasabilitatea totală

Una dintre cele mai mari provocări ale industriei rămâne trasabilitatea completă în urmărirea exactă a traseului fiecărui ingredient, de la fermă până la raft.

Tehnologiile blockchain oferă acum o soluție aproape perfectă: fiecare etapă a producției este înregistrată într-o bază de date descentralizată, imposibil de modificat ulterior.

Astfel, atunci când consumatorul scanează un cod QR de pe o cutie de lapte sau un pachet de carne, poate vedea:

- ferma de proveniență,
- data colectării,
- traseul transportului,
- lotul de procesare,
- rezultatele analizelor de laborator.

În România, primele proiecte-pilot au apărut deja:

- o cooperativă de procesare a cerealelor din Moldova testează trasabilitatea completă prin blockchain;
- o fabrică de lactate din Transilvania a introdus coduri dinamice QR care se actualizează în timp real cu date din sistemul intern ERP;
- un abator din vestul țării folosește platforme IoT pentru verificarea automată a lanțului frigorific.

Aceste soluții, odată standardizate, vor permite integrarea României în ecosistemul european de trasabilitate digitală, un obiectiv vizat de Comisia Europeană până în 2030.

6. Exemple europene: ce funcționează și cât costă

Modelul de digitalizare a industriei alimentare diferă de la o țară la alta, dar principiul este același: integrarea datelor în lanțul valoric.

- Danemarca: toți procesatorii de carne de porc utilizează platforme digitale pentru monitorizarea

temperaturii și igienei, conectate direct la autoritatea veterinară. Rezultatul: reducerea incidentelor sanitare cu 32%.

- Olanda: cooperativele de lactate folosesc AI pentru analiza compoziției laptelui la nivel de fermă, optimizând transportul și reducând emisiile cu 15%.
- Italia: industria vinului și a brânzeturilor DOP a integrat blockchain-ul în certificarea de origine, creând o relație de încredere directă între producător și consumator.

Costurile inițiale ale tranziției variază între 150.000 și 1 milion de euro pentru o unitate medie, în funcție de nivelul de automatizare. Însă investiția se amortizează, în medie, în 3-5 ani, prin scăderea pierderilor, creșterea productivității și reducerea costurilor de control.

7. România: pași timizi, dar reali

Deși industria alimentară românească pornește de la un decalaj tehnologic față de Europa de Vest, dinamica ultimilor doi ani arată un trend clar: digitalizarea devine prioritate strategică.

Conform datelor MADR și INS (2025), peste 30% dintre fabricile mari de procesare a laptelui și a cărnii au implementat deja sisteme digitale de control al temperaturii, fluxurilor și stocurilor.



Companii din Transilvania, Banat și sudul țării colaborează cu start-up-uri IT locale pentru:

- monitorizarea automată a fluxurilor de producție;
- integrarea senzorilor în camerele frigorifice;
- și digitalizarea trasabilității loturilor de carne.

Fondurile europene din cadrul PNS 2023-2027 și programele "InvestEU" susțin aceste transformări, cu granturi nerambursabile de până la 60% pentru investițiile în echipamente digitale și software industrial.

8. Siguranța alimentară și avantajul datelor

Unul dintre cele mai mari beneficii ale digitalizării este creșterea siguranței alimentare.

Sistemele inteligente pot detecta instantaneu orice anomalie și pot opri automat fluxul afectat. Datele sunt înregistrate și pot fi auditate de autorități în timp real, eliminând suspiciunile și întârzierile birocratice.

Pentru consumator, acest lucru înseamnă încredere măsurabilă: nu trebuie să creadă eticheta pe cuvânt, ci poate verifica originea și conformitatea.

În același timp, pentru autorități,

digitalizarea facilitează intervenția rapidă în caz de alertă alimentară. În locul retragerilor masive, pot fi identificate exact loturile afectate, reducând pierderile și riscurile de imagine pentru producători.

9. Provocările reale: costuri, competențe, mentalitate

Transformarea digitală nu este lipsită de obstacole.

Cele mai mari dificultăți raportate de procesatori români sunt:

- costurile ridicate ale echipamentelor și software-ului industrial;
- lipsa specialiștilor în automatizare și analiză de date;
- reticența culturală față de schimbare;
- teama de pierdere a locurilor de muncă tradiționale.

În realitate, digitalizarea nu elimină oameni, ci creează meserii noi: operatori de sisteme, tehnicieni de date, specialiști în mentenanță predictivă.

Problema nu este tehnologia, ci mentalitatea. Industria alimentară a fost mult timp percepută ca tradiționalistă, conservatoare. Însă tinerii antreprenori și managerii din noua generație aduc o abordare orientată spre eficiență și transparență, iar piața începe să răspundă.

10. De la digitalizare la sustenabilitate

Digitalizarea nu este doar un pas spre eficiență, ci și spre sustenabilitate.

Prin controlul precis al resurselor, fabricile pot reduce consumul de apă și energie, pot limita pierderile alimentare și pot gestiona mai bine deșeurile.

Un raport al European Food Tech Alliance (2024) arată că digitalizarea completă a lanțului alimentar poate reduce emisiile de carbon cu 12-20% și pierderile alimentare cu până la 30%.

În România, tot mai multe companii din domeniul lactatelor și cărnii adoptă principiul "zero waste" prin digitalizarea fluxurilor de deșeuri organice și redirecționarea lor către biogaz sau furaje.

11. Fabrica viitorului: conectată, transparentă, autonomă

Dacă privim spre 2030, fabrica alimentară a viitorului va fi un sistem aproape autonom:

- Roboți colaborativi (cobots) vor lucra cot la cot cu operatorii umani în zonele de ambalare și inspecție;
- Platformele IoT vor monitoriza fiecare parametru de producție și vor ajusta procesele automat;
- AI-ul industrial va face

mentenanță predictivă, va preveni opririle și va optimiza rețetele;

- Blockchain-ul va documenta fiecare pas, de la materia primă la livrare, oferind o trasabilitate completă.

Într-un astfel de sistem, rolul omului nu dispare, ci evoluează: devine supraveghetor al datelor și garant al eticii alimentare.

12. Concluzie: tehnologia care redă încrederea

Revoluția digitală din industria alimentară nu este o poveste despre roboți care înlocuiesc oameni, ci despre tehnologie care redă încrederea.

Într-o lume în care consumatorii vor să știe tot ce a produs, cum, când și de ce se digitalizarea devine un limbaj comun între fabrică, autoritate și client.

România se află încă la începutul drumului, dar are un avantaj rar: o industrie tradițională solidă și o generație nouă de profesioniști care înțeleg că siguranța alimentară începe cu date sigure.

Industria 4.0 nu este doar viitorul fabricilor alimentare.

Este garanția că, în următorul deceniu, calitatea și transparența vor deveni standard, nu excepție.





PORTOFOLIUL DE PRODUSE SANO

PRODUSE ȘI CONCEPTE DE FURAJARE
EXTREM DE EFICIENTE

Sănătate, eficiență și deplină putere inovatoare – aceasta este triada care evidențiază produsele noastre. Produsele Sano garantează clienților noștri accesul la premixuri, concentrate și înlocuitori de lapte de înaltă performanță și de mare valoare calitativă, cu ingrediente bogate în conținut, inserate în concepte de furajare individuale.

Sano
Die Tier-Ernährer



www.sano.ro

PARADOXUL ROMÂNIEI: EXPORTĂM MATERII PRIME, DAR IMPORTĂM MASA DE PRÂNZ

Mihnea Vasiliu

România are unul dintre cele mai fertile soluri din Europa și o tradiție agricolă solidă. Cu toate acestea, realitatea economică din 2025 contrazice imaginea unei țări autosuficiente: biscuiții vin din Italia, conservele din Polonia, lactatele din Germania, iar carnea procesată - din Ungaria sau Olanda. Paradoxul este evident: producătorii români cultivă grâu, porumb, floarea-soarelui și cresc animale, dar mare parte din produsele care ajung pe mesele consumatorilor sunt fabricate în afara țării.

Conform datelor Institutului Național de Statistică și Eurostat, România a importat, în prima jumătate a anului 2025, produse agroalimentare în valoare de aproximativ 5,9 miliarde de euro. Asta înseamnă o medie de peste 32 de milioane de euro pe zi. Deficitul comercial pe segmentul alimentar a depășit deja 2,8 miliarde de euro în primele șase luni, în creștere față de perioada similară din 2024.

Cele mai mari ponderi în importuri sunt deținute de:

- produse de panificație, biscuiți și patiserie - peste 120 de milioane de euro;
- preparate și conserve din carne și legume - circa 60 de milioane de euro;
- lactate și brânzeturi - aproximativ 80 de milioane de euro;
- supe, sosuri și alimente procesate - peste 50 de milioane de euro.

Aceste produse sunt cele care formează, practic, "masa de prânz" a României urbane.

"Exportăm pământ și importăm valoare." - Mihnea Vasiliu

România rămâne un exportator important de materii prime agricole. În 2024, conform Eurostat - Comext, exporturile de cereale au depășit 20 de milioane de tone, în principal grâu, porumb și orz, cu o valoare totală de aproximativ 5,5 miliarde de euro. Totuși, ponderea produselor finite alimentare în exporturile totale este redusă: sub 20%, potrivit datelor MADR. Aceasta înseamnă că România vinde materie primă la prețuri mici și cumpără alimente procesate la prețuri de trei până la cinci ori mai mari.



O parte semnificativă a dezechilibrului vine din relațiile comerciale cu țările vecine:

- Ungaria - principal partener pe carne, lactate și furaje, dar și cea mai mare sursă de deficit;
- Polonia - exportă masiv produse de panificație, lactate și carne procesată;
- Germania și Olanda - lideri la lactate, produse congelate și procesate;

- Bulgaria - furnizor constant de legume și fructe.

Deși aceste țări nu au neapărat o capacitate agricolă mai mare decât România, ele au infrastructuri de procesare și logistică mult mai consolidate, ceea ce le permite să transforme surplusul agricol în produse finite competitive.

Cauzele principale ale paradoxului:

1. Lipsa unei industrii de procesare competitive. România are peste 2,8 milioane de exploatații agricole, dar doar câteva sute de fabrici agroalimentare mari. Capacitatea industrială este fragmentată, iar lanțurile de aprovizionare nu sunt integrate.
2. Dependența de importuri în sectoare-cheie. În 2024, aproximativ 35% din laptele procesat în România a provenit din import, potrivit Observatorului Pieței Laptelui. În carne, deficitul comercial depășește 900 de milioane de euro anual.



KOSAROM
Fine Store



Cea mai bună carne
din fermele proprii



3. Lipsa infrastructurii logistice. Depozitele frigorifice, centrele de ambalare și rețelele de distribuție regională sunt insuficiente. Fermierii vând materie primă în vrac, procesatorii importă produs semi-finit, iar retailerii se aprovizionează direct din afara țării.

4. Absența brandingului și a promovării coerente. Produsele românești au o valoare de percepție redusă pe piețele externe, în lipsa unei strategii de comunicare integrate.

În anii 190, Polonia avea un deficit agroalimentar de peste 1,4 miliarde de euro, potrivit Ministerului polonez al Economiei. Prin investiții masive în procesare, logistică și branding național, a reușit ca, în 2024, să ajungă la un excedent de 7,3 miliarde de euro, conform datelor Eurostat. Cheia succesului: corelarea fermelor cu procesatorii, stimulente fiscale pentru fabrici locale, reindustrializarea rurală

și promovarea etichetei "Made in Poland". România are aceleași resurse naturale, dar îi lipsește continuitatea politicilor. În absența unei strategii de țară coerente, eforturile private rămân izolate.

Specialiștii converg asupra câtorva direcții prioritare:

1. Investiții în procesare locală - fabrici pentru carne, lapte, conserve și produse de panificație;
2. Infrastructură logistică modernă - depozite, centre de colectare, lanț frigorific;
3. Finanțare dedicată procesatorilor români - linii speciale de creditare garantate public;
4. Branding național unitar - relansarea campaniei "Produs în România" cu vizibilitate europeană.

Paradoxul României se vede zilnic pe rafturile supermarketurilor: exportăm grâu și importăm biscuiți, exportăm lapte crud și cumpărăm iaurt ambalat din import. Este o realitate costisitoare, dar nu ire-

versibilă. Deficitul comercial nu trebuie privit doar ca o pierdere, ci ca o hartă a oportunităților. Fiecare categorie cu importuri ridicate ar trebui să devină prioritate de investiție.

România nu duce lipsă de resurse, ci de coordonare. Avem teren fertil, fermieri pricepuți și capital eu-

ropean, dar valoarea se pierde pe drum. Reconstruirea lanțului de la fermă la procesator și de la procesator la consumator nu este doar o ambiție economică, ci o condiție de supraviețuire. Iar direcția corectă nu este spre mai multe exporturi brute, ci spre mai multă valoare creată acasă.



Stăruie Necelahrui



Un aperitiv de nota 10
se recunoaște
după savoare, nu după
plating.



