

I. LUCRARI DE CERCETARE STIINTIFICA

Factorii care influențează încălzirea bucăților de aluat în timpul coacerii

Prof.univ.dr.ing.ec.Mihai LEONTE

Încălzirea bucăților de aluat ca proces hidrotermic complex este influențat de un număr mare de factori:

1. Dimensiunile și forma produsului

Produsele de formă alungită, care au centrul termic aproape de suprafața de recepție a căldurii, se coc mai repede decât produsele de formă rotundă la care această distanță este mai mare.

Produsele cu masă mai mare au o durată mai mare de coacere deoarece încălzirea tuturor straturilor de la suprafață către centru se face mai lent.

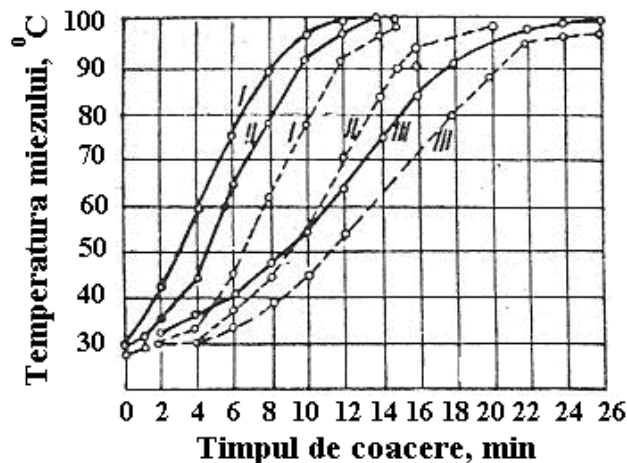


Fig. 1 Graficul de modificare a temperaturii și miezului pâinii în funcție de forma ei: baton, pâine rotundă în greutate de: I – 100g; II – 200g; III – 400g

Considerând încălzirea bucăților de aluat drept cauză, au loc ca efecte o serie de procese sau fenomene după cum urmează:

- temperatura de 35 °C – se apreciază ca fiind granița dintre fermentația lentă și fermentația rapidă;
- temperatura cuprinsă între 30 – 45 °C - corespunde unui proces de umflare a amidonului prin legarea apei, enzimele amilolitice activează intens descompunând amidonul, iar complexul zimazic din drojdia de panificație determină energetic fermentația

alcoolică, cu formare printre altele de CO_2 care determină creșterea volumului bucăților de aluat.

- temperatura de $45\text{ }^{\circ}\text{C}$ – constituie pragul peste care activitatea fermentativă a drojdiilor încetează.
- temperatura cuprinsă între $50 - 55\text{ }^{\circ}\text{C}$ - corespunde unei consistențe minime a aluatului, determinată de modificarea capacității substanțelor proteice în mod deosebit a glutenului de a lega apa. În acest interval de temperatură apare în aluat apa liberă.
- temperatura de $60\text{ }^{\circ}\text{C}$ – reprezintă începutul procesului de gelifiere, granula de amidon se umflă, crapă și în felul acesta este ușor atacat de α -amilaza.
- temperatura cuprinsă între $70 - 75\text{ }^{\circ}\text{C}$ – corespunde începutului inactivării α -amilazei. Procesul de coagulare a glutenului și gelifierea amidonului se desfășoară cu intensitate maximă.
- temperatura cuprinsă între $70 - 75\text{ }^{\circ}\text{C}$ – corespunde continuării și finalizării procesului de coagulare a glutenului și gelifierea amidonului. Are loc evaporarea apei în straturile exterioare și formarea cojii.
- temperatura de $95\text{ }^{\circ}\text{C}$ – marchează sfârșitul gelifierii amidonului și transformarea aluatului în miez.
- temperatura cuprinsă între $95 - 98\text{ }^{\circ}\text{C}$ în straturile centrale, și de $100-180\text{ }^{\circ}\text{C}$ între straturile periferice corespund terminării coacerii și brunificării cojii produsului.

2. Umiditatea aluatului

Umiditatea aluatului influențează în mare măsură viteza de încălzire a bucăților de aluat. Între umiditatea aluatului și viteza de încălzire există o relație de dependență directă.

Creșterea umidității aluatului determină accelerarea încălzirii bucăților de aluat, în timp ce scăderea umidității aluatului în timpul procesului de coacere.

Coaja pâinii are o conductibilitate de căldură și umiditate redusă, de aceea pâinea cu coajă mai groasă și uscată determină o micșorare a fluxului termic spre interior.

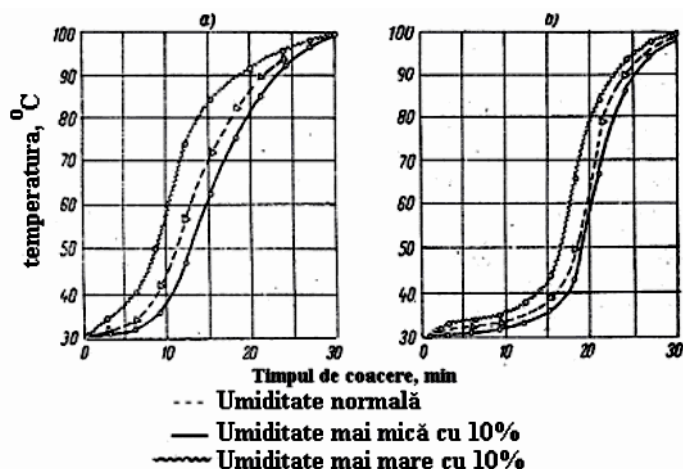


Fig. 2 Grafice de încălzire a aluatului cu umiditate diferită, în timpul coacerii

3. Influența temperaturii camerei de coacere

Influența temperaturii camerei de coacere asupra încălzirii bucăților de aluat a fost studiată prin coacerea aluatului în cuptoare cu temperaturi diferite, respectiv: 200 °C, 210 °C, 220 °C, 230 °C, 240 °C, 250 °C înregistrându-se pentru fiecare temperatură curbele I, II, III, IV, V, VI.

Din analiza curbelor din figura 3 se poate desprinde concluzia că aluatul se încălzește mai repede când temperatura în camera de coacere este mai ridicată. În cuptoarele industriale din unitățile de producție, coacerea aluatului ca urmare a transferului de căldură din camera de coacere către bucățile de aluat are loc în condițiile unei temperaturi a camerei de coacere care scade continuu. În aceste condiții s-a studiat câmpul de temperatură a aluatului în decursul procesului de coacere.

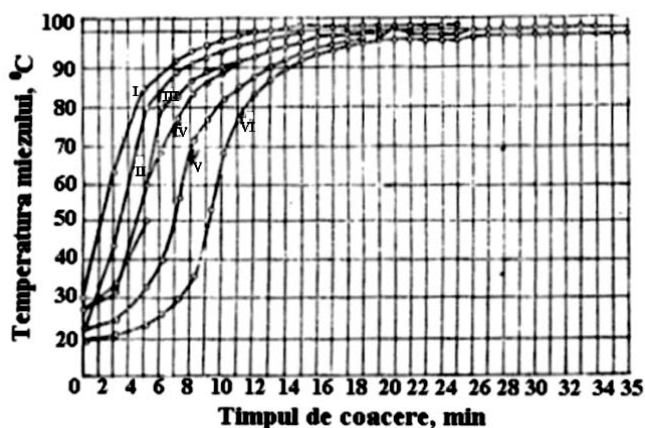


Fig. 3 Variația încălzirii miezului pâinii, la coacerea aluatului la temperaturi diferite
 I - temperatura de 250°C; II- temperatura de 240°C; III- temperatura de 230°C;
 IV- temperatura de 220°C; V- temperatura de 210°C;
 VI- temperatura de 200°C;

Din analiza curbelor de modificare a temperaturii rezultă că scăderea temperaturii camerei de coacere afectează puternic straturile exterioare și mai slab straturile centrale. Scăderea temperaturii camerei de coacere în timpul procesului de coacere de la 280°C la 180°C modifică substanțial caracterul curbelor 1 și 2 și mai puțin caracterul curbelor 3 și 4. Curbele de temperatură 5,6,7,8 ale miezului își păstrează forma, ajungând la temperatura de cca 100°C spre sfârșitul coacerii. În zona de evaporare, zonă care se deplasează continuu de la exterior către interiorul bucății de aluat, în tot timpul coacerii temperatura se menține constant la valoarea de 100°C.

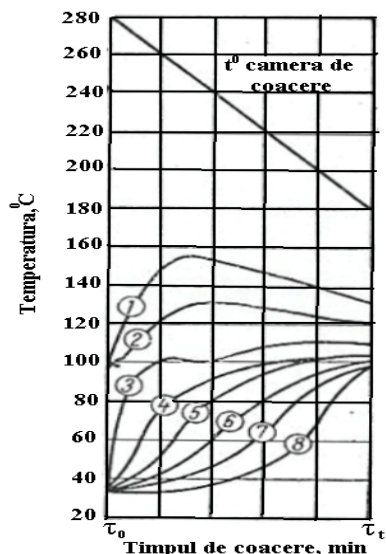


Fig. 4 Variația temperaturii diferitelor straturi ale bucății de aluat coapte la temperatura camerei de coacere redusă de la 280°C la 180°C.

Curbele de temperatură reprezintă: 1- suprafața pâinii; 2,3,4 - straturile de pâine distanțate de suprafață cu $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$, din grosimea cojii; 5 - stratul de pâine dintre coajă și miez; 6,7,8 - straturile situate în centrul pâinii, la o distanță de $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ dintre coajă și centrul miezului; 9 - punctul situat în centrul miezului pâinii

4. Influența umidității relative a amestecului abur-aer al camerei de coacere

Întrucât în camera de coacere temperatura depășește 100°C, vaporii de apă din mediu se găsesc sub formă de vapori supraîncălziți care, în contact cu suprafața rece a bucăților de aluat, cedează prin convecție căldura, își reduc temperatura și condensează pe suprafața produselor, cedând căldura latentă de condensare.

Vaporii de apă din camera de coacere provin din apa care se evaporă din bucățile de aluat și din aburul suplimentar introdus în primele minute de coacere. Între mediul din camera de coacere și suprafața bucăților de aluat se stabilește un flux caloric prin intermediul unui schimb de masă. Energia acestui flux este proporțională cu debitul masic și diferența de entalpii dintre vapori și condens.

La introducerea în mediul încălzit și umectat al camerei de coacere a bucăților de aluat relativ reci, a căror suprafață are temperatura de 30-35 °C, deci mai mică decât a punctului de rouă, începe procesul de condensare a vaporilor pe suprafața bucăților de aluat, precum și în straturile superficiale. Procesul de condensare a vaporilor de apă are loc în intervalul de timp corespunzător temperaturii mai mici a suprafeței bucăților de aluat decât temperatura punctului de rouă determinată de parametrii amestecului de abur-aer al camerei de coacere. Când temperatura suprafeței bucăților de aluat depășește temperatura punctului de rouă, schimbul de masă, respectiv condensarea vaporilor încetează.

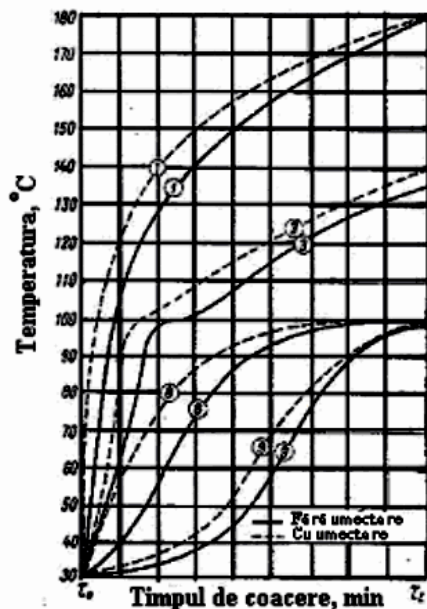


Fig.5 Variația temperaturii diferitelor straturi ale bucăților de aluat supuse coacerii în cuptor cu atmosferă umectată și fără umectare; cu umectare

Durata procesului de condensare a vaporilor supraîncălziți este de aproximativ 2-3 minute. Condensarea aburului pe suprafața bucăților de aluat influențează transferul de căldură către acestea, datorită degajării căldurii latente de condensare. De asemenea, aceasta influențează volumul, forma, aspectul și caracterul cojii și, implicit, calitatea produselor.

Umectarea camerei de coacere accelerează procesul de încălzire a suprafeței bucăților de aluat modificând, de asemenea, și alura curbei de temperatură a straturilor imediat următoare straturilor exterioare.

Umectarea camerei de coacere determină reducerea pierderilor de masă care au loc în timpul coacerii.

5. Caracterul porozității pâinii

Porozitatea pâinii, rezultate prin coacerea aluatului sub aspectul dimensiunii porilor, a grosimii pereților, a canalelor formate prin distrugerea pereților porilor și unirea lor, influențează deplasarea umidității și, implicit, viteza de încălzire a miezului pâinii.

6. Grosimea cojii

Coaja care se formează în procesul coacerii are o conductibilitate redusă de căldură și umiditate, influențând viteza de încălzire a straturilor de sub coajă. Cu cât grosimea cojii este mai mare cu atât încălzirea straturilor centrale are loc mai greu.

I.NOUTATI DIN LITERATURA DE SPECIALITATE

1. Morărit

Proces de tratare cu ozon a cerealelor în mori

Green Technologies (**grupul Goëmar**) și morile Paulic Minotiers au lansat marca comercială **Qualista** care se dorește să devină noul punct de referință în industria cerealelor în ceea ce privește calitatea fitosanitară, nutrițională și senzorială. Sub această marcă sunt propuse: cereale sub formă de boabe, fulgi, măcinișuri și fibre.

Gama Qualista a fost dezvoltată pentru a servi agricultura de astăzi, garantând rezultate prin modul cum pot să concilieze cerințele în creștere pentru siguranța alimentară cu așteptările nutriționiștilor și ale consumatorilor în ceea ce privește conținutul nutrițional și calitatea senzorială.

Tehnologia Oxygreen oferă industriei oportunitatea de a elimina contaminanții care deteriorează valoarea straturilor externe ale bobelor de cereale. Prestațiile tehnice au meritul de a oferi o garanție completă a calității produsului.

Funcție de cerințe, morarul poate reduce numărul de șroturi utilizate pentru producerea făinii la alegerea sa: în acest mod procesul rezultă mai scurt.

Când grâul este umectat cu procesul Oxygreen nu mai este necesară condiționarea tradițională înainte de măcinare: tratamentul și măcinarea se efectuează în mod continuu.

Costurile energetice inerente procesului Oxygreen sunt compensate de economia obținută cu operații simplificate. Se înregistrează o economie în timpul măcinării primare.

Procesul Oxygreen face făinurile Qualista apte pentru consum și întărește calitățile lor nutriționale primare, în timp ce pregătește drumul pentru noi modalități de consum a cerealelor.

Pericarpul, care reprezintă 2 - 2,5% din greutatea bobului, are calități nutriționale specifice. Nu conține nici amidon, nici gluten și are un nivel proteic foarte scăzut. Fibrele sale sunt bogate în lignină, sărace în hemiceluloză și lipsite de fitat: aceste caracteristici îl fac apt pentru diete specifice și un ingredient cheie pentru alimentele sănătoase.

Endocarpul, singura secțiune externă care rămâne, când este prelucrat dobândește o structură pufoasă, plăcută.

Este logic să gândim că grâul moale – când este tratat cu metoda Oxygreen – poate constitui o alternativă la grâul dur și că se pot găsi noi întrebuițări, de exemplu, pentru obținerea cerealelor destinate micului dejun.

Procesul Oxygreen poate fi aplicat și la alte cereale în afară de grâu. Rezultatele obținute cu grâu dur, hrișcă și triticales sunt promițătoare.

Procesul Oxygreen este protejat de diverse brevete internaționale care cuprind caracteristicile procesului și ale produsului obținut.

Acest proces utilizează ozonul (O³), un gaz instabil care este produs de oxigen (O²) in situ datorită unității de producție industrială standardizate.

Reactivitatea sa este foarte mare față de cea a oxigenului: eliberează reacții de oxidare a diverșilor compuși chimici și se descompune spontan formând oxigen.

Fluxul procesului de măcinare cu Oxygreen (Goëmar)

Intr-un reactor închis grâul – după curățirea preliminară și înainte de măcinare – este ținut în mișcare cu un melc vertical pentru a obține omogenitatea maxim posibilă; ozonul intră prin partea de jos și se ridică trecând prin boabe tratându-le în mod omogen. Pot fi modificați diverși parametri precum: temperatura, presiunea, conținutul de umiditate și procentul de ozon. Gazul în exces este evacuat printr-o supapă aflată în partea superioară a reactorului, în timp ce ozonul rămas este distrus în uscător la 300°C.

După oxidare ozonul dispare complet, chiar dacă nu este necesar, datorită faptului că este considerat un gaz sigur.

Utilizat într-un reactor închis, ozonul nu este niciodată eliberat în atmosferă: ozonul rămas este descompus la temperaturi ridicate în oxigen care este dispersat în atmosferă. Datorită dispariției sale după folosire, ozonul aparține categoriei de tehnologii auxiliare și procesul nu este dăunător nici pentru oameni nici pentru mediu.

Pentru a răspunde la obiectivele tehnologice, nutriționale și fitosanitare sunt utilizați diverși parametri de modulare a efectului ozonului asupra grâului.

Deoarece ozonul este un oxidant puternic, este posibilă reglarea oxidării interne a bobului și deci îmbunătățirea elasticității aluatului obținut cu făina tratată, crescând în special rezistența, toleranța și capacitatea de retenție a CO₂ în timpul procesului de fermentație.

Efectul său asupra activității diastazice poate influența în mod semnificativ asupra stabilității făinii și asupra comportamentului față de grăsimi.

Funcție de parametrii selectați, ozonul acționează în diverse moduri asupra bobelor de grâu: în procedeul de măcinare a cerealelor neumectate el decontaminează suprafața externă a bobului, distrugând microorganismele, reziduurile de pesticide și micotoxine. Dacă conținutul de umiditate este ridicat (procedeul de măcinare a cerealelor umectate), ozonul penetrează în profunzime acționând și asupra straturilor externe ale bobului.

Prin acțiunea sa la suprafață sau la niveluri mai profunde, procesul Oxygreen purifică bobul mai mult decât procesele utilizate până în prezent.

Nivelul de puritate al făinurilor Qualista este deci foarte ridicat și acest proces permite și folosirea bobului întreg și creează unele caracteristici tehnologice interesante pentru producători.

Linia Qualista cuprinde produse cu calitate fitosanitare garantate și valoare nutritivă recunoscută. De asemenea, sunt asigurate calitatea și trasabilitatea materiilor prime; grâul utilizat este produs conform unor specificații precise, în condiții în care nu deteriorează mediul. În sfârșit, toate produsele Qualista sunt livrate cu o gamă completă de certificate de analiză care furnizează pe lângă valoarea nutrițională cu indicarea conținutului principalilor nutrienți și date precise privind conținutul în microorganisme, reziduuri de pesticide și micotoxine.

Cu Qualista industria va fi capabilă să administreze și să dezvolte soluții inovatoare datorită faptului că prin tratamentul cu Oxygreen se obține o făină cu însemnate calități senzoriale și noi potențiale tehnologice.

Procesul este foarte flexibil și poate fi adaptat funcție de folosirea făinii. Spre exemplu, gama Qualista cuprinde făinuri cu o activitate enzimatică redusă pentru încetinirea oxidării aluatului în timpul prelucrării și menținerea culorii naturale a miezului datorită prezenței carotenoizilor naturali din grâu.

