

din cuprins:

- Legislație ■ Statistica octombrie 2001 ■ Cursuri
- Oferte ■ Rubrica economică ■ Aditivi ■ Tradiții

OCRIM ROMANIA SA

771312 Bucuresti - Sector 6

Calea Plevnei nr.145 - Tel.
212.64.37 Fax 3126286

Registrul Comerțului Bucuresti
J40/14424/1991
Cod Fiscal 400228

Cont 25.11.1-4026.1/ROL BCR-
Sucursala Plevnei - Bucuresti

S.C. OCRIM ROMANIA S.A.
este o societate româno - italiană
- irlandeză care are ca obiect de
activitate proiectarea, pro-
ducerea și comercializarea în
țară și străinătate a morilor de
grâu cu o capacitate cuprinsă
între 24t /24h și 270t /24h.

De la înființarea sa în anul
1991 și până în prezent, S.C.
OCRIM ROMANIA S.A. împre-
ună cu principalul său acționar
OCRIM SpA CREMONA - leader
mondial în domeniul utilajelor și
tehnologiei de morărit - a livrat în
România un număr de 12 mori
de măcinat grau cu capacități cu-
prinse între 24t/24h și 200t/24h.

În paralel cu această activita-
te, S.C. OCRIM ROMANIA S.A.
a asimilat pe baza know-how-ului
pus la dispoziție de partenerul
italian cea mai mare parte a utila-
jelor ce intră în dotarea unei
curăpătorii de moară.

În continuare vă prezentăm
destinația, principalele caracte-
ristici tehnologice și dimensio-
nale, precum și prețurile utilajelor
dintr-o curăpătorie aflate în fabri-
cărie curentă în cadrul societății
noastre.

1. SEPARATOR DE PIETRE

Model TSV 15 - destinat pen-
tru separarea din grâu a pietre-
lor, a bucăților de pământ și a
fragmentelor de grâu - având ca-
racteristicile:

- productivitatea = 10t/h grau brut
- puterea instalată = 0,7 kw
- dimensiuni de gabarit:
 - lungimea = 1850 mm
 - latimea = 1650 mm

- înaltime = 1835 mm
- masa
 - netă = 380 kg
 - în funcțiune = max 620 kg
- prețul = 7350 USD

2. CURATITOR INTENSIV DE GRAU

Model SIG 3010 - destinat în
principal pentru separarea boa-
belor de grâu de coajă și de mici
impurități formate din pământ
sau nisip - având caracteristicile:

- productivitatea = 5t/h grau brut
- puterea instalată = 7,5 kw
- dimensiuni de gabarit:
 - lungimea = 1728 mm
 - latimea = 700 mm
 - înaltimea = 1703 mm
- masa:
 - netă = 490 kg
 - în funcțiune = 580 kg
- prețul = 4750 USD

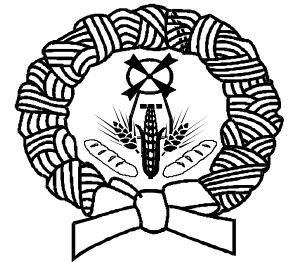
O altă utilizare a curăpătorului
este curățarea uscată a cereale-
lor cu scopul de a reduce
conținutul de cenușă și bacterii
prin intermediul unei acțiuni
energice ce se realizează prin:

- ciocnirea și frecarea între
grăunțe
- ciocnirea și frecarea între
grăunte și palete
- ciocnirea și frecarea între
grăunțe și rețeaua metalică a
tamburului.

3. SEPARATORUL VIBRANT

- destinat pentru precurăpirea
și curățarea grăului de produse
de diferite dimensiuni - având ca-
racteristicile:

model:	SPV 060	SPV 100
productivitatea [Kg/h]		
- la precurăpire	31.0000	50.0000
- la curățire	7.100	10.000
puterea instalată	0,7 kw	0,8 kw
dimensiuni de gabarit [mm]:		
- lungime	2315	2315
- lățime	1070	1470
- înaltime	1710	1710



model:	SPV 060	SPV 100
masa: [kg]		
- netă	525	675
- în funcțiune	610	785
- prețul [USD]	7100	8550