Cea mai premiată
gamă de crud-uscate
din România



CINE MĂNÂNCĂ Împreună

RĂMÂNE Împreună

36 DE ANI DE TRANSFORMĂRI ÎN INDUSTRIA LAPTELUI DIN ROMÂNIA



Veronica Ursachi Andrei

De la fabricile centralizate la modernizarea europeană

Industria laptelui din România a traversat, în ultimele trei decenii și jumătate, un proces amplu de restructurare. De la fabricile județene integrate într-un sistem planificat, până la procesatori moderni, aliniați standardelor UE, sectorul lactatelor a înregistrat pierderi, stagnări și relansări succesive. Evoluția este vizibilă atât în infrastructura de procesare, cât și în structura fermelor și a pieței interne. România are peste 12,5 milioane de hectare de teren utilizat agricol, iar structura fermelor rămâne extrem de fragmentată.

1. Sistemul centralizat - stabilitate, dar fără diversitate

Înainte de 1989, rețeaua de fabrici județene de lapte și unități regionale, coordonate de Ministerul Agriculturii, asigura o colectare și o distribuție relativ uniforme la nivel național. Gama de produse era limitată, dar predictibilă: lapte pasteurizat, iaurt, smântână, unt și câteva tipuri de brânzeturi. Modelul era stabil, însă cu inovație redusă și puțină diversitate de portofoliu.

2. Anii 190 - colapsul fabricilor locale și fragmentarea producției

După 1990, prăbușirea sistemului planificat a produs o ruptură profundă. Privatizările rapide, lipsa investițiilor și degradarea infrastructurii de colectare au dus la închiderea multor fabrici locale. În anii 2000, volumele de lapte destinate industriei s-au redus semn-

nificativ, iar o bună parte din producția gospodăriilor mici a rămas în afara circuitului industrial. Tranziția a însemnat fragmentare, pierdere de competitivitate și intrarea într-o perioadă lungă de stagnare structurală.

3. Reconstrucția anilor 2000 și presiunea aderării la UE

Începutul anilor 2000 aduce investiții private și programe precum SAPARD, care deschid drumul modernizării liniilor de procesare. Pragul aderării la UE (2007) impune standarde stricte de siguranță, trasabilitate și calitate. La mijlocul anilor 2000, din câteva sute de unități existente, doar aproximativ treizeci și cinci erau autorizate pentru comerț intracomunitar, iar câteva zeci corespundeau integral standardelor UE; în deceniul următor, numărul unităților conforme a depășit o sută. Modernizarea a scos însă la iveală un paradox: procesarea s-a tehnologizat, dar materia primă provenea în continuare, în mare parte, din exploatații mici, greu de integrat într-un sistem complet de trasabilitate.



4. Dezvoltarea fermelor comerciale mari și decalajele de productivitate

Ultimul deceniu a adus creșterea vizibilă a fermelor comerciale mari (sute până la mii de capete), capabile să livreze constant lapte la standarde europene. Totuși, decalajele de productivitate față de media UE persistă. În 2023, productivitatea aparentă medie în România a fost de circa 3.400 kg lapte/vacă/an, în timp ce media UE a atins aproape 7.800 kg/vacă/an. Această diferență reflectă mixul de rase, furajarea, managementul fermei și structura foarte fragmentată a sectorului.

5. Consum intern și balanță comercială: presiunea importurilor

Consumul intern de lactate rămâne sub media europeană, iar balanța comercială pe segmentul lactatelor este tensionată. Datele statistice recente arată creșteri semnificative ale importurilor de lapte brut în 2024 față de 2023 (avans de peste 40% în primele zece luni), concomitent cu o dinamică pozitivă a colectării interne la procesatori. Dinamica importurilor indică o dependență conjuncturală a industriei de materia primă din afara țării, în special în perioadele de volatilitate a prețurilor.

6. Provocările actuale și direcțiile viitorului

Provocările-cheie rămân: fragmentarea terenurilor și a producției, slaba asociere a fermierilor mici, accesul dificil la cofinanțare și birocrăția care încetinește proiectele. Fără o integrare mai bună între fermă și procesator, România va continua să exporte materie primă și să importe valoare adăugată. Soluția trece prin: consolidarea cooperativă, investiții în productivitate (genetică, furajare, management), digitalizare (trasabilitate, date operaționale) și dezvoltarea portofoliilor cu valoare mare (brânzeturi maturate, produse funcționale).

Concluzie - un sector în tranziție cu potențial de convergență

Cei 36 de ani de transformări au dus de la un sistem centralizat, eficient în colectare, la un sector modernizat tehnologic, dar încă fragmentat. România dispune de infrastructură industrială mai bună, ferme comerciale în creștere și acces la piața unică europeană. Pentru a închide ecartul față de media UE, direcția este clară: asociere reală, productivitate ridicată, investiții în produse cu valoare adăugată și politici coerente care să lege fermierul de procesator. Succesul va veni din disciplină, continuitate și integrare inteligentă pe întreg lanțul, de la fermă la raft.



DE LA FERMELE DE LAPTE LA PROCESAREA CĂRNII: DETERGENȚII ENZIMATICI REALCO

În întregul lanț alimentară, igiena influențează calitatea, siguranța, eficiența și încrederea. Totuși, tipurile de murdărie diferă la fiecare etapă — depuneri de piatră de lapte și pelicule de grăsimi/proteine în circuitele de lapte, proteine din sânge și grăsimi în spațiile de procesare a cărnii, umezeală și reziduuri organice în canale și pe pardoseli. Provocarea este aceeași: îndepărtarea completă, constantă, și rentabilă a acestor reziduuri.

Curățarea enzimatică se remarcă prin faptul că acționează direct asupra materiei organice, funcționează la pH și temperaturi moderate și asigură un nivel de igienă stabil, zi de zi.

O SINGURĂ TEHNOLOGIE, MULTIPLE TIPURI DE MURDĂRIE

Enzimele sunt proteine biodegradabile care hidrolizează grăsimile, proteinele și amidonul în fragmente solubile. În loc să desprindă murdăria de pe suprafețe, acestea o descompun complet. Suprafețele rămân astfel cu adevărat curate și mai puțin predispuse la recontaminare rapidă. Beneficiile sunt clare: mai puține spălări repetate, rezultate mai previzibile, protecția materialelor sensibile și economii de energie și costuri.

LACTATE: DE LA ECHIPAMENTELE DIN FERMĂ LA INSTALAȚIILE DE ÎMBUTELIERE ȘI MEMBRANE DE FILTRARE

În ferme, detergenții enzimatici elimină reziduurile din grupurile de muls, conducte și din tancurile de colectare, reducând riscurile de contaminare chiar dinainte ca laptele să ajungă în fabrică. În procesare, enzimele îmbunătățesc contactul în zonele greu accesibile ale pasteurizatoarelor, separatoarelor, valvelor, schimbătoarelor de căldură și instalațiilor de umplere.

Astfel, se ating obiectivele de calitate folosind temperaturi mai scăzute și mai puțină acțiune mecanică. Instalațiile beneficiază de mai puține cicluri corective, un consum redus de apă fierbinte și o amprentă energetică mai echilibrată. Circuitele mai curate contribuie și la o încărcătură microbiologică stabilă, sprijinind o durată de valabilitate constantă a produselor finite.

Pentru igienizarea filtrelor (MF, UF, NF sau RO) propunem gama dedicată **FILZYM®**. Avantajul acestor soluții este dat de faptul că nu se bazează doar pe lipaze, ci îmbină și proteaze și amilaze pentru un efect îmbunătățit și mai aprofundat de curățare, care reușește astfel să prelungească durata de viață a filtrelor și să le îmbunătățească productivitatea.

Este important de punctat faptul că enzimele sunt inactivate în pasul de dezinfecție și astfel nu pot afecta produsul finit. Pentru un plus de siguranță, avem teste rapide **ENZYFREE®** cu care se poate analiza activitatea enzimatică.

INDUSTRIA CĂRNII: CURĂȚENIE CARE SUSȚINE DURATA DE VALABILITATE

Zonele de procesare a cărnii se confruntă cu murdărie complexă — proteine din sânge, grăsimi și urme proteice aderente la oțel inoxidabil și pardoseli. Enzimele rup aceste legături și eliberează peliculele aderente. Rezultatul: rezultate microbiologice îmbunătățite, mai stabile, și mai puține incidente de contaminare.

Această stabilitate are impact direct asupra performanței comerciale: atunci când contaminările sunt ținute sub control, produsele își mențin parametrii mai mult timp, pierderile scad, iar planificarea devine mai previzibilă.

Pentru curățarea în spații deschise — pereți, cadre și echipamente unde timpul de contact este esențial, gama **ENZYFOAM®** de la Realco oferă o spumă stabilă, aderentă, care rămâne pe suprafețele verticale și complexe, îmbunătățind umezirea și îndepărtarea reziduurilor la temperaturi moderate, cu o clătire mai facilă. Ph-ul moderat protejează echipamentele împotriva coroziunii și operatorii împotriva accidentelor. Mai mult, enzimele continuă să acționeze și în sistemul de scurgere, ajutând la prevenirea colmatărilor acestuia.

DINCOLO DE CURĂȚENIE: CONTROL PROACTIV AL BIOFILMULUI

Acolo unde curățarea convențională își atinge limitele, biofilmul devine factorul decisiv.

Biofilmul este o comunitate de microorganisme (bacterii, fungi, etc) ce aderă la o suprafață și este protejată de o matrice proprie de substanțe polimerice extracelulare (EPS). Această matrice oferă microorganismelor o protecție sporită împotriva dezinfectanților, acțiunii mecanice, și chiar a tratamentului termic. Studiile demonstrează faptul că bacteriile aflate sub protecția biofilmului sunt de 10 până la 1000 de ori mai rezistente împotriva agenților chimici de curățare¹.



Importator și unic
distribuitor România:
Romfracht SRL



Abordarea Realco combină trei etape:

- Detectarea țintită a biofilmului cu ajutorul Kit-ului de detecție patentat
- Tratamentul curativ – gama **BIOREM®** combină 8 tipuri diferite de enzime special formulate pentru dizolvarea substraturilor de biofilm deja existente, chiar în condiții de temperaturi scăzute (>20°C)
- Tratament preventiv – o rutină enzimatică preventivă ce împiedică re-colonizarea suprafețelor.

Gama de soluții **BIOREM®** cuprinde atât soluții spumante, pentru suprafețe deschise, cât și soluții dedicate circuitelor. Aceste soluții dizolvă practic matricea protectoare a biofilmului, expunând astfel microorganismele în fața dezinfectantului.

EFICIENȚĂ, SIGURANȚĂ ȘI SUSTENABILITATE

Deoarece enzimele acționează la temperaturi moderate, consumul de energie scade fără compromisuri privind performanța. Curățarea mai blândă (pH moderat) protejează echipamentele și reduce riscul pentru operatori. Formulele sunt ușor biodegradabile, contribuind la obiectivele de sustenabilitate ale companiilor.

În practică, igiena devine mai eficientă, mai constantă și mai ușor de controlat pentru departamentele de calitate, mai simplă pentru operatori și mai eficientă pentru operațiuni — cu economii măsurabile de apă, energie și timp de nefuncționare.

¹Shakeri, S., Kermanshahi, R. K., Moghaddam, M. M., & Emtiazi, G. (2007). Assessment of biofilm cell removal and killing and biocide efficacy using the microtiter plate test. Biofouling, 23(1-2), 79-86. <https://doi.org/10.1080/08927010701190011>

OPC - O GAMĂ COMPLETĂ DE PRODUSE PENTRU FIECARE APLICAȚIE



ENZYFOAM®

- Pentru uz general
- Curățare la cald
- Dozaj controlat prin titrare cu clorură

1% pH 7-8 45°C LI++ PRO++ AMY++



ENZYFOAM® COLD

- Spectru mai larg datorită proteazelor la rece
- Bază detergenți alcalină - dozaj prin conductivitate
- Curățare la rece

3% pH 10-11 20°C LI++ PRO++ AMY++



ENZYFOAM® PRO

- Industria cărnii
- Spectru mai larg datorită proteazelor la rece
- Bază detergenți alcalină - dozaj prin conductivitate
- Curățare la cald

3% pH 10-11 45°C LI++ PRO++ AMY++

Pentru mai multe detalii și studii de caz concrete din industria lactatelor și a cărnii, contactați-ne pe adresa de e-mail enzymes@romfracht.com

MARKETING ÎNȘELATOR, STANDARDE NAȚIONALE ȘI PREVEDERILE LEGALE AFERENTE

PARTEA A 1-A

Respectarea unor standarde de produs dezvoltate de-a lungul anilor și devenite oarecum drept indicatori de calitate (NTR,STR.SP,SR,etc-chiar dacă legislația din România permite ca anumite prevederi din standardele de produs să nu fie obligatorii de a fi respectate) ar trebui să fie un deziderat pentru toți actorii din piața de lactate.