*Din: Tehnica molitoria 58, nr. 1, ianuarie 2007, p. 59 – 62
Traducere: Livia Strenc*

2. Combaterea dăunătorilor

Protecția și monitorizarea cerealelor în depozit

Newpharm propune o linie de produse pentru protecția cerealelor în depozit, precum acelea pentru debiotizarea silozurilor și a depozitelor, fie concentrate fie amestecate ca fumigeni gata de folosit. Insectele prezente sunt astfel eliminate înainte ca infestarea provenită din exterior să se poată afirma.

Evident, tratamentele sunt considerate în baza exigențelor, funcție de: cum se efectuează depozitarea (scurtă, 1- 3 luni), medie - lungă, 3 - 12 luni), cum se tratează cerealele biologice (insecticide pe bază de piretru) sau cum se efectuează intervențiile de acoperire a masei de cereale pentru a împiedica ca insectele zburătoare provenite din exterior să colonizeze produsul deja tratat.

Newpharm comercializează și o gamă vastă de capcane specifice feromonice pentru monitorizarea insectelor atât zburătoare, precum lepidopterele și moliile, cât și târătoare, precum coleopterele și gândacii.

Unele produse pentru protecția cerealelor în depozite (Newpharm)

*Din: Tehnica molitoria 58, nr.3, 2007, p.335
Traducere: Livia Strenc*

Eficacitatea aerosolului în controlul infestărilor cu insecte

Aplicațiile aerosolului sunt adesea utilizate pentru a controla infestările cu insecte (în special gândacul făinii-Tribolium confusum) în structurile pentru depozitarea alimentelor, dar există informații limitate privind distribuția și eficacitatea reală a aerosolului.

Din acest motiv, un studiu realizat de Centrul de cercetare Gmrc al Kansas State University a fost dedicat evaluării practice în instalațiile de depozitare.

Intr-un depozit atât gol cât și umplut cu făină, insectele adulte au fost expuse la un aerosol obținut cu o rețetă comercială pe bază de piretrină.

Se observă că făina compromise eficacitatea aerosolului până la un anumit punct. De asemenea, s-a observat și că aerosolul nu era distribuit uniform în mediul de probă.

Se pare că aplicarea pe termen scurt (o dată pe săptămână timp de 4 săptămâni) nu ucide populația prezentă. Rezultatele indică că, în situații practice, ar putea fi necesară o serie de aplicații pe termen lung cu scopul de a evita supraviețuirea infestațiilor care, din cauza distribuției neuniforme a aerosolului, ar putea repopula depozitul.

*Din: Tehnica molitoria 58, nr.3, 2007, p.335 – 336
Traducere: Livia Strenc*

3. Cereale și făinuri

Cerealele integrale în alimentație

*Cynthia Harriman, director Whole Grains Council
Lucrare prezentată în cadrul Congresului GAM,
Helsinki, 13 iunie 2008*

- Consumatorii preferă din ce în ce mai mult cerealele integrale
- Avantajele cerealelor integrale asupra sănătății
- Fabricanții obțin produse din cereale integrale mai multe și mai bune

Lista cerealelor integrale

- | | |
|---|--|
| • Amarant | • Orz |
| • Hrișcă | • Porumb, incluzând făină integrală de porumb, popcorn |
| • Mei | • Ovăz, incluzând făina de ovăz |
| • Orez sălbatic | • Orez (brun și colorat) |
| • Secară | • Sorg |
| • Grâu, incluzând varietăți precum: spelt – grâu gol (<i>Triticum Spella</i>), emmer – grâu tare, roșu (<i>Triticum dicoccum</i>), einkorn (<i>Triticum monococcum</i>), durum și forme precum: bulgur, grâu spart și boabe de grâu | • Triticale (un hibrid secară/grâu) |

- **Consumatorii preferă cerealele integrale**

•Avantajele cerealelor integrale asupra sănătății

✓ **Controlul greutateii.** Studii Harvard au demonstrat că femeile și bărbații care au mâncat mai multe cereale integrale au luat mai puțin în greutate de-a lungul a 8-12 ani;

✓ **Reduce riscul apariției cancerului de colon.** Femeile care au consumat zilnic mai mult de 4 ½ porții de cereale integrale au fost cu o treime mai puțin predispuse să dezvolte cancer de colon decât acelea care au mâncat mai puțin de 1 ½ porții pe zi – precizează un nou studiu suedez;

✓ **Protecție împotriva diabetului.** Cei care consumă multe cereale integrale, în special cele bogate în fibre, sunt cu 20-30% mai puțin predispuși să dezvolte rezistență la insulină, sindrom metabolic și diabet tip 2 – conform unei cercetări realizate de Tufts, Harvard și U.MN;

✓ **Stop bolilor cardiovasculare.** Cercetătorii de la Harvard au ajuns la concluzia că bărbații care au mâncat o cupă de cereale integrale pe zi au redus cu 20% riscul decesului datorat bolilor cardiovasculare;

✓ **Scade presiunea sângelui.** Consumând zilnic timp de 3 luni produse integrale din ovăz, 73% dintre persoanele hipertensive au redus sau eliminat nevoia de medicație – au raportat cercetătorii din cadrul Universității Minnesota;

✓ **Salvează vieți.** Femeile mai vârstnice din Iowa care s-au hrănit zilnic timp de 11 ani cu cereale integrale conținând 4,7 g fibră au redus cu 17% riscul decesului indiferent de cauză comparativ cu femeile care au mâncat cereale procesate - afirmă un studiu realizat de Universitatea Minnesota;

✓ **Scade riscul apariției astmului la copii.** O echipă de cercetători din cadrul Institutului Național Olandez de Sănătate Publică și Mediu a descoperit că hrănindu-se cu cereale integrale copiii au fost cu 54% mai puțin predispuși să dezvolte astm;

✓ **Reduce riscul apariției bolii gingiilor (periodontitis).** Riscul de periodontitis, o inflamație serioasă a gingiilor care este cauza majoră a pierderii dinților la adulți, poate fi redus consumând mai multe cereale integrale. Oamenii de știință din Ontario au studiat peste 34.000 bărbați de-a lungul a 14 ani și au ajuns la concluzia că 3-4 porții de cereale integrale pe zi “pot fi optime pentru scăderea riscului de periodontitis”;

Principalele motive pentru alegerea cerealelor integrale

- **Nutrienți**

3 - 5 ori mai multe vitamine și minerale decât cele aflate în cerealele procesate.

- **Antioxidanți**

Porumbul are aproape de două ori activitatea antioxidantă a merelor, în timp ce grâul și ovăzul sunt aproape egale cu broccoli și spanacul privind activitatea antioxidantă.

- **Fibră**

Produsele din cereale integrale oferă 1 - 4 g fibră per porție. Fibra variază de la 3,5% în orezul brun la aprox. 17% în orz.

- **Sățietate**

Studiu: copiii care mănâncă cereale procesate și pâine albă prăjită la micul dejun consumă 150 calorii mai mult la masa de prânz decât cei care consumă aceleași calorii la micul dejun din făină de ovăz și pâine integrală prăjită. (*Oxford Brookes University*)

- **Fabricanții obțin produse din cereale integrale mai multe și mai bune**

Cereale Multigrain pentru micul dejun

*Christopher Rubin
Bühler, Uzwil, Elveția*

Cerealele pentru micul dejun au fost inventate în urmă cu aprox. 100 de ani și s-au afirmat în aproape toată lumea pe mesele pentru micul dejun.

Printre cele mai consumate cereale pentru micul dejun sunt fulgii de porumb (cornflakes). În alternativă la cornflakes există multe alte diverse cereale, obținute în general prin extrudare.

Pe lângă o varietate amplă de forme, gusturi și culori, acum se așteaptă de la aceste produse și calități nutriționale riguroase, de aceea producătorii cercetează continuu produse inovatoare.

Examinând fulgii de cereal, piața a cerut o nouă varietate compusă din diverse boabe de cereale.

Stimulată de cerința clienților și luând în considerare valoarea nutritivă a acestor fulgi, firma elvețiană **Bühler** a creat produsul cunoscut acum sub numele de “**Fulgii Multigrain**”.

Aceste produse multicereale prezintă o structură neuniformă, alcătuită din boabe de cereale și părți de cereale amestecate într-un aluat.

Consistența acestor fulgi variază funcție de ingredientele folosite și procesul de producție aplicat.

Pentru a satisface exigențele schimbate, în anii trecuți s-a dezvoltat posibilitatea de a include orezul în procesul de producție al fulgilor de cereale pentru micul dejun.

Comparativ cu cerealele pentru micul dejun standard, obținerea fulgilor multicereale necesită un proces specific adaptat, în timpul căruia se combină diverse boabe de cereale sau boabe sparte (de exemplu, de grâu, ovăz sau orez) împreună cu făinuri ale aceluiași cereale sau alte ingrediente pentru a obține un produs apetisant,

crocant și gustos care prezintă un conținut ridicat de fibre și un conținut scăzut de zaharuri. Imaginea produsului pune un accent special pe calitatea sa sănătoasă.

Combinarea ingredientelor cu proprietăți așa de diverse nu se poate obține printr-un proces unic de prelucrare. Boabele întregi sau fracțiunile de bob sunt prefierate și apoi sunt amestecate cu făinuri și alte ingrediente în extruder. Datorită conținutului ridicat de umiditate a boabelor după pre-fierbere, este necesară o fază intermediară de uscarea înainte de acestea să poată fi alimentate în extruder. Aici are loc fierberea finală, amestecarea tuturor ingredientelor și formarea de granule care sunt apoi puse într-un pat fluid pentru a le reduce vâscozitatea și a le regla temperatura.

Cu toate acestea, acest proces de expandare a evidențiat unele dezavantaje, în special faptul că fierberea separată a boabelor necesită timpi foarte lungi și nu poate fi întreruptă sau comandată cu mare precizie. Așadar, faza de fierbere condiționează întregul proces de producție. Alte dezavantaje sunt reprezentate de gradul ridicat de umiditate în timpul fierberii care necesită o uscare intermediară cu folosirea ulterioară de energie și de costul important de achiziție al instalației de fierbere discontinue.

În ultimii ani fulgii din multicerale pentru micul dejun s-au bucurat de o creștere constantă a pieței. Aceste schimbări în exigențele consumatorilor necesită adaptarea proceselor de producție aferente.

Funcționare economică și simplă, calitatea constant superioară a produsului, siguranță mare operativă și maximă eficiență - acestea sunt cerințele cele mai importante pe care instalațiile de producție de avangardă trebuie să le satisfacă.

Găsirea celei mai potrivite soluții la această provocare nu este totdeauna imediat posibil.

Specialiștii de la **Bühler** în strânsă colaborare cu industria alimentară au găsit un mod pentru a optimiza în mod substanțial costurile procesului precedent de pre-fierbere a boabelor pentru a produce fulgii multicerale.

. Instalație de pre-condiționare (Bühler)

Instalația de pre-fierbere cu tambur a fost înlocuită cu o instalație de pre-condiționare Bühler deja-existentă. Conceptul de pre-condiționare se bazează pe separarea întregului proces în două faze: o unitate deosebit de eficientă pentru încălzire – tratament cu vapori – amestecare și o unitate de stabilizare cu timp de oprire și capacitate reglabile. În zona de amestecare produsul este fluidificat cu mare viteză, ceea ce permite amestecarea în mod optim a vaporilor, apei, siropului și a altor lichide cu produsul. În zona de stabilizare succesiv produsul este extras dintr-un transportor cu melc cu palete. Deoarece melcul cu palete este acționat separat, este posibilă selectarea timpului de stabilizare și a gradului de condiționare în mod unic pe baza vitezei de rotație. Datorită utilizării instalației de pre - condiționare, boabele de cereale nu necesită o uscare intermediară.

Acest lucru permite alimentarea în mod direct și continuu a materialului către faza de amestecare finală în interiorul extruderului.

Sunt suficiente câteva minute pentru ca materialul să treacă prin mașină, un timp mai scurt față de timpul cerut de fierberea discontinuă.

De asemenea, procesul de pre-condiționare poate fi întrerupt și modificat funcție de necesități. În sfârșit, pre-condiționarea implică un conținut mic de umiditate și, ulterior, reducerea necesarului de energie cerut pentru uscare.

Ingredientele pentru fulgii multicerale obținuți cu ajutorul instalației de pre-condiționare sunt, de exemplu, grâul sau orezul semifiert și măcinat pentru a reduce timpul de fierbere.

Întregul proces de pre-fierbere este integrat în procesul de producție general, complet automat.

Acest lucru elimină exigența de personal suplimentar, reducându-se astfel costurile.

Datorită investiției mici de capital și a costurilor procesului drastic reduse, noua tehnologie Multigrain de la Bühler scade costurile în mod substanțial.

Extruder cu dublu șec

*Din: Tehnica molitoria 58, nr.7, 2007, p.804 – 807
Traducere: Livia Strenc*

Ingredient bogat în folați și acid folic pentru făină

Fortifol produs de firma italiană **Winco** este un preparat bogat în folați și acid folic (vitamina B9) pentru utilizarea în fabricarea produselor pe bază de cereale (pâine, produse de panificație, paste proaspete și uscate), realizat cu făină din germeni de grâu și arome naturale. Este un prețios izvor natural de vitamine din grupa B, alături de fosfor, potasiu și magneziu.

Acidul folic este o vitamină a complexului B și au fost recunoscute cel puțin două efecte importante asupra organismului uman: funcția preventivă contra malformațiilor neonatale ale tubului neural și nivelurile joase de omocisteină în sânge pentru a împiedica depozitarea colesterolului LDL ce poate da naștere la periculoase ocluzii, adesea cauza unor infarcturi.

În scopul prevenirii riscurilor de spina bifida la nou născuți, în 1998 FDA dispune adaosul la toate făinurile de 0,14 mg acid folic per 100 g produs.

În 2002, la distanță de 4 ani, s-a constatat nu numai că s-au redus cu 80% cazurile de spina bifida, dar s-a micșorat și procentul de infarcturi cardiace la 5,4%.

Necesarul zilnic recomandat de acid folic este de 0,2 mg. Totuși, la femeile însărcinate necesarul se dublează ajungând la 0,4 mg. Din moment ce corpul nostru nu produce acid folic, el trebuie să fie ingerat cu alimentele și una dintre cele mai bogate surse vegetale de vitamina B9 este germenul de grâu.

Odată evaluate avantajele nutriționale ale germenului de grâu, Winco a pus la punct produsul Fortifol, un amestec de ingrediente având un procent ridicat de acid folic, pentru a fi utilizat în prepararea produselor pe bază de făină.

O mică cantitate de Fortifol permite obținerea unui preparat pe bază de făină conținând vitamina B9 ce acoperă 50% din necesarul zilnic recomandat.

Acest ingredient este adăugat în proporție de 2 - 3% raportat la total făină.

Făinuri albe integrale premiate

ConAgra Mills a primit pentru cele două făinuri cu Ultragrain premiul american **Golden Shopping Cart 2006** pentru cele mai bune produse alimentare noi, lansate în cursul anului.

Recunoașterea, ajunsă la a 17-a ediție, a plecat de la făinurile Eagle Mills și Healthy Choice vândute în supermarketuri, constituite din 70% amestec de făină albă rafinată cu un adaos de 30% **Ultragrain**, un produs special obținut din măcinarea grâului alb integral cu un proces brevetat de ConAgra care păstrează foarte bine virtuțile nutriționale ale bobului întreg, dar oferă aceeași consistență și textură a făinii albe rafinate.

Procesul de prelucrare a făinii albe integrale Ultragrain a fost deja dezvoltat în urmă cu câțiva ani.

Făinurile premiate se caracterizează printr-o cantitate mai mare de fibre, minerale, vitamine din grupa B, fitonutrienți și antioxidanți comparativ cu produsul tradițional rafinat. Aceste făinuri pot înlocui făinurile albe normale în toate rețetele aplicate în casă, oferind gustul făinii albe, dar cu avantajele sănătoase ale celei integrale.

Produsele obținute cu adaosul Ultragrain s-au născut din exigența crescută pentru o alimentație sănătoasă, confirmată și în noul ghid alimentar american care recomandă un consum mai mare de cereale integrale (trei porții pe zi față de una, cum se afirma mai înainte). Totuși, unul din principalele obstacole pe care le întâmpină difuzarea mai mare a produselor integrale îl reprezintă gustul. Peste 94% din făina achiziționată astăzi este albă și numai 6% integrală. Dar, conform unei cercetări conduse de ConAgra Foods, 48% dintre americani consumă mai multe alimente integrale și aproape jumătate dintre aceștia aleg produse care conțin o parte sau sunt amestecuri de cereale integrale.

Caracteristicile făinii integrale Ultragrain (ConAgra)

Tărâță de orez pentru alimente sănătoase

Tărâța de orez stabilizată **RiceX SRB și SRB-Fine** de la **NutraCea** conține toate principiile nutriționale sănătoase ale tărâței brute, fără pierderea acelor sensibile la căldură. Studiile clinice au demonstrat că tărâța de orez contribuie la menținerea nivelurilor corespunzătoare ale colesterolului și ale glicemiei.

Tărâța de orez este o sursă bună de fibră insolubilă hipoalergenică și funcționează foarte bine în produsele de panificație integrale; de asemenea, aceasta poate prelungi perioada de conservare a produselor datorită conținutului natural ridicat de antioxidanți.

RiceX Solubles este o fracțiune solubilă a tărâței de orez stabilizate RiceX. Procesul de separare naturală constă în îndepărtarea fibrelor din fracțiunea solidă, bogată în grăsimi solubile, aflate în tărâța de orez care conțin și niveluri ridicate de fitosteroli, tocoferoli și tocotrienoli.

Acest produs este complet solubil, cu un gust ușor dulce, o senzație cremoasă în gură și un profil aromatic curat și este eficace furnizând energie pe termen lung.

RiceX Fiber Complex derivă din fracțiunea insolubilă a tărâței de orez stabilizate; produsul poate fi considerat o fibră nutrițională în măsura în care nu există nici-o altă fibră alimentară cu un profil nutrițional similar. Bogat în fibre și proteine, Fiber Complex are o capacitate excelentă de a lega apa și are un gust neutru. Este adăugat în mod eficace la produse cu un răspuns glicemic scăzut.

Produsele RiceX pot fi aplicate la produse contra obezității, pâine integrală, alimente cu indice glicemic scăzut, produse de panificație congelate, cereale și amestecuri pentru produse de panificație.

*Din: Tehnica molitoria, 58, nr.3, 2007, p.330
Traducere: Livia Strenc*

4. Panificație

Pâine dietetică pentru consumatorii atenți la siluetă

Cel mai mare lanț britanic de brutării **RHM** a lansat o pâine dietetică pentru a veni în întâmpinarea tendințelor consumatorilor care doresc să piardă din greutate.

Au fost alocate 1,49 milioane euro pentru reînnoirea **mărcii Nimble** - care celebrează în acest an a 50-a aniversare – pentru a atrage mai mulți consumatori în lumea panificației dietetice.

Urmare unei consultări a consumatorilor britanici conduse de RHM, dieta nu mai este domeniul femeilor, ci a devenit o preocupare și pentru bărbații care doresc să piardă din greutate. În prezent bărbații și femeile caută moduri pentru ameliorarea sănătății printr-o dietă echilibrată, fără să compromită gustul. Cu marca Nimble, RHM a fost capabilă să înfrunte mișcarea anti-hidrați de carbon dezlănțuită la timpul său de popularitatea dietei Atkins.

În timp ce tendința multor consumatori este aceea de a se îndepărta de pâine, RHM a reacționat dezvoltând produsul Nimble "**Carb so low**", având un conținut de hidrați de carbon cu 25% mai mic față de pâinea albă standard a gamei.

