



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE

DIRECȚIA PENTRU AGRICULTURĂ JUDEȚEANĂ IAȘI

B-dul Ștefan cel Mare și Sfânt

nr. 13

IAȘI, cod poștal - 700064

Telefon: 0232/255958

Fax: 0232/211012

E-mail: dadr.is@madr.ro

www.dajiasi.ro



Iași, 9878/06.10.2026

Către: UAT-urile din județul Iași

În atenția domnului/doamnei Primar

Referitor la: Prevenirea și reducerea risipei alimentare

Stimate domnule/Stimată doamnă Primar,

Direcția pentru Agricultură Județeană Iași vă aduce în atenție importanța prevenirii și reducerii risipei alimentare și vă invită să vă alăturați demersurilor de informare și conștientizare a cetățenilor cu privire la consumul responsabil de alimente.

În România, cadrul legal este stabilit prin Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, republicată, cu modificările și completările ulterioare. Prin Legea nr. 49/2024 au fost introduse măsuri suplimentare pentru prevenirea și reducerea risipei alimentare, precum și responsabilități pentru autoritățile și instituțiile administrației publice.

Potrivit legislației în vigoare, autoritățile și instituțiile administrației publice au obligația de a lua măsuri de prevenire și diminuare a risipei alimentare atunci când, în cadrul activității desfășurate, rămân sau pot rămâne surplusuri de alimente.

Totodată, legislația stabilește pentru operatorii economici din sectorul agroalimentar o serie de măsuri care urmăresc, în această ordine, prevenirea și reducerea risipei, inclusiv:

- * planificarea și gestionarea eficientă a resurselor și a stocurilor;
- * vânzarea cu preț redus a produselor aflate aproape de expirarea termenului de valabilitate, în condițiile legii;
- * redistribuirea alimentelor prin transfer cu titlu gratuit, pentru consumul uman;
- * direcționarea alimentelor către hrana animalelor, cu respectarea legislației sanitare-veterinare;
- * valorificarea produselor care nu mai sunt destinate consumului prin compostare sau producerea de biogaz, după caz;

* informarea și responsabilizarea angajaților și consumatorilor cu privire la prevenirea risipei alimentare.

Prin informare, responsabilitate și colaborare putem contribui la reducerea cantității de alimente irosite și, implicit, la protejarea resurselor naturale, a mediului și a economiei.

În acest sens, Direcția pentru Agricultură Județeană Iași vă invită să afișați prezentul material la sediul instituției, într-un loc accesibil publicului, pentru informarea și conștientizarea cetățenilor din comunitatea dumneavoastră.

DIRECTOR EXECUTIV,



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI
DEZVOLTĂRII RURALE



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

29 SEPTEMBRIE

ZIUA INTERNAȚIONALĂ DE CONȘTIENTIZARE
ASUPRA RISIPEI ȘI PIERDERILOR
ALIMENTARE!

FII UN EROU ÎN
LUPTA ÎMPOTRIVA
RISIPEI
ALIMENTARE!

Respectă
hrana pe care
o consumi!

- Cumpără doar alimentele de care ai nevoie!
- Învăță să iubești fructele și legumile imperfecte!
- Fii atent la dimensiunea porțiilor!
- Acordă atenție termenelor de valabilitate!

- Păstrează alimentele în condițiile optime de temperatură!
- Transformă resturile de alimente în mesele de a doua zi!
- Donează surplusul!



În 2019, în cadrul celei de-a 74-a Adunare Generală a Națiunilor Unite, a fost desemnată ziua de 29 septembrie drept Ziua Internațională de Conștientizare asupra Risipei și Pierderilor Alimentare, fiind recunoscut rolul fundamental pe care producția alimentară durabilă îl joacă în promovarea și asigurarea securității alimentare.

Pierderile și risipa de alimente reprezintă o provocare globală!

Potrivit Organizației Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură (FAO), aproximativ o treime din totalitatea alimentelor produse în întreaga lume se pierd sau se risipește, la un moment dat, pe parcursul lanțului de aprovizionare cu alimente, de la fermă la consumator.