Dar, din păcate au apărut multe exagerări în piața cu prezentarea unor așa zise găselnițe de marketing și promovarea la unele produse (deja clasice pentru consumatori), prin care defectele de calitate prevăzute în standarde sunt prezentate ca mari realizări în ambalaj (colorate, dop de grăsime, grăsime % sau grăsime/SU diverse față de standarde, substanțe uscate diverse, etc.).



EXEMPLE DE STANDARDE ÎN ROMÂNIA:

SP 389 96 STANDARD PROFESIONAL
 SR 3664 2008 BRANZA PROASPATA DE VACA
 STANDARD ROMAN SR1286 1997 +A1CASCAL
 STAS 3665 1999 IAURT
 STR 504 1991 LAPTE BATUT
 SR 7001 2009 SMANTANA
 STR 455 1991 BRANZA DE BURDUF
 SR SR 1981 din 2008 TELEMEN
 SR 13439-1:2008 LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE. VOCABULAR. PARTEA 1: LAPTE DE CONSUM
 SR 6345:1995 LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE. ANALIZĂ SENZORIALĂ
 SR 1286:1997 BRÂNZETURI CU PASTĂ OPĂRITĂ
 STAS 278-86 UNT 1286:1997/A1:1997
 SR 13438:1999 LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE. REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITĂȚII
 SR 2418:2008 LAPTE CRUD INTEGRAL. CERINȚE DE CALITATE
 SR 143:2008 LAPTE DE CONSUM

Legea nr. 163/2015 privind standardizarea națională

În vigoare de la 03.07.2015

Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 470 din 30.06.2015

CAPITOLUL II Standardele române

(1) Standardele române sunt standardele care se elaborează și se aprobă în cadrul standardizării naționale. Ele se identifică cu indicativul alcătuit din sigla SR, numărul standardului și anul publicării acestuia. Sigla SR semnifică "standard român" și se aplică numai pe standardele române. Atunci când standardele române adoptă standarde europene și/sau internaționale, sigla SR va fi urmată de combinația de litere care identifică standardele europene și/sau internaționale adoptate.

(2) Standardele române trebuie să conțină prevederi care să nu contravină legislației în vigoare.



ELOPAK

Together we make packaging work



**Soluții complete pentru ambalarea
produselor lactate lichide în ambalaje de carton.**

Contact: office@goodflowsolutions.ro | www.elopak.com

(3) Standardele europene, standardele internaționale și alte documente de standardizare se adoptă la nivel

național ca standarde române prin una dintre următoarele metode:

- a) notă de confirmare;
- b) filă de confirmare;
- c) versiune română.

(1) Aplicarea standardelor române are caracter voluntar.

(2) Aplicarea unui standard român poate deveni obligatorie, în totalitate sau în parte, pe întreg teritoriul, pe plan zonal ori pe plan local, numai printr-o reglementare, în cazul în care considerente de ordin public, de protecție a vieții, a sănătății și a securității persoanelor fizice, a mediului și a intereselor consumatorilor fac necesară o astfel de măsură.

OBSERVAȚII, EXTRASE DIN ZONA DE MARKETING: LACTATE

“Noi trebuie doar să-l păstrăm curat, complet și viu. Nu omogenizăm, nu standardizăm, nu adăugăm arome, îndulcitori, lapte praf sau conservanți. Procesăm minim, cu grijă, la temperaturi blânde. Ambalăm ..., nu pentru a epata, ci pentru că este cea mai sigură alegere pentru un produs viu.”

“Într-o industrie în care presiunea profitului poate ușor eclipsa grija pentru sănătatea consumatorului, noi am ales drumul greu. Am spus NU atunci când ni s-a propus să facem brânză din lapte praf. Am spus NU rețetelor diluate, potențate și “tunate”. Am spus NU aditivilor care prelungesc viața produsului la raft, dar nu și pe a noastră.”

“Sana noastră din lapte de capră este făcută exclusiv din lapte integral, neomogenizat, obținut cu grijă și responsabilitate din ferme locale partenere. Laptele de capră este blând, ușor de digerat și bogat în nutrienți esențiali. Noi intervenim doar atât cât să-l transformăm în acest produs cremos și sănătos, care păstrează intact gustul autentic al laptelui proaspăt de la fermă.”

“Pentru că atunci când alegi un lapte minim procesat, integral, nestandardizat, neomogenizat și pasteurizat la temperatură blândă, păstrezi tot ce are natura mai bun de oferit.”

“Chiar dacă are un procent mai mic de calorii și grăsimi, laptele degresat își pierde beneficiile nutriționale atunci când este procesat. Din acest motiv, majoritatea producătorilor își fortifica apoi laptele cu

solide pentru a restabili vitaminele și grosimea. Acest proces este controversat, deoarece nu pastrează structura și compoziția naturală a laptelui. (La noi se) pastrează laptele integral, nu îl standardizează - adică nu aduce loturi diferite de lapte la o grăsime standard, uniformă - și nu omogenizează laptele, adică îl pastrează neomogenizat.”

“Laptele degresat pastrează compoziția nutrițională a laptelui integral, înregistrând însă valori mai mici raportate la cantitatea de lapte.”

“Diferențele dintre două tipuri de lapte, constau asadar în procentajul de grăsimi, gradul de procesare, precum și conținutul de nutrienți raportat la cantitatea de lapte.”

“Pentru a înțelege mai bine ce sunt proteinele A1 și A2, trebuie să știi căte ceva despre proteinele din laptele de vacă. Acestea se împart în două categorii principale: cazeina și zerul.”

“Totuși, trebuie menționat că aceste studii nu oferă dovezi concludente și că multe dintre ele au fost efectuate pe animale sau pe un număr limitat de participanți umani. Comunitatea științifică nu a ajuns încă la un consens, iar EFSA (Auto-

ritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară) a concluzionat că nu există suficiente dovezi pentru a considera laptele A1 dăunător.[7]”

“....sunt realizate pe animale sau pe grupuri mici de oameni. Sunt necesare studii clinice ample, bine concepute și controlate, efectuate pe populații diverse, pentru a confirma aceste beneficii sau riscuri la oameni”

“Cercetările pe această temă sunt încă în desfășurare, așa că nu se poate spune că un tip de lapte este mai bun decât celălalt sau că unul anume ar trebui evitat. Ascultă-ți corpul și alege ceea ce ți se potrivește cel mai bine!”

PS Pentru toate observațiile și textele de mai sus am o vastă documentare din literatură de specialitate, cărți tehnologice serioase, foto și video cu produsele la care se face exagerare de marketing, denigrând oarecum concurența, lucru nepermis de lege. (Legea nr. 363/2007 privind combaterea practicilor incorecte ale comercianților în relația cu consumatorii și armonizarea reglementărilor cu legislația europeană privind protecția consumatorilor)

Dr Ing George Grecu/15/10/2025



Carmangeria GODAC



Magazine București

- Drumul Taberei nr. 98, Sector 6,
tel: 021/444.01.04
- Str. Apusului nr. 50, Sector 6,
tel: 031/405.61.03
- Calea Giulești nr. 131, Sector 6,
tel: 021/220.28.54
- Str. Moinești nr. 5, Sector 6,
tel: 021/434.35.38
- Str. Grigore Ionescu nr. 94-96 Sector 2
Tel/Fax 021/243 46 45

www.carmangeriagodac.ro

Magazin Comuna Chiajna

Str. Caporal D-tru Pipercu nr. 2, Jud. Ilfov, tel: 021/436.17.19

Magazin Orașul Chitila

Sos. Banatului nr. 14, Jud. Ilfov, tel. 021/796.04.77

Magazin Comuna Dragomirești-Deal

Str. Republicii nr. 93, Jud. Ilfov, tel: 021/436.64.66

Magazin Bolintin Vale

Str. Poarta Luncii nr. 12, Jud. Giurgiu, tel: 0246/270.770

Magazin Stoenesti-Florești

Str. Mihai Viteazu nr. 103 jud. Giurgiu Tel: 0246/ 258 322

Magazin Comuna Ciorogârla

Sos. București nr.147, Jud. Ilfov, tel. 0722.434.197

Dragomirești-Deal, Jud. Ilfov, Str. Republicii nr. 93 B,

Tel: 021/436.64.67, 021/436.64.65; Fax: 021/436.62.72

E-mail: carmangeria_godac@yahoo.com

MARKETING ÎNȘELATOR, STANDARDE NAȚIONALE ȘI PREVEDERILE LEGALE AFERENTE

PARTEA A II-A

Legea nr. 363/2007 privind combaterea practicilor incorecte ale comercianților în relația cu consumatorii și armonizarea reglementărilor cu legislația europeană privind protecția consumatorilor

În vigoare de la: 31 decembrie 2007

Consolidare la data de: 9 octombrie 2025

Publicare: Monitorul Oficial, Partea I, nr. 899 din 28 decembrie 2007

Include modificările aduse prin: L 130/2010; L 33/2015; OG 37/2015 aprobată prin L 51/2016; OG 2/2018; OUG 58/2022.

Ultimul amendament: 28 mai 2022



SECȚIUNEA 1 - Practici comerciale înșelătoare

Art. 5 - Practicile comerciale înșelătoare pot fi acțiuni înșelătoare sau omisiuni înșelătoare.

Art. 6. -

1. O practică comercială este considerată acțiune înșelătoare dacă aceasta conține informații false sau, în orice situație, inclusiv în prezentarea generală, induce în eroare sau este susceptibilă să inducă în eroare consumatorul mediu, astfel încât, în ambele ipoteze, fie îl determină, fie este susceptibilă să îl determine pe consumator să ia o decizie de tranzacționare pe care altfel nu ar fi luat-o, chiar dacă informațiile sunt, în fapt, corecte, în raport cu unul sau mai multe dintre următoarele elemente:

- a) existența sau natura produsului;
- b) principalele caracteristici ale produsului, cum ar fi: disponibilitatea, avantajele, riscurile, fabricarea, compoziția, accesoriile, asistența acordată după vânzare și instru-

mentarea reclamațiilor, modul și data fabricației sau prestării, livrarea, capacitatea de a corespunde scopului, utilizarea, cantitatea, specificațiile, originea geografică sau comercială, rezultatele care se pot obține din utilizarea sa, precum și rezultatele și caracteristicile esențiale ale testelor sau controalelor efectuate asupra produsului.

2. O practică comercială este, de asemenea, considerată acțiune înșelătoare dacă, în contextul prezentării situației de fapt, ținând cont de toate caracteristicile și circumstanțele, determină sau este susceptibilă să determine consumatorul mediu să ia o decizie de tranzacționare pe care altfel nu ar fi luat-o. În acest caz, acțiunea înșelătoare este determinată de:

- a) orice activitate de comercializare privind produsul, inclusiv publicitatea comparativă, care creează o confuzie cu alt produs, marcă, nume sau alte semne distinctive ale unui concurent;

- b) nerespectarea de către comerciant a obligațiilor prevăzute în codul de conduită pe care s-a angajat să îl respecte, dacă:
- (i) angajamentul nu este o simplă aspirație, ci este ferm și poate fi verificat;
 - (ii) comerciantul indică, în cadrul unei practici comerciale, că s-a angajat să respecte codul;
- c) orice activitate de comercializare a unui bun, ca fiind identic cu un bun comercializat în alte state membre ale Uniunii Europene, deși bunul respectiv are o compoziție sau caracteristici semnificativ diferite, cu excepția cazului în care acest lucru este justificat de factori legitimi și obiectivi, dovediți cu documente concludente.

REGULAMENTUL (CE) NR. 1333/2008 AL PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI AL CONSILIULUI

Din 16 decembrie 2008

Privind aditivii alimentari

Publicat în: Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (OJ L 354 din 31.12.2008)

Text consolidat

Tabelul 1

Alimente în care prezența unui aditiv nu poate fi permisă în temeiul principiului transferului prevăzut la articolul 18 alineatul (1) litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 1333/2008

1. Alimente neprelucrate, astfel cum sunt definite la articolul 3 din Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, cu excepția preparatelor din carne, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

2. Miere, astfel cum este definită în Directiva 2001/110/CE a Consiliului.
3. Uleiuri și grăsimi neemulsionate de origine animală sau vegetală.
4. Unt.
5. Lapte pasteurizat și sterilizat (inclusiv UHT) nearomatizat și smântână pasteurizată simplă nearomatizată (cu excepția smântânii cu conținut redus de grăsime).
6. Produse lactate fermentate nearomatizate, netratate termic după fermentare.
7. Zer bătut nearomatizat (cu excepția zerului bătut sterilizat).
8. Apă minerală naturală, astfel cum este definită în Directiva 2009/54/CE a Parlamentului European și a Consiliului, și apă de izvor, precum și toate celelalte ape îmbuteliate sau ambalate.
9. Cafea (cu excepția cafelei instant aromatizate) și extracte de cafea.
10. Ceai din frunze nearomatizat.
11. Zaharuri, astfel cum sunt definite în Directiva 2001/111/CE a Consiliului.
12. Paste făinoase uscate, cu excepția celor fără gluten și/sau destinate dietelor hipoproteice, în conformitate cu Directiva 2009/39/CE a Parlamentului European și a Consiliului.
13. Alimente pentru sugari și copii de vârstă mică, astfel cum sunt menționate în Regulamentul (UE) nr. 609/2013, inclusiv alimente destinate unor scopuri medicale speciale pentru sugari și copii de vârstă mică.