Alte sortimente de pâini Nimble – cele integrale și integrale cu malț - sunt comercializate și ca un instrument pentru pierderea greutății.

În site-ul de pe internet „super sandwiches” se găsesc rețete pentru obținerea pâinișoarelor hipocalorice (cu mai puțin de 250 calorii). Fiecare felie Nimble conține mai puțin de 50 calorii și 0,1 g grăsimi saturate.

„Rețeta pâinii a fost ameliorată pentru a cuprinde mai multe fibre și a da posibilitatea obținerii unor felii mai subțiri, dar totdeauna cu aceeași savoare” - afirmă purtătorul de cuvânt al firmei Nimble.

Folosirea extractelor de ceai la fabricarea pâinii

Cercetătorii din cadrul Universității din Singapore au determinat nivelurile limită pentru adaosul unor cantități de extracte de ceai verde în pâine.

Avantajele potențiale pentru sănătate ale ceaiului și în special ale ceaiului verde au fost obiectul a numeroase cercetări care au evidențiat proprietățile protectoare ale acestuia față de diverse tipuri de cancer, maladia Alzheimer și afecțiunile aparatului cardiovascular.

Pâinea reprezintă un aliment fundamental în dieta a milioane de oameni din întreaga lume și adaosul de ceai verde în rețeta sa ar putea constitui un mijloc adecvat pentru a divulga avantajele și virtuțile extractului său.

Studiul publicat în revista Food Research International cercetează aspectele senzoriale ale pâinii conținând **extracte de ceai verde (GTE)** cu concentrații cuprinse între 1,5 și 5,0 g/kg făină.

Un grup de degustători a analizat pâinile astfel preparate în ceea ce privește luminozitatea culorii, porozitatea, duritatea, lipiciozitatea, gustul dulce și astringența.

Wang și colab. au raportat că nivelurile crescute de extract de ceai verde sunt asociate cu o reducere a luminozității și gustului dulce, ceea ce era de așteptat din moment ce polifenolii sunt compuși amari. Pe de altă parte, duritatea, lipiciozitatea și astringența au crescut odată cu creșterea concentrației de GTE, ducând la concluzia că nivelurile limită ale extractului sunt egale cu 1,5 g/kg pentru luminozitate, duritate și lipiciozitate și cu 5,0 g/kg pentru astringență și gustul dulce. În schimb, Wang nu a demonstrat influențarea porozității miezului.

Sub valoarea limită calitatea pâinii îmbogățite cu extract de ceai verde nu a fost compromisă în mod semnificativ, de unde se deduce că acesta poate fi considerat un prețios aliment funcțional care oferă avantaje pentru sănătate.

Datele oferite de acest studiu ar putea reprezenta un punct util de referință pentru producătorii de pâine îmbogățită cu GTE.

Germeii de grâu pentru produse de panificație

Beneficiile sănătoase ale germeilor erau deja cunoscute în China în urmă cu peste 3000 de ani.

În timpul fazei de germinare, planta obține toate rezervele sale, dezvoltând o amplă gamă de vitamine, aminoacizi esențiali și acizi grași și crescând totodată propriile substanțe nutritive și minerale.

Recent, germeii de grâu au fost introduși și în produse de panificație și reprezintă o excelentă oportunitate pentru a îmbogăți în mod natural valorile nutriționale ale pâinii.

Germeii de grâu de la **Böcker** se pot utiliza în mod simplu și sigur. Nu este necesară să se prevadă o selecție complexă și delicată a germeilor. Utilizatorul nu trebuie să se

preocupe de riscurile calitative datorate dezvoltării nedorite a florii bacteriene sau a patogenilor, tipice pentru germeii proaspeți. Germeii de grâu îmbogățiți cu aluat acid – de calitate constantă și controlată – sunt siguri din punct de vedere microbiologic și cu un excelent component aromatic. Digerabilitatea crescută este favorizată de aluatul acid din grâu și de inulină. Faza de preparare a aluatului este ameliorată datorită ingredientelor conținute în aluatul acid.

Calitatea produselor de panificație obținute cu germeii de grâu, îmbogățiți cu aluat acid, este excelentă și mereu constantă, în timp ce miezul pâinii rămâne proaspăt și gustos o perioadă mai lungă de timp.

Acest produs – utilizat în cantitate de 30% raportat la făină – conține germeii de grâu, aluat acid de grâu (făină de grâu, apă, baș), inulină, sare și oțet natural.

*Din : Tehnica molitoria 58, nr.7, 2007, p.818-819
Traducere: Livia Strenc*

Tendențe și necesități ale sectorului de panificație artizanală

Moara Guaglia a prezentat un studiu de piață referitor la strategii de marketing pentru brutarul artizanal. Datorită faptului că panificația artizanală reprezintă o piață de desfacere importantă pentru sectorul de morărit, prezentăm în continuare punctele esențiale ale acestui studiu și, mai ales, tendințele și necesitățile la care acesta răspunde.

De asemenea, este prezentată și o soluție propusă brutarilor pentru a revitaliza sectorul și care poate indica industriei de morărit care ar fi viitoarele strategii de marketing.

Studiul „**Viitorul pâinii**” a fost realizat cu scopul principal de a contura stadiul artei sectorului și de a propune unele modele inovatoare.

Consumul de pâine în ultimul deceniu în Italia s-a diminuat, în timp ce consumul de produse de panificație a rămas constant.

Dintr-o cercetare de piață efectuată de Agra în 2004 asupra sectorului de panificație, se pot evidenția o serie de date:

Producție industrială anuală de pâine, t	3.120.000
Număr cuptoare industriale	150
Număr cuptoare artizanale	25.368
Cifra de afaceri anuală	7,8 mil. Euro
Număr angajați	230.000
Consum zilnic de pâine, grame/locuitor	150

Din 2000 până în prezent consumul de pâine artizanală a înregistrat o scădere de 25%, în timp ce a rezultat o creștere a consumului de produse înlocuitoare și produse proaspete industriale (+ 1,3 %). Produsele înlocuitoare cele mai consumate sunt grisinele și crackers.

Motivațiile acestei schimbări sunt multiple: în primul ritmul de viață mult mai frenetic, noile structuri familiale în interiorul cărora nu mai există „mesele tradiționale” și, în sfârșit, calitatea inferioară a produselor furnizate de brutăriile tradiționale.

Această situație este observată nu numai în Italia ci, mai mult sau mai puțin, în toate țările europene.

În toate țările având o puternică tradiție în consumul de pâine și produse de panificație se observă o schimbare în

gama de produse și un proces de concentrare. Pâinea, chiflele și produsele mici de patiserie sunt, în schimb, întotdeauna mai apreciate de populațiile care, până de puțin timp în urmă, se alimentau cu produse pe bază de grâu nepanificate. În particular, în zona asiatică crește numărul amatorilor de produse de panificație europene.

Așadar, după cum se poate remarca, globalizarea economiei mondiale a atins și sectorul de panificație.

În ultimii ani s-a înregistrat o regresie în consumul de pâine în casă – în aproape toate țările europene – în timp ce a crescut sensibil consumul de produse de panificație în afara casei.

Soluția propusă de studiu este aceea de a relansa vânzarea de pâine prin noile concepte de vânzare și noile game de produse: produse de calitate superioară, într-un context amiabil care oferă posibilitatea nu numai de a economisi timp, dar și de a-l petrece în mod plăcut în local. Într-adevăr, oferta va cuprinde atât bunuri cât și servicii. Liniile de produs se vor baza pe următoarele zone: brutărie, patiserie, cafenea.

În sectorul de brutărie se va găsi pâinea tradițională, subîmpărțită funcție de forme și origini geografice, apoi produsele de panificație cu prelucrare specială (de exemplu, fără gluten sau integrale), pastele proaspete (umplute sau neumplute), pizzetele (cu diverse umpluturi) și plăcintele.

Sectorul de patiserie va găzdui, în schimb, biscuiții și prăjiturile împărțite și ele funcție de forme și regiuni geografice.

În sfârșit, sectorul de cafenea va cuprinde ceai, ciocolată și cafea servite direct la punctul de vânzare.

Si mai inovatoare sunt serviciile care vin din zona pregătită pentru consumul în magazin (care va deveni astfel un punct de întâlnire), precum și din comenzile personale sau personalizate prin internet sau direct la punctul de vânzare.

Aceste inovații vor fi un adevărat punct de forță pentru a propune clienței în mod alternativ canalul scurt și raportul one-to-one care caracterizează acest tip de structură, oferind avantaje competitive prețioase.

În ceea ce privește look-ul, magazinul va fi aranjat sub deviza eleganței și rafinamentului nu numai a interioarelor, ci și a vitrinelor, propunând culori calde care fac referire la motivele pământului și întoarcerea la origini.

Vitrinele vor fi împărțite prin tipologia ofertei (dulce, sărat și produse de panificație) iar produsele vor fi expuse precum bijuteriile, în interiorul unei rame și pe nivele diferențiate pentru a le promova.

Si în interior zona expozițională va fi structurată funcție de criterii bine definite și legate de tipologia ofertei: pe o parte masa pâinii și a pastelor proaspete, apoi masa produselor sărate și, pentru a încheia, masa prăjiturilor. Zona barului se va afla alături de masa prăjiturilor și în cursul zilei va avea o conotație diversă funcție de diferite momente ale zilei: micul dejun dimineața, aperitive la amiază, ceai după – amiază.

Așadar, un proiect absolut inovator pentru a relansa consumul unui aliment sănătos și echilibrat din punct de vedere nutrițional care dintotdeauna a jucat un rol fundamental nu numai în alimentație, ci și în cultura noastră.

5. Biotehnologie

Dezvoltarea și integrarea biotehnologiilor în procesul de re tehnologizare a industriei alimentare românești

Centrul de Informare Tehnologică Economix News Info România (CIT-ENI) în colaborare cu Institutul Național de Cercetare Dezvoltare pentru Științe Biologice (INCDSB), S.C. Romexpo SA, Institutul pentru Bioresurse Alimentare (IBA), Fundația pentru Democrație, Cultură și Libertate și Centrul de Studii Strategice Internaționale cu sediul la Washington a organizat în data de 6 iunie 2008 la Centrul de conferințe ROMEXPO sala Madgearu conferința cu tema „Dezvoltarea și integrarea biotehnologiilor în procesul de re tehnologizare a industriei alimentare românești”. În cadrul acestei manifestări au fost abordate următoarele subiecte:

- valorificarea resurselor biologice pentru biotehnologii specifice;
- tehnologii, sisteme, instrumente și echipamente bazate pe procese și resurse biologice;
- metode și tehnici noi destinate controlului și asigurării calității produselor, substanțelor și proceselor biotehnologice;
- aspecte privind certificarea produselor agroalimentare ecologice;
- oportunități de finanțare pentru IMM care activează în domeniul industriei alimentare, agriculturii, acvaculturii și biotehnologiilor.

Experți cu activitate și experiență în domeniul cercetării și utilizării biotehnologiilor au prezentat în cadrul conferinței rezultate aplicabile ale cercetării, studii de caz, propuneri de transfer tehnologic și au evidențiat beneficiile utilizării biotehnologiilor în industria alimentară.

Științele vieții și biotehnologia au devenit esențiale pentru anumite sectoare ale economiei UE: sănătate, industrie, produse agro-alimentare. Biocarburanții vor trebui să fie folosiți în proporție de 10% în transport până în 2020. În multe sectoare industriale – chimie, textile, hârtie – procesele și produsele biotehnologice sunt realizate pentru produse noi sau pentru îmbunătățirea metodelor de producție.

Aplicațiile în domeniul sănătății sunt un obiect de activitate important al industriei specializate în biotehnologie.

Biotehnologia cu aplicabilitate industrială este puțin cunoscută de marele public, dar este folosită într-o gamă largă de procese și produse.

Biotehnologia este utilizată în aplicații moderne în producția primară și în producția agro-alimentară, în domeniul creșterii animalelor, diagnosticării și prevenției, producerii aditivilor alimentari, a enzimelor.

Biotehnologia este utilizată pentru a selecta sau îmbunătăți unele caracteristici ale organismelor. Cea mai cunoscută aplicație este producerea organismelor modificate genetic (OMG) care sunt supuse unei stricte reglementări în Uniunea Europeană, dar continuă să fie privite cu suspiciune de multă lume. Percepția publică în domeniu influențează adesea

măsurile adoptate de către state. Publicul percepe OMG ca principala aplicare a biotehnologiei, deși în realitate ea nu reprezintă decât o mică parte.

“Biotehnologiile pot reprezenta viitorul re tehnologizării deoarece sunt foarte rentabile. Ele pornesc de la materii prime foarte ieftine și ajung la produse cu valoare adăugată foarte mare. Noi avem un potențial agro-alimentar care poate utiliza biotehnologia ca o tehnologie de bază. Biotehnologia reprezintă utilizarea organismelor vii în procese industriale. Produse ale biotehnologiilor pot fi utilizate în foarte multe produse alimentare. Peste 60% din industria alimentară utilizează biotehnologii, ca și agricultura, de altfel. Fabricarea pâinii, a produselor lactate înseamnă biotehnologie. Tot ce înseamnă fermentație înseamnă biotehnologie – fabricarea vinului, fabricarea berii. Tehnologiile pot fi optimizate astfel încât producția să fie obținută cu minim de costuri, iar produsul final să aibă valoare adăugată mare. Institutul nostru nu este singurul care lucrează cu biotehnologiile. Incercăm să convingem companiile că biotehnologiile sunt o oportunitate pentru a obține produse cu valoare adăugată mare” – afirmă doamna Nastasia Belc, director general al Institutului de Bioresurse Alimentare.

La cererea Parlamentului European, Comisia a elaborat un studiu care analizează costurile și beneficiile biotehnologiei și ingineriei genetice, inclusiv a OMG, în lumina politicilor europene formulate în strategia de la Lisabona, Agenda 21 și dezvoltarea durabilă.

Studiul își propune să evalueze consecințele oportunităților și provocărilor biotehnologiei moderne pentru Europa în domeniul economic, social și al mediului, ceea ce este important pentru decidenții politici și pentru industrie. De asemenea, studiul își propune să contribuie la conștientizarea de către populație și la înțelegerea științelor vieții și a biotehnologiei. Biotehnologia este definită ca “aplicarea științei și tehnologiei la organisme vii” și include și procese tradiționale folosite de foarte multă vreme în industria alimentară. Accentul studiului este pus pe biotehnologia modernă.

6. Protecția mediului

Responsabili față de mediu



Creșterea calității vieții, a diversificării produselor și consumului duc la o creștere anuală de 10- 15% a cantității de ambalaje introduse pe piață. Numai în 2006 această cantitate a fost în România de cca.1,3 mil. tone.

În condițiile dezvoltării politicilor privind consumul și producția durabilă, impactul acestora asupra realizării strategiilor de afaceri și a costurilor aferente capătă o importanță sporită, iar identificarea soluțiilor optime la nivel de companie și industrie devin o prioritate.

Eco Rom Ambalaje a adus în România, prin sistemul Punctul Verde, experiența internațională a industriei bazate pe cele mai bune practici în domeniul îndeplinirii obligațiilor de mediu, ținând cont de cantitățile crescute de ambalaje care ajung pe piața mondială.

Constituită ca o platformă a industriei, **Eco-Rom Ambalaje** continuă să identifice cele mai eficiente soluții pentru companiile românești în vederea valorificării deșeurilor de ambalaje.

Eco-Rom Ambalaje a valorificat o treime din cele 660 mii tone de ambalaje puse pe piață de cele 917 companii afiliate sistemului "Der Grüne Punkt" – Punctul Verde.

ECO-ROM AMBALAJE S.A., reprezentantul mărcii **Der Grüne Punkt" - Punctul Verde**, a integrat la sfârșitul anului 2007, 917 companii care au pus pe piață 661.000 tone de ambalaje, cu următoarea structură: 19,4 % sticlă, 30,9% plastic, 25,2% hârtie-carton, 4,6% metal, și 19,8% lemn. Cantitatea de ambalaje valorificate de ECO-ROM AMBALAJE S.A. pentru membrii sistemului a fost de aproximativ 240.000 tone.

Pe lângă serviciul de bază oferit de către ECO ROM AMBALAJE SA companiile

care au aderat la sistem au beneficiat, începând cu anul 2007, de un **pachet de servicii gratuite** printre care menționăm serviciul de consultanță tehnico - legislativă în gestionarea deșeurilor de ambalaje și serviciul de transmitere on-line a datelor. Serviciul on-line permite o monitorizare permanentă a cantităților de ambalaje introduse pe piață, stadiul valorificării și reciclării acestora și este singurul de acest tip existent în România.



“Companiile afiliate la sistemul propus de ECOROM AMBALAJE SA au avut numai de câștigat în anul 2007 întrucât obligațiile acestora de reciclare și valorificare au fost îndeplinite cu maximă eficiență. Tarifele reprezintă un factor important în decizia operatorilor economici, dar la fel de importante sunt și calitatea serviciilor, inovația și experiența de utilizare. De exemplu, sistemul on-line de

raportare a redus cu 100% erorile în transmiterea și gestionarea datelor privind ambalajele introduse pe piață și valorificarea acestora. Rezolvarea imediată a problemelor cu care se confruntă agentul economic este foarte importantă. Acestea au condus la o creștere cu 37% a numărului de companii afiliate sistemului” - declară dl. Mugurel Rădulescu, Președintele Consiliului de Administrație al ECO-ROM AMBALAJE SA.

Structurarea cantității de ambalaje puse pe piață pe tipurile de industrii aflate în sistem se menține în formatul anilor precedenți – dominante fiind industria FMCG. O caracteristică a anului 2007 este intrarea în sistem a retailerilor care activează în România, printre care menționăm Carrefour, Metro și Real.

300% mai multă hârtie și 50% mai multă sticlă trebuie valorificate/reciclate în 2008

Creșterea constantă a obiectivelor de valorificare/reciclare și a numărului de companii ce aderă la sistemul Der Grune Punkt a dus implicit și la creșterea numărului de parteneri, companii de management al deșeurilor, numărul acestora ridicându-se la 140, aproape dublu față de anul precedent.

Eforturile de dezvoltare a sistemului au avut ca scop întâmpinarea anului 2008, când agenții economici se vor confrunta, conform legislației, cu cea mai mare creștere a obiectivelor de reciclare pe fiecare tip de material înregistrată până în 2013. „Anul 2008 este marcat de o creștere cu 300% a obiectivului de reciclare la hârtie și metal și de 50% la sticlă și lemn”. Eco Rom Ambalaje SA este pregătit să îndeplinească aceste cerințe pentru operatorii economici din România cu creșteri de costuri minime și multiplicarea serviciilor oferite gratuit”, a subliniat Mugurel Rădulescu.

Comaniile care au aderat la ECO-ROM AMBALAJE SA se alătură celor 130.000 de companii din 30 de state din Europa și America de Nord, afiliate la sistemele integrate de management al deșeurilor de ambalaje „**Der Grüne Punkt**” -**Punctul Verde** .

ECO - ROM AMBALAJE S.A. este o organizație înființată la sfârșitul anului 2003 de un grup de companii care activează în România și care au luat inițiativa implementării sistemului "Der Grüne Punkt" la noi în țară. Membrii fondatori sunt: Argus, Ball Packaging Europe, Chipita Romania, Coca -Cola Romania, Heineken, Mars Romania, Munplast, Pepsi Americas, Romaqua Group Borsec, Tetrapak, Unilever, Titan.