4. TARAR CU RECIRCULARE AER

Destinat pentru a separa
gravimetric, funcție de greutatea
specifică, grăul provenit de la
SEPARATORUL VIBRANT SPV
sau de la CURATITORUL IN-
TENSIV DE GRAU STG de im-
puritățile uoare pe care le
conține - având caracteristicile:

model:	TRR/ 06 S-L	TRR/ 06L	TRR/ 10 S-L	TRR/ 10L
pentru	SPV	SIG	SPV	SIG
- produc- tivitate	8t/h	8t/h	14t/h	14t/h
- putere instalată [kw]	3,18	3,78	3,18	3,78
- dimensiuni de gabarit [mm]:				
- lungime	1101	1101	1501	1501
- lățime	max1 134	1134	max1 134	1190
- înălțime	max 2622	2622	max 2827	2827
- masa [kg]:				
- netă	max 456	513	max5 95	660
- în funcțiune	max 500	550	max 640	700
- prețul [USD]	6600	8100	8900	10400

5. FILTRU CIRCULAR

Model FKC/A 56/25 - desti-
nat pentru filtrarea și curățirea

aerului (utilizat în transportul pneumatic al grăului) de praf și diverse impurități - având caracteristicile:

- tipul - circular cu supape
membrana și injectarea aerului de spalare la presiune
- variante de execuție

- varianta I - cu pâlnie conică
- varianta II - cu pâlnie conică și u^o antiexplozie

- varianta III - cu u^o antiexplozie și măturător

- diametrul corpului - 1600 mm

- suprafața de filtre - 52,7 m cub

- număr mâneci filtrante = 56

- înălțime mâneci filtrante = 2500 mm

- capacitate rezervor aer = 1000 litri

- presiunea aerului = 6 bari

- consum de aer = 1120 litri/min

- presiunea în camera mâneșilor filtrante = 0,55 - 0,65 barr

- aparatura de comandă = distribuitor cu 24 ieșiri

- puterea absorbită de timerul de control = 50 VA

- puterea instalată = 0,75 kw (numai în cazul variantei III)

- dimensiuni de gabarit

- lungime = max 2165 mm

- lățime = 1970 mm

- înălțime = max 5422 mm

(fără picioarele de susținere)

- masa:

- netă = max 1840 kg

- în funcțiune = max 1850 kg

- preț = 16500 USD

6. ELEVATOR CU CUPE

Model ETS 1 - destinat pentru transportul pe înălțime a grăului având caracteristicile:

- înălțimea de ridicare H =

15m /

30m /

45m

- capacitatea de transport =

4,8 ÷ 12,4t/h /

7,7 ÷ 20,1t/h /

12,7 ÷ 31,4t/h

- putere instalată =

3 kw /

5,5 kw /

7,5 kw

- dimensiuni de gabarit:

- lungimea = 975 mm

- lățimea = max 1417mm

- înălțimea = H + 1625mm

- masa netă = 869 ÷ 1729 kg

- preț = 8500 USD pentru H = 15m

7. TRANSPORTOR CANAL TIP CS 200

Destinat în principal pentru transportul materialului granular sau pulverulent de la un post la altul - având caracteristicile:

- debitul = 21t/24h pentru grau

= 15t/h pentru faina

= 4,5t/h pentru tarate

- puterea instalată = 2,2 kw

- dimensiuni de gabarit:

- lungime = 4930 mm

- lățime = 310 mm

- înălțime = 634 mm

- masa:

- netă = 305 kg

- în funcțiune = 355 kg

- preț = 4370 USD

Pe baza unei comenzi ferme, S.C. OCRIM ROMANIA S.A. vă poate livra oricare din utilajele menționate mai sus în termen de 180 de zile de la data semnării contractului și a virării în contul societății noastre a 30% din contravaloarea utilajelor comandate.

În condițiile respectării instrucțiunilor de transport, manipulare, conservare, punere în funcțiune și exploatare, S.C. OCRIM ROMANIA S.A. garantează utilajele timp de 12 luni de la punerea în funcțiune dar nu mai mult de 24 luni de la livrare.

Prețurile menționate sunt fără TVA și valabile la sediul filialei noastre de la Bacău.

Pe bază de comandă separată, S.C. OCRIM ROMANIA S.A. acordă asistență tehnică la montaj și livrează piesele de schimb solicitate de client.

Cu stima,

Președinte

Ing. Lidia Ionescu

OFERTA

Firma ALX ROM SRL din jud. Olt, Radomirești, vinde **200 to grâu panificație** depozitat în condiții optime, preț negociabil.