Dr. Ing. George Grecu



MARKETING ÎNȘELATOR, STANDARDE NAȚIONALE ȘI PREVEDERILE LEGALE AFERENTE

PARTEA A III-A

Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare

De modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei
(Text cu relevanță pentru SEE)

În vigoare de la 22 noiembrie 2011



(20) Principii generale privind informarea consumatorilor

Legislația privind informațiile referitoare la produsele alimentare ar trebui să interzică utilizarea de informații care ar putea induce consumatorul în eroare, în special în ceea ce privește caracteristicile produselor alimentare, efectele sau proprietățile acestora ori atribuirea de virtuți medicinale produselor alimentare. Pentru a fi eficientă, această interdicție trebuie extinsă asupra publicității și prezentării produselor alimentare.

Articolul 7 - Practici corecte de informare

1. Informațiile referitoare la produsele alimentare nu trebuie să inducă cumpărătorul în eroare, în special:

a) în ceea ce privește caracteristicile produsului alimentar, în special natura, identitatea, proprietățile, compoziția, cantitatea, data durabilității minimale, țara de origine sau locul de proveniență, metoda de fabricație sau de producție;

b) atribuind produsului alimentar efecte sau proprietăți pe care nu le are;

c) sugerând că produsul alimentar posedă caracteristici speciale, atunci când, în realitate, toate produsele similare posedă asemenea caracteristici, mai ales evidențiind în mod special prezența sau absența anumitor ingrediente și/sau nutrienți;

d) sugerând, prin prezentare, descrieri sau imagini, prezența unui anumit produs alimentar sau ingredient, când, în realitate, o componentă prezentă în mod natural sau un ingredient utilizat în mod normal în respectivul produs alimentar a fost înlocuit(ă) cu altă componentă sau alt ingredient.

2. Informațiile referitoare la produsele alimentare trebuie să fie precise, clare și ușor de înțeles de către consumator.

3. Sub rezerva derogărilor prevăzute de legislația Uniunii aplicabile apelor minerale naturale și produselor alimentare cu destinații nutriționale speciale, informațiile referitoare la produsele alimentare nu pot atribui niciunui produs proprietăți de prevenire, tratament sau vindecare a bolilor umane și nu pot evoca astfel de proprietăți.

Articolul 20 - Omisiunea compuşilor unui produs alimentar din lista ingredientelor

Fără a aduce atingere dispoziţiilor articolului 21, menţionarea în lista ingredientelor a următorilor compuşii ai unui produs alimentar nu este obligatorie:

- a) compuşii unui ingredient care, în cursul procesului de fabricaţie, au fost temporar extraşi pentru a fi reîncorporaţi apoi într-o cantitate care nu depăşeşte conţinutul iniţial;
- b) aditivii alimentari şi enzimele alimentare:
 - a căror prezenţă într-un produs alimentar se datorează exclusiv faptului că erau conţinuţi în unul sau mai multe ingrediente ale produsului respectiv, în conformitate cu principiul transferului menţionat la articolul 18 alineatul (1) literele (a) şi (b) din Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, cu condiţia să nu mai îndeplinească nicio funcţie tehnologică în produsul finit;
 - sau care sunt utilizaţi ca adjuvanţi tehnologici;
- c) substanţele suport şi substanţele care nu sunt aditivi alimentari, dar sunt utilizate în acelaşi mod şi cu acelaşi scop ca substanţele suport şi care sunt utilizate în cantităţi strict necesare;
- d) substanţele care nu sunt aditivi alimentari, dar care sunt folosite în acelaşi mod şi cu acelaşi scop ca adjuvanţi tehnologici şi care rămân prezente în produsul finit, chiar dacă într-o formă modificată;
- e) apa:
 - atunci când se utilizează în procesul de fabricaţie numai pentru a permite reconstituirea unui ingredient utilizat într-o formă concentrată sau deshidratată; sau
 - în cazul lichidului de acoperire care, în mod normal, nu se consumă.

Articolul 18 - Principiul transferului

1. Prezenţa unui aditiv alimentar este permisă:
 - a) într-un aliment compus, altul decât cele menţionate în anexa II, în cazul în care aditivul alimentar este permis într-unul dintre ingredientele alimentului compus;
 - b) într-un aliment la care s-a adăugat un aditiv alimentar, o enzimă alimentară sau o aromă alimentară, dacă aditivul:
 - i) este permis în aditivul alimentar, enzima alimentară sau aroma alimentară conform regulamentului;
 - ii) a fost transferat în aliment prin intermediul aditivului, enzimei sau aromei alimentare; şi
 - iii) nu are nicio funcţie tehnologică în produsul finit;
 - c) într-un produs alimentar care urmează să fie utilizat exclusiv la prepararea unui aliment compus, cu condiţia ca

alimentul final să respecte prezentul regulament.

2. Alineatul (1) nu se aplică formulelor de lapte pentru sugari, formulelor de continuare, alimentelor pe bază de cereale prelucrate şi alimentelor dietetice destinate scopurilor medicale speciale pentru sugari şi copii mici, cu excepţia cazurilor prevăzute expres.
3. În cazul în care un aditiv alimentar adăugat are o funcţie tehnologică în produsul alimentar final, acesta este considerat aditiv al produsului respectiv şi trebuie să respecte condiţiile de utilizare aplicabile.
4. Fără a aduce atingere alineatului (1), prezenţa unui aditiv alimentar utilizat ca îndulcitor este permisă într-un aliment compus fără zaharuri adăugate, într-un aliment compus cu valoare energetică redusă, în alimentele dietetice compuse destinate dietelor hipocalorice, în alimentele compuse necariogene şi într-un aliment compus cu termen de valabilitate prelungit, cu condiţia ca îndulcitorul să fie permis într-unul dintre ingredientele alimentului compus.

Articolul 27 - Instrucţiuni de utilizare

Instrucţiunile de utilizare a unui produs alimentar trebuie indicate clar, astfel încât să permită o utilizare corespunzătoare a produsului respectiv.

Articolul 36 - Cerinţe aplicabile

1. Atunci când informaţiile referitoare la produsele alimentare menţionate la articolele 9 şi 10 sunt oferite în mod voluntar, acestea trebuie să respecte cerinţele prevăzute în capitolul IV, secţiunile 2 şi 3.
2. Informaţiile furnizate în mod voluntar trebuie să respecte următoarele cerinţe:
 - a) să nu inducă în eroare consumatorul, conform articolului 7;
 - b) să nu fie ambigue şi să nu deruteze consumatorul;
 - c) să se bazeze, atunci când este cazul, pe date ştiinţifice relevante.

Dr. Ing. George Grecu



36 DE ANI DE TRANSFORMĂRI ÎN INDUSTRIA CĂRNII DIN ROMÂNIA

Mihnea Vasiliu

Înainte de 1989, România avea una dintre cele mai coerente structuri industriale din Europa de Est în domeniul cărnii. Rețeaua de abatoare și fabrici de prelucrare, organizată la nivel județean, asigura un flux complet - de la creșterea animalelor la procesare și distribuție. Existau peste 120 de unități industriale, coordonate de Ministerul Agriculturii și Alimentației, capabile să proceseze anual peste 1 milion de tone de carne.

Carnea de porc, vită și pasăre provenea dintr-un sistem integrat: ferme zootehnice de stat (IAS), complexe agricole (CAP) și rețele de distribuție locale.

Exporturile mergeau către URSS, Orientul Mijlociu și unele state africane. România producea atunci aproximativ 850.000 de tone de carne de porc și pasăre, fiind autosuficientă și având chiar excedent pentru export.

După 1990, sistemul centralizat s-a prăbușit.

Abatoarele au fost privatizate haotic, multe ajungând în faliment din cauza lipsei de capital, a costurilor energetice și a lipsei unei piețe interne stabile.

Potrivit INS, între 1990 și 2000 s-au închis peste 70% din unitățile de procesare, iar producția totală de carne s-a redus la aproximativ 600.000 de tone anual.

Dezintegrarea lanțului logistic a făcut ca România să devină, în mai puțin de un deceniu, un importator net de produse din carne.

Fermierii au pierdut capacitatea de livrare directă, iar micile abatoare private, apărute ulterior, nu au putut acoperi pierderea capacităților industriale mari.

În lipsa controlului sanitar și a investițiilor, o parte semnificativă a producției a migrat către economia informală.

Pentru prima dată, consumul intern a fost acoperit parțial din importuri, în special din Polonia, Ungaria și Germania.

După 2000, industria a intrat într-un proces de reconstrucție lentă, dar constantă.

Programele de finanțare SAPARD și, ulterior, FEADR au permis modernizarea primelor unități industriale și reautorizarea pentru export.

Conform DG AGRI, între 2002 și 2007 au fost reabilitate peste 40 de abatoare și fabrici de procesare, cu investiții totale de peste 250 milioane de euro.





Aderarea la Uniunea Europeană, în 2007, a schimbat complet regulile.

Au fost impuse standarde stricte de igienă, trasabilitate și calitate, ceea ce a dus la închiderea a zeci de unități care nu puteau face față investițiilor.

În același timp, marii procesatori europeni au intrat pe piața românească, fie prin achiziții, fie prin parteneriate locale.

Acest proces a profesionalizat industria, dar a consolidat-o în mâinile câtorva actori mari.

În 2010, primele zece companii de procesare realizau peste 60% din cifra de afaceri totală a industriei, potrivit datelor Ministerului Economiei.

După 2010, România a intrat într-o fază de consolidare tehnologică.

Producția industrială a crescut, dar nu suficient pentru a acoperi cererea internă.

Potrivit Eurostat, în 2024 România a produs aproximativ 870.000 de tone de carne (toate speciile), din care peste jumătate reprezintă carne de pasăre.

Carnea de porc, odinioară simbolul autosuficienței, a devenit un punct vulnerabil.

Criza Pestei Porcine Africane, iz-

bucnită în 2017, a eliminat peste 1,8 milioane de porci și a redus capacitatea de producție internă cu aproape o treime.

În consecință, România a importat în 2024 peste 270.000 de tone de carne de porc, cu o valoare de 1,1 miliarde de euro, conform Eurostat - Comext.

Industria avicolă, în schimb, a rezistat mai bine.

Datorită investițiilor masive făcute de Patronatul Avicular Român (UNCSV) și a respectării normelor sanitar-veterinare, sectorul avicol a devenit cel mai competitiv din ra-

mură.

România exportă anual peste 150.000 de tone de carne de pasăre, în special către Italia, Franța și Germania.

Ultimii ani au adus o nouă serie de provocări.

Criza energetică din 2022-2023 a majorat costurile de procesare cu peste 30%, iar inflația alimentară a afectat consumul intern.

Datele INS arată că, în 2024, consumul mediu de carne pe cap de locuitor a scăzut la 58 kg/an, față de 67 kg în 2019.

În paralel, importurile de produse procesate (mezeluri, conserve, preparate congelate) au crescut cu peste 20%, depășind 800 de milioane de euro.

România continuă să exporte carne crudă și să importe produse finite cu valoare adăugată mare - o repetiție a paradoxului economic din întreg sectorul agroalimentar.

Direcția următorului deceniu este clară: industria cărnii trebuie să se reconstruiască pe baze moderne, integrate și sustenabile.

Digitalizarea trasabilității, controlul automat al calității și managementul energetic sunt deja standarde în țările vestice.

România are avantajul unei infrastructuri parțial modernizate, dar îi lipsește coordonarea sistemică.

FAO (2024) și DG AGRI indică trei direcții prioritare pentru România:

1. Investiții în ferme comerciale și unități de procesare medii, care să conecteze producția locală cu retailul modern;
2. Reducerea dependenței de importuri prin reindustrializarea regională și politici de stimulare fiscală;
3. Integrarea sustenabilității și a economiei circulare - valorificarea subproduselor, reducerea amprente de carbon și gestionarea deșeurilor alimentare.

Industria cărnii românești a trecut printr-un ciclu complet: de la centralizare totală, la destrămare, reconstrucție și parțială consolidare.

Ceea ce lipsește astăzi nu este tehnologia, ci planul național de continuitate industrială - un parteneriat real între stat, investitori și fermieri.