ECO-ROM AMBALAJE S.A. preia de la clienții săi obligația de a organiza activitatea de valorificare și reciclare a deșeurilor de ambalaje și de a furniza anual informații privind îndeplinirea obiectivelor legale către autoritățile competente. În vederea îndeplinirii obiectivelor sale, ECO-ROM AMBALAJE S.A. încheie parteneriate cu autoritățile locale, cu societățile de salubritate și transport și cu firmele specializate în reciclare.

ECO-ROM AMBALAJE S.A. deține începând din anul 2004 licența „**Der Grüne Punkt**” - **Punctul Verde** pentru implementarea sistemului de gestionare a deșeurilor de ambalaje. Licența a fost acordată de către Organizația Europeană PRO EUROPE care deține drepturile asupra mărcii „**Der Grüne Punkt**”.

Marca „**Der Grüne Punkt**” îi arată cumpărătorului că firma producătoare sau importatoare a produselor respective este o companie responsabilă din punct de vedere al protecției mediului înconjurător, întrucât s-a angajat ca ambalajele produselor sale să fie reciclate sau valorificate.

*Pentru informații suplimentare, vă rugăm să contactați pe d-na Lorita Constantinescu, Director PR&Comunicare ECO-ROM AMBALAJE S.A:
e-mail: lorita.constantinescu@ecoromambalaje.ro, mobil 0730 55 66 43.*

III. SIMPOZIOANE – TARGURI – EXPOZITII

Protecția desenelor și modelelor în România

În perioada 30 – 31 iulie 2008 s-a desfășurat la Tulcea simpozionul cu tema „Protecția desenelor și modelelor în România”, eveniment organizat de Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci (OSIM).

În prezența unui auditoriu numeros experții OSIM au prezentat diverse teme de mare interes printre care menționăm:

- **Amendamentele aduse Legii nr.129/1992 privind protecția desenelor și modelelor, republicată la data de 20.12.2007** – jur. Alice Postăvaru;
- **Protecția aspectului exterior al produselor. Avantajele protecției prin înregistrarea la OSIM** - dr.ing. Gheorghe Bucșă;
- **Condițiile de formă pentru înregistrarea cererii conform Legii nr.129/1992, republicată** – jur. Liliana Badea;
- **Condiții de fond pentru acordarea protecției** – jur. Alina Constantin;
- **Soluționarea opozițiilor privind desenele și modelele** – jur. Liliana Badea, jur. Mihaela Rădulescu;
- **Drepturi conferite, limitarea și transmiterea drepturilor privind desenele și modelele** – jur. Alice Postăvaru;
- **Proceduri post-examinare desene și modele** (eliberarea actelor de protecție, modificări în situația juridică, reînnoirea protecției, înscrierea modificărilor și transmiterilor de drepturi) - jur. Mihaela Rădulescu;
- **Utilizarea disclaimerului în domeniul designului** – jur. Alice Postăvaru, exam. Aurelia Mihalcea, exam. Elena Cristache;
- **Protecția desenelor și modelelor de ambalaje** – exam. Aurelia Mihalcea;
- **Soluționarea contestațiilor privind desenele și modelele** – Elena Stoica, șef serv. Apeluri, cons.jur. Mihaela Uhr;
- **Apărarea drepturilor privind desenele și modelele** – cons.jur. Claudiu Feraru
- **Desene/modele industriale și mărci – diferențe și interferențe** - dr. Simion Levințchi, dir.adj. Departament mărci, modele și desene industrial AGEPI.

Precizăm că lucrările in extenso pot fi consultate la Biblioteca tehnică ROMPAN.

Calendarul manifestărilor internaționale 2008 - 2009

a. Târguri și expoziții 2008

3 - 5 sept.	Shanghai, China	<ul style="list-style-type: none"> ● INTERNATIONAL SWEET & SNACKTEC CHINA – Expoziție internațională pentru prelucrarea și ambalarea produselor de panificație, cofetărie și snack ● SWEETS CHINA – Expoziție internațională pentru produse de panificație, cofetărie, snack și înghețată
10 – 11 sept.	Kortrijk, Belgia	INTRAFood – Expoziție internațională de ingrediente pentru industria alimentară
15 – 18 sept.	Poznan, Polonia	POLAGRA FOOD – Târg internațional agro-alimentar
23 - 26 sept.	Buenos Aires, Argentina	TECNO FIDTA – Târg internațional de tehnologii, aditivi și ingrediente pentru produse alimentare
23 - 26 sept.	Moscova, Rusia	WORLD FOOD MOSCOW – Târg internațional pentru produse alimentare și băuturi
24 – 26 sept.	Bangkok, Thailanda	FI ASIA – Expoziție internațională de ingrediente pentru industria alimentară
2 – 4 oct.	Kaunas, Lituania	AGROBALT – Târg internațional pentru agricultură și industrie alimentară
8 – 10 oct.	Odesa, Ucraina	FOODTECH ODESSA – Expoziție internațională de tehnologii și echipamente pentru industria alimentară
9 – 11 oct.	Tbilisi, Georgia	INTERFOOD GEORGIA – Expoziție internațională pentru industrie alimentară
13 – 16 oct.	Moscova, Rusia	MODERN BAKERY – Târg internațional de echipamente și ingrediente pentru industria de panificație
15 - 18 oct.	Tunis, Tunisia	INTERPAT – Expoziție internațională pentru produse de panificație, patiserie, ciocolată și înghețată
19 - 23 oct.	Paris, Franța	SIAL – Expoziție internațională pentru industrie alimentară

28 - 31 oct.	Kiev, Ukraina	WORLD FOOD UKRAINE – Expoziție internațională pentru produse alimentare, băuturi și tehnologii
3 – 5 nov.	Dubai, Emiratele Arabe Unite	SWEETS MIDDLE EAST – Expoziție internațională pentru produse de panificație, cofetărie, snack și înghețată
5 – 8 nov.	Istanbul, Turcia	GIDA – Expoziție internațională pentru produse alimentare și tehnologii de prelucrare
11 - 14 nov.	Kiev, Ucraina	FOOD INDUSTRY KYIV – Expoziție internațională specializată pentru industria alimentară
12 - 15 nov.	Tbilisi, Georgia	AGRO+FOOD+DRINK+TECH EXPOGEORGIA – Expoziție internațională pentru produse agro-alimentare și echipamente de prelucrare
17-20 nov.	Paris, Franța	IPA GIA-MATIC-SIEL – Săptămâna internațională pentru echipamente și tehnologii de prelucrare a produselor alimentare
18 – 20 nov.	Budapesta, Ungaria	IFE BUDAPEST – Expoziție internațională pentru produse alimentare și băuturi
19 - 22 nov.	Sofia, Bulgaria	<ul style="list-style-type: none"> ● INTERFOOD & DRINK BULGARIA Expoziție internațională pentru produse alimentare și băuturi ● BULPEK – Expoziție internațională pentru tehnologii de prelucrare a pâinii și a produselor de cofetărie
3 – 6 dec.	Jakarta, Indonesia	PROPAK INDONESIA – Expoziție internațională pentru prelucrarea produselor alimentare. Mașini și materiale pentru ambalare

2009

16 – 21 ian.	Berlin, Germania	SAPTAMANA VERDE - Expoziție internațională pentru industria alimentară, agricultură și horticultură
17 – 21 ian.	Rimini, Italia	SIGEP – Expoziție internațională pentru producerea artizanală a produselor de panificație, patiserie, cofetărie și înghețată

1 – 4 febr.	Koln, Germania	ISM – Târg internațional pentru produse dulci și biscuiți
februarie (?)	Poznan, Polonia	POLAGRA FARM – Târg internațional agro-industrial
5 – 9 febr.	Atena, Grecia	ARTOZA – Expoziție internațională pentru panificație și patiserie
19 – 22 febr.	Nurnberg, Germania	BIOFACH – Expoziție de produse alimentare ecologice
6 - 9 martie	Salonic, Grecia	DETROP – Expoziție internațională de echipamente și utilaje pentru industria alimentară
martie (?)	Taipei, Taiwan	TIBS – Expoziție internațională pentru panificație
5 – 8 martie	Istanbul, Turcia	<ul style="list-style-type: none"> ● FOOD INGREDIENTS & ADDITIVES - Expoziție internațională de ingrediente și aditivi pentru produse alimentare ● FOODPACK ISTANBUL – Expoziție internațională pentru ambalarea produselor alimentare
10 – 13 martie	Koln, Germania	ANUGA FOODTECH – Târg internațional pentru tehnologii în industria alimentară
15 – 18 martie	Londra, UK	<ul style="list-style-type: none"> ● IFE – Expoziție internațională pentru produse alimentare și băuturi ● PRO2PAC – Produse și sisteme de ambalare
24 – 28 martie	Milano, Italia	IPACK-IMA – Expoziție internațională de mașini pentru prelucrarea și ambalarea produselor alimentare
1 – 3 aprilie	St.Petersburg, Rusia	<ul style="list-style-type: none"> ● INTERFOOD ST. PETERSBURG – Târg internațional pentru produse alimentare ● FOODPACK ST. PETERSBURG – Mașini și materiale pentru ambalarea produselor alimentare
1 – 3 aprilie	Montreal, Canada	SIAL MONTREAL – Expoziție internațională pentru produse alimentare și băuturi
19 – 22 aprilie	Lisabona, Portugalia	ALIMENTARIA LISBOA – Expoziție internațională pentru industria alimentară
mai (?)	Leipzig, Germania	IGRUMA – Târg internațional de tehnologii, mașini și instalații pentru prelucrarea produselor agricole
mai (?)	Plovdiv, Bulgaria	FOODTECH PLOVDIV – Expoziție internațională pentru produse și tehnologii în industria alimentară
mai (?)	Shanghai, China	BAKERY CHINA – Expoziție internațională pentru produse de panificație și cofetărie

mai (?)	Varșovia, Polonia	IFE POLAND – Expoziție internațională pentru produse alimentare și băuturi
11 – 15 mai	Barcelona, Spania	BARCELONA TECNOALIMENTARIA – Expoziție internațională pentru industria alimentară
20 – 24 mai	Chișinău, Rep.Moldova	FOOD TECHNOLOGY MOLDOVA – Târg internațional de tehnologii și echipamente pentru industria alimentară
20 – 22 mai	Tokyo, Japonia	IFIA JAPAN – Expoziție internațională de ingrediente și aditivi pentru industria alimentară
21 – 23 mai	Guangzhou, China	INTERBAKE CHINA – Târg internațional de echipamente ingrediente și servicii pentru industria de panificație
iunie (?)	Kiev, Ukraina	INTERNATIONAL SPECIALIZED EXHIBITION BREAD/CONFECTIONERY PRODUCTS – Expoziție internațională de echipamente și tehnologii pentru produse de morărit, panificație și cofetărie
iunie (?)	Casablanca, Maroc	ALITEC – CASABLANCA – Expoziție internațională pentru industrie alimentară și agricultură
10 – 12 iunie	Beijing, China	FHC BEIJING – Expoziție internațională pentru produse alimentare și băuturi
15 – 19 iunie	Moscova, Rusia	FOODMASH – Expoziție internațională specializată de echipamente și tehnologii pentru prelucrarea și ambalarea produselor alimentare
17 – 20 iunie	Bangkok, Thailanda	PROPAK ASIA – Expoziție internațională pentru tehnologii de prelucrare și ambalare produse alimentare
23 – 26 iunie	Taipei, Taiwan	FOODTECH TAIPEI – Expoziție internațională de mașini și tehnologii pentru industria alimentară
iulie (?)	Shanghai China	PROPAK CHINA – Expoziție internațională pentru tehnologii de prelucrare și ambalare a produselor alimentare
iulie (?)	Johannesburg, Africa de Sud	<ul style="list-style-type: none"> ●FOODTECH AFRICA – Târg internațional de tehnologii pentru prelucrarea și ambalarea produselor alimentare ●INTERBAKE AFRICA – echipamente pentru industria de panificație
8 – 11 oct.	Bari, Italia	AGRILEVANTE – Târg internațional de mașini și echipamente pentru agricultură și industrie alimentară

27 – 30 oct.	Parma, Italia	CIBUS TEC – Expoziție internațională pentru prelucrarea produselor alimentare și tehnologii de ambalare
10 – 14 oct.	Koln, Germania	ANUGA – Târg internațional pentru produse alimentare
17 – 19 nov.	Londra, UK	FI EUROPE – Expoziție internațională de ingrediente pentru industria alimentară

b. Simpozioane – Congrese – Conferințe

2008

- **31 august – 4 septembrie – A 58-a Conferință australiană în domeniul chimiei cerealelor.** Gold Coast, Queensland, Australia

Contact: Event Planners Australia, PO Box 1280, Milton QLD 4064, Australia.
Tel: 0061 7 3858 5506, Fax: 0061 7 3858 5499,
E-mail: cerealchem08@eventplanners.com.au,
Web: www.cerealchem08.eventplanners.com.au

- **21 - 24 septembrie – Adunarea anuală internațională a Asociației Americane a Chimistilor Cerealieri (AACC).** Hawaii Convention Center, Hawaii, Honolulu, SUA

Contact: AACC Headquarters, 3340 Pilot Knob Road St. Paul, MN, 55121-2097, USA. Tel: +1 (651) 454 7250, Fax: +1 (651) 454 0766, E. mail: aacc@scisoc.org,
Web: www.aaccnet.org/meetings/2004 or
Hilde Keunen, AACC-EUROPE, Broekstraat 47, B-3001 Heverlee, Belgium. Tel: +32 (16) 204035, Fax: +32 (16) 202535, E-mail: hilde.keunen@scisoceurope.org

- **19 – 22 octombrie – A 3-a Conferință anuală a Diviziei Eurasia IAOM și Trade Show.** Palatul Parlamentului. București, România

Contact: IAOM, International Association of Operative Millers, 5001 College Blvd., Suite 104, Leawood, KS 66211 USA Tel: 1 (913) 338-3377, Fax: 1 (913) 338-3553, E. Mail: info@iaom.info, Web: <http://www.iaom.info>

- **19 – 23 octombrie – Al 14-lea Congres mondial pentru știința și tehnologia alimentară.** Shanghai, China

2009

- **25 – 28 martie – “ Adunarea de primăvară C&E 2009 – Conferință privind cerealele integrale”.** Newcastle, UK.

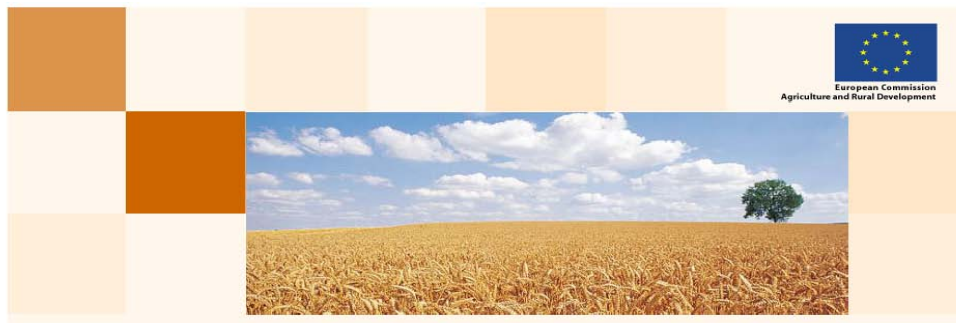
Contact: Hilde Keunen, AACC-EUROPE, Broekstraat 47, B-3001 Heverlee, Belgium. Tel: +32 (16) 204035, Fax: +32 (16) 202535, E-mail: hilde.keunen@scisoceurope.org

- **1 – 3 iulie - “Conferință privind fibra dietetică DF 09”.** Viena, Austria

Contact: Anita Habershuber. ICC Headquarters. Marxergasse 2, A-1030 Vienna, Austria. Tel: +43 1 707 7202 0, Fax: +43 1 707 7204 0, E-mail: anita.habershuber@icc.or.at, Web: www.icc.or.at/events

- **13 – 16 septembrie – Adunarea anuală internațională AACC 2009.** Baltimore, Maryland, USA

Contact: AACC Headquarters, 3340 Pilot Knob Road St. Paul, MN, 55121-2097, USA. Tel: +1 (651) 454 7250, Fax: +1 (651) 454 0766, E. mail: aacc@scisoc.org, Web: www.aaccnet.org/meetings/2004 or Hilde Keunen, AACC-EUROPE, Broekstraat 47, B-3001 Heverlee, Belgium. Tel: +32 (16) 204035, Fax: +32 (16) 202535, E-mail: hilde.keunen@scisoceurope.org



Perspective pentru piețele agricole și venitul în UE 2007 – 2014

Comisia Europeană. Direcția Generală pentru Agricultură și Dezvoltare Rurală. Bruxelles, martie 2008

Rezumat

Estimările de piață prezentate în acest raport pentru cereale, semințe oleaginoase, carne și produse lactate în UE – 27 au fost stabilite conform unui set specific de previziuni. Acestea acoperă perspectiva pentru mediul macro-economic, cu o redresare treptată a creșterii economice a UE și o întărire a USD pe termen mediu. Ele se preocupă și de piețele mondiale de mărfuri agricole care sunt estimate să prezinte o cerere în creștere și o comercializare la niveluri de preț susținute.

Raportul se bazează pe informațiile disponibile la sfârșitul lunii decembrie 2007. Ca rezultat, aceste estimări nu iau în considerare ultimele decizii ale Consiliului European de a crește cotele de lapte cu 2% din anul de piață 2008. În plus, ele nu consideră rezultatul potențial al negocierilor comerciale multilaterale în cadrul Runderii de Dezvoltare Doha. De aceea, Acordul Runderii Uruguay pe Agricultură și alte angajamente comerciale existente sunt admise să rămână neschimbate și trebuie onorate în perioada 2007 – 2014.

Piețele pentru cereale au prezentat dezvoltări excepționale în ultimele câteva luni, cu prețuri la niveluri record. Acestea au rezultat în principal dintr-o combinație de factori structurali (de ex. o creștere constantă în cererea globală de alimente, apariția pieței de biocombustibili, încetinirea semnificativă în creșterea producției de cereale în UE) și factori pe termen mai scurt precum: condițiile climatice nefavorabile și politica de export restrictivă a unor furnizori cheie pe piața mondială. În UE două recolte succesive mai scăzute decât medii în 2006/2007

și 2007/2008 au dus la lichidarea stocurilor de cereale de intervenție și la stocuri totale de cereale la un nivel foarte scăzut. Această situație deosebit de critică a pieței ar menține prețurile cerealelor la niveluri ridicate în prima parte a perioadei estimate până ce stocurile pe piața din UE vor fi completate.

Pe termen mediu, prețurile la cereale pe plan mondial și în UE sunt estimate să rămână la niveluri mai ridicate decât cele din ultima decadă, deși la niveluri mult mai joase decât acelea recent observate. În plus, se așteaptă ca prețurile la cereale să prezinte fluctuații mai mari decât cele observate în trecutul apropiat. Cererea de porumb ridicată și în continuă creștere în SUA ar conduce la o schimbare de durată a prețurilor respective în favoarea cerealelor cu granulație mare. Aceasta ar favoriza în special exporturile europene de orz și porumb. Retragerea progresivă a intervenției pentru porumb ar asigura fluiditatea piețelor de porumb în Ungaria, Slovacia, Bulgaria și România pe termen mediu și, astfel, ar reduce considerabil riscurile surplusurilor structurale regionale.

