



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI
DEZVOLTĂRII RURALE



GAL
CRIȘUL
NEGRU



HEKS
EPER
Bread for all.

Raport de recomandări privind potențialul de certificare, asociere și finanțare în teritoriul GAL Crișul Negru



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI
DEZVOLTĂRII RURALE



GAL
CRIȘUL
NEGRU



HEKS
EPER
Bread for all.

Cuprins

Introducere	3
I. Scopul demersului	3
II. Metodologia	3
III. Situația actuală	4
IV. Rezultatele chestionare	13
V. Recomandări.....	19
I. Plan de acțiune și concluzii.....	29

Introducere

I. Scopul demersului

Scopul prezentului demers este de a elabora un plan de acțiuni pentru sectorul agricol din teritoriul GAL Crișul Negru, în direcția promovării produselor locale, asocierii și consolidării capacității administrative pentru derularea de proiecte relevante lanțului valoric agroalimentar.

Raportul a fost realizat de către: Fundația HEKS/EPER România în cadrul proiectului: "Fermieri competitivi în teritoriul GAL Crișul Negru" finanțat prin Programul Național pentru Dezvoltare Rurală 2014-2020, Submăsura 19.2 "Sprijin pentru implementarea acțiunilor în cadrul strategiei de dezvoltare locală" cu sprijinul și implicarea activă a GAL Crișul Negru.

II. Metodologia

Studiul a fost fundamentat preponderent pe o abordare calitativă, centrată pe metode participative, care să reflecte percepțiile, experiențele și potențialul local din cele cinci comune ale teritoriului GAL Crișul Negru. Aceasta a fost completată de colectarea unor date cantitative de bază privind situația agricolă. Instrumentele utilizate au fost următoarele:

- a) **Colectarea de date** din cele 5 comune parte din teritoriul GAL Crișul Negru, privind situația producției agricole primare, tendințe, cantități și potențial pedoclimatic. Informațiile au fost obținute prin adrese scrise transmise către primăriile celor cinci comune, precum și către Direcția Agricolă Județeană Bihor. De asemenea, au fost analizate date publice disponibile pe site-urile oficiale ale primăriilor și în strategiile de dezvoltare ale fiecărei comune, acolo unde acestea au fost accesibile. Acest demers a vizat obținerea unor date statistice actualizate, utile pentru fundamentarea analizei.
- b) **Preluarea de informații scrise sau orale** de la fermierii participanți la sesiunile de informare ce pot constitui baza pentru elaborarea unui viitor caiet de sarcini. În cadrul sesiunilor a fost desfășurat un exercițiu aplicat, prin care participanții au fost invitați să definească un caiet de sarcini pentru certificarea unui produs agroalimentar local din teritoriul GAL Crișul Negru. Discuțiile au fost ghidate de exemple concrete, precum cazul uleiului „Luna Solai”.
- c) **Identificarea produselor** cu potențial de certificare, prin **comunicări directe** în cadrul sesiunilor de informare, unde participanții au fost încurajați să menționeze produse și rețete tradiționale sau practici moștenite din generație în generație. Un exercițiu participativ a permis participanților să redacteze rețete locale ce ar putea constitui baza pentru atestare, iar acestea au fost centralizate și analizate.
- d) **Aplicarea unui chestionar** adresat locuitorilor din comunele vizate, privind percepția asupra produselor locale, specificul acestora și interesul pentru

certificare. Chestionarul a fost distribuit digital prin e-mail către primării și școli, postat pe pagina de Facebook a GAL-ului, dar și diseminat fizic în cadrul sesiunilor de informare și prezentare a ghidului. Rezultatele acestuia au fost centralizate și analizate în cadrul acestui raport.

- e) Interviuri cu experți relevanți pentru a completa și valida concluziile cercetării.

III. Situația actuală

Holod

Numărul fermelor înregistrate	Ferme PF	405
	Ferme PJ	35
Numărul de capete de animale	Capete anuale	4318
	Bovine	828
	Ovine	2837
	Caprine	39
	Porcine	614
	Păsări	0
	Cabaline	0
	Albine	0
Suprafața agricolă pe tipuri de culturi	Suprafața agricolă totală	4806
	Cereale	
	Legume	
	Cartofi	
	Pl. oleaginoase	
	Pl. aromatice	
	Leg. camp	
	Nutreț	453
	Pajiști	986
	Pomicultură	167
	Vii și pepiniere viticole	2

Agricultura reprezintă principala activitate economică în comuna Holod, cu o pondere majoră a populației ocupată în acest sector. Zona se bucură de condiții geografice și pedoclimatice favorabile, în special în Dealurile Holodului, care constituie o prelungire a Câmpiei de Vest. Acestea oferă un teren propice pentru cultivarea cerealelor, plantelor tehnice, dar și pentru dezvoltarea pomiculturii și viticulturii.

Analizând datele despre sectorul agricol al comunei Holod, se evidențiază o predominanță clară a fermelor deținute de persoane fizice, ceea ce sugerează o agricultură de tip familial sau



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI
DEZVOLTĂRII RURALE



Bread for all.

de mici dimensiuni. Sectorul zootehnic este dominat de creșterea ovinelor și bovinelor, urmate de porcine.

Fondul funciar al comunei însumează 6.607 hectare, dintre care 4.806 ha sunt terenuri agricole, structurate astfel: 3.198 ha de teren arabil, 986 ha de pășuni, 453 ha de fânețe, 167 ha de livezi și 2 ha de vii și pepiniere viticole.

Principalele culturi sunt grâul, secara, orzul, ovăzul, porumbul și sorgul. De asemenea, se întâlnesc culturi tehnice precum floarea-soarelui, cânepa, inul pentru fibră, sfecla de zahăr și tutunul. Cartofii, legumele și plantele furajere (lucerna, trifoiul, porumbul pentru siloz, sfecla furajeră și bostănoasele) completează paleta agricolă. Pomicultura și viticultura ocupă areale reprezentative în comună.

Cu toate acestea, conform strategiei actuale a comunei, agricultura locală se confruntă cu o serie de provocări: îmbătrânirea populației și lipsa forței de muncă tinere, un grad redus de mecanizare datorat dimensiunilor mici ale exploatațiilor agricole (în medie 3 ha), un sector zootehnic slab dezvoltat și o competitivitate scăzută în raport cu agenții economici mari din județ sau din afara țării. În plus, lipsa sistemelor de irigații afectează randamentul culturilor, deși condițiile climatice permit cultivarea legumelor pe scară largă.

Un exemplu notabil de agricultură modernă și performantă în comună este ferma de afine Agricrafters, care cultivă peste 40 de hectare și estimează o producție de circa 520 de tone în 2025¹. Ferma are 15 angajați permanenți și până la 600 de muncitori sezonieri în perioadele de vârf, exportând afine inclusiv spre Orientul Mijlociu².

Strategia de dezvoltare a comunei Holod pentru perioada 2021–2027 acordă o atenție deosebită sprijinirii fermierilor locali prin **acces îmbunătățit la finanțare**, subvenții și formare profesională, cu scopul de a facilita adoptarea tehnologiilor moderne și a practicilor sustenabile. Un element esențial îl reprezintă încurajarea **formării de cooperative** agricole, considerate un mijloc eficient de consolidare a capacității de negociere a fermierilor, reducere a costurilor de producție și distribuție, dar și de facilitare a accesului pe piețele regionale și naționale. Aceste măsuri sunt orientate către creșterea competitivității sectorului agricol și dezvoltarea durabilă a comunității.

¹ Ghise, „Agricrafters”.

² „Bihoreni care pun afinele în farfuriile celor din Orientul Mijlociu. Povestea impresionantă a unei firme de agricultură cu rădăcini în IT”.

Uileacu de Beiuș

Numărul fermelor înregistrate	Ferme PF	350
	Ferme PJ	0
Numărul de capete de animale	Capete anuale	12.553
	Bovine	655
	Ovine	915
	Caprine	422
	Porcine	966
	Păsări	9500
	Cabaline	0
	Albine	0
Suprafața agricolă pe tipuri de culturi	Suprafața agricolă totală	2.950
	Pășuni	500
	Fânețe	200
	Porumb	700
	Grâu	400
	Orz	50
	Cartofi	50
	Plante nutreț	900
	Livezi	150

Agricultura constituie o activitate de bază în comuna Uileacu de Beiuș, unde majoritatea exploatațiilor agricole sunt gestionate de persoane fizice – un total de 350 de ferme PF, fără nicio fermă înregistrată ca persoană juridică, ceea ce sugerează o agricultură preponderent familială și de mici dimensiuni.

Sectorul zootehnic este bine reprezentat, înregistrând un total de 12.553 capete de animale. Din acestea, majoritatea sunt păsări (9.500), urmate de porcine (966), ovine (915), bovine (655) și caprine (422). Această diversitate indică o orientare agricolă mixtă, cu o componentă zootehnică importantă în economia locală.

Suprafața agricolă totală a comunei este de 2.950 hectare, structurată astfel: 900 ha sunt dedicate plantelor de nutreț, 700 ha porumbului, 400 ha grâului, 500 ha pășunilor, 200 ha fânețelor, 150 ha livezilor, 50 ha orzului și alte 50 ha culturii cartofului. Repartiția echilibrată între culturi de câmp, nutreț și suprafețe destinate furajării și pășunatului reflectă legătura strânsă dintre producția vegetală și creșterea animalelor.