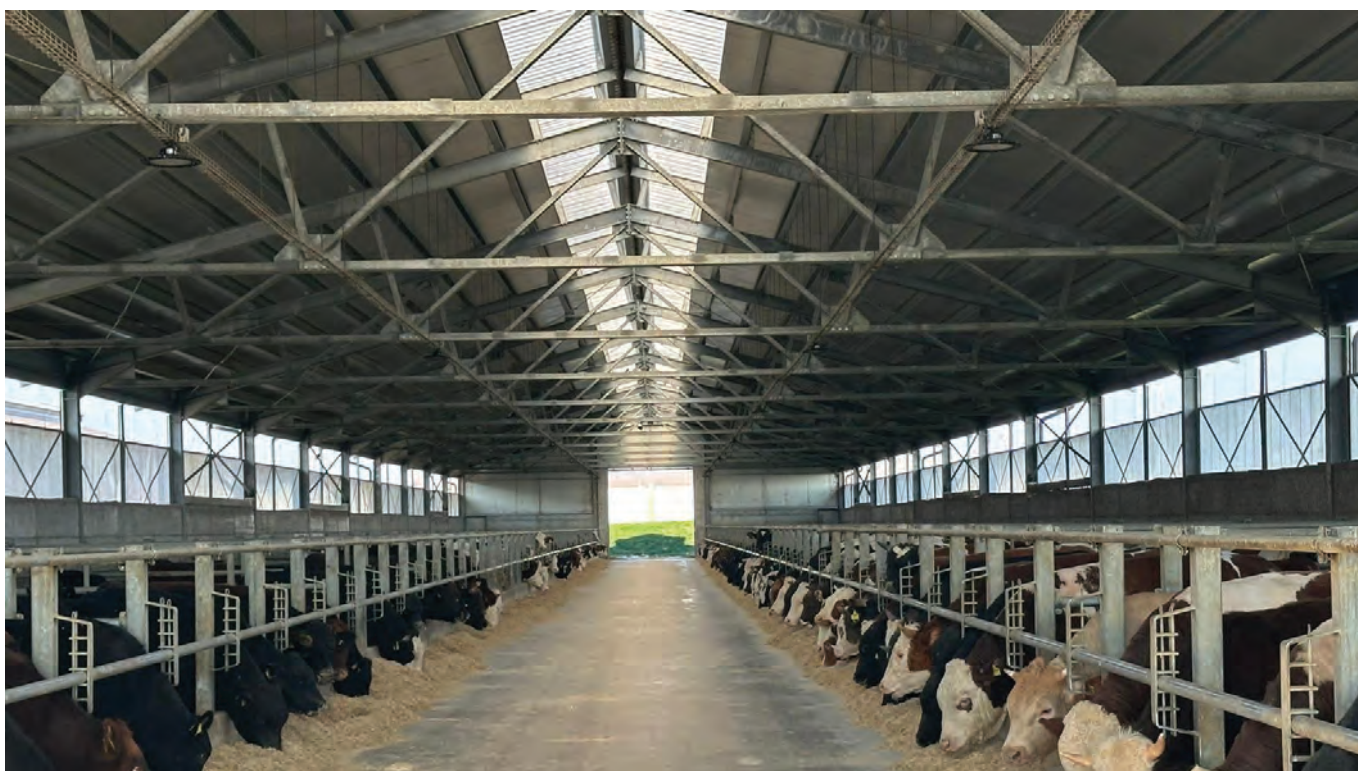
România are o tradiție solidă în producția de carne.

Ceea ce trebuie reconstruit nu este trecutul, ci încrederea că industria alimentară poate redeveni un motor al economiei naționale.



Punctul de sacrificare la nivelul fermei ȚEPEȘ VODĂ va fi un proiect de succes!

Punctul de sacrificare la nivelul fermei ȚEPEȘ VODĂ din localitatea Țepeș Vodă din jud. Constanța va fi pus în funcțiune de grupul BARONCINI cat mai curand. Beneficiarii acestei mici bijuterii sunt o familie de tineri intreprinzători, care au pornit acest proiect încă din 2018 accesand fonduri europene nerambursabile prin Programul Național de Dezvoltare Rurală.



Punctul de sacrificare la nivelul fermei ȚEPEȘ VODĂ din localitatea Țepeș Vodă din jud. Constanța va fi pus în funcțiune de grupul BARONCINI cat mai curand. Beneficiarii acestei mici bijuterii sunt o familie de tineri intreprinzători, care au pornit acest proiect încă din 2018 accesand fonduri europene nerambursabile prin Programul Național de Dezvoltare Rurală



“Ne bucurăm să împărtășim realizările noastre și altor persoane. În momentul de față avem un efectiv de 500 capete bovine adulte și tineret, un mini abator și în viitorul apropiat vom dezvolta la nivel de creștere încă o fermă cu 10.000 de ovine și caprine. Mini abatorul nostru a luat naștere în urma reglementărilor aduse de Ordinul 140/2016, prin intermediul căruia autoritățile române ne-au permis să înființăm un punct de sacrificare la nivelul fermei construit și supravegheat în totalitate de grupul BARONCINI. Suprafața lui este limitată dar destul de cuprinzătoare: zona murdară, zona curată, zona pentru depozitarea frigorifică a semicarcaselor, zona de tranșare, zona pentru prelucrarea organelor, zona de livrare și vestiare pentru lucrători. Conceptul nostru de bază este să creăm locuri de muncă, să dezvoltăm zona privind creșterea și abatorizarea bovinelor de carne și a ovinelor din zona Constanței “ Tulcea - Galați. Din punct de vedere turistic, ne gândim ca pe viitor să avem pe lângă toate acestea și un mic restaurant, unde să te poți bucura de frumusețile naturii, de ospitalitatea noastră

tipică românilor și de bucatele alese obținute de la animalele noastre crescute natural”, a afirmat reprezentatul firmei Țepeș Vodă - Mihai Șapera.

“Acest punct de sacrificare a însemnat pentru echipa noastră o provocare de la începutul proiectării și până la instalarea liniei propriu-zise. Conceptul de fabricație al echipamentelor de capacitate mică este unul deosebit de minuțios, pentru că ai la dispoziție un spațiu limitat privind instalarea și trebuie să creezi un flux tehnologic apropiat celui dintr-un abator de câteva sute de metri pătrați. De exemplu, în această clădire putem sacrifica cu ușurință 1-2 bovine/zi pentru tăierile de urgență sau pentru producția proprie. Pe viitor vom dezvolta această idee de fabricație a liniilor pentru centre sau puncte de sacrificare, venind în sprijinul fermierului român cu proiecte complete asigurând proiectarea, producția, instalarea, testarea și asistența post-vânzare. Mulțumim firmei ȚEPEȘ VODĂ pentru încrederea acordată”, au afirmat reprezentanții grupului BARONCINI.



A.E. UTIGNANI & BARONCINI

Mobil: 0039 3485 306 865

0040 726 762 480

Email: office@baroncini.ro

www.baroncini.ro

BARONCINI EST - ÎNALTA CLASĂ A ITALIEI



Calitate, Inovație, Flexibilitate

PRODUSELE NOASTRE:

- » abatoare bovine
- » abatoare porcine
- » abatoare ovine
- » abatoare iepuri
- » abatoare păsări
- » abatoare modulare
- » linii tranșare

- » protecții pereți și uși
- » stații de epurare
- » igienizare și accesorii
- » instalații de rendering pentru valorificarea produselor necomestibile rezultate din abatorizare
- » soft de trasabilitate

BARONCINI EST - ÎNALTA CLASĂ A ITALIEI



Sisteme de protecție
pentru pereți și uși



Abatorizare modulare



Stații de epurare



Instalații de rendering



INDUSTRIA PORCULUI ROMÂNESC: OPT ANI DE PIERDERI, O ȘANSĂ PENTRU RECONSTRUCȚIE

Redacția Meat.Milk.

Adrian Balaban, președinte APCPR

România se află într-un moment decisiv pentru viitorul industriei porcine. De la un important producător regional, țara a ajuns să fie unul dintre principalii importatori de carne de porc din Uniunea Europeană, cu un deficit comercial ce se apropie de un miliard de euro anual. Suntem al zecelea importator pe plan mondial, cu importuri de carne de porc de peste 1 miliard de euro pe an și peste 1.000.000 de porci importați pentru îngrășare.

Pesta Porcină Africană (PPA), apărută în 2017, a provocat o criză profundă care a dus la sacrificarea a peste 1,8 milioane de porci, închiderea a sute de ferme și pierderi economice totale estimate la peste 10 miliarde de euro.

Potrivit lui Adrian Balaban, președintele Asociației Producătorilor de Carne de Porc din România (APCPR), cauza principală a dezechilibrelor actuale este lipsa unei abordări unitare în gestionarea bolii și în aplicarea măsurilor de biosecuritate. "Fermierii profesioniști respectă reguli draconice, dar în satele noastre oricine poate crește porci fără control, fără să-i declare și fără condiții minime de biosecuritate, făcând combaterea pestei porcine africane imposibilă, pentru că nu se poate face cu jumătăți de măsură", afirmă Balaban.

Se încearcă de multe ori politizarea subiectului și punerea în antiteză a fermelor comerciale cu gospodăriile țărănești sau cu fondurile de vânatoare, însă acest lucru nu face decât să distragă atenția de la mesajul cu

adevărat important, și anume că "virusul nu face discriminare și ucide fără milă toți porcii! Noi ne bazăm pe înțelepciunea țaranului român, care va înțelege că în lupta cu această năpastă trebuie să intrăm cu toții de aceeași parte a baricadei. Și da, va trebui să ridicăm baricade fizice și să schimbăm modul în care creștem animale astăzi, pentru a putea stăvili această molimă. Mistrețul este, la rândul lui, un important rezervor și vector al virusului, răspândindu-l foarte rapid pe teritorii foarte largi. Un mistreț poate parcurge zeci de kilometri într-o zi în căutarea hranei."

O eroare de comunicare frecventă atunci când se vorbește despre PPA este afirmația că nu afectează omul. Așa este - nu afectează starea de sănătate fizică a omului și nici a altor animale, însă ne afectează grav din punct de vedere economic. Pe de altă parte, toți cei care comercializează animale la limita legalității (zona gri), cresc sau vând animale fără să anunțe medicul veterinar, nu fac altceva decât să contribuie la perpetuarea și răspândirea virusului.

În 2017, România producea aproape 420.000 de tone de carne de porc, acoperind circa 70% din consumul intern. Astăzi, producția a scăzut sub 250.000 de tone, iar gradul de autoaprovizionare este sub 40%. Importurile provin în principal din Spania, Germania și Ungaria - țări care furnizează peste două treimi din carnea de porc consumată în România. "Carnea românească există, dar e puțină și e mai scumpă. Diferența de preț nu vine din lăcomia fermierilor, ci din costurile mari de biosecuritate și lipsa producției locale suficiente", explică președintele APCPR.

Mai mult decât atât, imposibilitatea exporturilor face să crească valoarea de comercializare a pieselor preferate, cum ar fi ceața, pentru a acoperi valoarea scăzută a pieselor care nu sunt printre preferatele românilor.

Balaban atrage atenția că dependența tot mai mare de importuri nu este doar o problemă economică, ci una de securitate alimentară. "România nu poate fi sigură pe termen lung atâta vreme cât depinde de carnea produsă în alte țări. Trebuie să reconstruim capacitatea internă, altfel rămânem doar o piață de desfacere pentru alții."

România este o țară mereu surprinzătoare și paradoxală în același timp: producem peste 12 milioane de ovine pe an, dar consumăm foarte puțină carne de oaie; exportăm oi vii, în loc să exportăm carne de oaie, pentru a crește valoarea adăugată.

Conform estimărilor APCPR, pierderile cumulate din cauza PPA - directe și indirecte - depășesc 10 miliarde de euro. Acestea includ valoarea animalelor sacrificate, despăgubirile, costurile administrative, investițiile pierdute și efectele economice asupra fermierilor. "Pesta porcină a fost și rămâne cea mai mare catastrofă a lumii zootehnice moderne", subliniază Balaban.

"În 2019, la nivel global, s-a pierdut peste un sfert din populația de porci. În China, dar și în alte state afectate, virusul a schimbat complet structura industriei."

Din aproximativ 500 de ferme comerciale existente înainte de 2017, astăzi mai funcționează mai puțin de 300 la scară economică relevantă. În paralel, a crescut numărul porcilor crescuți în exploatațile neprofesionale, chiar dacă și numărul acestora a scăzut - un sistem care, potrivit EFSA și FAO, menține virusul activ în circulație. "Trebuie impuse reguli egale pentru toți crescătorii, indiferent de mărime. Pesta nu alege între o fermă mare și o gospodărie mică", avertizează Balaban.

Marea majoritate a exploatațiilor neprofesionale sunt exploatații de subzistență - nu acestea ar fi problema principală, ci acele ferme ilegale, cu zeci sau sute de animale nedecarate, care adună purcei ieftini de peste tot și îi răspândesc la rândul lor prin toată țara, odată cu toate bolile pe care aceștia le poartă.

Chiar și în acest context dificil, există semnale pozitive. Efectivul de scroafe matcă, care scăzuse la 95.000 în 2021, a revenit la circa 140.000 în 2024. Scăderea abruptă a efectivelor de porci în vestul Europei, mai ales în Germania, a dus

la creșterea prețurilor de comercializare a cărnii de porc în 2023 și 2024, ceea ce i-a încurajat pe unii fermieri să își asume riscul repopulării fermelor. În același timp, programul de investiții pentru fermele de reproducție, derulat prin MADR și AFIR, începe să producă rezultate, deși efectele vizibile în piață se vor vedea abia în următorii ani. "Fermierii au început din nou să creadă că merită să investească. Este un semn de încredere, dar și de responsabilitate față de consumatorul român", spune președintele APCPR.