Estimările pe termen mediu descriu o perspectivă pozitivă pentru piețele de cereale ale UE datorită impactului reformei CAP (inclusiv retragerea progresivă a intervenției pentru porumb), perspective moderate pentru creșterea producției, apariția pieței de bioetanol, integrarea treptată așteptată a Bulgariei, Ungariei, Slovaciei și României într-o piață unică și condiții mai favorabile pe piețele mondiale. Folosirea pe piețele interne a cerealelor în UE este prevăzută îndeosebi să crească datorită dezvoltării industriei de bioetanol și biomasă în urma inițiativelor luate de statele membre în cadrul directivei privind biocombustibilii și al planului de acțiune privind biomasa. Aceste dezvoltări pe piețele interne și externe ar rezulta în piețe de cereale echilibrate pe termen mediu în UE.

Totuși, aceste estimări favorabile ar rămâne supuse unui număr de incertitudini, cele mai multe îndeosebi cu privire la condițiile climatice viitoare - sub aspectul ofertei și dezvoltarea sectoarelor de biocomustibili în UE și SUA – sub aspectul cererii.

Perspectivile pieței pentru sectorul de semințe oleaginoase în UE sunt prevăzute a fi sprijinite de creșterea cererii pentru biodiesel în UE și perspectivele favorabile estimate pentru piețele mondiale. Producția potențială pentru semințele oleaginoase nealimentare ar rămâne totuși constrânsă de restricțiile acordului Blair House (cu o producție maximă de 1 mil.t echivalent făină de soia pe teren de rezervă). În ciuda creșterii moderate de 9 mil.t în producția de semințe oleaginoase estimată pentru următorii 7 ani, UE va continua să rămână un mare importator net de semințe oleaginoase și uleiuri vegetale.

Perspectivile pe termen mediu pentru produse animale sunt relativ pozitive pentru piețele de pui, carne de porc și produse lactate, în timp ce producția de carne de vită este așteptată să-și continue scăderea. Consumul de carne pe locuitor a prezentat o revenire rapidă după declinul pieței din 2006 și este estimat să crească pe termen mediu până în 2014 cu 3,2%.

Producția de carne de vită este estimată să scadă pe termen mediu la nivelul de 7,6 mil.t în 2014 în pas cu reducerea structurală a cirezilor de vaci de lapte și cu impactul decuplării.

În timp ce consumul ar prezenta un declin mai modest în perioada estimată, importurile sunt așteptate să crească pentru a umple deficitul și să ajungă în 2014 la 743.000 t.

Producția și consumul de carne de porc sunt estimate să crească pe termen mediu, deși cu un ritm mai lent decât în ultima decadă, datorită concurenței cu carnea de pui și prețurilor mai

mari la furaje. Exporturile extra-UE ar face față concurenței crescute din țările producătoare “low-cost”, dar comerțul intra-UE este așteptat să-și continue extinderea în perioada prognozată.

Perspectiva pieței pentru carnea de pui rămâne relativ pozitivă, deoarece prețurile competitive față de alte cărnuri și preferința puternică a consumatorului ar fi în favoarea producției de carne de pui. Încheierea de contracte comerciale cu Brazilia și Thailanda pe un nou regim de import va rezulta în importuri crescute pe termen scurt care ar fi urmate de o creștere moderată pe termen mediu. Deoarece exporturile UE sunt estimate să prezinte un declin continuu, UE – 27 trebuie să devină curând un importator net de carne de pui.

Producția de carne de oaie și de capră este estimată să scadă treptat în pas cu tendințele trecute pe termen lung în majoritatea țărilor producătoare. Importurile se așteaptă să rămână stabile pretutindeni pe termen mediu cu o creștere ușoară la sfârșitul perioadei de estimare, pentru a satisface cerința internă de carne care este previzionată să scadă cu un ritm ușor mai slab decât producția din timpul ultimilor ani.

Consumul total de carne este estimat să crească de la 84,5 kg/locuitor în 2006 la aprox. 87,2 kg/loc în 2014. Carnea de porc ar rămâne cea mai preferată carne de către consumatorii din UE, menținându-și cota sa curentă de 50% urmată de carnea de pui care ar crește cota sa la 28%.

Producția de lapte a UE – 27 este estimată să se extindă cu un ritm modest pe termen scurt în pas cu creșterea cotelor de producție alocate pentru cele 11 state membre ale UE-15. Totuși, pe termen mediu producția de lapte ar coborî treptat la nivelul de 147,3 mil.t în 2014, condusă de o scădere constantă în producția de subzistență în UE-12.

Pe de altă parte, ritmul de livrare a laptelui către fabricile de produse lactate este prevăzut să crească pe termen mediu, conducând la o creștere de 2,2% pentru laptele disponibil pentru prelucrare în 2014.

Cirezile de animale de lapte din UE -27 sunt estimate să scadă de la 24,2 mil. capete în 2006 la aprox. 21,9 mil. animale în 2014.

După o scădere temporară în 2007, producția de brânză în UE -27 se așteaptă să se dezvolte pe termen mediu, crescând în totalitate cu 10%.

Această creștere ar fi condusă de o dezvoltare puternică continuă în UE-12. Exporturile sunt prevăzute să se dezvolte pe termen scurt, dar consumul intern crescut ar absorbi cea mai mare parte a creșterii producției de brânză, conducând la un declin constant în exporturile pe termen mediu.

Prețurile excepționale din 2007 au dus la o producție crescută de unt și lapte praf degresat (SMP). Cu toate acestea, producția de produse lactate în vrac s-ar întoarce spre un declin pe termen scurt și mediu datorită ofertei limitate de lapte și creșterii producției de produse lactate ca valoare adăugată mai mare.

Producția de unt în UE-27 este estimată să scadă sub 2 mil.t în 2014. Consumul este prevăzut să scadă cu un ritm mai lent, conducând la un declin în exporturile de unt. Stocurile de intervenție care au fost inexistente în primul semestru al anului 2007, vor rămâne la fel până la sfârșitul lui 2014.

Dezvoltările pe termen mediu prezintă o continuare a tendinței de scădere a producției de lapte praf degresat (SMP) cu 6,4%. Ca și în cazul untului, exporturile de SMP sunt estimate să scadă în perioada prognozată.

Estimările pe termen mediu pentru venitul agricol prezintă o perspectivă mai degrabă favorabilă deoarece venitul agricol al UE -27 ar crește cu 18,1 % între 2006 și 2014 în termeni reali și pe unitate de muncă. Acest câștig global ar masca diferențele marcante între UE-15 și UE-12. Întrucât venitul agricol în UE-15 ar prezenta o dezvoltare mai moderată, cu o creștere de 7,1% în perioada 2006-2014, este prevăzut să se expună un tablou mai pronunțat în UE-10 și UE-2, unde acesta ar crește constant cu 31,2% și respectiv 87,6% în 2014. În afară de dezvoltările prețului în general pozitive, această creștere a venitului ar fi sprijinită de implementarea CAP, integrarea într-o singură piață și, cel mai important, de creșterea bruscă în subvențiile acordate producătorilor agricoli în UE-12.

Dacă perspectiva generală pentru piețele agricole din UE și venitul în următorii 7 ani apar favorabile pe plan global, acestea rămân în mod clar supuse unor incertitudini importante. În principal, venitul este legat de dezvoltările economice, politice și comerciale. Piețele agricole se preocupă în special de schimbările viitoare în agricultură și politicile comerciale, precum și rezultatul negocierilor comerciale ale Runde de Dezvoltare Doha. Impactul altor factori precum mediul macro-economic (inclusiv prețurile petrolului și rata de schimb USD/€), politicile privind energia regenerabilă, drumul schimbărilor tehnologice, condițiile climatice viitoare și riscurile legate de prezența OMG neautorizate datorită procedurilor asincronice de aprobare ar putea avea și implicații pentru viitoarea structură a piețelor agricole din UE.

1. Introducere

Acest raport sintetizează principalele rezultate și previziuni pe termen mediu pentru piețele unor produse agricole cheie (cereale, semințe oleaginoase, zahăr, carne și produse lactate) și pentru venitul sectorului în UE pentru perioada 2007-2014.

Rezultatele prezentate se bazează pe date și alte informații disponibile la sfârșitul anului 2007. În particular, estimările iau în considerare dezvoltările pe termen scurt prevăzute pentru 2007 și 2008 pe piețele interne și mondiale.

Aceste estimări sunt stabilite conform unui set specific de previziuni. Cele mai importante previziuni acoperă politicile agricole și comerciale, precum și perspectiva pentru mediul macro-economic și pentru piețele mondiale de mărfuri agricole. Aceste ipoteze au fost definite pe baza informațiilor disponibile care în timpul analizei au fost apreciate ca fiind cele mai plauzibile:

(1) Implementarea unei singure scheme de plată ca parte a deciziilor reformei Politicii Agricole Comune (CAP) permite statelor membre să aleagă între diferite opțiuni care vor influența gradul de „decuplare„ a plăților.

Pe baza deciziilor statelor membre s-a estimat că în 2014 aprox. 91% din transferurile bugetare sub forma plăților directe pentru sectoarele: culturi arabile, lapte, carne de vită și oaie vor fi parte a unei singure plăți decuplate pentru UE-27 ca un întreg. Procentul ar fi mai mare pentru sectoarele: lapte (100%) și culturi arabile (96%) decât pentru sectoarele: carne de vită și oaie (79% și respectiv 82%).

(2) Toate măsurile de tranziție ale CAP în UE-12, adică introducerea progresivă a plăților directe, precum și posibilitățile „top-up” și cotele de producție sunt așteptate să opereze conform regulilor convenite în tratatele de aderare. Zece state membre din UE-12 adoptă o singură schemă de plată de zonă (SAPS), în timp ce Slovenia și Malta implementează legislația UE privind plățile directe prevăzută de Agenda 2000. Începând din 2011 cele opt state membre UE din 2004 care aplică SAPS vor adopta sistemul regionalizat pe care România și Bulgaria îl vor implementa în 2014. Slovenia și Malta implementează sistemul regionalizat din 2007.

(3) După o reducere cu 5% pentru anul de piață 2004/2005, procentul terenurilor scoase temporar din circuitul agricol a revenit la 10% în 2005/2006. Pentru 2008/2009 procentul terenurilor scoase temporar din circuitul agricol este stabilit la zero, după care pentru restul perioadei acesta va rămâne fix la un nivel de 10%. Pentru cele 12 state membre UE care au optat pentru SAPS (“single area payment scheme”), obligațiile privind scoaterea temporară a terenurilor din circuitul agricol și necultivarea acestora în scop comercial s-ar aplica numai începând din 2011 (și din 2014 în Bulgaria și România).

(4) De asemenea, s-a admis că toate angajamentele luate în cadrul Acordului Runderi Uruguay pe Agricultură (URAA) privind în special accesul pe piață și exporturile subvenționate vor fi complet respectate. Astfel, exporturile subvenționate sunt așteptate să rămână sub limitele anuale ale URAA, luând în considerare că importurile sunt complet încorporate.

În plus, deoarece acest raport se bazează pe informații disponibile la sfârșitul anului 2007, nici-un calcul nu ar putea fi făcut privind un rezultat potențial al negocierilor comerciale multilaterale în cadrul Runderi de Dezvoltare Doha. De aceea, se estimează că angajamentele URAA vor rămâne neonorate în perioada 2007-2014.

(5) Mediul macro-economic în UE este pentru o moderare a creșterii GDP în următorii 2 ani conform cu previziunile economice pe termen scurt din toamna lui 2007 făcute de Comisia Europeană. În 2007 economiile UE s-au aflat într-o poziție relativ bună datorită principiilor de bază interne sănătoase și creșterii globale favorabile, în ciuda dezordinii piețelor financiare care a început în timpul verii. Se presupune că aceste turbulențe vor înceta treptat, cu o reducere în apetitul investitorilor pentru risc și ca un rezultat – condiții de finanțare mai greu de obținut.

Aceasta ar avea un efect advers asupra creșterii investițiilor și a consumului care ar putea fi consolidate prin avuție și încredere.

Cu toate acestea, mediul global încă benign, marjele ridicate de profit și indicatorii de încredere care rămân peste mediile lor pe termen lung, au dus la creșterea ocupării forței de muncă în UE și, în unele cazuri, politicile fiscale de expansiune sugerează că creșterea s-ar menține.

De aceea creșterea reală a GDP în UE este așteptată să scadă de la 2,9% în 2007 la 2,4% atât în 2008 cât și 2009, aproape de creșterea potențială. Creșterea economică este estimată să fie condusă de cererea la intern, cu consumul privat care se consideră ca principal motor de creștere.

Investițiile în echipamente ar fi sprijinite de profituri mari și o cerere încă favorabilă, în timp ce condițiile de finanțare mai greu de obținut probabil urmează să afecteze în principal investițiile în construcții.

În consecință, aceasta ar accelera corecția pieței imobiliare în unele țări.

Activitatea economică ar fi sprijinită și de o contribuție netă, pozitivă de la sectorul extern acest an în zona euro.

Creșterea GDP mondial (cu excepția UE) va fi ușor mai mică de la 5,6% în 2007 la 5,3% în 2008, accelerând din nou spre 5,4% în 2009.

Cu o creștere a GDP mondial susținută de peste 5% pe an, comerțul mondial se așteaptă să rămână robust la 7-7,5% în 2008-2009.

Există un număr de riscuri pentru această perspectivă macro-economică. Riscurile cele mai mari sunt aferente dezordinei recente din piețele financiare și încetirii creșterii economice a SUA. Dezechilibrele mari, persistente de cont curent în SUA ar putea întări riscul unor măsuri protecționiste. Alte riscuri sunt legate de dezvoltările nefavorabile în prețurile petrolului.

Factorii legați în principal de o reducere potențială în prețurile mărfurilor, creșterea mai puternică a piețelor în apariție și dinamicele mai mari în piața muncii pot furniza un sprijin viitor pentru consumul privat și o creștere suplimentară pentru economie.

Tabel 1. Estimări privind variabilele macro-economice în UE, 2006-2014

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Population growth (in%)									
EU27	0.4%	0.2%	0.2%	0.2%	0.1%	0.1%	0.1%	0.1%	0.1%
of which EU15	0.5%	0.4%	0.3%	0.3%	0.3%	0.2%	0.2%	0.2%	0.2%
of which EUN10	0.0%	-0.2%	-0.2%	-0.2%	-0.2%	-0.2%	-0.2%	-0.2%	-0.2%
of which EUN2	-0.3%	-0.4%	-0.4%	-0.4%	-0.4%	-0.4%	-0.5%	-0.5%	-0.5%
GDP growth (in%)									
EU27	3.0%	2.9%	2.4%	2.4%	2.4%	2.4%	2.4%	2.4%	2.4%
of which EU15	2.8%	2.7%	2.2%	2.2%	2.2%	2.2%	2.2%	2.2%	2.2%
of which EUN10	4.6%	3.1%	3.3%	3.8%	3.8%	3.8%	3.8%	3.8%	3.8%
Bulgaria	6.1%	6.3%	6.0%	6.2%	6.2%	6.2%	6.2%	6.2%	6.2%
Romania	7.7%	6.0%	5.9%	5.8%	5.8%	5.8%	5.8%	5.8%	5.8%
Inflation (in%)									
EU27	2.3%	2.3%	2.4%	2.2%	2.2%	2.2%	2.2%	2.2%	2.2%
Exchange rate									
US\$/€	1.26	1.36	1.42	1.42	1.38	1.35	1.32	1.28	1.25

Rata de schimb \$/€ care în medie a ajuns la 1,26 în 2006 a crescut dramatic în 2007. După o întărire pe termen scurt se estimează că euro se va întoarce treptat la 1,25 față de USD în 2014, deoarece impactul factorilor pe termen scurt care contribuie la slăbirea recentă a USD se așteaptă să croiască calea spre factori structurali mai importanți.

2. Culturi arabile

2.1. Cereale

2.1.1. Estimări generale

Piețele pentru cereale au prezentat dezvoltări excepționale în ultimele câteva luni, cu prețuri la niveluri record. Există câteva motive pentru aceste dezvoltări. Unele sunt de natură structurală și au influențat deja prețurile în 2006 și în prima parte a anului 2007 pentru a atinge niveluri mai durabile decât cele observate pentru mai mult de o decadă, aliniind prețurile UE la prețurile pieței mondiale. Ele cuprind:

- (i) creșterea constantă a cererii globale de mărfuri condusă de rate record de creștere

economică, urbanizare și schimbări în tendințele dietei (în special pentru carne) în multe părți ale lumii (în special India, China și America Latină);

(ii) apariția de noi canale de piață precum piața de biocombustibili (în principal în SUA unde această piață este estimată să absoarbă aprox. 25% din producția SUA de porumb în 2007/2008, luând în considerare că producția UE de biocombustibili ar folosi mai puțin de 1% din producția internă de cereale);

(iii) încetinirea semnificativă a creșterii producției de cereale în UE (spre deosebire de multe alte regiuni producătoare).

Pe lângă acești factori structurali care au fost larg anticipați în perspectivele pe termen mediu și care au fost publicați în iulie 2007, sectorul agricol a fost lovit în 2007 de o serie de condiții climatice nefavorabile în multe regiuni producătoare și exportatoare.

Continuarea unei secete foarte semnificative în Australia, un val de căldură în Europa Centrală și de Est (cu cel mai sever impact în Bulgaria, Ungaria și România), ploile neobișnuite de abundente în Nord-Vestul Europei (în special în Franța și Germania), precum și temperaturile foarte scăzute în Ucraina și Rusia au afectat considerabil nivelul producției de cereale în aceste țări.

Combinarea acestor factori structurali și pe termen scurt a generat condiții de piață foarte greu de atins cu o scădere viitoare în stocurile globale spre cel mai jos nivel în mai mult de 10 ani. Impactul acestor factori asupra prețurilor a fost exacerbat prin politica restrictivă a unor țări exportatoare (precum Ucraina și Rusia).

În UE două recolte succesive mai mici decât media în 2006/2007 și 2007/2008 au dus la lichidarea stocurilor de intervenție pentru cereale. Nivelul excepțional de ridicat al prețului a furnizat o mai mare fluiditate a pieței în cele 10 state membre UE chiar în prezența costurilor de transport foarte mari. Ca rezultat, stocurile de cereale de pe piață au ajuns la un nivel foarte scăzut. Acești doi factori ar contribui la prețurile ridicate la cereale pentru prima parte a perioadei de estimare până ce se completează stocurile de pe piața din UE.

Pe termen mediu, prețurile la cereale pe plan mondial și în UE s-ar menține la un nivel mai ridicat decât s-a văzut în ultima decadă, deoarece factorii structurali, precum creșterea cererii globale de alimente și dezvoltarea unor noi canale de piață, pot să mențină prețurile la niveluri susținute chiar dacă la niveluri mult mai scăzute decât cele observate recent. Cu toate acestea, prețurile la cereale se așteaptă să prezinte fluctuații mai mari decât cele observate în trecutul apropiat.

Cererea mare și în continuă creștere pentru porumb în SUA ar conduce la o schimbare de lungă durată a prețurilor respective în favoarea cerealelor cu granulație mare. Aceasta ar favoriza în special exporturile europene de orz și porumb. Retragerea progresivă a intervenției la porumb va asigura fluiditatea piețelor de porumb în Ungaria, Slovacia, Bulgaria și România pe termen mediu și, astfel, vor fi reduse considerabil riscurile privind surplusul structural regional chiar în prezența unor recolte mari și unor prețuri de transport ridicate.

Estimările pe termen mediu pentru piețele de cereale în UE descriu o perspectivă favorabilă bazată în principal pe extinderea consumului intern și a exporturilor de cereale. Folosirea internă a cerealelor este estimată să crească datorită apariției industriei de bioetanol și biomasă în urma inițiativelor luate de Statele Membre în cadrul directivei privind biocombustibilii și al planului de acțiune privind biomasă. UE ar beneficia din ce în ce mai mult

și de o cerere mondială crescută susținută de întărirea estimată a USD pe termen mediu. Aceste dezvoltări pe piețele interne și externe ar rezulta în piețe de cereale relativ echilibrate pe termen mediu în UE.