Potrivit statutului comunei din anul 2021, terenurile sunt folosite în principal pentru cultivarea cerealelor și a plantelor tehnice, dar și pentru plante furajere, care susțin activitatea zootehnică. De asemenea, o parte importantă a suprafeței este ocupată de pășuni, livezi și

culturi de viță de vie. Structura fondului funciar este puternic fărâmițată, iar gradul redus de înregistrare cadastrală limitează semnificativ accesul la finanțări și afectează aplicarea unor politici eficiente de dezvoltare socio-economică. Un alt aspect relevant este faptul că, în mare parte, producția agricolă are caracter de subzistență, fiind destinată consumului propriu, cu o orientare modestă spre valorificarea pe piață.

În prezent, în comună nu există produse agroalimentare înregistrate cu indicații geografice sau tradiționale, iar lipsa unităților locale de procesare a materiei prime, atât de origine vegetală, cât și animală, limitează semnificativ valoarea adăugată generată în sectorul agricol. Prin structura sa, agricultura din comuna Uileacu de Beiuș se remarcă printr-o bună integrare a producției vegetale cu sectorul zootehnic, valorificând terenurile agricole disponibile în mod eficient. Deși nu sunt semnalate investiții majore sau ferme mari, activitatea agricolă locală susține traiul unei comunități active, cu un potențial de dezvoltare în special prin modernizare, diversificare și asocieri între fermieri.

Ceica

Numărul fermelor înregistrate	Ferme PF	74
	Ferme PJ	5
Numărul de capete de animale	Capete anuale	6077
	Bovine	469
	Ovine	2037
	Caprine	91
	Porcine	84
	Păsări	2142
	Cabaline	90
	Albine	1164
Suprafața agricolă pe tipuri de culturi	Suprafața agricolă totală	2159,07
	Cereale	696,67
	Legume	1,82
	Cartofi	13,13
	Pl. oleaginoase	7,25
	Pl. aromatice	4,66
	Leg. camp	123,95
	Nutreț	1178,9
	Pajiști	132,69
	Pomicultură	

Agricultura reprezintă o componentă esențială a economiei locale în comuna Ceica, unde se remarcă atât exploatații agricole de tip familial, cât și un număr modest de ferme înregistrate juridic — 74 ferme deținute de persoane fizice și 5 ferme înregistrate ca persoane juridice.



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI
DEZVOLTĂRII RURALE



Bread for all.

Această structură sugerează un echilibru între agricultură de subzistență și inițiative mai dezvoltate la scară mică sau medie.

Sectorul zootehnic este diversificat și bine reprezentat, cu un total de 6.077 capete de animale. Cele mai numeroase sunt ovinele (2.037 capete) și păsările (2.142 capete), urmate de bovine (469), albine (1.164), cabaline (90), caprine (91) și porcine (84). Această distribuție indică o activitate zootehnică mixtă, ce contribuie semnificativ la economia gospodăriilor rurale.

Suprafața agricolă totală a comunei este de 2.159,07 hectare, structurată astfel: 1.178,9 ha sunt destinate culturilor de nutreț, ceea ce subliniază rolul sprijinitor al producției vegetale pentru sectorul zootehnic. Cerealele ocupă 696,67 ha, iar alte suprafețe sunt alocate pajiștilor (132,69 ha), legumelor de câmp (123,95 ha), cartofilor (13,13 ha), plantelor oleaginoase (7,25 ha), plantelor aromatice (4,66 ha) și legumelor de grădină (1,82 ha). Această varietate reflectă o orientare mixtă, cu accent pe autosuficiență, dar și cu un potențial de diversificare agricolă.

Conform strategiei de dezvoltare locală 2021–2027, administrația comunei Ceica își propune o serie de măsuri menite să stimuleze performanța agricolă și să susțină tranziția către practici durabile. Printre obiectivele prioritare se numără: promovarea agriculturii ecologice, creșterea gradului de irigare a culturilor, modernizarea tehnologiilor agricole și zootehnice, diversificarea producției și sprijinirea micilor agricultori. Sunt vizate, totodată, dezvoltarea unor structuri de sprijin pentru procesarea materiei prime din gospodăriile țărănești, înființarea unui centru de colectare a fructelor de pădure, precum și consolidarea capacității producătorilor locali de a accesa fonduri europene.

În prezent lipsesc unități locale de procesare a produselor vegetale și animale, precum și produse agroalimentare înregistrate, ceea ce limitează valorificarea producției agricole. Această realitate poate fi însă transformată într-un avantaj strategic prin investiții în dezvoltarea lanțurilor scurte de aprovizionare și în profesionalizarea sectorului agroalimentar.

Dezvoltarea viitoare a agriculturii din comuna Ceica depinde de investiții în infrastructură agricolă, facilitarea accesului la piețe și încurajarea formelor de asociere între fermieri — factori care pot contribui la creșterea competitivității și sustenabilității economiei rurale. Un potențial important îl reprezintă sectorul apicol, care, prin cele 1.164 familii de albine înregistrate, oferă oportunități promițătoare pentru diversificarea activităților agricole și dezvoltarea unor produse cu valoare adăugată ridicată.

Sâmbăta

Numărul fermelor înregistrate	Ferme PF	74
	Ferme PJ	7
Numărul de capete de animale	Capete anuale	5656
	Bovine	155
	Ovine	1500
	Caprine	100
	Porcine	381
	Păsări	3000
	Cabaline	20
	Albine	500
Suprafața agricolă pe tipuri de culturi	Suprafața agricolă totală	649,49
	Cereale	168
	Legume	-
	Cartofi	0,64
	Pl. oleaginoase	16
	Pl. aromatice	0,44
	Leg. camp	70
	Nutreț	343
	Pajiști	50
	Pomicultură	1,41

În prezent, în comuna Sâmbăta există 81 de ferme înregistrate — 74 deținute de persoane fizice și 7 ca persoane juridice — ceea ce sugerează o ușoară orientare către inițiative agricole mai formalizate, însă la o scară mică. Suprafața agricolă totală este de 649,49 hectare, dintre care cea mai mare parte este dedicată culturilor de nutreț (343 ha), urmate de cereale (168 ha) și terenuri destinate legumelor de câmp (70 ha). Suprafețe mai mici sunt ocupate de plante oleaginoase (16 ha), pajiști (50 ha), cartofi (0,64 ha) și plante aromatice (0,44 ha). Această structură indică o orientare mixtă, cu accent pe hrana pentru animale, dar și cu o prezență notabilă a culturilor de bază, în special porumbul, care are o pondere semnificativă în structura producției vegetale, alături de grâu, triticale și cartofi, potrivit site-ului primăriei.

Sectorul zootehnic rămâne o componentă importantă a economiei gospodăriilor din comună, cu un total de 5.656 capete de animale. Cele mai numeroase sunt păsările (3.000 capete) și ovinele (1.500), urmate de porcine (381), caprine (100), bovine (155) și cabaline (20). De asemenea, în comună sunt înregistrate 500 de familii de albine, ceea ce oferă un potențial pentru dezvoltarea sectorului apicol și diversificarea producției agroalimentare.

Un aspect important de menționat este lipsa unităților de procesare a produselor agricole și animaliere, ceea ce limitează considerabil valoarea adăugată a producției locale. Potrivit site-ului primăriei, producătorii individuali sau autorizați (PFA, II) au început să vândă produse realizate în gospodărie, în special în urma accesării fondurilor europene, însă aceste activități rămân la scară mică și nestructurată. Comerțul agricol este limitat la teritoriul comunei, iar cel mai semnificativ aport economic provine din activitățile de exploatare și prelucrare a lemnului, domeniu în care activează mai multe firme locale.

Dezvoltarea viitoare a agriculturii în comuna Sâmbăta depinde în mare măsură de investiții în infrastructura agricolă, mecanizare, formarea profesională a fermierilor și încurajarea formelor asociative. În plus, exploatarea potențialului zootehnic și apicol, precum și inițierea unor structuri de procesare locală, ar putea contribui la creșterea valorii economice a produselor locale și la consolidarea sustenabilă a economiei rurale.

Căpâlna

Numărul fermelor înregistrate	Ferme PF	668
	Ferme PJ	71
Numărul de capete de animale	Capete anuale	4353
	Bovine	630
	Ovine	2400
	Caprine	510
	Porcine	128
	Păsări	685
	Cabaline	0
	Albine	0
Suprafața agricolă pe tipuri de culturi	Suprafața agricolă totală	3800
	Cereale	
	Legume	
	Cartofi	
	Pl. oleaginoase	
	Pl. aromatice	
	Leg. camp	
	Nutreț	
	Pajiști	
	Pomicultură	

Agricultura reprezintă o activitate economică de bază în comuna Căpâlna, fiind practică în principal la nivel de gospodării familiale. Comuna numără un total de 739 de ferme înregistrate, dintre care 668 deținute de persoane fizice și 71 înregistrate ca persoane juridice. Această proporție indică o structură agricolă mixtă, cu o agricultură predominant familială, dar



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI
DEZVOLTĂRII RURALE



cu o prezență semnificativă a fermelor formalizate, ceea ce oferă un potențial crescut de dezvoltare și atragere de fonduri.