El mai consideră că relansarea industriei trebuie să aibă la bază o strategie națională de control al PPA, în care toate instituțiile implicate - Guvernul României, prin ANSVSA, MF, MIPE, MADR, AFIR, Colegiul Medicilor Veterinari, inclusiv autoritățile locale - să acționeze coordonat. "Doar un program național coerent poate reda fermierilor siguranța de care au nevoie pentru a investi pe termen lung."

Consumul intern de carne de porc rămâne stabil, în jurul valorii de 37 kg per locuitor anual, potrivit datelor Eurostat, ceea ce înseamnă că cererea nu s-a diminuat. "Românii iubesc carnea de porc, dar trebuie să le oferim un produs sigur, cu gust autentic românesc și competitiv la preț", subliniază Balaban.

În opinia sa, viitorul industriei porcine depinde de trei factori majori: controlul bolilor, sprijinul constant pentru investiții și crearea unui climat de încredere între stat, fermieri, procesatori și retaileri. "Dacă vom reuși să reconstruim această încredere, putem vorbi din nou despre o industrie solidă și competitivă."

Unul dintre punctele forte ale României este vârsta relativ tânără a fermierilor din sector, comparativ cu media europeană. "Aceasta este o șansă uriașă. Cu tehnologii moderne, automatizare și educație profesională, putem atrage o nouă generație către creșterea porcilor", spune Balaban.

Dacă România nu ar fi fost afectată de PPA, producția anuală de carne de porc ar fi depășit 5 milioane de capete/an, generând venituri de peste 2 miliarde de euro/an, consolidând poziția României printre primii producători europeni.

În final, liderul APCPR subliniază că redresarea industriei suine trebuie privită ca un proiect strategic național. "Agricultura nu este doar un sector economic. Este o formă de securitate națională. Carnea românească trebuie să fie din nou un simbol al încrederii, nu al vulnerabilității."





PESTA PORCINĂ - O CRIZĂ ECONOMICĂ NAȚIONALĂ CU ECOU EUROPEAN

Mihnea Vasiliu

În doar opt ani, România a pierdut mai mult decât un sector agricol - a pierdut un pilon economic. Pesta Porcină Africană (PPA), apărută în 2017, a transformat radical structura industriei suine și a produs efecte economice estimate la peste 10 miliarde de euro. De la ferme industriale închise la gospodării decimate, de la restricții comerciale la pierderea statutului de exportator, această criză a lăsat urme adânci nu doar în zootehnie, ci în întreaga balanță agroalimentară a României.

Conform Eurostat, efectivele de porcine au scăzut de la 4,4 milioane de capete în 2017 la aproximativ 3 milioane în 2023 - o reducere de aproape o treime. În aceeași perioadă, importurile de carne de porc au crescut exponențial, depășind 1,1 miliarde de euro în 2024. România a devenit astfel al patrulea importator net de carne de porc din Uniunea Europeană, după Italia, Grecia și Bulgaria.

Pesta Porcină Africană are o rată de mortalitate de aproape 100%, iar în prezent nu există tratament sau vaccin comercial disponibil. De la primul caz confirmat la Satu Mare, în iulie 2017, ANSVSA a raportat peste 7.500 de focare în gospodării și aproximativ 250 în ferme comerciale. Dincolo de dimensiunea sanitară, criza a pus în lumină fragilitatea economică a sistemului: dependența de ferme mici, lipsa biosecurității și absența unui control integrat.

FAO și EFSA au arătat constant că România are una dintre cele mai mari densități de exploatații necomerciale din UE, iar peste 45% dintre porcii domestici sunt crescuți în gospodării. Această structură a favorizat răspândirea necontrolată a virusului, în timp ce costurile de eradicare au depășit capacitatea administrativă a statului.

Pierderile cauzate de PPA nu se rezumă la sacrificările directe. Ele includ compensațiile acordate fermierilor, investițiile pierdute, blocajele comerciale și impactul asupra industriilor conexe - furaje, logistică, procesare. Evaluările cumulate ale APCPR și Băncii Mondiale indică pierderi totale de peste 10 miliarde de euro, ceea ce echivalează cu aproape 3% din PIB-ul anual al României.

În 2017, România producea 420.000 de tone de carne de porc, acoperind aproape 70% din necesarul intern. În 2024, producția a scăzut la 250.000 de tone, iar gradul de autoaprovizionare a coborât sub 40%. Astăzi, șapte din zece kilograme de carne de porc consumate în România provin din importuri, în principal din Spania, Germania și Ungaria. Acest dezechilibru a distorsionat piața internă: procesatorii locali au fost forțați să lucreze cu materie primă externă, în timp ce fermierii români au fost excluși din lanțul de aprovizionare.

La nivelul Uniunii Europene, Pesta Porcină a produs pierderi totale de peste 15 miliarde de euro între 2017 și 2024, conform EFSA. Însă România rămâne cazul cel mai grav: durata crizei, lipsa controlului local și infrastructura deficitară au amplificat efectele. Țări precum Polonia sau Germania au reușit, în câțiva ani, să delimiteze zonele afectate și să reia exporturile. România, în schimb, a rămas captivă într-un cerc vicios al focarelor recurente.

FAO (2023) subliniază că 60% dintre cazurile active de PPA din Europa de Est provin din gospodării mici, unde biosecuritatea este minimă. În România, aceeași realitate face ca virusul să rămână prezent, deși la nivelul fermelor industriale măsurile de control sunt mult mai stricte.

Guvernul a lansat, în 2022, un program de investiții pentru refacerea efectivelor prin ferme de reproducție, coordonat de MADR și AFIR, cu finanțări nerambursabile de până la 10 milioane de euro/proiect. Datele din 2024 arată o creștere a efectivului de scroafe-mată de la 95.000 (2021) la 140.000, însă nivelul din 2017 (185.000) este încă departe.

Relansarea reală presupune nu doar bani, ci și credibilitate administrativă: o politică fiscală stabilă, un sistem de control unitar și o comunicare eficientă între fermieri și autorități. Comisia Europeană a avertizat că fondurile pentru reconstrucție trebuie condiționate de rezultate măsurabile în biosecuritate și trasabilitate.

În 2024, conform Eurostat - Comext, România a importat 270.000 de tone de carne de porc, la o valoare medie de 4.200 euro/tonă, în timp ce exporturile au fost simbolice. Astfel, România s-a poziționat ca piață de desfacere pentru producătorii vestici, pierzând controlul asupra propriei securități alimentare. Pentru comparație, Polonia a reușit, după un vârf similar de PPA, să-și stabilizeze efectivele și să revină pe excedent comercial în 2024, printr-un plan coordonat de stat, fermieri și industrie.

România a pierdut peste 400 de ferme comerciale și a sacrificat 1,8 milioane de porci prin măsuri preventive. Dincolo de cifre, însă, pierderea reală este de încredere: între fermier și

stat, între investitor și piață, între sistem și consumator.

“Pesta Porcină nu a fost doar o epidemie. A fost o radiografie a modului în care funcționează - sau nu - economia agricolă românească.”

- Mihnea Vasiliu

Conform Băncii Mondiale (2024), revenirea completă a sectorului suin românesc ar putea dura între 5 și 7 ani, cu condiția unei politici coerente de sprijin și a unei piețe interne stabile. Relansarea trebuie să se bazeze pe patru direcții clare:

1. **Reindustrializarea rurală** - fabrici de procesare și ferme integrate;
2. **Digitalizarea controlului animalelor** - trasabilitate completă și monitorizare unitară;
3. **Educația fermierilor mici** - instruire practică în biosecuritate;
4. **Stimulente fiscale pentru investiții locale** - capital rămas în țară.

România poate transforma această criză într-un moment de resetare structurală. Nu prin replicarea trecutului, ci prin reconstruirea în jurul valorii, transparenței și disciplinei.

Pesta Porcină a testat rezistența unei industrii. Răspunsul va arăta rezistența unei economii.





OMUL DIN SPATELE LINIEI - CRIZA FORȚEI DE MUNCĂ ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ ROMÂNEASCĂ

Mihnea Vasiliu

În ultimii ani, industria alimentară din România a investit în utilaje, linii moderne de procesare și digitalizare, dar a pierdut ceva esențial: oamenii.

Fabricile care produc carne, lactate sau produse de panificație lucrează adesea sub capacitate, din cauza lipsei de personal calificat.

Acesta este paradoxul: o industrie care are nevoie de modernizare constantă, dar nu are resursa umană care să o susțină.

Potrivit Institutului Național de Statistică (INS), în 2024 numărul angajaților din industria alimentară a scăzut sub 140.000, față de peste 210.000 în 2010.

În același timp, salariul mediu net din sector este de aproximativ 3.600 lei, cu 20% sub media națională.

Deși productivitatea a crescut datorită tehnologiei, diferența dintre cererea și oferta de personal calificat s-a accentuat. Criza forței de muncă nu mai este doar o problemă sezonieră.

Datele Eurostat arată că, în 2024, România avea una dintre cele mai mici rate de ocupare în industria alimentară din Uniunea Europeană - sub 1,5% din totalul angajaților.

În multe județe, fabricile funcționează cu personal redus, uneori cu trei schimburi incomplete, iar în sectorul procesării cărnii și laptelui lipsa operatorilor tehnologici, a mecanicilor și a controlorilor de calitate a devenit critică.

“Avem linii automate fără oameni care să le opereze”, spune un procesator din zona Ardealului. “Tehnologia a avansat, dar școala nu mai produce specialiști.”

Această realitate are o cauză clară: prăbușirea sistemului de învățământ profesional și migrația continuă a forței calificate către Europa de Vest.

În ultimul deceniu, peste 200.000 de lucrători români care au activat în sectorul alimentar s-au relocalat în Italia, Spania, Germania și Marea Britanie, potrivit Ministerului Muncii.

Pentru a compensa lipsa personalului local, companiile românești au început să aducă muncitori din Asia - Nepal, Sri Lanka, Vietnam, Filipine.

În 2025, numărul lucrătorilor străini activi în industria alimentară a depășit 15.000, conform datelor Inspectoratului General pentru Imigrări.

Aceștia reprezintă aproximativ 11% din totalul angajaților din procesare, un procent în creștere rapidă.

Deși contribuie la stabilizarea producției, această soluție este temporară.

Integrarea culturală, fluctuația ridicată și lipsa formării profesionale fac ca, în multe cazuri, productivitatea să fie sub cea a angajaților români cu experiență.

Deficitul de personal are efecte directe asupra costurilor de producție.

Firmele oferă bonusuri de retenție, transport, cazare sau prime sezoniere, care pot adăuga până la 12-15% la costul salarial total.

În același timp, rotația forței de muncă rămâne ridicată: potrivit unui studiu PwC Workforce 2024, media de retenție a angajaților în industria alimentară din România este de doar 18 luni - una dintre cele mai scăzute din UE.

Această instabilitate afectează competitivitatea regională. Polonia și Cehia, care au investit în programe de formare duală și parteneriate între licee tehnologice și fabrici, au reușit să mențină un nivel constant al resursei umane.

România, în schimb, se bazează pe soluții ad-hoc, fără o strategie națională coerentă.

În anii 180, fiecare județ avea cel puțin un liceu de profil alimentar.

Astăzi, doar câteva instituții mai oferă formare reală în domeniu.

Programele de învățământ dual, deși relansate prin sprijinul Ministerului Educației și al patronatelor, nu acoperă nici 10% din nevoile reale ale pieței.

Reprezentanții FoodDrinkEurope, federația europeană a industriei alimentare, avertizează că, până în 2030, peste 30% dintre actualii lucrători din sector vor ajunge la vârsta pensionării.

Fără un plan de reconversie și atragere a tinerilor, riscul de colaps al forței de muncă devine real.

Industria alimentară are nevoie de stabilitate, predictibilitate fiscală și parteneriat real între stat, educație și mediul privat.

Este momentul ca planurile pentru utilaje să fie însoțite de planuri pentru oameni.

Fără o strategie coerentă de formare și retenție, România riscă să aibă fabrici moderne, dar linii goale.

Killer

Noi ucidem numai concurența !

www.killer.ro



DE LA RISIPĂ LA RESURSĂ - ECONOMIA CIRCULARĂ ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ ROMÂNEASCĂ

Mihnea Vasiliu

România irosește anual o cantitate uriașă de alimente - echivalentul a peste 2,5 milioane de tone. Asta înseamnă aproape 130 kg de alimente aruncate pe an pentru fiecare locuitor. Mai mult de jumătate dintre aceste pierderi provin din lanțurile de procesare și distribuție, nu din gospodării.

Într-o lume în care resursele devin limitate, risipa alimentară nu mai este doar o problemă morală, ci una economică și strategică. Pentru industria alimentară românească - în special cea a cărnii și a laptelui - trecerea de la modelul liniar "produce-vinde-aruncă" la unul circular "produce-reutilizează-valorifică" este o condiție a supraviețuirii.