Contact: Emilia Chirea,
094-540-971, 090-168-856,
Dumitru Briceag 095-173-297

Ofer spre închiriere (sau eventual altă formă de colaborare) casă de 125 mp (nelocuită), teren 400 mp în centrul Iașului, lângă restaurantul Bolta Rece, km 0.

Contact: dl Băncianu,
tel 091-797-933,
e-mail: bancianu@k.ro

CURSURI

Vă prezentăm programul ultimelor cursuri pentru industria alimentară din anul 2001, organizate de Centrul de instruire CALITA, București.

1. Sisteme de managementul calității pentru industria alimentară

- perioada: 3-7.12.2001

- loc desfășurare: București, Centrul CALITA

- tarif instruire: 2.350.000 lei/pers (TVA inclus)

2. Legislația națională și internațională pentru ind. alimentară

- perioada: 10-12.12.2001

- loc desfășurare: București, Centrul CALITA

- tarif instruire: 2.750.000 lei/pers (TVA inclus)

Dacă doriți să fiți bine informat în acest domeniu al calității, să luați parte la dezbateri și studii de caz pe această temă, vă invităm să participați la cursurile organizate de Centrul CALITA.

Cu stimă,
Cătălina Ionescu
Coordonator programe
New Systems S.A., București
Tel/fax. (01) 315-3017; 312-5358

LEGISLATIE

● **HG 1.114** [MO 735 / 19.XI.01] pentru aprobarea Regulamentului de aplicare a Codului vamal al României

● **Ordin 2.185** [MO 746 / 22.XI.01] al ministrului finanțelor publice pentru aprobarea unor formulare tipizate cu regim special. Atenție la "**Bonul de însoțire a produselor**" întocmit de ferma de producție care livrează marfa (cerealele) către depozitar. Bonul de însoțire a produselor stă la baza întocmirii actului de recepție și calcul de către depozitar.

● **Ordin 657** [MO 754 / 27.XI.01] al ministrului muncii și solidarității sociale pentru aprobarea Normelor metodologice privind autorizarea funcționării persoanelor juridice și fizice din punct de vedere al protecției muncii.

● **HG 1.113** [MO 755 / 27.XI.01] privind aprobarea Normelor metodologice pentru aplicarea OG nr. 56/2000 privind reglementarea **depozitării cerealelor și semințelor oleaginoase, regimul certificatelor de depozit** pentru acestea, precum și constituirea **Fondului de garantare** pentru certificatele de depozit și pentru stabilirea contravențiilor și a modului de sancționare a acestora



● **HG 1.169** [MO 759 / 28.XI.01] privind indexarea pensiilor din sistemul public de pensii și a unor venituri ale populației, începând cu luna decembrie 2001.

SAPARD

COMITET DE MONITORIZARE

Începând cu luna noiembrie 2001, desfășurarea programului comunitar Sapard (pentru agricultură și dezvoltare rurală) în România va fi analizată, în mod periodic, de un **Comitet de Monitorizare**, sub coordonarea ministrului integrării europene, doamna Hildegard Puwak, președintele Comitetului.

La prima reuniune a Comitetului de Monitorizare a Programului Sapard, desfășurată miercuri, 28 noiembrie a.c., la sediul MIE, au participat reprezentanți ai instituțiilor guvernamentale, ai Parlamentului, ai partenerilor sociali (în calitate de membri), precum și reprezentanți ai Comisiei Europene (în calitate de observatori). Lucrările au fost deschise de ministrul integrării europene, doamna Hildegard Puwak și de ministrul agriculturii și alimentației, dl Ilie Sârbu.

Ministrul integrării europene a subliniat participarea partenerilor sociali la monitorizarea programului. *"Este firesc ca partenerii sociali din acest domeniu să facă parte din Comitetul de Monitorizare al acestui program pentru că ei cunosc realitățile din domeniul agriculturii, opțiunile pentru dezvoltarea rurală. Aceste puncte de vedere sunt esențiale pentru a asigura eficiența maximă utilizării fondurilor comunitare"* a adăugat doamna Hildegard Puwak.

Agenda Comitetului a cuprins în principal aspecte legate de prezentarea contribuției financiare a programului și a etapelor pe care România trebuie să le întreprindă înainte de inițierea procedurilor de către Comisia Europeană privind acordarea managementului asistenței, precum și strategia României pentru agricultură și dezvoltare rurală.