Sectorul zootehnic este activ și diversificat, cu un total de 4.353 capete de animale. Dintre acestea, cele mai numeroase sunt ovinele (2.400 capete), urmate de bovine (630), caprine (510), porcine (128) și păsări (685). Zootehnia este susținută în special de câteva ferme bine dezvoltate, precum ferma de vaci de lapte din localitatea Ginta (PFA Andor I. Cristian Sorin), care deține un efectiv de 45 de bovine adulte și 35 tineret, precum și cinci ferme de ovine cu peste 350 de capete fiecare, potrivit strategiei de dezvoltare a comunei 2021-2027.

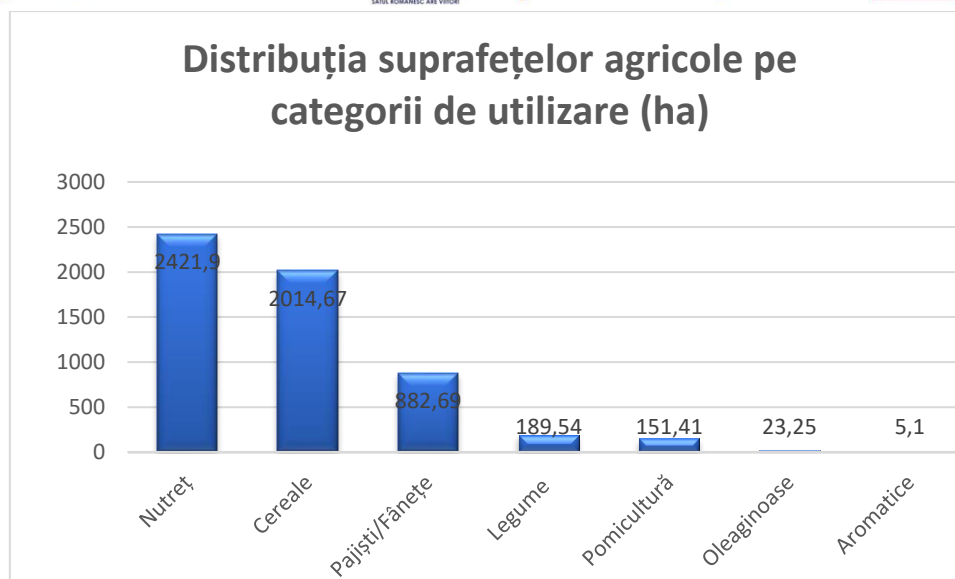
Suprafața agricolă totală a comunei este de 3.800 hectare. Conform strategiei locale de dezvoltare, agricultura se desfășoară atât în câmp deschis, cât și în grădini legumicole, beneficiind de un climat temperat favorabil. Legumicultura este variată și exclusiv naturală, iar principalele culturi includ morcovi, pătrunjel, vinete, ceapă și tomate, cultivate atât pe câmp, cât și în solarii. Acest aspect conferă comunei un profil distinct în ceea ce privește producția vegetală, chiar dacă lipsesc forme asociative și unități de procesare care să valorifice eficient producția.

Pomicultura, deși prezentă în teritoriu, nu este organizată sub formă de exploatații agricole controlate, ci mai degrabă dispersată, prin pomi fructiferi izolați cultivați în gospodării. Lipsa organizării pomiculturii și absența unor investiții în prelucrarea produselor agroalimentare limitează potențialul de creștere economică al acestui sector.

În prezent, în comună nu sunt înregistrate produse cu denumiri protejate și nu există unități de procesare a produselor vegetale sau animale, ceea ce reduce valoarea adăugată generată local. Totodată, fragmentarea terenurilor și lipsa mijloacelor mecanizate conduc la o productivitate agricolă scăzută, în ciuda resurselor naturale favorabile.

Pentru ca agricultura din comuna Căpâlna să își valorifice potențialul, sunt necesare investiții în modernizarea exploatațiilor, promovarea formelor de asociere, dezvoltarea infrastructurii de procesare locală și sprijinirea fermierilor pentru accesarea fondurilor europene. Zootehnia și legumicultura, aflate deja într-un stadiu incipient de specializare, pot constitui pilonii principali ai unei dezvoltări sustenabile.

Distribuția generală a suprafețelor agricole



Analiza se bazează pe datele furnizate de primăriile comunelor ce fac parte din GAL Crișul Negru, dar și de către Direcția Agricolă Județeană Bihor. Informațiile oferă o imagine orientativă asupra modului în care sunt utilizate terenurile agricole, însă reflectă doar parțial realitatea din teren, în funcție de nivelul de detaliu și disponibilitatea datelor transmise de autoritățile locale.

Conform acestor date, suprafețele cele mai extinse sunt ocupate de culturi de nutreț (42,57%) și cereale (35,40%), care împreună însumează aproape 80% din totalul terenurilor arabile. Această pondere ridicată indică o orientare clară către producția primară – în special pentru hrana animalelor și consumul intern – ceea ce poate fi corelat cu prezența unui sector zootehnic activ în zonă. În plus, arată o dependență relativă de culturi care asigură stabilitate, dar și o posibilă vulnerabilitate la variațiile de preț și climă specifice acestor tipuri de producție.

De asemenea, pajiștile și fânețele (15,52%) joacă un rol important, consolidând caracterul mixt al activităților agricole. Culturile specializate – legume (3,33%), pomicultură (2,66%), oleaginoase (0,41%) și plante aromatice (0,09%) – sunt reprezentate într-o proporție redusă, ceea ce poate indica un potențial nevalorificat în direcția diversificării producției agricole și a dezvoltării de nișe cu valoare adăugată.

Această distribuție evidențiază o agricultură funcțională, dar centrată pe modele tradiționale de producție. În lipsa unor date complete pentru toate categoriile agricole (unele rămânând necompletate în raportările transmise), analiza rămâne deschisă pentru completări ulterioare și interpretări prudente. Totuși, chiar și în această formă, datele sugerează nevoia unei strategii mai clare de diversificare și valorificare a potențialului agricol al regiunii – fie că vorbim de extinderea culturilor cu valoare adăugată, de modernizarea tehnologiilor utilizate sau de sprijinirea producătorilor în accesarea unor piețe noi.

IV. Rezultatele chestionare

Pentru a înțelege mai bine percepțiile și nevoile fermierilor și locuitorilor din teritoriul GAL Crișul Negru, am aplicat un chestionar la care au fost colectate 101 răspunsuri. Chestionarul a fost diseminat atât online, cât și direct în teren, în timpul activităților din cadrul proiectului. Întrucât inițial nivelul de interes manifestat în mediul online a fost redus, perioada de colectare a fost prelungită și s-au intensificat eforturile de aplicare prin contact direct. Astfel, chestionarul a fost completat de fermieri, lideri locali, reprezentanți ai autorităților publice locale, precum și de membri ai publicului larg. În plus, am contactat primăriile și școlile din teritoriu pentru a solicita sprijinul în distribuirea chestionarului către locuitori. Acesta a fost de asemenea promovat în grupuri locale de Facebook ale comunelor din GAL Crișul Negru, precum și printr-o campanie sponsorizată cu public țintă local. Primele întrebări au fost cu caracter opțional și priveau datele personale ale respondenților (nume, prenume, date de contact), urmate de întrebări specifice.

Rezultatele relevă următoarele:

Întrebarea 3: Vă rugăm să selectați comuna din care sunteți

Holod	30
Uileacul de Beiuș	14
Ceica	14
Sâmbăta	17
Căpâlna	23
Other	3

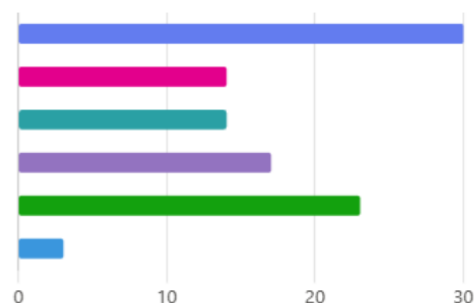


Figura 1: Participarea pe comune

În ceea ce privește participarea geografică la chestionar, s-a observat un interes mai mare din partea locuitorilor din Holod (30 de răspunsuri) și Căpâlna (23 de răspunsuri), fiind cele mai reprezentate comune. Comparativ, celelalte comune (Uileacu de Beiuș, Ceica și Sâmbăta) au înregistrat sub 20 de răspunsuri fiecare.

Întrebarea 4: Care considerați că este sectorul agricol cu cea mai puternică tradiție în cadrul GAL Crișul Negru (Holod, Uileacu de Beiuș, Ceica, Sâmbăta, Căpâlna)?

