

## ASPECTE PRIVIND PRODUSELE TRADIȚIONALE DIN JUDEȚUL IAȘI

Atestarea produselor tradiționale se face cf. Ordinul comun nr. 724/1082/360/2013 al Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, Ministerului Sănătății și al Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor, cu modificările și completările ulterioare (Ordinul nr. 112/904/208/2020).



Figura nr. 1. Logo produs tradițional atestat

### ? Ce este un Produs Tradițional?

- Rețetă veche**  
Moștenită din generații — nu inventată ieri!
- Ingrediente naturale**  
Fără E-uri dubioase, direct din natură.
- Preparat local**  
Făcut în zona respectivă, cu ingrediente locale.
- Atestat oficial**  
Recunoscut și certificat la nivel național.

Conform legislației în vigoare, **produsul tradițional** este definit ca fiind un produs alimentar fabricat pe teritoriul național și pentru care se utilizează materii prime locale; care nu are în compoziția lui aditivi alimentari; care prezintă o rețetă tradițională; un mod de

producție sau de prelucrare și un procedeu tehnologic tradițional și care se distinge de alte produse similare (2).

În județul Iași sunt **9 operatori economici cu 22 de produse tradiționale (din diferite categorii)**.

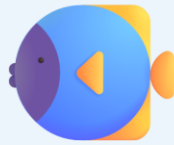


## Produse din Carne

4 producători, 11 produse atestate

<ul style="list-style-type: none"><li>Pastramă de porc</li><li>Slăninuță de porc</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>Costița afumată</li><li>Cârnații gustul bunicii</li><li>Toba bunicii</li><li>Pastramă țărănească</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Chișcă cu orez Marcel</li><li>Chișcă Moldovenească Marcel</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>Pastramă de porc coaptă</li><li>Slăninuță afumată</li><li>Ceafă de porc coaptă și afumată</li></ul>	

## Produse din Pește



### Pastă din pește

Pește proaspăt din iaz, preparat după o rețetă tradițională moldovenească.



### Zacuscă din pește și ardei copt

O combinație aromată de pește și ardei copti — gustul toamnei moldovenești.



## Produse de Panificație

Producător: Magazia Morăriței



### Pâine cu maia



Pâine dospită natural cu maia — fără drojdie.  
Mai sănătoasă și mai gustoasă!



### Pâine integrală



Făcută din făină integrală — păstrează toate vitaminele din grâu.



### Vărzări



Plăcinte pufoase cu varză — un clasic moldovenesc de secole!



## 🍩 Produse de Patiserie

### 🍩 Plăcinte Poale-n Brâu de la Cabană



⚡ *Poale-n Brâu = plăcintă cu brânză și stafide, tipic moldovenești!*

### 🍩 Alivancă de la Cabană



### 🍩 Sărățele de acasă



⚡ *Sărățelele sunt mici și crocante — perfecte la orice masă!*

### 🍩 Cornulețe de acasă



## 📖 Borșul — Secretul Moldovei

### Ce e borșul?



**Borșul nu e supă la plic!** 😊

Este o licoare acră, fermentată din tărațe de grâu, folosită pentru a da gust acru mâncărilor.

Este specific MOLDOVEI și se folosește în: ciorbă de fasole, ciorbă de legume, borșuri moldovenești și multe alte supe tradiționale.



2 tipuri de borș atestate oficial



**Singurul producător de borș tradițional atestat din România!**



## Toți Producătorii dintr-o privire

### 1. A&A Podex SRL

2 produse din carne

### 2. Veneto Service SRL

4 produse din carne

### 3. Rompecaris SRL

2 produse din pește

### 4. Marcel SRL

2 produse din carne

### 5. Fabrica de Fum SRL

3 produse din carne

### 6. Magazia Morăriței SRL

3 produse de panificație

### 7. Daspet SRL

2 produse de patiserie

### 8. Cofetăria de Acasă SRL


2 produse de patiserie


### 9. Acrișoru DG SRL


2 tipuri de borș

## De ce contează Produsele Tradiționale?

 Păstrează cultura și identitatea noastră moldovenească

 Sprijină producătorii locali și economia județului

 Sunt mai sănătoase — ingrediente naturale, fără aditivi

 Transmite rețete și tradiții din generație în generație

**Iașul are gustul lui — și e unic! RO**

Produsele tradiționale sunt o parte esențială a identității culturale, reflectând modul de viață al strămoșilor și respectul lor față de natură. Trichopoulou (2007) subliniază că hrana influențează calitatea vieții și sănătatea omului modern, iar procurarea hranei a fost și va rămâne una din principalele ocupații ale oamenilor. Legătura strânsă dintre alimente și sănătate este influențată de mediul natural și de condițiile climaterice, de gradul de dezvoltare al economiei, de ocupațiile populației (1).

România se mândrește cu o varietate de produse alimentare tradiționale recunoscute la nivel național și internațional. Acestea sunt realizate prin metode naturale, fără aditivi chimici sau procese industriale care dăunează mediului. Prin alegerea acestor produse, contribuim la păstrarea tradițiilor, la protecția mediului și la susținerea micilor producători. Într-o lume tot mai industrializată, produsele tradiționale oferă o alternativă sănătoasă și sustenabilă (1, 3).

#### *BIBLIOGRAFIE*

1. Georgică Gheorghe, Bogdan Gabriel Nistoreanu, Alina Filip [https, 2013 - Produsele tradiționale – vectori ai dezvoltării durabile pe piețele regionale și naționale, //www.amfiteatru-economic.ro/](https://www.amfiteatru-economic.ro/)
2. Ordinul comun nr. 724/1082/360/2013 privind atestarea produselor tradiționale
3. <https://ecolomania.ro/traditie-romaneasca-si-mediu-curat/produse-traditionale-romanesti/2025/02/3333/>
4. Trichopoulou, A., Vasilopoulou, E., Geoga, K., Soukara, S., și Dilis, V., 2007 - *Traditional foods: Why and how to sustain them.*, Trends in Food Science & Tehnology,

Materialul a fost prezentat în cadrul proiectului de promovare a produselor tradiționale desfășurat la Colegiul Tehnic „Ioan C. Ștefănescu” Iași și este publicat pe site-ul Direcției pentru Agricultură Județene Iași (<https://www.dajiasi.ro/>).