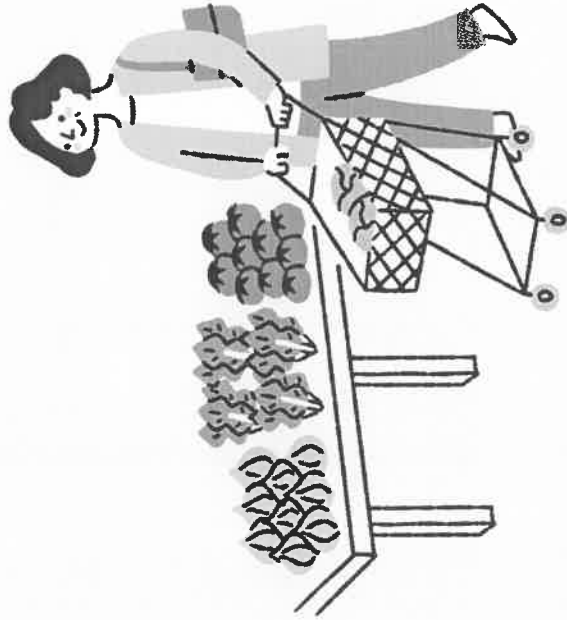
Lucruri pe
care trebuie
să le știi!

- La nivel global, aproximativ 13% din alimentele produse se pierd între recoltare și vânzarea cu amănuntul.
- Se estimează că 17% din producția globală totală de alimente este risipită în gospodării, în serviciile de alimentație și în comerțul cu amănuntul.

Alimentele pierdute și irosite reprezintă 38% din consumul total de energie în sistemul alimentar global.

Obiceiurile alimentare pot fi schimbate! Depinde doar de tine!

SFATURI ȘI TRUCURI PENTRU PREVENIREA RISIPEI ALIMENTARE



CUMPĂRĂ DOAR CEEA CE AI NEVOIE!

Când mergi la cumpărături, încearcă să faci o listă cu produsele pe care trebuie să le cumperi și s-o respecți.

PERFECTIUNEA NU EXISTĂ!

Știu că îți place să cumperi cele mai frumoase legume și fructe din supermarket!

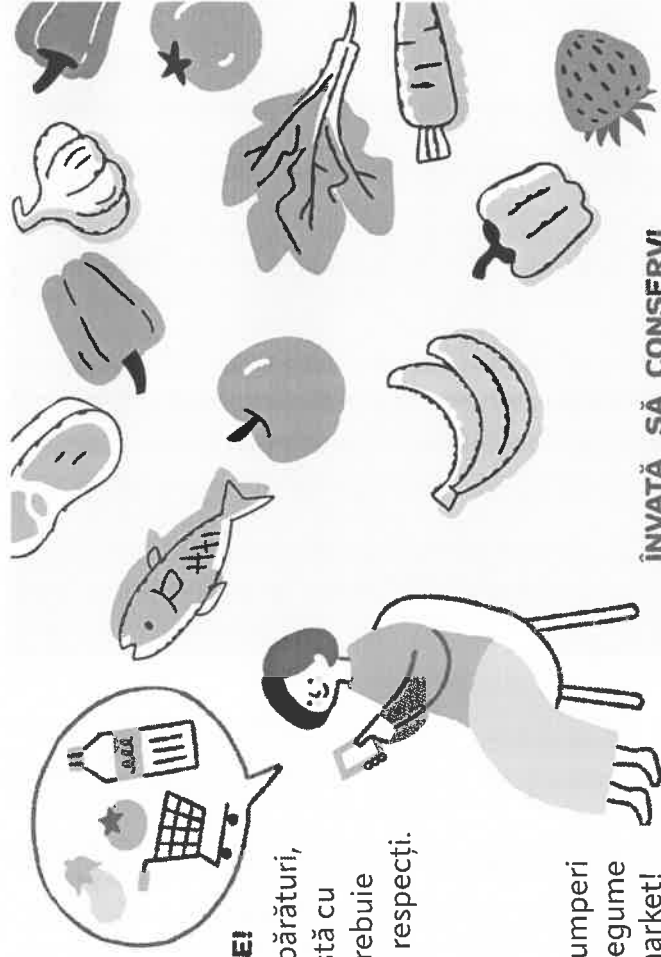
Să știi însă, că și așa-numitele fructe și legume „urâte” sunt identice ca gust și valoare nutrițională cu cele aspectuoase!

RESPECTĂ INDICAȚIILE DE DEPOZITARE DE PE ETICHETĂ!

Depozitarea și păstrarea corectă a alimentelor, previne alterarea, degradarea și contaminarea acestora. Poți folosi recipiente etanșe pentru a păstra alimentele proaspete în frigider.

UN FRIGIDER ORDONAT!

Organizează alimentele în frigider după regula „primul intrat-primul ieșit”: cele cumpărate recente în spate, iar cele mai vechi în față.