● Zootehnic	38
● Cerealiere	48
● Legumicultură	27
● Pomicultură	26
● Other	7

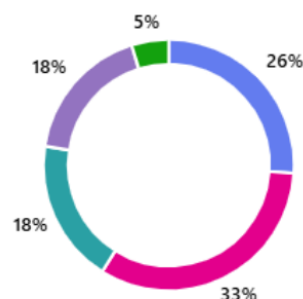


Figura 2: Sectoare agricole cu tradiție în GAL Crișul Negru

Întrebați care este sectorul agricol cu cea mai puternică tradiție în cadrul GAL Crișul Negru, cei mai mulți respondenți au indicat sectorul cerealiere (48 de răspunsuri), urmat de sectorul zootehnic (38 de răspunsuri). Aceste două domenii domină percepția publicului cu privire la activitățile tradiționale din zonă, sugerând o orientare agricolă predominant axată pe cultivarea cerealelor și creșterea animalelor. Procentele mai mici obținute de legumicultură (27 răspunsuri) și pomicultură (26 răspunsuri) arată că, deși prezente în teritoriu, aceste sectoare nu sunt percepute ca având o tradiție la fel de puternică sau o amploare semnificativă comparativ cu primele două.

Rezultatele confirmă o imagine agricolă tradițională relativ bine conturată în zonă, în care culturile de câmp și zootehnia reprezintă pilonii principali. Această percepție este importantă în conturarea direcțiilor de dezvoltare rurală, întrucât poate sugera domeniile cu potențial de consolidare și revitalizare – fie prin sprijinirea activităților tradiționale, fie prin diversificare acolo unde interesul este încă scăzut, cum ar fi pomicultura sau legumicultura.

Întrebarea 5: Care este, în opinia dvs., produsul agroalimentar cu cea mai mare notorietate în zona GAL Crișul Negru?

În opinia respondenților, produsul agroalimentar cu cea mai mare notorietate în zona GAL Crișul Negru este porumbul, menționat de 12 ori. Totuși, având în vedere că porumbul este folosit preponderent ca furaj pentru animale, relevanța sa în lanțul agroalimentar este limitată. Al doilea cel mai de notorietate produs menționat a fost brânza în diverse forme (de oaie, vaci, caș, telemea), cu 9 mențiuni, indicând tradiția puternică în producția lactatelor locale. De asemenea, laptele și produsele lactate, cartofii, cerealele și merele au fost menționate de câte 7 ori, reflectând o diversitate agricolă semnificativă în zonă. În perspectiva dezvoltării economice locale, produsele lactate și cele cu valoare adăugată pot constitui o bază solidă pentru strategii de branding și certificare, crescând vizibilitatea și accesul pe piețe specializate în cadrul GAL Crișul Negru.

Întrebarea 6: Din perspectiva procesării și certificării produselor agroalimentare, ce produse locale considerați că au un potențial ridicat de piață (interes crescut la consumatori)?

Pe baza analizei răspunsurilor la întrebarea despre produsele locale cu potențial ridicat de piață din perspectiva procesării și certificării, putem observa că produsele lactate (în special

brânza) se remarcă clar ca având cel mai mare interes și potențial în zonă. Astfel, brânza și produsele lactate au fost menționate de câte 12 ori fiecare drept produse cu potențial. Separat de aceste răspunsuri, laptele a fost menționat de încă 8 ori drept un alt produs important în acest sens. Aceste rezultate indică o percepție puternică a valorii acestor produse în rândul consumatorilor și a actorilor locali, dar și o oportunitate reală pentru dezvoltarea și certificarea lor, ceea ce poate crește vizibilitatea și valoarea adăugată pe piață.

Roșiile ocupă un loc important în top, cu 9 mențiuni, ceea ce confirmă rolul lor semnificativ în producția locală și cererea pentru produse proaspete, inclusiv variante bio. Interesul pentru roșii este susținut și de menționarea produselor derivate, precum sucul de roșii. În concluzie, zonele de interes pentru dezvoltare și certificare ar trebui să se concentreze în special pe produsele lactate (inclusiv brânza), dar și pe legumele de sezon precum roșiile, în timp ce laptele ca materie primă reprezintă o resursă esențială pentru această ramură. Această orientare poate susține atât economia locală, cât și creșterea competitivității produselor în piața agroalimentară.

Întrebarea 7: Ce metode de procesare considerați că ar fi cele mai potrivite pentru produsele cu potențial de la punctul anterior, astfel încât să le crească valoarea adăugată?

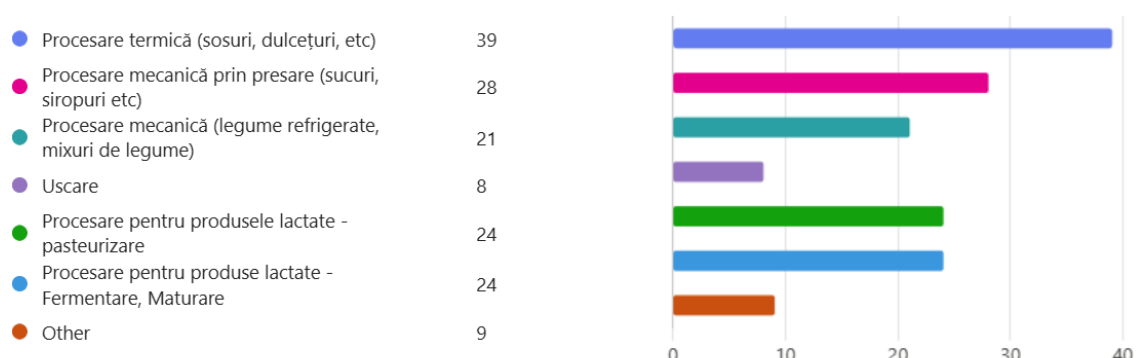


Figura 3: Metode de procesare

Din perspectiva dezvoltării sectorului agroalimentar și a procesării pentru creșterea valorii adăugate, răspunsurile evidențiază o preferință clară pentru metode care pot transforma produsele locale în bunuri cu un grad ridicat de atractivitate pe piață și cu o durată de valabilitate extinsă. Procesarea termică, menționată de 39 de ori, prin care legumele și fructele sunt transformate în sosuri, dulcețuri sau conserve, este considerată cea mai potrivită metodă, având potențialul de a valorifica în mod eficient recoltele locale și de a diversifica oferta destinată consumatorilor. Totodată, procesarea mecanică prin presare pentru obținerea sucurilor și siropurilor naturale, indicată de 28 de ori, se remarcă prin capacitatea de a pune în valoare materia primă în mod simplu și sănătos, adresându-se unui segment de piață tot mai interesat de produse naturale și nutritive.

Pentru sectorul lactatelor, metodele de procesare precum pasteurizarea și fermentarea/maturarea, fiecare menționată de câte 24 de ori, joacă un rol esențial,



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI
DEZVOLTĂRII RURALE



Bread for all.

contribuind nu doar la siguranța alimentară, ci și la dezvoltarea unor produse cu caracteristici organoleptice distincte, care pot deveni branduri locale cu valoare adăugată semnificativă.

Procesarea mecanică pentru legumele refrigerate sau mixurile de legume, menționată de 21 de ori, oferă oportunități pentru produse proaspete, gata de consum, care răspund cerințelor consumatorilor moderni pentru alimente sănătoase și convenabile. În ansamblu, aceste metode de procesare indică o direcție strategică clară pentru dezvoltarea sectorului agroalimentar în zona analizată, axată pe creșterea valorii adăugate prin diversificarea produselor și adaptarea lor la cerințele pieței, asigurând astfel sustenabilitatea economică și competitivitatea producătorilor locali.

Întrebarea 8: Există un element local din patrimoniul material sau imaterial (ex: rețete tradiționale, legende privind prepararea produselor locale, denumiri specifice) care ar putea sta la baza unei mărci autentice (brand) pentru produsele agroalimentare locale? (Exemplu: *Suc de roșii de Holod*)

În urma răspunsurilor primite, am identificat mai multe elemente locale din patrimoniul material și imaterial care pot contribui la definirea unei mărci autentice locale, ancorate în identitatea și specificul zonei. Unul dintre cele mai frecvent menționate repere este Casa Memorială Iosif Vulcan și personalitatea acestuia, evocată în numeroase intervenții ca simbol cultural al comunității. Acest element reflectă o memorie colectivă vie și un potențial semnificativ pentru consolidarea unei identități locale.

Pe plan gastronomic, sucul de roșii de Holod este cel mai recurent exemplu de produs local cu vizibilitate și recunoaștere, fiind menționat de mai mulți respondenți, ceea ce sugerează că există deja o percepție informală a acestuia ca produs local. Zacusca apare, de asemenea, ca un preparat tradițional valorizat în gospodăriile din zonă, iar plăcinta cu prune coaptă în frunză de varză, cunoscută local ca moșocoarnă, este evocată ca o rețetă veche cu caracter emblematic, deși în prezent este mai rar preparată în forma sa originală. Aceste produse culinare sunt nu doar exemple de patrimoniu imaterial, ci și puncte potențiale de plecare pentru promovarea identității locale prin gastronomie. De asemenea, dulceața de prune și dulceața de afine, deși menționate mai rar, întregesc tabloul produselor cu caracter tradițional, care ar putea fi valorificate în acest sens.

În concluzie, există elemente valoroase, atât culturale cât și gastronomice, care pot fi activate în jurul ideii de marcă autentică locală. Acestea reflectă atașamentul față de tradiții, povești și produse locale și oferă puncte de pornire concrete pentru un proces de consolidare a identității locale și promovare regională.

Întrebarea 9: Ce tipuri de sprijin considerați că ar fi cele mai eficiente pentru dezvoltarea micilor fermieri din zonă?