2.1.2. Alocarea suprafețelor

Suprafața totală cultivată cu cereale în UE – 25 ar fi influențată de nivelurile de prețuri mai mari pe termen mediu, stabilizându-se la aprox. 51 - 52 mil. ha în cea mai mare parte a perioadei estimate. Aderarea Bulgariei și României ar adăuga în jur a 7,5 mil.ha, aducând suprafața totală cultivată cu cereale a UE -27 spre 59 mil.ha. Renunțarea la obligația privind scoaterea temporară a terenurilor din circuitul agricol și necultivarea acestora în scop comercial în 2008/2009 (combinată cu prețul ridicat) se estimează să conducă la o creștere a suprafeței de cereale la 60,3 mil.ha (de la 56,6 mil.ha în 2007/2008). Prin punerea în exploatare a terenurilor necultivate, datorită acestei măsuri se așteaptă să se obțină 1,7 mil.ha de teren arabil, din care sectorul cerealelor ar beneficia de aprox. 1,2 mil.ha. Cealaltă parte a suprafeței ar veni din alte culturi, în special nutrețuri.

Începând din 2009 suprafața cultivată cu cereale în UE ar prezenta un ușor declin, ajungând în 2014 – la aprox. 59 mil. ha (deși producția suplimentară de cereale pentru uz energetic ar fi obținută și pe o suprafață scoasă din circuitul agricol de aprox. 1 mil.ha).

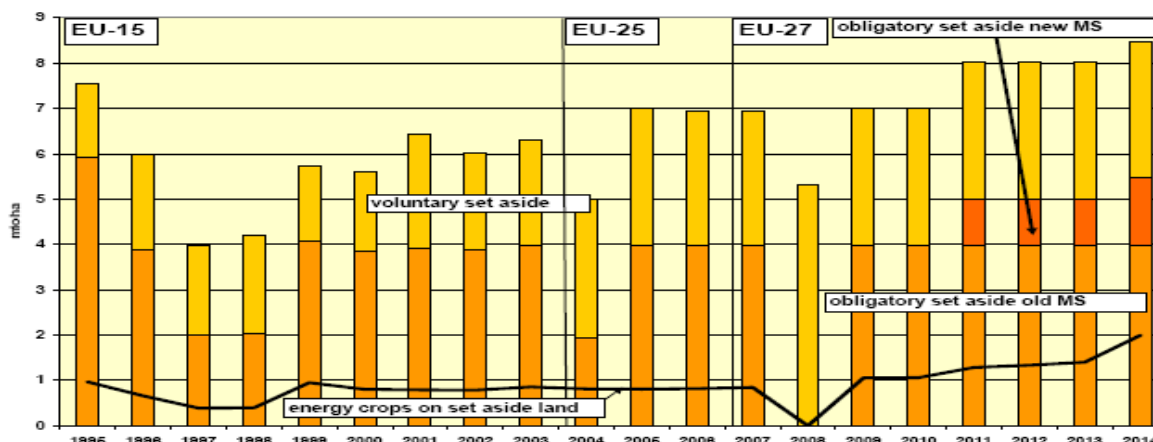
Estimările pe termen mediu prevăd numai o ușoară modificare în alocarea suprafețelor între cerealele individuale. Poziția competitivă a orzului ar fi sprijinită de perspectivele pe piețele mondiale. Suprafața cultivată cu orz s-ar stabiliza în jur la 13,7 mil.ha. Suprafața cultivată cu grâu moale ar crește de la 22,1 mil.ha în 2007 la 23,2 mil.ha în 2008/2009 datorită renunțării la scoaterea temporară a terenurilor din circuitul agricol și necultivarea acestora în scop comercial.

Suprafețele cultivate cu grâu moale ar crește moderat pe termen mediu datorită dezvoltării producției de grâu moale pentru scopuri energetice pe terenuri scoase temporar din circuitul agricol (0,7 mil.ha în 2014).

Prețurile ridicate, susținute de o situație slabă a pieței, în special privind calitatea produselor alimentare, ar conduce la o creștere ușoară a suprafeței cultivate cu secară la 2,7 mil.ha pe termen mediu.

Potențialul producției de porumb în UE a crescut aprox. cu o treime datorită aderării Bulgariei și României care au adus 3,1 mil.ha. Perspectivele favorabile privind profitul în cele patru principale țări membre producătoare de porumb din Europa Centrală și de Est ar conduce la o creștere a suprafeței totale cultivate cu porumb a UE-27 de la 8,1 mil.ha în 2007 la 9,6 mil.ha în 2014. Această dezvoltare ar avea loc în ciuda introducerii obligației privind scoaterea temporară a terenurilor din circuitul agricol și necultivarea acestora în scop comercial în 2011 și 2014 în UE-10 și respectiv UE-2. În plus, producția de porumb pentru uz energetic pe terenurile scoase temporar din circuitul agricol ar crește la aproximativ 0,3 mil.ha în 2014. Impactul retragerii treptate a intervenției la porumb până în 2009 este estimat să fie compensat de condițiile foarte favorabile pentru cerealele cu granulație mare pe piețele mondiale.

Suprafețele scoase temporar din circuitul agricol au crescut treptat până la 7 mil.ha în 2007. Începând din 2011, UE-10 ar adăuga la terenurile scoase din circuitul agricol 1 mil.ha când ele ar trece de la "Single Area Payment Scheme" (SAPS) la "Regional Single Payment Scheme". Din 2014 Bulgaria și România ar contribui cu 0,5 mil.ha la terenurile scoase temporar din circuitul agricol. Extinderea SAPS în statele membre UE-10 implicate de peste 2 ani ar conduce la o producție anuală suplimentară de 4,5 mil.t de cereale în UE-10 în 2009 și 2010 și de aprox. 1,5 mil.t în Bulgaria și România în 2012 și 2013.

Grafic 1. Terenuri scoase temporar din circuitul agricol în UE (mil.ha) 1995-2014

Cererea în creștere pentru stocurile de furaje din sectorul de biocombustibili și biomasă este așteptată să susțină producția de cereale pentru scopuri energetice pe terenuri scoase temporar din circuitul agricol în regiunile cu producție intensivă pe la sfârșitul perioadei estimate. Dezvoltările pozitive anticipate pentru piețele de biocombustibili ar conduce la o suprafață de aprox. 0,9-1 mil.ha pentru semințele oleaginoase nealimentare și la o suprafață de 1,1 mil.ha pentru cerealele ne-alimentare și sfeclă de zahăr- în 2014.

Reforma zahărului OMC ar aduce o suprafață suplimentară pentru sectoarele de cereale și semințe oleaginoase de aprox. 0,6-0,7 mil.ha la sfârșitul perioadei de tranziție în 2009. Pe lângă această suprafață suplimentară de 0,7 mil.ha, aprox. 0,4 mil.ha ar fi alocate pentru semințe oleaginoase, 0,15 mil.ha pentru grâu moale și aprox. 0,15 mil.ha pentru porumb.

2.1.3 Producțiile de cereale

Se estimează o creștere mai modestă a producției de cereale până în 2014 față de ultimele previziuni sugerate, cu o creștere medie anuală de aprox. 0,8% între 2008 și 2014. Producția de cereale în UE-25 ar crește de la 4,7 t/ha în 2006 la 5,1 t/ha în 2014. Producția medie de cereale în UE-15 ar ajunge în 2014 la 6,1 t/ha, iar în UE-10 la 3,7 t/ha. În România și Bulgaria recoltele de cereale sunt în prezent de 3 t/ha și ar crește la 3,1 t/ha la sfârșitul perioadei estimate.

În ciuda restructurării, în special în România, producția ar rămâne sub potențialul său.

Tendința producției, datorită progreselor tehnice la recoltare precum și noilor varietăți, ar fi spre o creștere de 1,1% pe an în UE-12, iar UE-15 ar prezenta o creștere mai mică de 0,5% pe an. Producțiile de porumb ar prezenta o creștere modestă de 0,4% pe an ce par să rămână virtual stabile în principalele regiuni producătoare din părțile de Vest ale Europei.

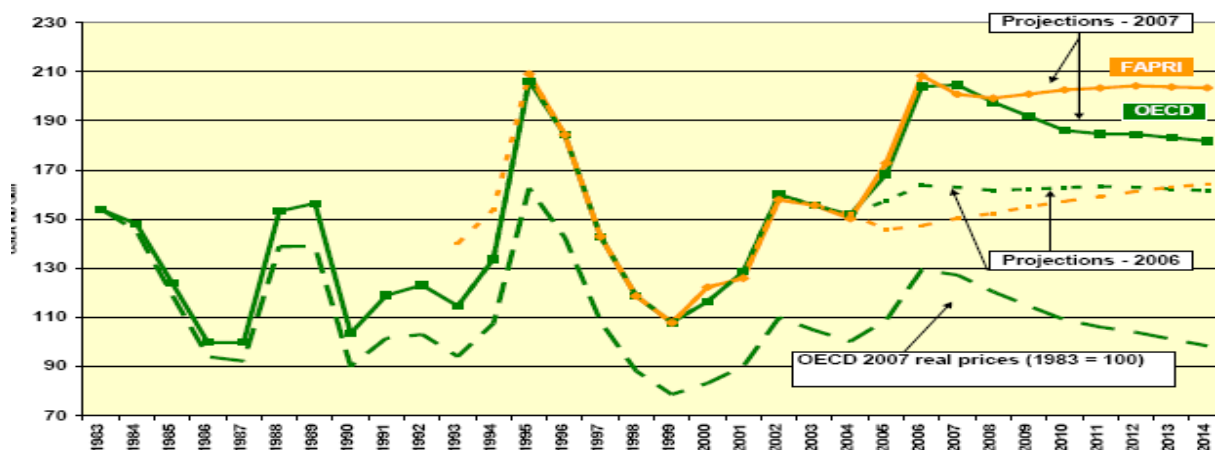
Analiza tendințelor de creștere a producției între 1980 și 2006 prezintă diferențieri între Statele Membre din Nord și Sud, precum și din Vest și Est în special între anii '80 și perioada între 1995 și 2006. Creșterea producției în UE-15 a încetinit considerabil în ultima decadă. Aceasta ar putea sugera că producția este la granița tehnologică chiar în cele mai competitive regiuni. De aceea, următoarele câștiguri anuale în producții ar părea limitate. În afară de câștigurile limitate obținute din progres tehnologic prin introducerea de noi varietăți, ceilalți factori

importanți care contribuie la această dezvoltare cuprind impactul standardelor de producție mai ridicate precum și creșterea constrângerilor asupra resurselor, cum ar fi disponibilitatea apei în Statele Membre din Sudul UE. Cu toate acestea, în UE-12 creșterea producției s-a restabilit brusc înainte și după aderare, deși în rate mult mai mici decât cele așteptate.

2.1.4.Evoluția prețurilor la cereale

Condițiile favorabile pe piețele mondiale precum și creșterea cererii la intern ar favoriza prețuri mai ridicate la cereale în termeni nominali decât în ultima decadă. Totuși, prețurile la cereale și-ar continua tendința de declin real pe termen mediu care arată faptul că producția crește mai rapid decât cererea, în ciuda fluctuațiilor frecvente de preț datorită condițiilor climatice nefavorabile.

Grafic 2. Evoluția pe piața mondială a prețurilor la cereale, fob Gulf (USD/t), 1983- 2014



Prețul pentru porumb este prevăzut să scadă din cauza recoltei record așteptate și creșterii mai mici a capacităților de producție a etanolului din porumb în SUA, conform cu analiza OECD și FAPRI. Totuși, în SUA efectul noii energii se așteaptă să furnizeze un suport adițional pentru industria de bioetanol și pentru prețurile porumbului pe piața mondială.

Prin contrast, producția de bioetanol în Europa care are în mod curent o pondere marginală în uz intern, ar influența piețele interne de cereale pe termen mediu (echilibrate totuși prin apariția tehnologiilor de a-II-a generație către sfârșitul perioadei estimate).

Prețul cerealelor în UE a ajuns la niveluri foarte ridicate în 2006. Recolta mai mică a UE în 2007, nivelul general scăzut al stocurilor în UE, precum și piețele globale slabe au condus la niveluri record de preț. Disponibilitățile mai mari așteptate în UE datorită retragerii fondurilor de rezervă în 2008 ar conduce la niveluri mai scăzute de preț. Apoi prețurile s-ar restabili în termeni nominali în timp ce ele ar stagna în termeni reali.

Prețurile la grâu moale în UE ar prezenta o creștere pe termen mediu după o scădere inițială în 2008 și 2009 în principal datorită ameliorării cererii la intern în UE precum și oportunităților bune de export în pas cu slăbirea estimată a euro și cu prețurile relativ ridicate de pe piața mondială.

Prețurile de pe piețele de cereale din părțile de Vest ale UE s-ar menține la 153 EUR/t în 2014.

Prețurile la porumb s-ar menține relativ ridicate pe termen mediu. Retragera progresivă a intervenției pentru porumb ar asigura fluiditatea piețelor interne de porumb. Nivelurile medii de preț din UE-15 ar ajunge la 177 EUR/t la sfârșitul perioadei estimate, în timp ce ele s-ar menține la 136 EUR/t în Ungaria, cu niveluri similare în Slovacia, Austria, Rep.Cehia, Bulgaria și România.

2.1.5.Piețele de cereale în UE

Suprafața cultivată cu cereale relativ stabilă, creșterea mică a producției precum și condițiile favorabile ale pieței mondiale ar constitui factori importanți care contribuie la situația relativ echilibrată pe piețele de cereale ale UE în perioada estimată. Producția de cereale în UE-27 se așteaptă să ajungă la 306 mil.t în 2014, adică o creștere de 50 mil.t de la 256 mil.t în 2007. Renunțarea temporară la obligația privind scoaterea terenurilor din circuitul agricol și necultivarea acestora în scop comercial în 2008 precum și prețul mediu ridicat ar stimula producția care este prevăzută să ajungă la 294 mil.t. În 2009 producția ar scădea la 288 mil.t , după care ar prezenta o creștere treptată până la sfârșitul perioadei prognozate.

Producția suplimentară de peste 300 mil.t în 2014 ar veni de la cultivarea cerealelor pentru uz energetic pe terenuri scoase temporar din circuitul agricol. Creșterea prevăzută de 50 mil.t a producției de cereale în 2014 ar proveni în mare parte de la grâu și porumb și s-ar explica parțial prin recolta mică din 2007 ca punct de referință.

Aderarea Bulgariei și României în 2007 ar crește producția de cereale din UE cu 11 mil.t în 2007 care este mult sub potențialul acestor două țări unde s - au înregistrat în 2007 recolte excepțional de mici. Producția de cereale s-ar normaliza și apoi ar crește treptat la 27,2 mil.t în 2014 datorită condițiilor favorabile ale pieței, accesului la o singură piață și introducerii CAP. Introducerea obligației privind scoaterea temporară a terenurilor din circuitul agricol și necultivarea acestora în scop comercial în 2014 ar reduce producția cu 1,5 mil.t.

Folosirea la intern s-ar stabiliza la aprox. 22 mil.t pe termen mediu datorită restructurării anticipate a sectorului de creșterea vitelor în 2011.

Porumbul ar contribui cu aprox. jumătate din producția de cereale și folosirea la intern.

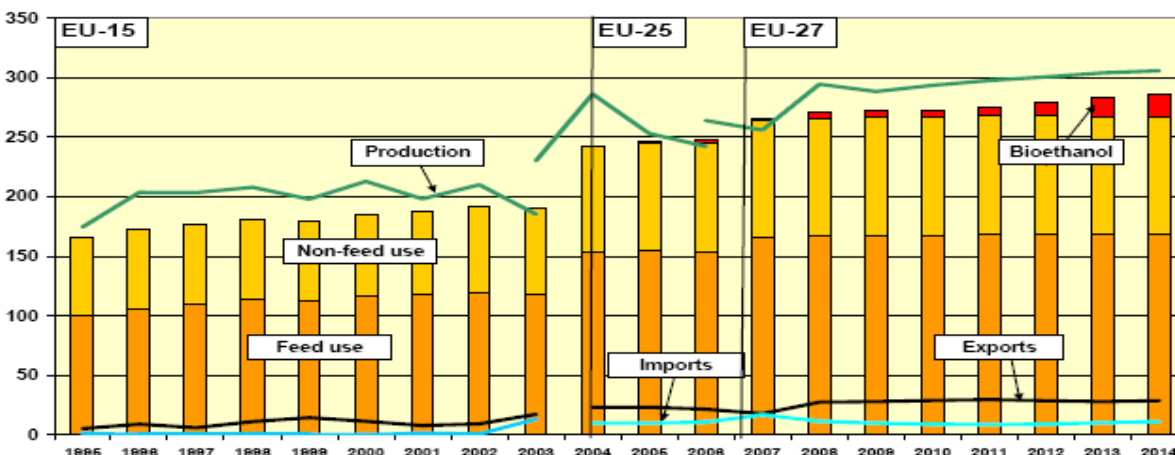
Consumul intern al cerealelor ar prezenta o creștere de 20 mil.t în perioada estimată, de la 266 mil.t la 286 mil.t în 2014 datorită dezvoltării industriei de bioetanol și biomasă.

Prelucrarea curentă a bioetanolului este un canal de piață marginal pentru agricultură care consumă în mod curent 1,9 mil.t reflectând profitabilitatea mică a acestui sector în prezența prețurilor pe piață excepțional de mari.

Impactul cererii de bioetanol ar crește și aprox. 18,4 mil.t de cereale ar fi comercializate prin acest canal, urmare inițiativelor care se preconizează a fi luate în Statele Membre.

Retragerea progresivă a intervenției la porumb ar putea contribui la condiții mai favorabile pentru investiții în industria de bioetanol în Ungaria, Bulgaria și România. Totuși, investițiile actuale în activități privind biocombustibilii în aceste regiuni se materializează cam încet, așa cum rezultă din planurile întocmite în ultimii ani. Cererea de cereale pentru producția de bioetanol ar crește cu 16 mil.t între 2007 și 2014. Această puternică dezvoltare ia în calcul cererea potențială generată de implementarea Directivei privind biocombustibilii și se bazează pe estimările PRIMES, un model de piață de energie al Comisiei Europene în DG TREN. Procentele de încorporare ar ajunge la 3,6 % în 2010 și la 5% în 2014 (inclusiv biodiesel). Pe la sfârșitul perioadei estimate probabil că tehnologiile pentru biocombustibili de generația a doua vor deveni comercial viabile și vor conduce la o scădere a cererii de cereale și sfeclă de zahăr pentru producția de bioetanol.