Termenul de utilizare a fondurilor UE din 2000 până la sfârșitul anului 2003 a fost prelungit recent de către Comisia Europeană, neexistând astfel riscul pierderii fondurilor Sapard, în cazul în care acestea nu sunt utilizate până la sfârșitul anului 2002.

MAGAZINE ECONOMAT

● Deva

În data de 14.XI.2001, în piața cartierului Dacia din Deva a fost deschis primul magazin de tip ECONOMAT din județul Hunedoara.

Acesta este primul dintr-o serie de 6 astfel de magazine ce urmează să fie deschise în Valea Jiului (2), Hunedoara (1), Orăștie (1), Calan (1) și Brad (1).

Produsele comercializate în acest tip de magazine sunt alimente de bază ale căror prețuri sunt la nivelul costurilor de producție, fără alte adaosuri comerciale. Aceste produse vor putea fi cumpărate doar de populația cu venituri mici, aflată în evidențe, pe baza unor tichete care să ateste acest lucru.

● Brăila

Primăria municipiului Brăila a inaugurat în data de 10.XI.01 sistemul economat pentru pensionari, în cadrul acestuia urmând să funcționeze opt magazine ce vor comercializa produse la preț de producători.

În cadrul Programului Economat de Solidaritate Socială, brăilenii pensionari ar putea ca, pe baza unor tichete speciale, să achiziționeze produse alimentare de bază – respectiv pâine, ulei, zahăr, orez, făină, mălai – la prețuri avantajoase. Tichetele vor avea o valabilitate lunară, într-o primă fază ele urmând a fi distribuite pensionarilor de către angajații Primăriei și cu ajutorul Oficiilor Poștale.

De noul sistem vor beneficia toți cei 53 625 de pensionari ai Brăilei, care au fost arondați celor 8 magazine prevăzute a funcționa și în sistem 'Economat', în funcție de domiciliu, acoperind întregul municipiu.

INVESTITII

CU MULTI BANI...

24 de investitori care doresc să realizeze investiții de peste **1 milion de dolari** în România au completat formularele de înregistrare statistică aflate la sediile celor 8 Agenții de Dezvoltare Regională din teritoriu.

Ei beneficiază de prevederile Legii 332/2001 care acordă, pentru "investițiile cu impact semnificativ în economie" – adică în valoare de peste 1 milion de dolari – o serie de facilități: ● scutirea de taxe vamale a utilajelor tehnologice, instalațiilor și echipamentelor necesare investiției; ● amânarea plății TVA pentru bunurile achiziționate din import sau din țară, până la punerea în funcțiune a investiției; ● deducerea din punct de vedere fiscal a unei cote de 20% din valoarea investiției; ● aplicarea amortizării accelerate.



Cei 24 agenți economici sunt: PHILIP MORRIS ROMANIA SRL, TELEMobil SA, GRIVCO SA, KONTIROM TRADE SRL, EAST EUROPEAN PARTNERS SRL, EUROPHARM SA, TRANSGAZ SA, LIBROM CONSTRUCT SRL, BADUC SA, ELECTROMONTAJ SA, NESTLE JOE SRL, MADRE PANCOM SRL ONEA TI, UMEX SA CONSTANȚA, DELTA MIRAJ SRL TULCEA, ULPIA SHOPPING CENTER SA DEVA, SILVA FORTE SRL, AZUR TIMIȘ OARA SA, SEPAL SA SEBEA, INFOPRESS ODORHEIUL SECUIESC, LUBRIFIN SA BRAȘOV, AZOMUREA SA TG. MUREA, LEINEWEBER RO SRL SF. GHEORGHE, CELOHART SA ZĂRNEA TI, HOLCIM SRL.

Statistica

sursa: INS

Octombrie 2001

Rata inflației în luna octombrie 2001 față de luna septembrie 2001 a fost de **2,4%**. Mărfurile alimentare au înregistrat o creștere a IPC¹ de +1,8%, cele nealimentare +2,6% iar serviciile +3,7%.

Pe ansamblu, produsele de morărit și panificație s-au **ieftinit** un pic față de luna precedentă, cu 0,2%, astfel:

- produse de morărit: -0,8%, din care:
 - făină: -0,7%
 - mălai: -1,0%
- pâine, produse de franzelărie și specialități: -0,3% față de luna precedentă, din care:
 - pâine: -0,4%,
 - produse de franzelărie: +0,6%
 - specialități de panificație: 1,2%.

