
O inițiativă pentru promovarea bucătăriei locale

Consiliul Județean Cluj vă prezintă un nou concept ce își propune să îmbogățească scena culinară locală și să sprijine economia comunității noastre: **Punctul Gastronomic Local**. Acesta reprezintă mai mult decât un simplu loc de unde vă puteți satisface poftele culinare; este o inițiativă ce aduce în prim-plan tradițiile și autenticitatea gastronomiei locale.

PUNCTE GASTRONOMICE LOCALE (PGL)

Ce este un punct gastronomic local?

Un **PUNCT GASTRONOMIC LOCAL** este o unitate de valorificare a producției primare locale, **situată într-o localitate rurală**.

Aceasta este dedicată promovării produselor alimentare și băuturilor locale, oferind atât locuitorilor, cât și vizitatorilor, ocazia de a experimenta esența culinară a comunității prin degustarea unor rețete specifice zonei,

Nu știi ce presupune înființarea unui astfel de punct gastronomic?

Nu îți face griji!

Agencia Națională a Zonei Montane organizează cursuri de formare profesională GRATUITE destinate persoanelor care deservește Punctele Gastronomice Locale (PGL).

Află mai multe detalii despre aceste cursuri ...

Vrei să știi mai multe despre condițiile înființării unui PGL?

Legea pentru înființarea și buna funcționare a punctelor gastronomice locale

>> [Legea 412/18.12.2023](#)

PGL este potrivit pentru tine, dacă ...

Ești un gospodar care iubește produsele gastronomice autentice, realizate din ingrediente de cea mai bună calitate.

Îți place să pregătești o ciorbă bună din legumele cultivate de tine și carne provenită din sursă sigură.

Ți-ar plăcea să pregătești preparate culinare tradiționale specifice zonei în care locuiești și în același timp să ajuți și alți producători locali.

Ți-ar surâde ideea, dar nu știi ce presupune înființarea unui PGL ?

**Condiții ce trebuie
îndeplinite pentru a înființa un
PGL ↓**

Pentru turiștii români și turiștii străini, punctele gastronomice locale vor însemna accesul la produsele specifice zonelor geografice românești, dar și întâlnirea directă cu producătorii și/sau vizitarea satelor românești.

Punctul gastronomic local poate fi înființat de către persoane fizice și persoane juridice, cu respectarea prevederilor legale în vigoare privind înregistrarea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a acestui tip de unitate, la direcția sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor de pe raza județului unde acesta își desfășoară activitatea.

Produsele alimentare din oferta punctului gastronomic local se prepară din materii prime disponibile pe plan local, provenite în principal din producția primară de la nivelul exploatației proprii, de la producători, pescari, vânători, culegători și colectori de produse forestiere nelemnoase.

Meniurile din Punctele Gastronomice Locale vor fi alcătuite dintr-o gamă restrânsă de mâncăruri (cel mult două

feluri de ciorbe sau supe, două feluri principale și eventual două feluri de desert), specifice zonei în care își desfășoară activitatea.

Produsele vor fi parte dintr-un meniu restrâns, care obligatoriu va fi preparat și servit în aceeași zi.

Pașii pentru înființarea unui PGL!

Parcurge pașii, înființează-ți propriul PGL și susține revitalizarea tradițiilor și a economiei locale!

Te înregistrezi sub o formă de organizare juridică (Asociație Familială, Persoană Fizică Autorizată sau Societate Comercială).

Obții documentul de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor: <http://cluj.dsvsa.ro/modele-de-formulare>

Pregătești dosarul (care trebuie să conțină și schița locului de producere a alimentelor, copie după certificatul constatator eliberat de Oficiul Național al Registrului Comerțului și copie după actul de identitate).

Depui o cerere tip pentru înregistrarea (Cererea tip poate fi descărcată de pe site-ul [ANSVSA](#) sau poate fi obținută de la sediul [DSVSA-urilor județene](#)).

Aștepti inspectorii DSVSA într-o vizită la locul de preparare al alimentelor, pentru o evaluare a unității, iar ei îți vor spune dacă acesta corespunde normelor generale pentru acest tip de activitate (găsești normele în anexa II, Cap. III din Reg. CE.852/2004).

Oferi mâncare gătită proaspăt în noul tău Punct Gastronomic Local.

Această inițiativă este un pas important către susținerea producătorilor locali, atragerea

turiștilor, celebrarea patrimoniului nostru cultural și îmbunătățirea sustenabilității.

Încheiem prin a vă îndemna să diseminați aceste informații către toți cei care considerați că ar putea fi interesați.

Serviciul Digitalizare, Reprezentare și Protocol

Telefon: 0372-640.095

E-mail: digitalizare@cjcluj.ro

Web: www.cjcluj.ro