Asocierea în cooperative	75
Certificarea produselor conform schemelor naționale și europene (ex: produs tradițional, rețetă consacrat...)	25
Other	8

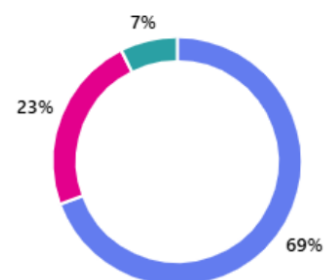


Figura 4: Tipuri de sprijin pentru fermieri

Răspunsurile evidențiază cu claritate că principala nevoie percepută pentru dezvoltarea micilor fermieri din zonă este sprijinul pentru asocierea în cooperative, această opțiune fiind menționată de 75 de ori. Acest rezultat arată că există o conștientizare puternică a beneficiilor colaborării între producători: acces mai bun la piață, costuri reduse prin achiziții comune, posibilitatea de procesare în comun și creșterea capacității de negociere. Asocierea este văzută nu doar ca o soluție economică, ci și ca un mijloc de consolidare a unei identități locale și a unei comunități de practică agricolă.

Certificarea produselor conform schemelor naționale și europene a fost menționată de 25 de ori, ceea ce indică o apreciere pentru valoarea adăugată pe care o pot aduce recunoașterea oficială și brandingul autentic în procesul de comercializare. Deși nu la fel de frecvent indicată ca asocierea, această opțiune reflectă interesul pentru dezvoltarea unor produse diferențiate, cu valoare de piață sporită și potențial de a construi încrederea consumatorilor. În ansamblu, rezultatele indică faptul că sprijinul prioritar pentru micii fermieri ar trebui să vizeze în primul rând dezvoltarea cooperării, urmată de măsuri care să susțină recunoașterea și valorizarea produselor prin certificare.

Întrebarea 10: Care dintre următoarele metode considerați că sunt cele mai potrivite pentru comercializarea și promovarea produselor agroalimentare locale?

Lanț scurt alimentar (vânzare directă de la producător la consumator)	41
Cooperative - asocierea producătorilor pentru o mai bună valorificare a produselor	39
Comercializare prin rețele mari de retail	16
Băcăniile locale	31
Livrare la domiciliu	22
Comercializare prin puncte gastronomice locale	21
Integrarea produselor în oferta agropensiunilor	9
Internaționalizarea produselor - extinderea desfacerii pe piețe internaționale	5
Other	2

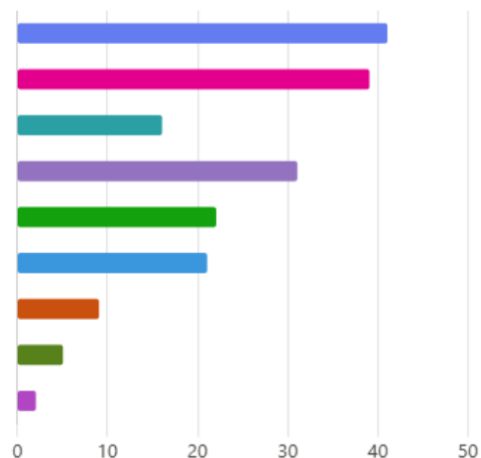


Figura 5: Metode de comercializare a produselor agroalimentare



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI
DEZVOLTĂRII RURALE



Datele arată o preferință clară pentru metodele de comercializare care pun accent pe relația directă între producători și consumatori și pe formele asociative locale. Cea mai frecvent selectată opțiune este lanțul scurt alimentar, cu 41 de mențiuni, indicând o încredere ridicată în vânzarea directă ca mijloc eficient de promovare și valorificare a produselor agroalimentare locale. Urmează cooperativele, menționate de 39 de ori, ceea ce sugerează că există o deschidere considerabilă față de colaborarea între producători pentru a crește puterea de negociere și vizibilitatea produselor pe piață.

Băcăniile locale au fost și ele bine reprezentate, cu 31 de mențiuni, semnalând un interes pentru forme de comerț de proximitate care pot sprijini economia locală și pot asigura o ofertă autentică pentru consumatori. Livrarea la domiciliu (22 mențiuni) și comercializarea prin puncte gastronomice locale (21 mențiuni) reflectă deschiderea față de canale alternative, mai flexibile, care pot aduce produsele locale mai aproape de publicul final într-un mod convenabil și atractiv.

În concluzie, se conturează o orientare predominant locală și comunitară în ceea ce privește promovarea și desfacerea produselor agroalimentare, cu accent pe forme directe și asociative, care susțin economia locală și contribuie la consolidarea identității producătorilor și a regiunii.

Întrebarea 11: Dacă ați putea propune un proiect care să sprijine dezvoltarea sectorului agroalimentar din GAL, ce inițiativă considerați că ar fi cea mai utilă?

Pentru întrebarea legată de propuneri de proiecte pentru dezvoltarea sectorului agroalimentar din GAL, asocierea în cooperative a fost cel mai des invocată soluție, fiind menționată de 14 respondenți, ceea ce indică un interes puternic pentru organizarea producătorilor în structuri colective care să le permită o mai bună valorificare și acces la piețe. Pe locul al doilea, procesarea produselor agroalimentare apare ca o prioritate pentru 10 respondenți, evidențiind necesitatea unor facilități și unități care să sprijine transformarea materiei prime în produse cu valoare adăugată.

Totodată, punctele de desfacere și comercializare locale, inclusiv magazinele, restaurantele sau piețele, au fost menționate de 9 respondenți, subliniind importanța accesului facil și direct al consumatorilor la produsele locale. În sfârșit, 6 mențiuni s-au referit la investiții în dotări, tehnologizare și infrastructură, aspecte esențiale pentru modernizarea și creșterea competitivității sectorului agroalimentar.

Aceste rezultate indică faptul că viitoarele proiecte ar trebui să vizeze cu prioritate crearea și consolidarea cooperativelor, dezvoltarea unor facilități de procesare adaptate micilor producători, precum și înființarea și promovarea unor puncte locale de vânzare și distribuție, toate susținute de investiții în infrastructură și tehnologii moderne pentru a asigura sustenabilitatea și creșterea economică a zonei.

V. Recomandări

Opțiunile de certificare pe schemele de calitate, pentru fermierii și procesatorii din teritoriul GAL Crișul Negru sunt:

- 1) Certificările pe scheme naționale,
- 2) Certificări private, pe baza unui set de reguli formulat la nivel local.

Având în vedere lipsa unui procesator de talie medie sau mare, dar și o orientare scăzută spre piața internațională, considerăm că nu există, la momentul prezent nevoia sau oportunitatea certificării pe o schemă europeană. Astfel rămân disponibile următoarele opțiuni:

1) Certificarea pe o schemă națională, cu următoarele precondiții și implicații:

Produsul tradițional este cel obținut din materii prime tradiționale, care conține o compoziție tradițională sau un mod de producție și/sau de prelucrare care reflectă un procedeu tehnologic de producție și/sau de prelucrare tradițional și care se distinge în mod clar de alte produse similar aparținând aceleiași categorii de produs.

Precondiții:

- Să fie fabricat din materii prime tradiționale (recunoscute formal sau informal);
- Să prezinte o compoziție tradițională sau un mod de producție și / sau de prelucrare tradițională ;
- Să fie tradițional în sine sau să exprime tradiționalitatea;
- Să fie conform unui caiet de sarcini (realizat împreună cu reprezentanți ai Direcției Agricole Județene). Caietul de sarcini poate să includă următoarele: scurt istoric al produsului în regiunea Crișului Negru, descrierea inițiatorului (ferma, societatea comercială, cooperativa etc), denumirea și descrierea produsului, caracteristici fizico – chimice, caracteristici ale materiei prime, proprietăți organoleptice ale materiei prime, proprietăți microbiologice ale materiei prime, descrierea caracteristicilor ingredientelor folosite în procesul de fabricație, descrierea metodei de producție, schema tehnologică a produsului, descrierea fazelor de producție (recepție, materiale auxiliare, depozitare, selectare, presare, decantarea, îmbutelierea, etichetarea, ambalarea în baxuri, depozitarea), descrierea elementelor specifice privind ambalarea, fotografii cu produsul, elementele care prezintă caracterul tradițional, cerințe minime și procedurile de verificare și control al tradiționalității produsului, condiții de verificare și control a trasabilității produsului, capacitatea de producție realizată, declarații și înregistrări (monografii, izvoare istorice) care să indice proveniența istorică a produsului SAU o declarația de notorietate de la o asociație de producători.

