

Un număr de 103 produse din Braşov au fost atestate ca fiind tradiţionale conform noii legislaţii adoptate anul trecut, ceea ce situează judeţul pe primul loc pe ţară în acest domeniu, a declarat pentru AGERPRES Viorica Sofian, consilier superior în cadrul Serviciului Produse Tradiţionale din cadrul Direcţiei Agricole Braşov.

Conform acesteia, au primit atestatul de produs tradiţional românesc după noua legislaţie 53 de produse din carne de porc, vită, oaie şi viţel, 35 de produse pe bază de lapte, şase — pâine, două — conserve (nectar din petale de trandafir şi dulceaţă de trandafir) şi şapte produse tradiţionale pe bază de peşte.

"Noi excelăm acum prin produsele din carne cum ar fi pastrama de oaie, pastrama de viţel, cârnaţi din carne de vită şi oaie, a fermierilor din localităţile Fundata, Rupea, Făgăraş. În ceea ce priveşte produsele atestate din lapte, aici avem mai mult brânzeturi, pornind de la brânza de burduf în coajă de brad, telemea de vacă şi de oaie, urdă, caş afumat produse la Bran, Fundata, Rotbav şi un caşcaval de Şirnea, foarte bun. Zilnic se produc circa 150 de kg de produse tradiţionale şi nu mai mult de 400 de kg, în cazul în care un producător are mai multe produse atestate. Pe lună se produc puţin peste 1000 de kg de produse tradiţionale atestate. Toţi cei care fac produsele tradiţionale atestate sunt crescători de animale şi procesatori, din tată în fiu, iar alţii cumpără laptele din localitate şi apoi în procesează. Cei care vin să obţină atestat pentru un produs sunt tineri fermieri care continuă afacerile de familie. În general, cam toată familia este implicată, dar cei tineri vin cu documentele pentru că se pricep mai bine la întocmirea acestora şi sunt interesaţi să obţină atestatul pentru a-şi continua afacerile", a mai afirmat sursa citată.

Referitor la obţinerea de protecţie la nivel european pentru brânza de burduf în coajă de brad, Viorica Sofian a subliniat că pentru acest lucru este nevoie de mai multă muncă pentru că trebuie să legi produsul de aria geografică pentru această protecţie.

"Trebuie să arăţi de ce este atât de specială această brânză de burduf în coajă de brad de la Bran, deoarece contează ce rasă de animal este, unde a păscut, compoziţia floristică a solului, altitudinea la care paşte animalul. Este legătura dintre gustul final şi proprietăţile finale ale produsului, cu zona geografică de unde provine. La determinarea ariei geografice intervin cele mai multe probleme, fiind nevoie de multă muncă şi mult timp. Această brânză se face pe o arie care transcende judeţul Braşov în Prahova, Argeş, Dâmboviţa sau Covasna. Sunt cam aceleaşi păşuni, aceleaşi animale, dar este nevoie de foarte multe documente. La asta lucrăm acum, iar obţinerea unei astfel de protecţii durează şi doi ani", a explicat Viorica Sofian.

Ea consideră că producătorii acestor produse tradiţionale româneşti ar trebui mai mult sprijiniţi de către autorităţi în ceea ce priveşte taxele pe care trebuie să le plătească pentru analize la Direcţia Sanitar-Veterinară sau pentru o analiză a solului să aibă o serie de reduceri sau chiar gratuităţi, având în vedere că este vorba de foarte multe analize pentru atestarea unui produs tradiţional.

De asemenea, producătorii solicită de mai mulţi ani un loc în Braşov pentru organizarea de târguri, unde să-şi poată vinde produsele, cel puţin o dată pe lună, însă până în prezent toate demersurile s-au soldat cu eşec.

"Încercăm acum, prin Consiliul Judeţean Braşov, să obţinem aprobare pentru organizarea unor astfel de târguri în curtea interioară a Bibliotecii Judeţene "George Bariţiu", instituţie aflată în subordinea Consiliului Judeţean. Poate acest lucru se reuşeşte măcar înaintea sărbătorilor pascale. O mică parte dintre producători se deplasează în Bucureşti pentru a vinde produsele tradiţionale, iar alţii, puţini la număr, într-un supermarket care le-a creat o zonă în incintă pentru comercializare" a mai arătat sursa citată. AGERPRES