Strategia "Farm to Fork" a Comisiei Europene, parte a Pactului Verde European, stabilește un obiectiv clar: reducerea risipei alimentare cu 50% până în 2030. Statele membre sunt obligate să dezvolte politici de valorificare a subproduselor, de reciclare a ambalajelor și de reducere a emisiilor de carbon generate de deșeurile organice.



La nivelul Uniunii Europene se pierde anual circa 59 de milioane de tone de alimente, echivalentul a 131 kg per persoană. Sectorul procesării contribuie cu aproximativ 20% din total, iar cel al agriculturii cu alte 10%. În România, proporțiile sunt similare, dar capacitatea de reciclare rămâne redusă. Doar 17% dintre deșeurile agroalimentare sunt colectate separat și valorificate, în timp ce media europeană depășește 45%.

Industria cărnii și a laptelui generează zilnic cantități importante de subproduse: oase, sânge, grăsimi, zer, ape uzate cu conținut organic ridicat. În loc să devină costuri de eliminare, acestea pot fi transformate în resurse.

Zerul, rezultat din procesarea laptelui, este valorificat deja în unele fabrici românești ca materie primă pentru producția de proteine și băuturi funcționale. Grăsimile animale pot fi convertite în biocombustibili - model implementat în Polonia și Franța. Deșeurile organice pot fi transformate în biogaz prin digestie anaerobă, generând energie termică pentru unitățile de procesare. Ambalajele biodegradabile pe bază de amidon sau celuloză pot reduce drastic cantitatea de plastic utilizată în lanțul alimentar.

Valorificarea subproduselor poate reduce costurile operaționale ale unei fabrici de procesare cu până la 12% și poate transforma fluxurile de deșeuri în surse noi de venit.





Meat Systems

Meat Systems importa si distribuie in Romania membrane artificiale, condimente, adjuvanti, materiale de ambalare a produselor alimentare si acorda consultanta tehnologica pentru industria carni

Meat Systems SRL

str. Fântâna nr.38 - Metaloglobus, sector 2. 021805 București

tel.: 021-209.90.66, fax: 021-209.90.65

e-mail: office@meatsystems.ro - www.meatsystems.ro

Puncte de distribuție: Bacău - tel.: 0234-579.995, 0726-158.764



Kalle
Tradition Δ Commitment Δ Vision
MEMBRANE ARTIFICIALE

VAN HEES
We know how!
CONDIMENTE SI ADJUVANTI

nippi
MEMBRANE COLAGENICE
COMESTIBILE PENTRU
CRENVURSTI SI CARNATI



Deși fragmentate, există inițiative locale care demonstrează potențialul economiei circulare: în județul Bihor, o fabrică de mezeluri utilizează biogazul rezultat din deșeuri animale pentru alimentarea propriei centrale termice. În Transilvania, un procesor de lactate a dezvoltat un proiect-pilot de transformare a zerului în concentrate proteice pentru industria de fitness. În zona Moldovei, o cooperativă de fermieri colectează resturile vegetale și deșeurile alimentare pentru compostare, utilizând rezultatul în agricultură.

Totuși, aceste exemple sunt izolate. România nu are încă o strategie națională integrată pentru economia circulară agroalimentară, deși directivele europene o cer explicit până în 2025.

Problema majoră nu este lipsa ideilor, ci absența infrastructurii de colectare și valorificare. Doar una din cinci unități alimentare de procesare are contracte pentru reciclarea subproduselor. Lipsa stimulentele fiscale și costurile logistice ridicate descurajează investițiile.

În plus, legislația actuală tratează multe dintre aceste materiale drept "deșeuri periculoase", nu "resurse reutilizabile", ceea ce le blochează în proceduri birocratice. Reclasificarea lor ar permite utilizarea în biogaz, hrana animalelor sau compost - domenii în care România are deja potențial tehnic.

Economia circulară nu este un trend, ci o schimbare de paradigmă industrială. Într-o țară care importă masiv produse alimentare procesate, orice resursă nevalorificată devine pierdere economică.

Dacă România ar reuși să recupereze și să valorifice doar 25% din pierderile actuale, impactul pozitiv în economie ar depăși 1 miliard de euro anual. Transformarea deșeurilor în resurse nu ține doar de tehnologie, ci de viziune.

De la abator la laborator, industria alimentară românească trebuie să învețe să închidă cercul - nu doar pentru a respecta directivele europene, ci pentru a-și asigura propria sustenabilitate economică.





Cel mai iubit chef
nu are stele,
ci întreaga familie
la masă.



CINE MĂNÂNCĂ ÎMPREUNĂ

RĂMÂNE ÎMPREUNĂ

Bucătăria
Necelăburii



LABORATOARELE VIITORULUI: UNDE SE ÎNTÂLNESC ȘTIINȚA, TEHNOLOGIA ȘI GUSTUL

Mihnea Vasiliu

Industria alimentară globală traversează o revoluție tăcută. După un secol dominat de mecanizare, înțrăm într-o eră în care deciziile de producție sunt calibrate de senzori, algoritmi și analize moleculare. În acest context, România trebuie să facă pasul de la reproducerea tradiției la inovarea controlată științific.

“Laboratoarele viitorului” nu mai sunt o metaforă, ci o infrastructură strategică. Conform EIT Food (2024), peste 12% din bugetul european pentru cercetarea agroalimentară este direcționat către digitalizare și trasabilitate. România investește aproximativ 65 de milioane de euro anual în proiecte de cercetare aplicată în domeniul alimentar, potrivit MADR și datelor Comisiei Europene, însă impactul rămâne dispersat.

Universitățile românești de științe agricole devin tot mai mult parteneri reali ai industriei. La USAMV București, laboratorul de biotehnologii alimentare dezvoltă fermentații controlate digital și culturi bacteriene cu amprentă ecologică redusă. La USAMV Cluj-Napoca, cercetătorii testează sisteme de analiză senzorială automată și ambalaje biodegradabile inteligente. ICECHIM și INCD pentru Bioresurse Alimentare colaborează cu producători privați pentru dezvoltarea aditivilor naturali și a biopolimerilor alimentari.

Aceste parteneriate, finanțate prin Horizon Europe și PNRR, transformă cercetarea academică în instrument economic. Fiecare proiect conectează tehnologia cu producția, iar fiecare laborator universitar devine o extensie a industriei private.

Potrivit FAO (2024), digitalizarea fluxurilor de procesare poate reduce pierderile de materie primă cu 18% și consumul energetic cu 22%. Peste 40% dintre fabricile europene mari utilizează deja sisteme bazate pe inteligență artificială pentru monitorizarea calității. În România, procentul abia depășește 10%, dar crește rapid datorită programelor de modernizare și a investițiilor private.



Senzorii integrați pe liniile de procesare transmit date în timp real privind pH-ul, temperatura, umiditatea și compoziția aerului. Sistemele AI ajustează automat parametrii de producție, reducând risipa și asigurând trasabilitate completă. Fabrica modernă nu mai este doar un spațiu de producție, ci un ecosistem digital în care fiecare lot devine o entitate verificabilă și reproductibilă.

În 2024, Comisia Europeană a lansat inițiativa “Digital Food Chain”, bazată pe tehnologia blockchain, prin care fiecare produs alimentar poate fi urmărit din fermă până la raft. Această transparență oferă o soluție reală pentru piața românească, unde lipsa de încredere în eticheta de origine rămâne o problemă structurală.

Prin coduri unice și registre digitale, orice lot de carne, lapte sau produs procesat va putea fi verificat instantaneu. Datele sunt criptate, imposibil de falsificat, iar controlul public devine o garanție suplimentară a calității. Este o schimbare de paradigmă: încrederea nu se mai construiește prin marketing, ci prin dovadă tehnologică.

România dispune astăzi de peste 50 de laboratoare universitare active în domeniul științelor alimentare și biotehnologiilor, precum și de aproximativ 15 centre de cercetare acreditate, integrate în rețele

europene de inovare și control al calității alimentelor. USAMV București și USAMV Cluj sunt parteneri în consorții Horizon Europe care dezvoltă soluții pentru reducerea emisiilor de carbon și trasabilitate alimentară digitală. În paralel, MADR a lansat programul de centre regionale pentru inovare agroalimentară, care unesc fermierii, procesatorii și cercetătorii într-un lanț unic de inovare.

Prin aceste inițiative, România începe să treacă de la statutul de beneficiar de tehnologie la acela de generator de soluții proprii, adaptate realităților locale.

Întrebarea nu mai este dacă tehnologia va schimba industria alimentară, ci cât de repede o vom integra. Inteligența artificială, analiza genetică a materiilor prime și senzorii optici nu anulează tradiția - o consolidează. Prin controlul riguros al parame-trilor, gustul devine replicabil, iar calitatea - constantă.

“Gustul românesc” nu va dispărea. Va fi mai bine înțeles, măsurat și protejat. Laboratoarele viitorului nu înlocuiesc omul, ci îi extind discernământul prin precizie.

Iar viitorul industriei alimentare românești se va decide nu în fabrici, ci în laboratoarele în care știința, tehnologia și gustul devin limbaj comun.



in ROMANIA prin
Fotometric Instruments

Charm EZ® Systems

Antibiotic and Chemical Control

Rapid Antibiotic Testing

- Combined incubator and analyzer
- Identifies antibiotic family with color coded strips



- Multi-residue Detection
- Levels Customized to Regulations
- Simple and FAST Validated Methods
- Milk, Feed, and Grain
- Natural Toxins and Animal Drugs



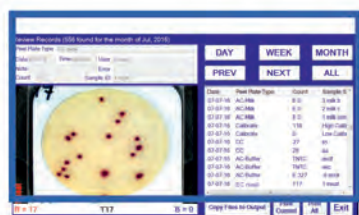
Peel Plate® Microbial Test

Microbial Indicators and Hygiene Verification



READY-TO-USE TESTS FOR:

- Aerobic Count
- E. coli/Coliform
- Yeast & Mold



Review Records



novaLUM® II

ATP Detection System

Sanitation, Allergen Control, and Water Quality
Documentation and Remediation



- WiFi Enabled
- Customizable Dashboard Analytics
- Document Corrective Action and Retest
- Add Swab Locations On-demand



CINE SCRIE AZI POVESTEA ALIMENTULUI ROMÂNESC?

Mihnea Vasiliu

De fiecare dată când deschidem o revistă, vedem grafice, cifre și tabele despre consum, exporturi, producție. Dar dincolo de ele se ascunde o întrebare mai simplă, care merită pusă: cine mai spune astăzi povestea alimentului românesc?

Timp de decenii, identitatea produselor noastre s-a construit în tăcere. Țăranii știau instinctiv că ceea ce cultivă sau cresc trebuie să fie curat, dar nu simțeau nevoia să vorbească despre asta. Fabricile produceau discret, fără obsesia imaginii. Comerțul se făcea direct, între oameni care se cunoșteau.

Astăzi însă, piața nu mai funcționează după instinct - funcționează după percepție.

Un produs bun nu mai este suficient. El trebuie explicat, promovat, poziționat corect. Trebuie să spună ceva despre cine îl face și despre valorile pe care le poartă.

Aceasta este diferența fundamentală dintre un brand și un simplu ambalaj: primul transmite sens, celălalt doar informație.

România are produse extraordinare - carne de vită din ferme cu tradiție, lactate artisanale, vinuri și conserve locale - dar prea puține dintre ele au un nume care să conteze la nivel național.

Lipsa unei strategii de comunicare face ca, în locul povestitorului autentic, să vorbească alții: importatorii, marile lanțuri, agențiile.

Iar vocea producătorului rămâne în surdină.

Adevărul este că povestea alimentului românesc nu mai este doar despre gust, ci despre încredere.

Despre a reda demnitatea muncii de producător, a restabili legătura dintre consumator și origine, a transforma fiecare etichetă într-o mărturie, nu doar într-un cod de bare.

Cine scrie azi povestea alimentului românesc?

Ar trebui s-o facem cu toții - jurnaliști, procesatori, fermieri, instituții - dar mai ales cei care încă mai cred că hrana produsă corect este o formă de cultură.

Pentru că adevăratul brand de țară nu este un logo, ci felul în care ne respectăm munca.



poli Kids

90
%
Carne

- Fără potențiatori de aromă
- Fără coloranți
- Produs Halal
- Fără alergeni
- Fără gluten

O gamă special creată pentru copii, oferind produse sănătoase și gustoase, cu 90% carne, fără potențiatori de gust și fără alergeni!



www.perutnina.ro

Standarde de calitate

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

HACCP

IFS Food

BRC

HALAL

Premium Poultry Breeding

McDonald's Standard

McDonald's SQMS

McDonald's SWA

GLOBAL G.A.P.