ÎNVAȚĂ SĂ CONSERVI ALIMENTELE!

Murarea, deshidratarea, conservarea, fermentarea și congelarea sunt metode pe care le poți folosi pentru ca viața alimentelor să dureze mai mult.

ÎNȚELEGE TERMENUL DE VALABILITATE AL ALIMENTELOR!

Când verifici termenul de valabilitate al alimentelor, să faci diferența dintre „a se consuma de preferință înainte de...” sau „expiră la...”.

Sintagma „a se consuma de preferință înainte de...”, semnifică faptul că alimentele pot fi consumate și după această dată, într-un timp rezonabil.

SFATURI ȘI TRUCURI PENTRU PREVENIREA RISIPEI ALIMENTARE



CUMPĂRĂ DOAR

CEEA CE AI NEVOIE!

Când mergi la cumpărături, încearcă să faci o listă cu produsele pe care trebuie să le cumperi și s-o respecți.

PERFECTIUNEA NU EXISTĂ!

Știi că îți place să cumperi cele mai frumoase legume și fructe din supermarket! Să știi însă, că și așa-numitele fructe și legume „urâte” sunt identice ca gust și valoare nutrițională cu cele aspectuoase!

RESPECTĂ INDICAȚIILE DE DEPOZITARE DE PE ETICHETĂ!

Depozitarea și păstrarea corectă a alimentelor, previne alterarea, degradarea și contaminarea acestora. Poți folosi recipientele etanșe pentru a păstra alimentele proaspete în frigider.

UN FRIGIDER ORDONAT!

Organizează alimentele în frigider după regula „primul intrat-primul ieșit”: cele cumpărate recente în spate, iar cele mai vechi în față.



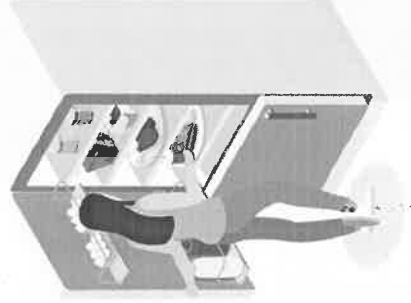
ÎNVAȚĂ SĂ CONSERVI ALIMENTELE!

Murarea, deshidratarea, conservarea, fermentarea și congelarea sunt metode pe care le poți folosi pentru ca viața alimentelor să dureze mai mult.

ÎNȚELEGE TERMENUL DE VALABILITATE AL ALIMENTELOR!

Când verifici termenul de valabilitate al alimentelor, să faci diferența dintre „a se consuma de preferință înainte de...” sau „expiră la...”.

Sintagma „a se consuma de preferință înainte de...” , semnifică faptul că alimentele pot fi consumate și după această dată, într-un timp rezonabil.



CERE LA PACHET PORTIA NECONSUMATĂ LA RESTAURANT!

Dacă nu consumi toată porția primită la restaurant, roagă chelnerul să-ți împacheteze ceea ce a rămas pentru acasă. Vei economisi bani, și vei contribui la reducerea amprentei de carbon!

FOLOSEȘTE-ȚI IMAGINAȚIA!

Când îți pregătești o gustare, poți modifica rețeta după bunul plac adăugând noi arome, ingrediente. Chiar și părți din alimente la care nu te-ai fi gândit vreodată că pot fi integrate în preparate.

HRĂNEȘTE PLANTELE DIN GRĂDINA!

Resturile alimentare, precum cojile de ouă, de cartofi, inclusiv zațul de cafea și frunzele de ceai, pot fi transformate în compost pentru plantele din grădină, fiind un îngrășământ bogat în nutrienți.

DONEAZĂ!

Când ai exces de alimente preparate sau ingrediente crude ce pot fi utilizate în siguranță, poți să le donezi organizațiilor, fundațiilor, spitalelor sau persoanelor defavorizate!

ȘTIAI CĂ...?

O treime din alimentele produse la nivel global sunt pierdute sau risipite?

Când risipim alimentele, risipim și toate resursele folosite pentru cultivarea, procesarea, transportul și comercializarea lor?

Nu uita!

Mâncarea reprezintă mult mai mult decât ceea ce este în farfuria noastră!

IA ATITUDINE! SPUNE STOP RISIPEI ALIMENTARE!

<https://www.madr.ro/>



MINISTERUL AGRICULTURII
ȘI DEZVOLTĂRII RURALE