

Șapte noi specialități din carne, incluse în lista de produse tradiționale românești

Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale a acordat încă șapte atestate pentru produse tradiționale din județele Galați, Caraș-Severin și Buzău, informează instituția.

În județul Galați, producătorul S.C. Verdesi & Co a primit atestat pentru patru produse tradiționale obținute din carne de porc provenită din fermele proprii: Mușchiuleț de porc Ilinca, Cotlet haiduceșc a lui Zamfir, Costiță afumată Ilinca, Cârnații de porc ai lui Ignat.

Denumirea de "Mușchiuleț de porc Ilinca" s-a transmis din generație în generație, iar rețeta este una specifică ce presupune prepararea bucăților de carne prin maturare și condimentare cu cimbru și alte condimente, înainte de afumare.

"Cotletul haiduceșc a lui Zamfir" este obținut din cotlet de porc, maturat în baie de condimente, timp de 6-14 zile. Calitatea materiei prime, prelucrarea cărnii prin metode tradiționale conduc la obținerea produsului "Cotlet Haiduceșc a lui Zamfir", care se caracterizează printr-un gust deosebit și mai ales printr-o savoare specifică produselor de casă.

"Costița afumată Ilinca" este un produs obținut din piept de porc dezosat maturat timp de 6-14 zile în baie de condimente naturale tradiționale și sare. Rețeta are o vechime de peste 25 de ani.



"Cârnații de porc ai lui Ignat" afumați tradițional se obțin din materii prime autohtone: carne de porc, slănină de porc, sare, condimente naturale. Produsul obținut se supune operației tehnologice de afumare.

În județul Caraș Severin a fost acordat un atestat de produs tradițional pentru "Cârnați din carne de capră ca la Soceni". Aceștia se obțin din carne proaspătă de capră, rasa Albă de Banat și pulpă de porc din gospodăria producătorului, afumați la fum natural.

În județul Buzău a fost acordat atestat de produs tradițional pentru "Salamul Casa Râmnicăneană" și pentru "Cârnații crud-uscați Casa Râmnicăneană".

Salamul este un preparat culinar din carne de porc și vită cu o metodă de prelucrare autentică și invariabilă, iar toate operațiunile de prelucrare sunt executate manual. Combinația celor două tipuri de carne, ingredientele atent folosite urmate în final de procedeul de afumare evidențiază valoarea tradițională a produsului finit.

"Cârnații crud-uscați Casa Râmnicăneană" sunt preparați din carne de oaie și porc preluată de la crescători din zonă, cât și de la fermele proprii, iar procedeul de afumare accentuează valoarea tradițională a produsului finit.

Marți, 13 august 2019

Vom fi executați silit online! e-Popriri este activ!

Ordinul nr. 2153/2019 privind aprobarea înființării organului de executare silită pentru îndeplinirea unor acte de executare silită prin procese electronice masive a fost publicat în Monitorul Oficial al României și intră în vigoare de astăzi, 13 august 2019!

Motivația pentru înființarea acestui organ este eficientizarea și îmbunătățirea procesului și nivelului de colectare. O altă motivație este și îmbunătățirea comunicării cu contribuabilii, a transmiterii actelor de executare silită către instituțiile de credit.

Conform proiectului, ANAF își propune să dezvolte sistemul informatic „e-Popriri”, care va fi utilizat la nivelul Direcției Generale de Reglementare a Colectării Creanțelor Bugetare. Acesta va folosi la schimbul de informații dintre A.N.A.F., organele fiscale centrale competente și instituțiile de credit, în ceea ce privește înființarea, suspendarea, continuarea și ridicarea măsurilor de executare silită prin poprire bancară.

De ce a apărut sistemul informatic e-Popriri

Sistemul informatic e-Popriri este format din mai multe segmente care vizează mai multe scopuri. Printre acestea, enumerăm:

- gestionarea centralizată a informațiilor rezultate ca urmare a înființării popriilor de către organele fiscale centrale, inclusiv suspendarea, continuarea și ridicarea popriilor generate prin intermediul acestui sistem informatic, inclusiv actualizarea sumelor rămase de recuperat, pentru care subsistă poprirea înființată;
- centralizarea datelor la nivel național, astfel încât informațiile deținute de părțile implicate, și instituțiile de credit, să fie în concordanță;
- facilitarea extragerii unor rapoarte, la nivel central, privind stadiul sumelor aferente popriilor înființate.
- Înființarea/ridicarea, cu operativitate, a popriii asupra conturilor bancare deschise de către debitori la bănci, presupune ducerea la îndeplinire a acestora pe cale electronică, astfel încât să se asigure realizarea executării silite în condiții cât mai avantajoase, ținând seama atât de interesul legitim și imediat al administrației fiscale, cât și de drepturile și obligațiile debitorului urmărit.

Acum, dacă e să stăm strâmb și să judecăm drept,



credem că era mai necesară eficientizarea sistemului informatic al ANAF, angajarea unor funcționari mai binevoitori sau, în unele cazuri, mai bine pregătiți, deschiderea mai multor ghișee, etc. Dar înțelegem că toate resursele instituției au fost direcționate către crearea și punerea în funcțiune a acestui nou și important sistem, care să ne blocheze banii și nu să ne ajute să ne achităm datoriile. Probabil că, odată cu e-Popriri o să avem și e-polițiști economici și e-procese verbale și e-contestații și e-lucubrații și...

PROIECT FINANȚAT DE PRIMĂRIA MUNICIPIULUI CONSTANȚA

**FILME
ÎN AER LIBER
LA CONSTANȚA**

6 - 18 august, Faleza Casino, 21.30, Intrarea liberă
(cu excepția zilei de 15 august)

Proiect: Filme în aer liber la Constanța
Valoarea totală a proiectului: 259861,27 lei

Date Beneficiar:
facebook.com/filmeinaerliberlaconstanta

Proiect de Interes General Finanțat din Fonduri Nerambursabile
www.primaria-constanta.ro

PARTENERI MEDIA

CINEMATOGRAF MEMBRU ÎN REȚEAUA EUROPA CINEMAS