2) Produs din rețetă consacrată:

Pentru a primi această recunoaștere, principala precondiție este ca produsul din teritoriul GAL Crișul Negru să respecte următoarele condiții:

- produsul alimentar românesc, local fabricat cu respectarea compoziției **utilizate cu mai mult de 30 de ani** înainte de data intrării în vigoare a Ordinului privind atestarea produselor alimentare obținute conform rețetelor consacrate românești (2 aprilie 2014);
- să prezinte o documentație tehnică (caiet de sarcini) care să fundamenteze caracterul de rețetă consacrată: numele produsului, descrierea materiilor prime și a ingredientelor folosite, rețeta consacrată, schema tehnologică, descrierea proceselor tehnologice, descrierea indicatorilor de calitate: senzoriali, fizico-chimici, microbiologici; elemente specifice privind ambalarea și etichetarea produsului alimentar, proceduri și metode de control.
- Rețetele cu potențial de certificare sunt:

3) Dezvoltarea unei scheme de certificare, private, locale, recunoscute de MADR, cu următoarele precondiții și implicații:

- a) Definirea unui caiet de sarcini propriu, care să delimiteze clar elementele particulare ale produselor locale din teritoriul GAL Crișul Negru (comunele Ceica, Holod, Uileacu de Beiuș, Holod, Sâmbăta). În acest caiet de sarcini se vor putea defini elemente privind: arealul delimitat în care se fabrică produsul, ingredientele, fluxurile tehnologice, numărul de intermediari din lanțul de aprovizionare, originea ingredientelor, declarația privind adresa și domiciliul fiscal al furnizorilor.

Recomandarea în acest sens este următoarea formulă:

(Caiet de sarcini orientativ pentru Teritoriul GAL Crișul Negru pentru realizarea unei scheme de certificare privată).

Nr. Crt.	Precondiții	Detaliere
1.	Ingrediente	Ingrediente locale în proporție de 65% din gramajul produsului. Evaluarea se va face la produsul finit.
2.	Originea produselor	Produsele să fie comercializate de fermieri, procesatori, antreprenori locali, din teritoriul GAL Crișul Negru.
3.	Sediul fiscal al entității (domiciliu fiscal)	Atât producătorul (sursa ingredientelor în procent de minim 65%) cât și comerciantul (producătorul, procesatorul) are sediul fiscal în teritoriul GAL.
4.	Rețeta utilizată	Rețeta utilizată se regăsește în prezent în teritoriu sau există confirmări scrise și / sau orale asupra acesteia. Confirmările scrise pot să fie: mențiuni în monografii, mențiuni în strategii locale ale

		primăriilor sau GAL, orice alte documente oficiale.
5.	Respectarea principiilor lanțului scurt de aprovizionare și piețelor locale	Produsele se vor comercializa în sistem de lanț scurt de aprovizionare (o singură verigă de intermediere între producător și procesator). Produsele să fie comercializate pe o rază de 150 de km* valoare ce poate să fie ajustată. Comercializarea în afara acestei distanțe este permisă cu următoarele excepții: târguri locale, băcănii de produse locale, târguri și expoziții specifice sectorului agricol.
6.	Promovarea continuă prin evidențierea elementelor de localizare	Dezvoltarea unei campanii de branding comun, care să transmită elemente privind: Regiunea (Valea Crișului Negru, Crișul Negru etc), respectarea principiilor mai sus menționate, definirea elementelor de identitate vizuală (text, cromatică, tonul vocii, aplicarea logo și elemente vizuale pe anumite obiecte promoționale).

- Certificarea trebuie să fie efectuată de un organism independent precum: GAL Crișul Negru, societate specializată în audit și verificare.
- Participanții la sistem trebuie să fie supuși unor inspecții periodice, cu criterii clare și liste de control; Controalele trebuie să aibă un caracter constructiv, să sprijine fermierii în corectarea anumitor practici și să ofere argumente clare pentru avantajul participării la schema de calitate.
- Trebuie să stabilească praguri pentru sancțiuni, cu proceduri clare pentru cazurile de nerespectare, care să conducă la interzicerea utilizării imaginii schemei de calitate private propuse.
- Trebuie instituite mecanisme de feedback, cu participarea continuă în dezvoltarea ulterioară a sistemelor.

Tradițiile culinare reprezintă un element esențial al identității culturale și economice a regiunilor, fiind un factor important în promovarea valorilor locale și în dezvoltarea sustenabilă a comunităților. În teritoriul GAL Crișul Negru, rețetele tradiționale și produsele agroalimentare locale sunt nu doar o moștenire culturală de preț, dar și un potențial neexploatat în dezvoltarea sectorului agricol și turistic. În acest context, certificarea și promovarea unor produse și rețete reprezintă o oportunitate importantă pentru consolidarea economiei locale și stimularea antreprenoriatului rural.

În urma discuțiilor de pe teren, a exercițiilor individuale și de grup aplicate, dar și a interviurilor cu actori cheie, au fost identificate câteva rețete specifice din zona GAL Crișul Negru, care reflectă tradițiile și bogăția culinară locală. Aceste rețete nu doar că sunt o parte integrantă a patrimoniului cultural, dar au și un potențial semnificativ de a fi promovate și certificate ca



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI
DEZVOLTĂRII RURALE



Bread for all.

produse locale, contribuind astfel la dezvoltarea sectorului agroalimentar și la păstrarea tradițiilor.

1. Sarmale cu pisat

Descriere generală: Sarmalele cu pisat reprezintă un preparat tradițional cu o vechime considerabilă, fiind menționat de generațiile mai în vârstă ca datând din perioada copilăriei lor, în jurul anului 1900. Se pregătea în special sâmbăta seara în gospodărie, pentru a fi gătit lent în oale de lut, dar era prezent și la evenimente importante precum nunți și botezuri.

- **Timp de pregătire:** 60 minute
- **Timp de gătit:** 60 minute
- **Porții:** 10–15

Ingrediente: Pisat de porumb, slănină (clisă), ceapă, boia dulce, sare, frunze de varză murată, suc de roșii (bulion)

Mod de preparare: Se cerne pisatul. Se prăjește mai întâi slăcina, apoi se adaugă ceapa, după care boia și sare, după gust. Se pregătește varza murată, apoi se umple fiecare frunză cu o lingură de compoziție. Sarmalele se aranjează frumos într-o oală, apoi se adaugă apă și puțin bulion (suc de roșii), după care se lasă la fiert lent.

Sugestii de servire: Se servesc ca fel principal

2. Prăjitură cu bullion

- **Timp de pregătire:** 30 minute
- **Timp de gătit:** 60 minute

Ingrediente

Pentru foi: 12 linguri zahăr, 10 linguri ulei, 8 linguri bulion, 1 ou, 1 linguriță amoniac, făină (cât cuprinde pentru aluat).

Ingrediente pentru cremă: 500 ml lapte, 5 linguri griș, 200 g zahăr, 1 pachet de unt, magiun de prune.

Mod de preparare: Se amestecă toate ingredientele pentru foi foarte bine, se adaugă făina ca să fie un aluat potrivit, care se împarte în 3-5 bucăți ce se coc pe fundul tăvii. Crema se prepară din lapte fiert cu griș, adăugând, după răcire, untul frecat cu zahăr. Se montează prăjitura alternând straturi de cremă și magiun. Deasupra se pune puțin zahăr măcinat.

Variantă de post: Se elimină oul din aluat și crema de griș, lăsând doar magiunul.

3. Supa de tăscuțe

- **Timp de pregătire:** 30 minute
- **Timp de gătit:** 30 minute
- **Porții:** 6–8

Ingrediente tăscuțe: 2 ouă, apă (cât două găoci de ou), 1 praf de sare, făină (cât cuprinde), brânză dulce.

Ingrediente supă: Supă (de pasăre sau porc), sare, piper, frunze de țelină și pătrunjel, smântână.

Mod de preparare: Se face un aluat de pătură, care se întinde în formă rotundă, apoi se împarte în două părți. Pe una dintre părți se împrăștie brânză dulce, după care se acoperă cu cealaltă parte de aluat. Se apasă ușor pe margini cu mâinile, apoi se presară făină peste tot. Se întoarce pe cealaltă parte și se repetă aceleași proceduri. Aluatul astfel obținut se taie în bucăți de dimensiunea dorită. Se lasă puțin la uscat până când supa începe să clocotească. Supa se condimentează cu sare și piper, se adaugă frunze de țelină și pătrunjel, după care se adaugă tăscuțele și se lasă la fiert. Când sunt gata, se adaugă puțină apă rece și smântână, se acoperă puțin, după care se pot servi.

Pe lângă rețetele documentate în cadrul întâlnirilor cu fermierii din regiune, cercetarea de teren a fost completată de un interviu realizat cu un specialist în patrimoniu local, Dr. Vasile Todinca, cercetător științific în cadrul Muzeului Țării Crișurilor din Oradea, autor al lucrării "Turismul rural și etnoturismul: oportunități pentru o dezvoltare durabilă a Țării Beiușului". Acesta a oferit informații valoroase despre alte elemente definitorii ale gastronomiei tradiționale din teritoriul GAL Crișul Negru, subliniind diversitatea culinară și caracterul reprezentativ al unor preparate specifice.

Astfel, în comunitățile din Prisaca și Uileacu de Beiuș, preparatele tradiționale precum sarmalele, mămăliga cu brânză și smântână, balmoșul (specific zonei premontane și montane), ciorba de fasole cu afumătură, pancovele (gogoși pufoase preparate din aluat dospit) sau ciorba de potroace (gătită în mod tradițional la nunți, a doua zi dimineața) sunt încă prezente în viața comunității. Palinca de casă și murăturile sau acriturile preparate în mod tradițional completează acest tablou culinar, fiind parte integrantă din ospitalitatea locală și mesele festive.