Chosen Quality Slovenia

GMO-free Production



Perutnina Ptuj



ROMÂNIA AGROALIMENTARĂ 2025 - ÎNTRE POTENȚIAL INDUSTRIAL ȘI DEPENDENȚĂ DE IMPORTURI

Emilia Ștefan

România rămâne una dintre cele mai fertile țări ale Uniunii Europene și, paradoxal, una dintre cele mai dependente de importurile alimentare. Dincolo de cifrele de producție agricolă, dincolo de mărimea suprafeței arabile și de tradiția fermierilor, realitatea industriei alimentare românești arată un dezechilibru profund între resursă și valoare adăugată. Producem mult, dar procesăm puțin. Exportăm materie primă și importăm produse finite. În 2024, conform datelor INS și Eurostat, importurile de produse agroalimentare au depășit 11,8 miliarde de euro, în timp ce exporturile s-au oprit la aproximativ 7 miliarde. Deficitul comercial, de aproape cinci miliarde, arată limpede slăbiciunea unei industrii care nu reușește să capitalizeze potențialul agricol pe care îl are.

Sectorul cărnii este exemplul cel mai vizibil al acestei fragilități structurale. Efectivele de porcine au scăzut la aproape 3 milioane de capete, potrivit MADR și DG AGRI, față de peste 5 milioane înainte de izbucnirea Pestei Porcine Africane în 2017. Industria suinăă nu și-a revenit complet, iar România importă astăzi peste 65% din carnea de porc pe care o consumă. Carnea de pasăre reprezintă o excepție notabilă - acoperă peste 90% din consumul intern, cu exporturi în creștere, în special către piețele balcanice. Totuși, carnea de vită și cea de oaie rămân sectoare mici, necorelate cu cererea internă, dominate de ferme familiale și abatoare de capacitate redusă. Lipsa integrării verticale între fermieri, abatoare și procesatori duce la pierderi de eficiență și la o volatilitate permanentă a prețurilor.

Industria laptelui se află într-un proces de modernizare lentă, dar constantă. Producția anuală se menține la aproximativ 1,3 milioane de tone, conform IDF și INS, însă peste 60% din laptele colectat provine încă din ferme mici și gospodării individuale. Doar 40% este furnizat de ferme comerciale, capabile să respecte standardele europene privind igiena, calitatea și trasabilitatea. Această structură duală face dificilă adaptarea la cerințele pieței. În paralel, România importă anual peste 140.000 de tone de lapte crud și produse lactate în valoare de aproape 400 de milioane de euro. Lipsa cooperativelor funcționale și costurile logistice ridicate limitează competitivitatea internă, iar procesatorii mari se bazează adesea pe materie primă externă pentru a asigura continuitatea producției.



DEPOZITARE EFICIENTĂ PENTRU INDUSTRIA ALIMENTARĂ CU MOVO ȘI PALLET SHUTTLE

Maximizarea spațiului în depozitele frigorifice

Industria alimentară se confruntă cu provocări complexe în ceea ce privește depozitarea, în special în medii reci și congelate, unde optimizarea spațiului și reducerea costurilor operaționale sunt esențiale. Soluțiile de depozitare de mare densitate, cum sunt rafturile mobile pentru paleți MOVO și sistemul automatizat cu navetă radiocomandată Pallet Shuttle, sunt ideale pentru a răspunde acestor cerințe.

Rafturile pe baze mobile MOVO sunt proiectate pentru a crește capacitatea de depozitare prin eliminarea culoarelor fixe și utilizarea inteligentă a spațiului disponibil. Montate pe șine, aceste sisteme permit acces individual la paleți și pot funcționa eficient chiar și la temperaturi de -30C, reducând amprenta la sol și costurile de operare. Avantajele MOVO includ:

Creșterea cu până la 80% a capacității de depozitare în același spațiu existent.

Reducerea consumului de energie prin necesitatea unui volum mai mic de aer răcit.

Flexibilitate ridicată, adaptabilă pentru diverse tipuri de produse alimentare și băuturi.

Pallet Shuttle - Automatizare pentru eficiență maximă

Sistemul Pallet Shuttle (rafturi cu navetă radiocomandată) oferă o alternativă avansată la soluțiile Drive-in, permițând plasarea și extragerea paletilor prin intermediul unei navete autonome, eliminând

necesitatea ca un stivuitor special să pătrundă în canalul de depozitare.

Pentru companiile care doresc un grad mai mare de automatizare, Shuttle-ul automatizat pentru paleți este o soluție inovatoare care reduce timpul de manipulare și optimizează spațiul. Acest sistem permite:

Depozitare de mare densitate, prin eliminarea necesității de culoare între rafturi.

Manipulare rapidă și eficientă a paletilor, cu intervenție umană minimă.

Compatibilitate cu depozitele frigorifice, funcționând în condiții de temperaturi scăzute.

Prin utilizarea MOVO și Pallet Shuttle, companiile din industria alimentară pot optimiza depozitarea, îmbunătăți trasabilitatea produselor și POT reduce costurile operaționale, asigurând în același timp respectarea celor mai stricte norme de igienă și siguranță.



Rafturi pe baze mobile MOVO

Sistemul automatizat Pallet Shuttle



La nivelul industriei alimentare, problema centrală este subdimensionarea capacităților de procesare. România are aproximativ 3.200 de unități înregistrate, conform datelor INS, însă doar o treime funcționează la parametri optimi. Restul sunt blocate între echipamente învechite, costuri energetice ridicate și dificultăți de adaptare la noile cerințe de sustenabilitate. Peste 70% din investițiile publice prin PNDR și PNS s-au concentrat pe producția primară, în timp ce doar o cincime a mers către procesare și ambalare. Astfel, lanțul valoric rămâne incomplet: exportăm cereale, porumb, floarea-soarelui și animale vii, dar importăm carne procesată, lactate ambalate și produse finite cu valoare adăugată. Această structură economică generează pierderi de competitivitate și reduce stabilitatea veniturilor din industrie.

Modernizarea tehnologică se desfășoară în ritmuri diferite, cu investiții punctuale, nu sistemice. În sectorul laptelui, tot mai multe fabrici au introdus senzori de calitate și linii automate finanțate prin AFIR, dar doar o parte au reușit integrarea digitală completă. În procesarea cărnii, utilizarea sistemelor de trasabilitate bazate pe blockchain este abia la început, iar eficiența energetică rămâne o provocare majoră. Conform Băncii Mondiale, costurile energetice din industria alimentară au crescut cu peste 35% între 2022 și 2024, afectând în special abatoarele mici și procesatorii regionali.

Deși sustenabilitatea este un concept tot mai prezent în strategiile europene, aplicarea concretă în România este limitată. Doar 12% dintre fabricile de procesare au adoptat planuri de reducere a emisiilor conform cerințelor Green Deal, iar reciclarea deșeurilor alimentare abia depășește 10% din totalul generat. Această întârziere este cauzată de lipsa infrastructurii industriale și de absența unor stimulente fiscale coerente pentru economia circulară.

Comerțul modern, care controlează peste 75% din distribuția alimentelor, impune un alt tip de presiune: standardizarea și marjele reduse. Lanțurile de retail au devenit arbitrii tăcuți ai industriei, definind prețul, ritmul producției și chiar direcția investițiilor. Pentru procesatorii locali, mai ales cei medii, accesul la raft este tot mai dificil, iar profitabilitatea scade. În același timp, consumatorul român devine mai atent la origine, calitate și etichetare, preferând produsele locale atunci când încrederea este justificată. Cererea pentru carne și lactate cu trasabilitate clară, produse clean label sau din ferme controlate crește constant, mai ales în mediul urban.

Politicile publice și finanțările europene încearcă să compenseze aceste dezechilibre. Măsura DR-20, destinată modernizării exploatațiilor agricole, a atras peste 4.000 de proiecte în 2024, cu o valoare totală de 1,1 miliarde de euro, potrivit AFIR. Totuși, absorbția efectivă rămâne sub 60%, iar birocrația întârzie implementarea investițiilor. Deși există intenția declarată de sprijinire a procesării locale, România nu are încă o strategie unitară pentru industria alimentară. Agricultură, procesarea, comerțul și exporturile sunt tratate ca sectoare distincte, fără o coordonare instituțională clară.

Forța de muncă devine o altă vulnerabilitate. Vârsta medie a angajaților din industrie a depășit 46 de ani, iar deficitul de tehnicieni, tehnologii alimentare și specialiști în controlul calității depășește 8.000 de posturi, conform INS. Tinerii se orientează tot mai rar spre învățământul tehnologic agricol, iar migrația forței de muncă rămâne ridicată. Lipsa personalului calificat afectează productivitatea, siguranța alimentară și capacitatea de inovare.

Privind spre 2026-2027, scenariile de evoluție sunt mixte. FAO și Banca Mondială estimează că România poate reduce deficitul comercial agroalimentar cu 15-20% dacă finalizează investițiile planificate în procesare și logistică. Creșterea productivității în fermele comerciale și modernizarea unităților de procesare ar putea adăuga până la 2 miliarde de euro anual la PIB-ul agricol. Dar fără o strategie integrată de piață, aceste rezultate pot rămâne izolate. Provocările majore pentru următorii doi ani rămân costurile energetice, lipsa personalului și presiunea fiscală. În același timp, apar oportunități: fondurile pentru tranziția verde, digitalizarea, extinderea piețelor externe și interesul tot mai mare al consumatorilor pentru produse autentice, locale și sigure.

România agroalimentară a anului 2025 nu mai este doar un sistem economic, ci o radiografie a modului în care folosim potențialul național. Este un sector care a învățat dureros cât costă absența coerenței și cât valorează încrederea între fermieri, procesatori, retail și stat. Între resursele vaste și provocările pieței europene, cheia viitorului nu mai stă în subvenții, ci în disciplină, profesionalism și parteneriat real. Adeverata independență alimentară nu se obține prin sloganuri, ci prin viziune industrială și respect pentru munca din spatele fiecărui produs românesc.



PROFITATI DE CONCEPTUL DE CONSULTANTA SANO

CONSULTANTA SI ANALIZA COMPETENTA

În calitate de însoțitori activi, noi sprijinim clienții noștri în acest proces cu sfaturi și acțiuni. Analizăm cerințele individuale și dezvoltăm strategii de furajare în concordanță cu acestea. Clienții noștri beneficiază astfel de experiența și cunoștințele acumulate de-a lungul anilor în ceea ce privește evoluția în economia agrară din întreaga lume. Rețeaua noastră globală de cunoștințe sporește și mai mult competența de consiliere la fața locului și creează baza pentru viitoarea creștere.



www.sano.ro

Sano

Die Tier-Ernährer

Meat.Milk.

REVISTA SPECIALIȘTILOR DIN INDUSTRIILE DE CARNE ȘI LAPTE

COVER

Structura industriilor de carne și lapte ale României, în comparație cu anii 2000



FERMA/NUTRIȚIE

Eficientizarea nutriției purceilor de lapte



TEHNOLOGII DE PROCESARE-LAPTE

Prelucrarea ohmică a laptelui



PIAȚA

Sursele de aprovizionare externă ale hipermarketurilor din România

Meat.Milk.

EDITOR

infoGROUP

Str. Valea Merilor nr.46,
sector 1, București
Tel: +4 0744.631.456
Email: office@infogroup.ro

REDAȚIA

Director general:
Laurențiu Mitrea

Director editorial:
Mihnea Vasiliu

Redactori:
Mihnea Vasiliu
Alexandra Cismaru
Veronica Ursachi Andrei
Emilia Ștefan

Corectură:
infoGROUP

Marketing&Publicitate:
infoGROUP

Layout & DTP
Viorel Rucăreanu

Difuzare și abonamente
office@infogroup.ro

IT:
Tiberiu Voicu

Tipar:
INFOGROUP MEDIA INVEST
Tel: +4 0744.631.456

Toate drepturile de autor aparțin editorului. Nici o parte din această publicație nu poate fi reprodușă, arhivată sau transmisă prin niciun fel de mijloace, mecanice sau electronice, fotocopiare, înregistrare video, fără acordul prealabil scris al editorului. Drepturile asupra numelui și siglei Meat.Milk. aparțin Societății Comerciale INFOGROUP MEDIA INVEST.

Distribuție

Meat.Milk. este o revistă gratuită care apare la patru luni, destinată specialiștilor din industriile de carne și lapte. Editorul își rezervă dreptul de a determina categoriile de cititori care primesc revista gratuit. Nicio parte a revistei nu poate fi reprodușă sau transmisă în orice formă sau pe orice dispozitiv electronic sau mecanic, inclusiv fotografiere, înregistrare sau informație înmagazinată sau prin sistemul de redare, fără acordul scris al editorului.

VANILLA-COOKIES FLAVOUR
YOGURT DRINK

NEW
RECIPE

yoPRO **25g**
PROTEIN
+ MAGNESIUM¹
+ VITAMIN B9²
0% ADDED SUGARS³
0% FAT

SUPPORTS MUSCLE
MAINTENANCE &
DEVELOPMENT⁴

leurt de bont, gust de vanilie și biscuiți
Fără zahăr și aditivi / Fără grăsimi / 25 g proteină / magneziu / vitamină B9
REȚETA NOUĂ / Suține menținerea și dezvoltarea masei musculare





Mizo

FĂRĂ LACTOZĂ