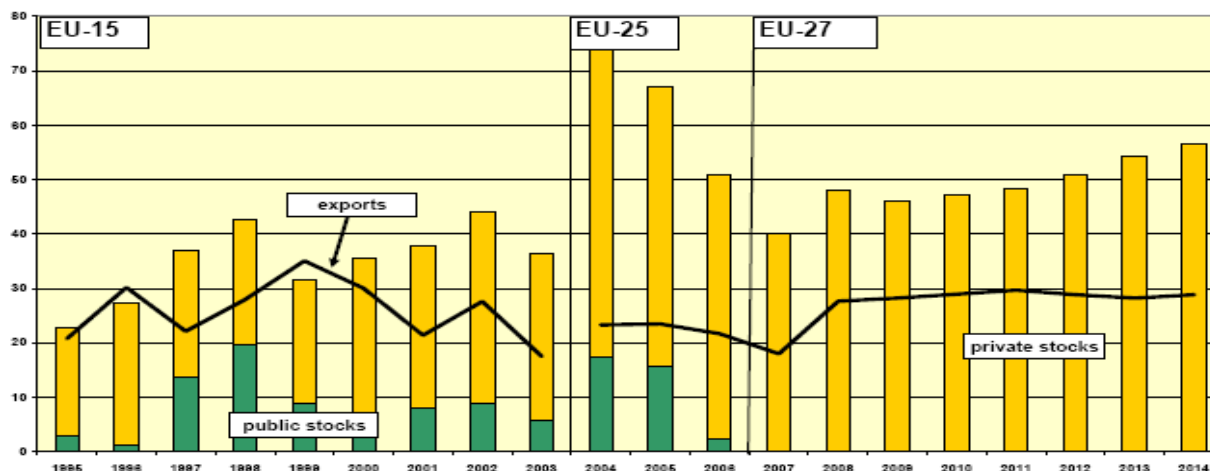
Grafic 3. Dezvoltarea piețelor de cereale în UE (mil.t), 1995-2014



Cererea totală de nutrețuri din cereale ar stagna la aprox. 168 mil.t către sfârșitul perioadei estimate. Câțiva factori ar contribui la aceste dezvoltări pe piața nutrețurilor: în primul rând, va continua creșterea eficienței nutriției, în special în UE-12, rezultând în folosirea mai redusă a furajelor din cereale per tonă de carne și produse din carne decât s-a înregistrat în trecut.

În al doilea rând, creșterea globală în producția de ouă și carne albă în UE este estimată să fie semnificativ mai mică decât în ultima decadă. Aceste dezvoltări pe piețele de carne se datorează creșterii mai lente a populației și consumului de carne pe locuitor deja ridicat în majoritatea regiunilor, precum și declinului estimat al ponderii pieței UE pe piețele mondiale de carne în anii următori. În al treilea rând, prețurile la cereale relativ ridicate estimate pentru perioada prognozată precum și disponibilitatea reziduurilor bogate în proteină de la producția de biocombustibili ar favoriza folosirea mai mare a nutrețurilor proteice, în special în producția de porc, pui și ouă.

Grafic 4. Evoluția stocurilor și a exporturilor de cereale în UE(mil.t) 1995 – 2014



Pe termen mediu relațiile de preț în schimbare ar rezulta și într-o modificare semnificativă în compoziția folosirii nutrețurilor din cereale. Orzul și-ar menține competitivitatea regională în folosirea sa ca nutreț în prima parte a perioadei estimate în partea de Vest a UE.

Folosirea porumbului furajer ar deveni mai atractivă în timpul ultimelor două treimi din perioada estimată datorită retragerii progresive a intervenției pentru porumb precum și din cauza prețurilor relativ ridicate pentru grâu moale, urmare folosirii sale crescute în producția de bioetanol. Disponibilitatea crescută a porumbului în statele membre ale UE-12 ar declanșa o scădere a prețurilor pe piețele de porumb din Europa de Vest începând din 2008. Această dezvoltare ar avea loc pe seama grâului furajer și a porumbului furajer.

Se așteaptă ca România și Bulgaria să prezinte un declin în cererea de nutrețuri urmare restructurării sectorului lor de vite după aderare. Începând din 2009 cererea de nutrețuri în aceste două țări s-ar extinde și ar ajunge la 14 mil.t în 2014. Cererea pentru consum uman ar stagna la 3,3 mil.t datorită scăderii populației și în ciuda creșterii puternice a venitului după aderare.

Perspectivile favorabile pe piețele mondiale ar susține o expansiune în exporturile de cereale ale UE pe termen mediu. Exporturile totale ale UE ar crește de la 18 mil.t în 2007 la 29 mil.t în 2014. Exporturile de grâu moale ar înregistra un declin în a doua parte a perioadei estimate ca rezultat al disponibilităților mai reduse, datorită cererii mai mari la intern. Exporturile de grâu moale ar ajunge în 2010 la 18 mil.t și apoi ar scădea la 14 mil.t în 2014. Pe de altă parte, relațiile de preț pentru cerealele cu granulozitate mare ar favoriza exporturile europene de orz care ar crește la 9,6 mil.t în 2014.

Similar, exporturile de porumb ar ajunge la 3,7 mil.t, reprezentând o creștere de 1,7 mil.t. față de potențialul curent de export.

Perspectiva pentru piețele mondiale s-ar baza, în principal, pe un set de factori cuprinzând:

(i) creșterea cererii pentru importul de cereale din țările din Nordul Africii, Orientul Mijlociu și Sud-Estul Asiei; (ii) întărirea estimată a USD față de EURO; (iii) dezvoltarea rapidă a producției de bioetanol pe bază de cereale într-un număr de țări exportatoare care ar permite ca UE să-și extindă ponderea pieței sale pe piața mondială până în 2014.

În cadrul politic al prezentului acord WTO și al acordurilor comerciale bilaterale în vigoare, importurile de cereale ar rămâne stabile la aprox. 10-11 mil.t în perioada estimată.

În particular, nivelurile importului de porumb de 5 - 9 mil.t înregistrate în ultimii doi ani ar coborî din nou datorită creșterii disponibilității porumbului de origine UE în regiunile cu deficit din Nordul Europei și părțile UE din Estul Mediteranei. Nevoia pentru importuri ar crește la sfârșitul perioadei în special după introducerea preconizată a obligației privind scoaterea temporară a terenurilor din circuitul apicol și necultivarea acestora în scop comercial în România și Bulgaria în 2014. Cu toate acestea, aderarea Bulgariei și a României nu ar schimba în mod semnificativ perspectivele comerciale ale UE.

Stocurile de cereale în UE ar prezenta o scădere importantă la sfârșitul anului de piață 2007/2008 de la 50 mil.t în iulie 2007 (și 67 mil.t în iulie 2006) la 39 mil.t. Ele sunt estimate să crească la 48 mil.t la sfârșitul lui 2008/2009 datorită recoltei importante estimate din 2008 și să se stabilizeze în jurul acestui nivel în UE-27 în următorii ani. În ultima parte a perioadei estimate se prevede ca stocurile de cereale să crească treptat la 57 mil.t. Pentru regiunile UE se așteaptă condiții oarecum favorabile, cu stocuri care scad rapid datorită recoltelor mai mici din 2006 și 2007, precum și extinderii folosirii la intern, dezvoltării mai mici a producției și participării crescute pe piețele mondiale. Retragerea progresivă a intervenției la porumb ar

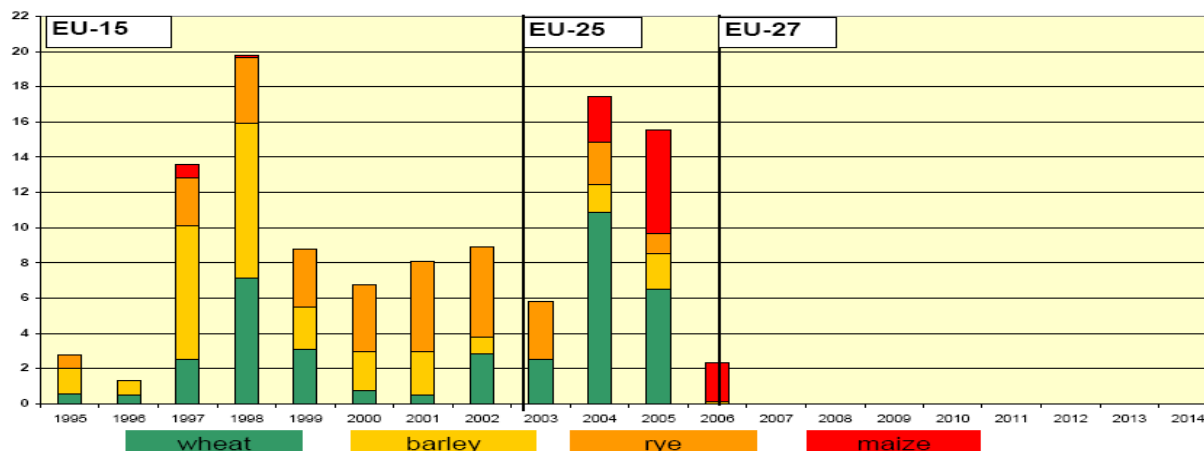
reduce semnificativ riscurile surplusurilor structurale în prezența recoltelor mari în Ungaria și Slovacia precum și în România și Bulgaria pe termen mediu.

Stocurile publice de cereale au scăzut de la un vârf de 17,4 mil.t în 2004 la 14,6 mil.t în 2005 și au ajuns la 2,3 mil.t în 2006. Recolta mică din 2007, retragerea progresivă a intervenției la porumb, precum și dezvoltarea cererii la intern și a exporturilor ar lăsa piețele echilibrate cu riscuri limitate pentru stocurile publice

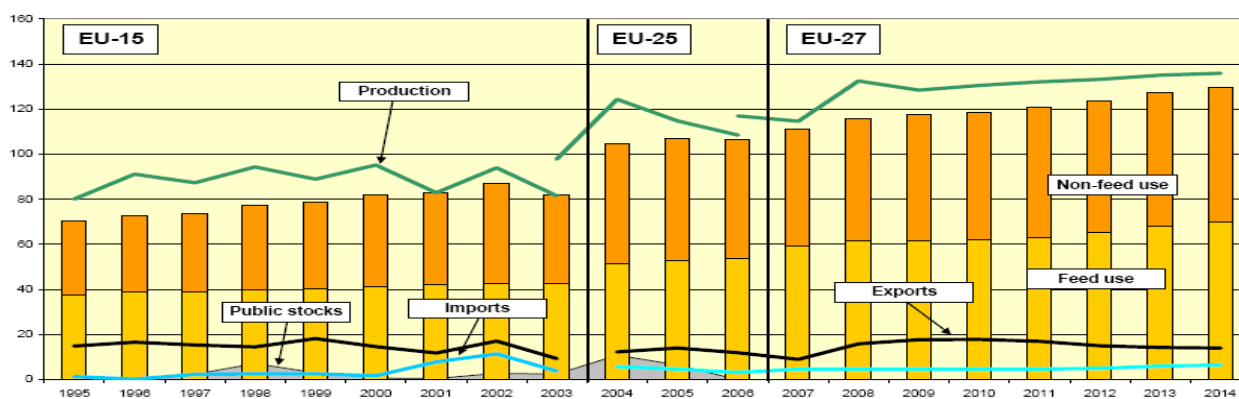
Aceste estimări favorabile rămân supuse unor incertitudini: recolte mai mari decât cele așteptate, o creștere economică mai lentă și o dezvoltare mai moderată în sectorul de biocombustibili toate ar putea conduce la o situație de creștere a intervenției pe piață. De aceea, perspectiva pe termen mediu pentru piețele de cereale din UE depinde parțial de politicile din alte sectoare, îndeosebi din sectorul energetic din Europa și SUA.

Pe scurt, perspectivele pe termen mediu pentru piețele de cereale pentru UE-27 ar rămâne pozitive ca impact al reformei CAP (inclusiv retragerea progresivă a intervenției la porumb), perspectivele moderate pentru creșterea producției, apariția pieței de bioetanol, integrarea treptată așteptată a Bulgariei, Ungariei, Slovaciei și României într-o singură piață și condițiile mai favorabile pe piețele mondiale - toate ar contribui la asigurarea echilibrului global al piețelor de cereale până în 2014.

Grafic 5. Structura stocurilor publice în UE (mil.t), 1995 - 2014



Grafic 6. Dezvoltarea piețelor de grâu moale în UE (mil.t), 1995 - 2014



UE – unul dintre principalii actori pe piața mondială de produse agricole

UE are multiple contacte și relații comerciale cu țările terțe și blocurile comerciale.

UE este unul dintre principalii actori pe piața mondială a produselor agricole, fiind cel mai mare importator și al doilea mare exportator de produse alimentare din lume.

UE joacă un rol major în încheierea acordurilor comerciale mondiale în cadrul Organizației Mondiale a Comerțului (OMC).

De asemenea, a încheiat și este în curs de a negocia acorduri comerciale bilaterale cu anumite țări terțe, acorduri de liber schimb cu vecinii săi, precum și acorduri speciale cu țările în curs de dezvoltare, acordându-le un acces preferențial pe piața UE.

În afară de aceasta, întreține relații strânse cu grupări regionale precum țările din America latină din gruparea MERCOSUR.

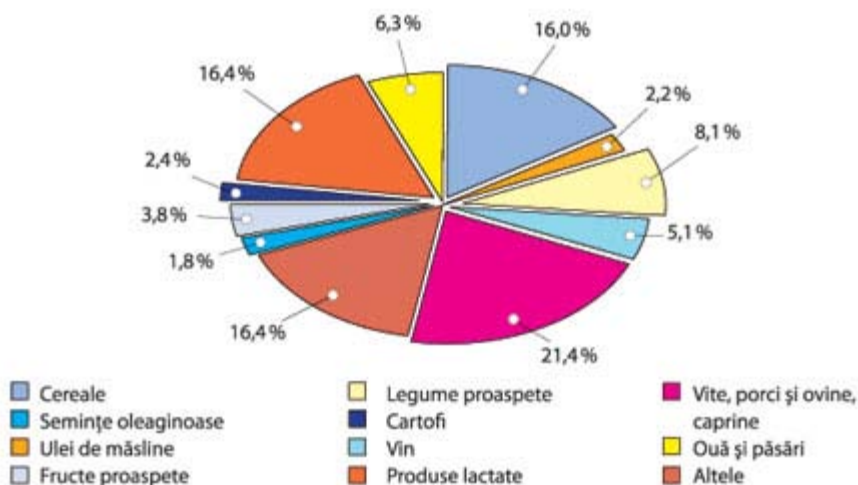
UE este singura mare grupare comercială din rândul țărilor bogate care nu numai că acordă un acces preferențial pe piețele sale importurilor din țările în curs de dezvoltare, ci și importă cantități considerabile din aceste țări.

Un susținător al normelor comerciale multilaterale

Politica UE este clară: dezvoltarea relațiilor comerciale dintre toate țările, fie ele dezvoltate sau mai puțin dezvoltate, trebuie să se bazeze pe norme comerciale multilaterale în avantajul tuturor țărilor, în special al celor în curs de dezvoltare. De aceea UE este un puternic susținător al OMC și a jucat întotdeauna un rol activ în cadrul discuțiilor și negocierilor OMC privind comerțul cu produse agricole. UE se angajează să respecte rezultatele negocierilor „Agendei de dezvoltare de la Doha” (ADD), al căror scop este continuarea liberalizării comerțului în paralel cu favorizarea dezvoltării. În ceea ce privește agricultura, acordul din august 2004 a pregătit terenul pentru negocieri ulterioare care ar putea conduce la o liberalizare a comerțului de produse agricole cu mult mai importantă decât cea prevăzută în negocierile comerciale anterioare („Runda Uruguay”).

Acordul, care consolidează reforma PAC realizată de UE, ar trebui să conducă la o reducere substanțială a ajutoarelor agricole care denaturează practicile comerciale, precum și la eliminarea practicilor concurențiale de export care le denaturează pe cele comerciale și să contribuie la o deschidere semnificativă a piețelor agricole, permițând totodată un tratament special pentru produsele sensibile. Toate țările în curs de dezvoltare vor beneficia de un tratament special care să le permită o liberalizare mai restrânsă pe o perioadă mai îndelungată.

PRINCIPALELE PRODUSE AGRICOLE ALE UE
(distributie procentuala dupa valoarea producției – 2005)



Aceste avantaje naturale, împreună cu beneficiile aduse de PAC, au condus la îmbunătățiri rapide ale productivității, la sporirea producției, la o siguranță alimentară în cazul majorității produselor și, în final, la o producție excedentară de numeroase produse agricole.

Excedentele au fost retrase de pe piață prin subvenționarea depozitării produselor (sistemul de intervenție publică) sau prin exportarea subvenționată a produselor în țări terțe pentru a evita o cădere a prețurilor la poarta fermei.

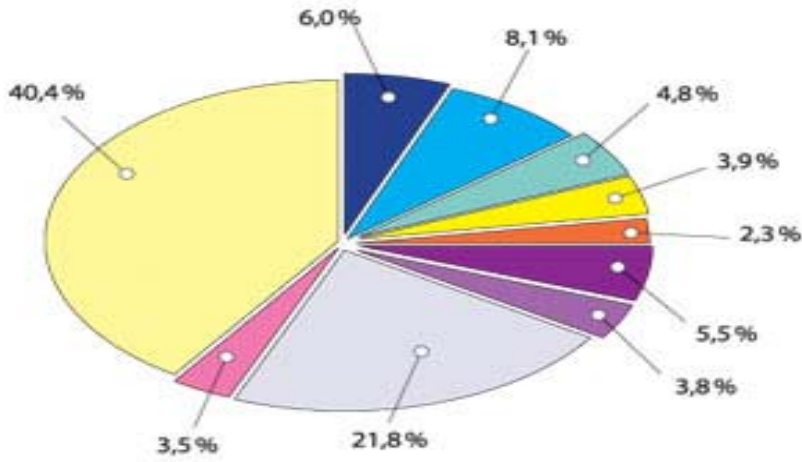
Al doilea mare exportator mondial și cel mai mare importator

Agricultura europeană joacă un rol important pe piețele mondiale de produse agricole.

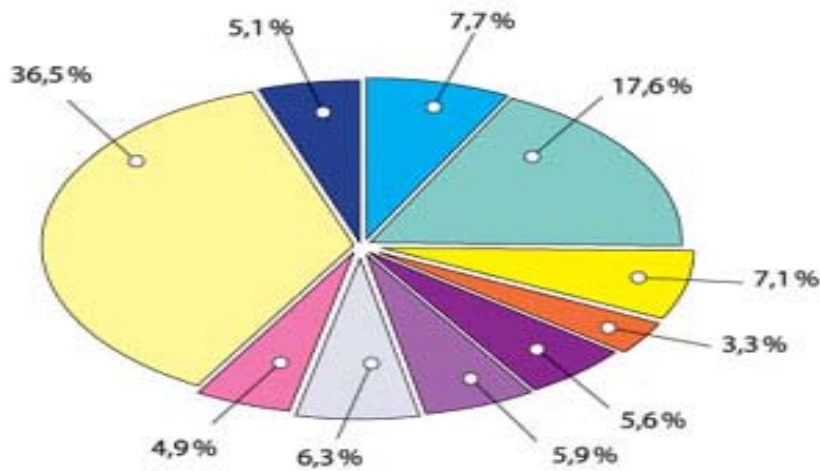
Marea capacitate de producție a agriculturii europene, precum și diversitatea și calitatea produselor sale au făcut din UE un exportator major de numeroase produse alimentare (al doilea mare exportator mondial, cu exporturi de produse agricole în valoare de 72,553 miliarde EUR în anul 2006).

Dar schimburile comerciale nu se realizează într-un singur sens. UE este totodată și cel mai mare importator mondial de produse agricole. În 2006, importurile de produse agricole în UE au fost evaluate la 67,876 miliarde EUR. Din 1990 încoace, poziția de exportator net a UE a scăzut în fiecare sector.