În zona Holod, mai ales în localitatea Dumbrăvița, sunt încă păstrate rețete precum cozonacul copt în casă, fasolea bătută cu ceapă prăjită, mlaiul pregătit în mod tradițional, supa de salată verde și ciorba de cartofi. Toate aceste preparate reflectă resursele locale, modul de viață tradițional și valorile gastronomice transmise din generație în generație.

În acest context, toate aceste rețete – fie că vorbim despre sarmalele cu pisat gătite lent în oale de lut, prăjitura cu bulion, supa cu tăscuțe sau despre balmoșul păstoresc ori ciorbele



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI
DEZVOLTĂRII RURALE



GAL
CRIȘUL
NEGRU



HEKS
EPER
Bread for all.

specifice sărbătorilor – pot constitui baza unor inițiative de certificare și promovare ca produse locale tradiționale. Certificarea lor nu doar că ar contribui la păstrarea și valorizarea patrimoniului cultural imaterial, ci ar putea deveni și o resursă importantă pentru dezvoltarea economiei locale, prin încurajarea turismului gastronomic și sprijinirea antreprenoriatului rural în domeniul agroalimentar.

1. Recomandări privind asocierea în sectorul legumicol și pomicol mic.

Asocierea în sectorul legumicol și pomicol în GAL Crișul Negru prezintă cel mai mare potențial pe fondul existenței unui număr însemnat de fermieri, conform statisticilor menționate. Cadrul legal optim pentru asociere, este reprezentat de Legea 566 / 2004 (Legea Cooperăției Agricole) iar modelul de guvernanță internă trebuie să includă un minim de 30 de membri cooperatori și / sau un minim de 50 de hectare de livadă respectiv legume în câmp și legume în spații protejate. Această dimensiune minimă este dată de următoarele considerații:

- Nevoia unui buget fix, dat de cotizații anuale, la valori rezonabile pentru membri cooperatori: Cotizație anuală de 500 de lei, reprezintă $500 \times 30 = 15.000$ de lei (componentă fixă salarială pe cele 3 luni de sezon – Septembrie, Octombrie, Noiembrie).
- Nevoia unui buget generat din comisionul de vânzări (nu mai mare de 10%) de minim 600.000 lei, deci o cifră de afaceri totală de 600.000 lei, care să asigure cheltuielile lunare fixe de aproximativ 5000 de lei / lună (spațiu, contabilitate), acestea în scenariul minim de menținere a activității și asigurare a comercializării. Pentru extinderea activității spre prestări servicii, pentru membri cooperatori și pentru terți (ambalare, procesare, marketing) este necesară fie o extindere a numărului de membri, fie o creștere a comisionului de vânzare.

Asocierea poate să rezolve următoarele nevoi ale producătorilor (A) respectiv să se adreseze următoarelor nevoi ale consumatorilor (B):

A. Nevoile producătorilor:

I. Comercializarea surplusului deținut în perioada de toamnă;

- a. Cerere scăzută, volatilă;
- b. Prețurile oferite sunt scăzute pe fondul ofertei excedentare pe piață și adresării către intermediari, care la rândul lor comercializează spre consumatori și clienți;
- c. Lipsa sistemelor de colectare, ambalare compatibile cu exigențele pieței - Horeca (ambalare, livrare frecventă și variată) respectiv retail (livrare volume, constant pe perioada de sezon, în condiții de temperatură controlată și transport specializat).

II. Sprijin tehnic (soiuri de plantat, tratamente, lucrări specifice);

- a. Cunoștințe variate, de cele mai multe ori bazate pe tradiții și obiceiuri locale privind soiurile utilizate;
- b. Dezvoltarea livezilor pe soiuri puse la dispoziție de comercianții locali de puiți (oferta) și nu pe soiuri alese în mod deliberat;

- c. Realizarea tratamentelor în funcție de observațiile directe asupra evoluției stării de sănătate a livezii, pe baza experiențelor precedente sau a recomandărilor primite.

III. Recoltarea produselor în perioada de toamnă;

- a. Lipsa de forță de muncă suficientă pentru recoltarea rapidă și corectă a fructelor, în condiții care să permită constituirea de cantități suficiente pentru livrări de volume.
- b. Lipsa logisticii de ambalare, depozitare la temperaturi controlate și transport specializat;
- c. Lipsa unei comunicări constante cu clienții în vedere asigurării condițiilor specifice de ambalare, paletare, depozitare.

Toate aceste nevoi pot fi rezolvate printr-o asociere a fermierilor într-o structură existentă sau nouă care să aibă următoarele funcții:

1. Centralizarea tuturor cantităților disponibile de comercializat prin intermediul cooperativei;
2. Identificare clienți și centralizarea condiții contractuale pentru deținerea de variante pentru comercializare. (bază de date clienți, ofertare constantă, comunicare telefonică pentru negocierea prețurilor și condițiilor de livrare);
3. Transpunerea condițiilor contractuale (soiuri dorite, moduri de ambalare, moduri de etichetare, moduri de transport etc). în fluxuri de lucru în interiorul cooperativei.
4. Amenajarea unui spațiu de colectare / depozitare cu următoarele caracteristici minime: Minim 90 de mp depozit cu temperatură controlată (8-14 C), pentru depozitarea și aclimatizarea a minim 45 de paleți (echivalentul a 3 camioane de 7,5 tone), amenajarea unui birou administrativ pentru 1 persoană (administrator / manager) cu dotări minime de: calculator, imprimantă, spații de depozitare arhivă administrativă. Acesta poate să fie închiriat de la nivel local cu o perspectivă de dezvoltare sau achiziționare a unui spațiu propriu, pe măsură ce cooperativ are un parcurs financiar pozitiv care să permită fie accesarea unui credit fie accesarea unei finanțări nerambursabile. Ambele opțiuni impun accesarea unui credit, fie pentru întreaga sumă a investiției fie pentru asigurarea contribuției locale (variantă preferabilă).
5. Închirierea sau achiziționarea unui mijloc de transport de minim 3.5 tone (pas 1) și 12,5 tone (perspectiva de extindere care atrage costuri suplimentare). Achiziționarea se poate face fie în regim second hand, fie prin închirierea de la unul dintre membri cooperatori per transport fie prin leasing operațional sau financiar în funcție de disponibilitatea avansului.
6. Contactarea clienților și realizarea livrărilor.

B. Nevoi ale consumatorilor:



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI
DEZVOLTĂRII RURALE



GAL
CRIȘUL
NEGRU



HEKS
EPER
Bread for all

- **Calitate garantată și siguranță alimentară** – trasabilitate, produse netratate sau fără reziduuri chimice. (sistem de lanț scurt și aprovizionare directă pe piețele din Beiuș și Oradea)
- **Preț corect – nu neapărat cel mai mic**, dar justificat prin calitate și origine. Acestea trebuie comunicate (produse din Valea Crișului, produse din GAL Crișul Negru, produse de pe Criș) prin prezentarea diferențiatorilor.
- **Accesibilitate și comoditate** – puncte de vânzare aproape, program flexibil, livrare la domiciliu. În acest sens, platformele online (ROMO, Nod Verde, Nord Natural etc)
- **Produse tradiționale sau ecologice** – interes crescut pentru produse cu specific local, conservate natural, sau cu certificări ecologice.
- **Interacțiune directă cu producătorul** – încredere și autenticitate în relația directă, conștientizarea avantajelor de ambele părți a relației avute.

În cadrul procesului de documentare și consultare, au fost colectate date calitative prin chestionare și discuții informale cu mici producători și persoane interesate de inițiative agroalimentare. Analiza acestor date evidențiază o deschidere crescută față de ideea de asociere, în special în rândul celor care întâmpină dificultăți în valorificarea individuală a producției. Participanții au menționat ca principale avantaje ale unei structuri asociative următoarele:

- accesul la piețe noi și la prețuri mai bune pentru produsele agricole;
- economisirea timpului și optimizarea proceselor de vânzare;
- crearea unui cadru de colaborare stabil și transparent, cu potențial de dezvoltare locală și promovare regională.

Cu toate acestea, temerile predominante în rândul respondenților sunt legate de neîncrederea între membri. Aceste obstacole pot fi depășite prin investiții în facilitare comunitară, informare și formare, precum și prin identificarea unor lideri locali credibili care să ghideze procesul.

Disponibilitatea de implicare în activitățile administrative sau de conducere variază, însă există interes din partea unor persoane care au deja experiență antreprenorială, inclusiv în administrarea de microîntreprinderi. Contribuțiile potențiale nu se limitează la aspectul financiar – unii respondenți au menționat că ar putea sprijini cu unele contribuții în natură (utilaje, terenuri), iar alții și-au exprimat disponibilitatea de a aloca timp săptămânal pentru activitățile comune. Această diversitate de resurse și niveluri de implicare sugerează existența unui nucleu de persoane motivate, care ar putea juca un rol esențial în formarea și funcționarea unei structuri asociative viabile. Pe lângă interesul pentru formarea unei cooperative, cercetarea a scos în evidență și un potențial reprezentat de tradițiile gastronomice locale.

Rețetele tradiționale - precum sarmalele cu pisat, prăjitura cu bulion sau supă de tășcuțe - sunt transmise din generație în generație și încă practicate în gospodării. Acestea pot constitui puncte de plecare pentru procese de certificare a produselor și rețetelor locale, cu



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI
DEZVOLTĂRII RURALE



scopul de a le promova în cadrul unor inițiative de branding rural și turism gastronomic. Încurajarea inițiativelor care revalorifică acest patrimoniu – prin certificări, ateliere, mici afaceri sau evenimente locale, sau chiar puncte gastronomice – poate contribui la dezvoltarea economică sustenabilă și la întărirea identității comunitare.

2. Recomandări privind creșterea capacității pentru accesarea de finanțări pentru proiecte de investiții.

Principalele activități ce trebuie vizate de către fermierii individuali și cooperativele existente sau ce se vor constitui, sunt:

1. Formularea unor direcții de dezvoltare a fermelor (ex: achiziție și arendare de teren suplimentar, achiziție de autospeciale de transport, extinderea activității spre procesare). Această formulare, măcar la nivel de concept / idee, poate să fie facilitată prin intermediul atelierelor: a) tematice privind elaborarea cererilor de finanțare, care să vină în continuarea activităților derulate în proiectul "Fermieri Competitivi în teritoriul GAL Crișul Negru". b) O persoană responsabilă cu informarea constantă privind apelurile de proiecte. (birou de asistență din partea GAL Crișul Negru). c) Suport în completarea documentației și în gestionarea relației cu autoritățile.
2. **Evaluarea cadrului legal optim pentru asociere** – Legea 1 / 2005 **privind organizarea și funcționarea cooperației (agricolă sau neagricolă)** sau Legea 566 / 2004 **(a cooperației agricole)**. Diferențe principale sunt date de posibilitatea de a influența decizia, în calitate de membru cooperador cu părți sociale dominante (Legea 1 / 2005) sau de a avea o participație.
3. **Centralizarea suprafețelor și cantităților**, precum și documentelor doveditoare privind suprafețele cu exprimarea estimărilor de cantități lunare și anuale disponibile spre a fi puse la dispoziție asocierii.
4. **Evaluarea capacității administrative**: a) Evaluarea în bilanțul societății / cooperativei a istoricului financiar și a profitabilității în vederea asigurării bonității bancare. b) Planificarea resurselor necesare scrierii, obținerii, contractării și implementării de proiecte.
5. **Alegerea unei structuri de conducere și administrative** care să reprezinte membri cooperatori într-o manieră echitabilă (câte un reprezentant pe comună și câte un reprezentant sectorial) – legume, fructe, fructe de pădure, etc.
6. **Selectarea și angajarea unui manager / administrator** (cu normă parțială sau întreagă) care să preia activitățile de vânzare (sezoniere) și adițional, din resursele generate (profitul cooperativei) să se angajeze în activități de scriere / implementare de proiecte cu ajutorul unei firme specializate.
7. **Implicarea în structuri federative naționale** (Ex: Horintegra – pentru structuri asociative în domeniul legume – fructe, UNSCV – cultură mare, respectiv Bovicoop

– sectorul zootehnic – creșterea bovinelor) pentru următoarele avantaje: a) acces la informații directe privind finanțările, condiții de obținere, condiții de implementare, posibile parteneriate b) acces la parteneriate sectoriale, c) acces la noi clienți, d) acces la informații privind politicile publice și contribuții cu sugestii / propuneri privind adaptarea și îmbunătățirea programelor dedicate sectorului și politicilor publice relevante.

8. **Încheierea unor parteneriate cu firme private de consultanță**, bazate pe parteneriat reciproc avantajos (inclusiv serviciilor în cheltuielile eligibile pentru a împărți riscurile între beneficiar și consultant).
9. **Participarea la sesiuni de informare / formare** în domeniul managementului financiar, al legislației privind achizițiile publice și al managementului de proiect.

În cadrul sesiunilor de informare, s-au dezvoltat de către participanți două proiecte, acestea sunt următoarele (rezumate):

1. Fructele din Valea Crișului

Nr Fermieri: 5

Obiectiv: Realizarea unei unități de depozitare, procesare și distribuție fructe.

Produce propuse: Categoria 1: Sucuri, gemuri, fructe uscate, ambalare, liofilizare, depozitare – temperatură controlată, distribuție. Categoria 2: Pălincă din Fructe, Mere, Cireșe, Pere, Prune.

Investiții necesare: Depozit și unitate de procesare, linie de procesare.

2. Fructe proaspete din Valea Crișului

Nr Fermieri: 5

Obiectiv: Dezvoltarea unui produs nou, inovativ, adresat consumatorilor și zonei HORECA sub forma unui mix de salată vegetală care conține următoarele legume: roșii, castraveți, ardei.

Produce propuse: Mix de legume proaspete.

Achiziții: Utilaj de sortare și spălare, linie de ambalare la caserolă, imprimantă profesională pentru personalizarea ambalajelor, amenajarea spațiilor conform cerințelor legale.

Aceste proiecte pot să fie elaborate și propuse în cadrul PNS, pe DR 16: Investițiile corporale și necorporale necesare obținerii producției primare de legume și/ sau cartofi.



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI
DEZVOLTĂRII RURALE



GAL
CRIȘUL
NEGRU



HEKS
EPER
Bread for all.

I. Plan de acțiune și concluzii

În teritoriul GAL Crișul Negru există un potențial semnificativ de asociere și certificare în sectorul horticol. În vederea atingerii acestui obiectiv, propunem un plan pe

PILON I: Asocierea în cooperative agricole

Obiectiv: Crearea unor cooperative funcționale, sustenabile și orientate spre piață

Etape:

1. Identificarea liderilor locali și facilitatori comunitari (dintre participanții la sesiunile de informare și vizita de studiu)
 - a. Selectarea unor fermieri cu experiență și capital de încredere în comunitate.
 - b. Sprijin suplimentar pentru cei care își asumă activități suplimentare.
2. Campanie de informare și încredere
 - a. Sesiuni publice în fiecare comună pentru a explica beneficiile cooperării.
 - b. Exemple de bune practici din alte regiuni rurale similare.
3. Înființarea unei cooperative pilot în sectorul pomicol/legumicol (prioritar în Ceica, Holod sau Căpâlna)
 - a. Minim 30 membri cooperatori / 50 ha cultivate.
 - b. Definirea statutului, a modului de guvernare și a cotizațiilor.
 - c. Atragerea de sprijin pentru achiziția unui spațiu de colectare și transport (ex: 3,5 t camionetă).
4. Extinderea cooperativei și profesionalizarea
 - a. Formare în domeniul marketingului agricol, managementului și logisticii.
 - b. Prestări servicii pentru membri (ambalare, certificare, branding, livrare).
 - c. Dezvoltarea unui centru local de colectare/depozitare.

PILON II: Certificarea produselor agroalimentare

Obiectiv: Creșterea valorii produselor locale prin certificare națională și locală

Etape:

1. **Inventarierea produselor cu potențial de certificare**
 - a. Selectarea a 3-5 rețete sau produse locale (ex: miere, dulceată, prăjituri tradiționale, produse apicole, gemuri).
 - b. Documentarea suplimentară a rețetelor și istoric local (cu sprijinul monografiilor și comunității).
2. **Elaborarea de caiete de sarcini pentru:**
 - a. Produse tradiționale (conform Ordinului MADR).
 - b. Produse din rețetă consacrată (cu rețete mai vechi de 30 ani).
 - c. Scheme private de calitate locală (definite prin GAL, cu 65% ingrediente locale și lanț scurt).
3. **Formarea unui grup de certificare – Taskforce**



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI
DEZVOLTĂRII RURALE



GAL
CRIȘUL
NEGRU



HEKS
EPER
Bread for all.

- a. Fermieri + reprezentanți GAL + Direcția Agricolă.
- b. Asistență pentru redactarea documentației.

4. Crearea unui brand regional "Produs din Crișul Negru"

- a. Logo, etichetă comună, poveste vizuală și de marketing.
- b. Puncte gastronomice locale și promovare în cadrul târgurilor regionale.

PILON III: Facilitarea accesului la piață

Obiectiv: Crearea unui sistem funcțional de vânzare și promovare pentru produsele GAL

Etape:

- 1. Crearea unui catalog digital al producătorilor locali:**
 - a. Listă cu produse, cantități, date de contact.
 - b. Găzduit de GAL și promovat în județul Bihor și regiunile vecine.
- 2. Dezvoltarea unor parteneriate de vânzare:**
 - a. Colaborare cu băcăni, restaurante, hoteluri și piețe agroalimentare.
 - b. Livrare săptămânală prin cooperativă sau grupuri informale.
- 3. Participare la târguri locale și naționale:**
 - a. Organizare standuri comune.
 - b. Prezentare produselor certificate sub același brand.
- 4. Campanie de marketing comunitar:**
 - a. Rețele sociale, clipuri video cu producători locali, promovare storytelling.
 - b. Ateliere de gătit cu rețete tradiționale, turism gastronomic.

Prezentul material reprezintă o analiză a situației actuale și un set de recomandări de acțiuni pentru facilitarea accesului la piață a fermierilor din teritoriul GAL Crișul Negru și creșterea competitivității acestora. Acesta poate constitui baza unui viitor proiect care să conducă fie la dezvoltarea și operaționalizarea unei cooperative agricole fie la certificarea producătorilor, fie la accesarea de finanțări mixte (rambursabile și nerambursabile) pentru activitățile fermierilor.