PRINCIPALELE EXPORTURI DE PRODUSE AGRICOLE ALE UE
(distribuția % după valoare – 2005)

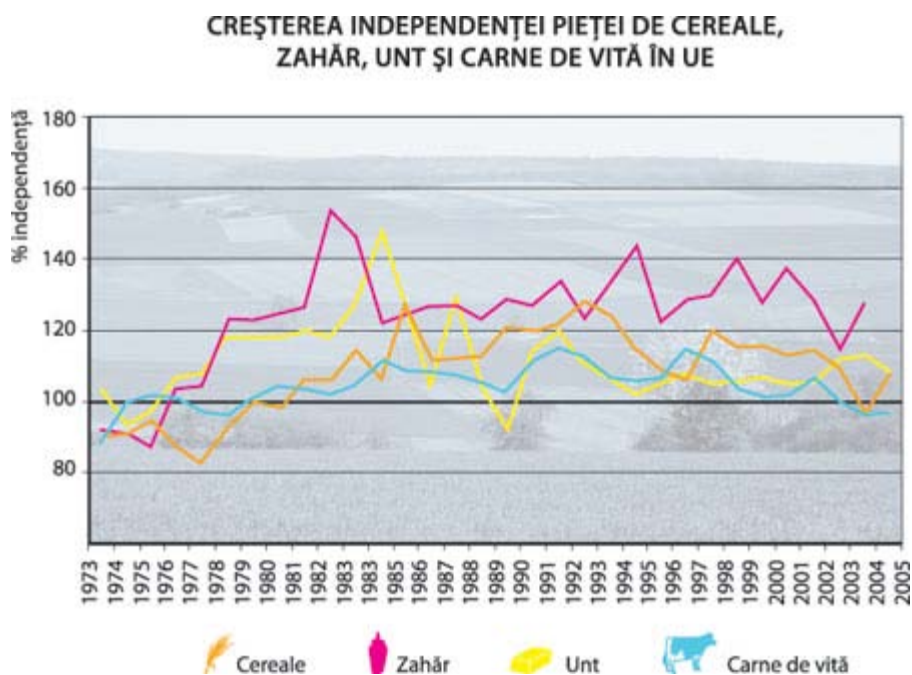


PRINCIPALELE IMPORTURI DE PRODUSE AGRICOLE ALE UE
(distribuția % după valoare – 2005)



Comerțul cu țările în curs de dezvoltare

Volumul de produse agricole importate de UE din țările în curs de dezvoltare și din cele mai puțin dezvoltate este deja impresionant și este mai mare decât cel înregistrat de SUA, Japonia, Canada, Australia și Noua Zeelandă la un loc.

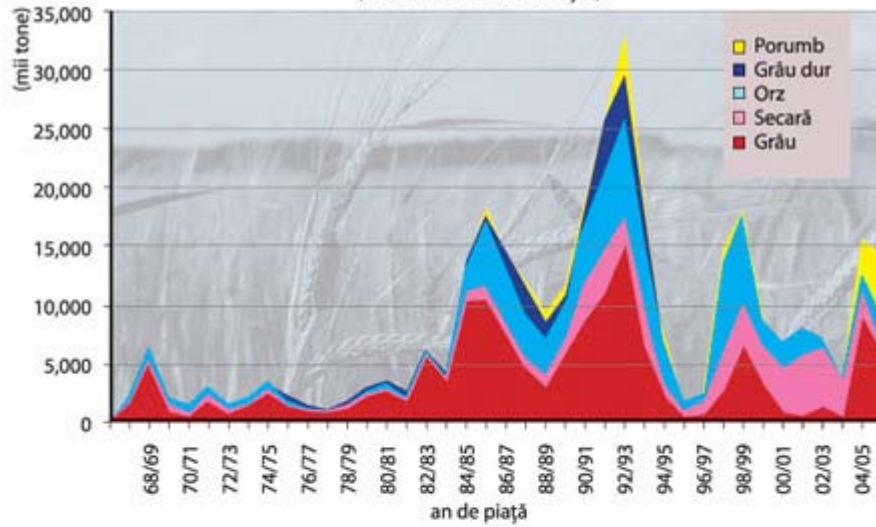


În perioada anilor '80 - '90, UE a introdus în politica agricolă unele măsuri ce încercau să limiteze producția de produse excedentare. S-au utilizat diverse măsuri: cote fixe la producția de lapte, cu penalizări în caz de depășire; limitarea suprafețelor cultivate/numărului de animale pentru care un agricultor putea cere subvenții; scoaterea terenurilor din circuitul agricol, inițial voluntară, apoi obligatorie, pentru a le impune agricultorilor să lase o parte din terenuri necultivate. Treptat, aceste politici au dat rezultate, iar excedentele s-au redus. Reformele PAC din anii '90, care au permis reducerea decalajului dintre prețurile UE și cele practicate la nivel mondial, precum și rezultatele acordului privind agricultura încheiat cu Organizația Mondială a Comerțului (OMC) în 1995 au redus gradul de utilizare a subvențiilor la export (respectiv prin compensarea exportatorilor care exportau produse la prețurile pieței mondiale, care erau mai mici decât prețurile UE).

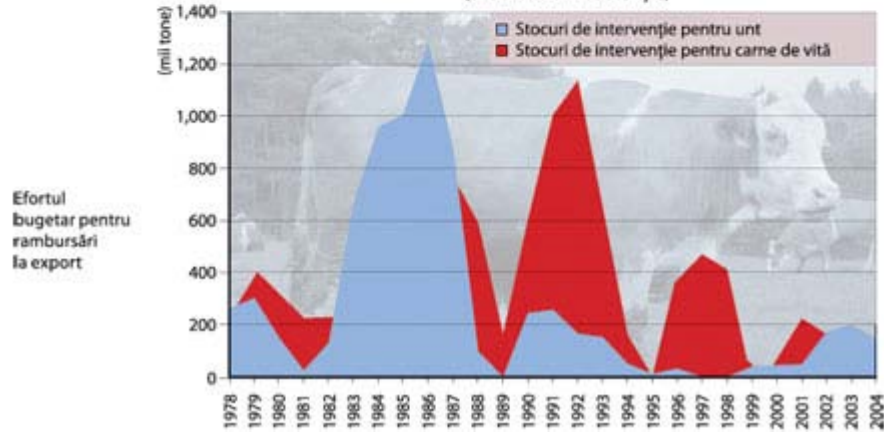
Ca rezultat al acestor inițiative, UE a reușit să își reducă gradul de utilizare a subvențiilor la export, menținând în același timp și chiar sporind, în anumite cazuri, volumul exporturilor de produse agricole. Cu toate acestea, UE rămâne un importator net de produse agricole, în special din țările în curs de dezvoltare.

MUNȚII DE HRANĂ NU MAI EXISTĂ

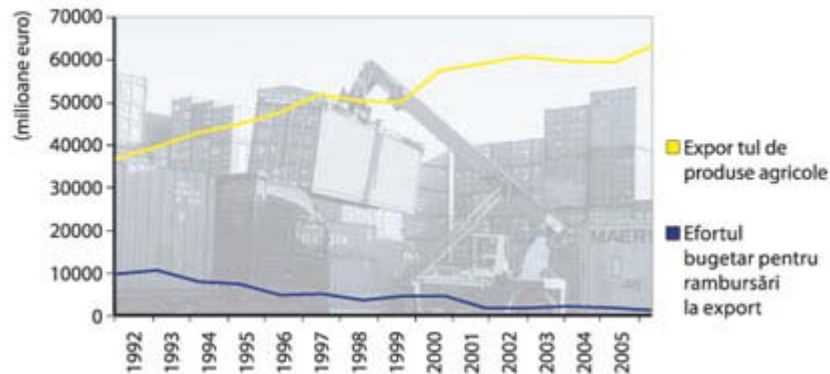
Evoluția stocurilor publice în domeniul cerealelor (Stocuri de intervenție)



Evoluția stocurilor publice în domeniul cărnii de vită și untului (Stocuri de intervenție)



AJUTORUL PENTRU EXPORTURI SE REDUCE, DAR VALOAREA A EXPORTURILOR CONTINUĂ SĂ CREASCĂ



PAC – promovarea unei agriculturi durabile într-un mediu global

Rolul jucat de UE în agricultură a fost întotdeauna:

- de a asigura o aprovizionare stabilă a populației cu alimente sănătoase, la prețuri accesibile;
- de a asigura un nivel de viață rezonabil pentru agricultorii din UE, permițând totodată agriculturii să se modernizeze și să se dezvolte;
- să asigure continuarea practicilor agricole în toate regiunile UE.

Odată cu dezvoltarea PAC, în conformitate cu cerințele cetățenilor europeni, următorii factori au dobândit o importanță din ce în ce mai mare:

- îmbunătățirea calității alimentelor în Europa;
- garantarea siguranței alimentelor;
- grija pentru bunăstarea societății rurale;
- protejarea mediului pentru generațiile viitoare;
- crearea unor condiții mai bune de sănătate și bunăstare a animalelor;
- realizarea acestor obiective cu cheltuieli minime pentru bugetul UE (care este finanțat în principal de contribuabili, respectiv de cetățenii obișnuiți).

Direcția PAC actuale reflectă obiective strategice: o agricultură competitivă pe piețele mondiale, care respectă standarde stricte de protecție a mediului, siguranță a alimentelor și bunăstare a animalelor în cadrul unei economii rurale durabile și dinamice.

Astăzi, PAC este o opțiune politică a societății noastre; sprijinirea în continuare a agriculturii UE, răspunzând totodată așteptărilor cetățenilor, contribuabililor și consumatorilor și cu o denaturare minimală a comerțului internațional.

În decursul următorilor ani, PAC va evolua și mai mult, pentru a continua:

- să fie o politică vie, care să reflecte nevoile și așteptările societății europene;
- să promoveze o agricultură durabilă, oferind produse sănătoase, de calitate, protejând în același timp mediul și bunăstarea animalelor;
- să sprijine rolul multifuncțional al agricultorilor în calitate de furnizori de bunuri publice pentru societate;
- să promoveze creșterea și crearea de noi locuri de muncă în zonele rurale;
- să contribuie la consolidarea unui sector agricol competitiv și inovator, care să poată face față provocărilor de pe piața mondială;
- să fie gestionată prin norme simple și transparente.

Calitatea este cheia succesului

Europa este cunoscută pentru diversitatea culturilor și produselor sale agricole, diversitate datorată mediului natural și metodelor de cultivare perfecționate de-a lungul secolelor.

Alături de gastronomia rafinată, mâncarea și băuturile europene joacă un rol major în definirea identității culturale a popoarelor și regiunilor Europei. Calitatea superioară este principalul avantaj al agriculturii UE.

Cum încurajează UE producția de alimente de cea mai bună calitate ?

Europa are multe regiuni diferite. Condițiile de realizare a producției agricole variază. Diversele regiuni dispun de metode de producție și tradiții culinare specifice. Atât consumatorii europeni, cât și cei din întreaga lume manifestă un interes tot mai mare pentru calitatea acestor produse alimentare. UE joacă un rol principal în ameliorarea nivelului de înaltă calitate.

UE protejează în diverse moduri calitatea alimentelor, de exemplu prin măsuri de sporire a siguranței și igienei alimentelor, prin norme clare de etichetare, prin reglementări privind sănătatea animalelor și plantelor și bunăstarea animalelor, prin controlul reziduurilor de pesticide și al aditivilor din alimente, precum și prin furnizarea de informații privind calitățile nutritive ale alimentelor. Metoda folosită de UE include sisteme stricte de supraveghere și control, asigurând în același timp funcționarea eficientă a pieței unice europene.

O preocupare constantă pentru îmbunătățirea calității

Îmbunătățirea calității produselor alimentare a fost întotdeauna unul dintre obiectivele PAC, începând cu introducerea etichetei de calitate pentru vinuri în anii '80 și continuând cu extinderea ulterioară a acesteia în sectorul uleiului de măsline, al fructelor și al legumelor. Aceste eforturi se află în prezent în centrul politicii agricole. În toate sectoarele PAC se depun eforturi pentru îmbunătățirea calității produselor alimentare.

Iată câteva exemple:

- sisteme de identificare a bovinelor și norme de etichetare a cărnii de vită, destinate să permită urmărirea întregului traseu al cărnii din magazin și până la ferma de origine;
- stimulente financiare acordate în cadrul politicii de dezvoltare rurală pentru ca agricultorii să îmbunătățească nivelul de calitate a produselor;
- măsuri specifice de încurajare a conversiei către agricultura ecologică.



Produsele speciale au caracteristici speciale

Natura și calitatea excepțională a unor produse sunt conferite atât de locul în care au fost produse, cât și de metodele de producție folosite. Consumatorii și comercianții de produse alimentare sunt tot mai interesați de originea geografică a alimentelor și de o serie de alte caracteristici. UE recunoaște acest lucru și a creat trei tipuri de „sigle de calitate”.

Pentru ca un produs să poarte sigla DOP, trebuie să aibă caracteristici verificate ce pot fi conferite exclusiv de terenul și priceperea producătorilor din regiunea de producție cu care este asociat.

Un produs care poartă sigla IGP are o serie de caracteristici sau o reputație specifică ce îl asociază cu o anumită zonă, iar cel puțin una din etapele procesului de producție este realizată în acea zonă.

Sigla Specialitate Tradițională Garantată (STG) se folosește pentru produse cu proprietăți distincte și care fie conțin ingrediente tradiționale, fie sunt obținute prin metode tradiționale.

Protejarea acestor indicații referitoare la calitate prezintă avantaje deoarece:

- oferă consumatorilor o garanție privind originea și metodele de producție;
- transmit mesaje comerciale eficiente cu privire la produsele cu valoare adăugată mare;
- sprijină societățile din zonele rurale care obțin produse de calitate prin protejarea etichetei împotriva imitațiilor frauduloase.

Până în primăvara anului 2007, UE înregistrase aproape 750 de indicații geografice, denumiri de origine și specialități tradiționale garantate. În plus, pe piața UE sunt protejate circa 2 000 de indicații geografice pentru vinuri și băuturi spirtoase originare din UE sau din țări terțe.

Agricultura ecologică

Sigla ecologică a UE a fost pusă la dispoziția agricultorilor și producătorilor de produse alimentare ecologice pentru a fi utilizată în mod voluntar, iar semnificația ei este că:

- cel puțin 95% din ingredientele produsului au fost obținute prin metode ecologice;
- produsul respectă normele sistemului oficial de control;
- produsul poartă numele producătorului, al prelucrătorului sau al vânzătorului, precum și denumirea sau codul organismului de control.



Agricultura ecologică este o metodă de producție care conservă structura și fertilitatea solului, promovează un standard ridicat de bunăstare a animalelor și evită utilizarea produselor autorizate în agricultura convențională, precum pesticidele sintetice, erbicidele, îngrășămintele chimice sau stimulatorii de creștere, cum sunt antibioticele sau organismele modificate genetic. Agricultorii recurg la tehnici care contribuie la menținerea ecosistemelor și la reducerea poluării. În prelucrarea ecologică a produselor alimentare se poate folosi numai un număr limitat de aditivi și auxiliari tehnologici.

Normele UE garantează autenticitatea produselor agricole ecologice indiferent de locul în care sunt produse și asigură etichetarea exactă a acestora. Prin lege, utilizarea cuvântului „ecologic” și a echivalentelor sale în orice altă limbă pentru clasificarea produselor alimentare este rezervată exclusiv produselor agricole ecologice. Această utilizare exclusivă reprezintă pentru consumatori o garanție cu privire la calitatea și fiabilitatea produselor ecologice pe care le cumpără.

Agricultura ecologică din UE este unul dintre cele mai dinamice sectoare, reprezentând, în anul 2004, o suprafață de aproximativ 5,8 milioane de hectare (adică 3,5% din suprafața agricolă totală) aparținând unui număr de 150 000 de exploatații.

Menținerea încrederii consumatorilor în siguranța alimentelor

Evoluția PAC s-a datorat nu numai modificărilor din agricultură, ci a venit și ca răspuns la cerințele societății în general. Printre acestea se numără preocuparea crescândă privind igiena și siguranța alimentelor și bunăstarea animalelor.

În aceste domenii, PAC și alte politici ale UE, precum protecția consumatorului, au fost consolidate în mod considerabil începând cu 1990.

Siguranța alimentelor

Consumatorii europeni doresc alimente sigure și sănătoase.

UE dorește să se asigure că toți cetățenii săi consumă alimente cu standarde ridicate de calitate.

Politica privind siguranța alimentelor a suferit o amplă reformă, ca răspuns la o serie de crize precum cea legată de ESB (encefalopatie spongiformă bovină) și furajele contaminate cu dioxină. Obiectivul acestei reforme era de a garanta că legislația UE privind siguranța alimentelor este cât mai completă posibil, iar consumatorii beneficiază de cât mai multe informații despre riscurile potențiale și măsurile pe care trebuie să le ia pentru minimizarea lor.

Siguranța alimentelor începe de la fermă. Normele UE se aplică „de la fermă la furculiță”, indiferent dacă alimentele sunt produse în UE sau sunt importate din altă parte a lumii.

Strategia UE privind siguranța alimentelor are la bază patru elemente importante:

- norme privind siguranța alimentelor și a furajelor pentru animale;
- consultanță științifică independentă și accesibilă publicului;
- măsuri de aplicare a normelor și de control al proceselor;
- recunoașterea dreptului consumatorului de a alege pe baza unor informații complete privind originea și conținutul alimentului.

Sănătatea și bunăstarea animalelor

Dacă dorim ca alimentele să fie sănătoase, trebuie ca animalele de la care provin să fie sănătoase. Menținerea sănătății animalelor printr-o bună practică veterinară și împiedicarea apariției unor epidemii de boli contagioase precum febra aftoasă, pesta porcină sau gripa aviară reprezintă o prioritate pentru UE. Dar dacă izbucnește totuși o epidemie, aceasta este atent monitorizată și se iau măsuri pentru a împiedica răspândirea sa. Toate animalele și produsele de origine animală trebuie să îndeplinească cerințe sanitare stricte înainte de a putea fi importate sau comercializate în UE.

Legislația comunitară privind bunăstarea animalelor se bazează pe principiul că animalele nu trebuie să sufere inutil, principiu care se reflectă în norme clare privind condițiile de creștere a găinilor, porcilor și vițelilor, precum și condițiile în care animalele de fermă pot fi transportate și sacrificate. Aceste norme sunt actualizate periodic în lumina noilor date științifice și sunt printre cele mai severe din lume.

Cercetările arată că animalele de fermă sunt mai sănătoase și produc alimente de o calitate mai bună dacă sunt bine tratate.

Contribuția PAC

Asigurarea siguranței alimentelor și a unor standarde ridicate de sănătate și bunăstare a animalelor nu este doar o chestiune de legislație. PAC le oferă agricultorilor stimulente pentru a-și îmbunătăți eficiența în aceste domenii. Respectarea standardelor în domeniu prin aplicarea principiilor de eco-condiționalitate vine în avantajul societății ca întreg, însă poate atrage cheltuieli considerabile pentru agricultori, astfel încât acestora li se oferă, în cadrul politicii de dezvoltare rurală, un sprijin financiar care să îi ajute să aducă îmbunătățirile necesare.

V. NOUTATI EDITORIALE

**ICC – MULTILINGUAL DICTIONARY OF
CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY**

**Dicționar de știința și tehnologia
cerealelor, în 7 limbi**
Chiriotti Editori, Italia, 2006, preț 68 EURO

**ANFM – L' ANNUAIRE DE LA MEUNERIE
FRANCAISE**

Anuarul industriei franceze de morărit
AGP, Paris, 2008, preț 85 EURO

- ansamblul morilor în activitate, denumirea morilor, diverse coordonate, cifra de afaceri, norme de calitate etc.;
- gama de făinuri comercializate de fiecare moară;
- prezentarea Asociației Naționale Franceze de Morărit;
- prezentarea organizațiilor profesionale franceze și internaționale existente în domeniul industriei de morărit;
- statistici naționale și europene, într-un caiet detașabil.