Cele mai mari creșteri de prețuri în luna octombrie 2001 la mărfuri alimentare au fost înregistrate la alte legume și conserve de legume (+8,3), ulei comestibil (+6,8) și brânză (+4,4%).

De la 1 ianuarie și până în luna octombrie, făina s-a scumpit cu 15,9%, mălaiul cu 22,0%, pâinea cu 16,5%, produsele de franzelărie cu 20,0% și specialitățile de panificație cu 18,8%.

În aceeași perioadă, produsele din carne, preparate și conserve din carne s-au scumpit cu 42,6%, cele din pește și conserve din pește cu 32,1% iar lactatele cu 19,4%.

Tot în primele 10 luni ale anului 2001, **utilitățile** au înregistrat următoarele creșteri:

- gazele s-au scumpit cu **99,6%**
- energia electrică s-a scumpit cu **24,5%**,
- combustibilii s-au scumpit cu **17,4%**,
- cheltuielile cu apă, canal, salubritate au crescut cu **33,2%**.
- transport urban: **+39,8%**
- transport interurban: **+22,1%**

1. Indicele prețurilor de consum

PE SCURT

SI LA OBIECT...

La mijlocul lunii noiembrie, Departamentul pentru Agricultură din Elveția a închis o moară de măcinat grâu, în urma identificării prezenței unor fragmente de oase în făina destinată consumului uman. O altă măsură a fost retragerea de pe piață a făinii vândute de respectiva moară.

Făina analizată prezenta riscul unei posibile contaminări cu făinuri de carne și oase.

Testele care s-au făcut se încadrează în programul special de limitare a răspândirii encefalopatiei bovine spongioase (boala vacii nebune). Conform autorităților, contaminarea s-a produs datorită introducerii în procesul de măcinare a unor loturi de grâu infestate.

Elvețienii continuă să investigheze posibilele surse de contaminare, inclusiv producerea furajelor cât și ariile de depozitare, pentru a limita riscul ca alimente contaminate să ajungă la consumatori.

Elvețienii sunt cât de poate de **tranșanți** și în privința **organismelor modificate genetic**. Guvernul elvețian a respins, pentru a treia oară, solicitarea unui grup de oameni de știință elvețieni de a iniția teste cu culturi modificate genetic.

Motivul invocat este de bun simț: nimeni nu poate evalua (și nici asuma) riscurile implicate de un astfel de experiment: "*Oamenii și mediul nu trebuie expuși unui produs necunoscut, care, în baza evidențelor noastre, nu este nici măcar necesar*".

Anunșându-și decizia, Oficiul de Mediu din Elveția a declarat că testele cu OMG sunt acceptabile doar din punct de vedere teoretic. Practic, contaminarea potențială a celorlalte culturi cu gene OMG, prin polenizare, prezintă riscuri complet necunoscute, atât asupra oamenilor cât și asupra mediului, riscuri pe care ei, elvețienii, nu și le asumă! Scurt și la obiect, și mai ales, înțelept!

TRADITII

de Crăciun

Venirea pe lume a Mântuitorului este sărbătorită în fiecare an de miliarde de oameni din toată lumea. Cum era firesc, acest eveniment a dat naștere la numeroase tradiții. La români, Moș Crăciun și bradul de Crăciun au niște semnificații și rădăcini foarte adânci.



Cum a apărut Moș Crăciun?

Moș Crăciun își are un strămoș pe aceste meleaguri, un semizeu, reprezentat printr-un bătrân pe fața căruia "timpul a încremenit". Acest lucru stă probabil la baza teoriei potrivit căreia Moș Crăciun, "cel vechi de ani", ar fi chiar Dumnezeu-Tatăl, care îl aduce ca dar pe fiul său.

Aceasta semidivinitate pre-creștină a fost transfigurată și tolerată de populația daco-romană, întrucât ea nu numai că nu intra în contradicție cu religia nou apărută – creștinismul –, dar ajuta mai bine la înțelegerea ei.

Majoritatea etimologilor sunt de părere că termenul provine din latinul "creatio" (care în latină însemna o naștere de proporții divine), sau din "incarnationis" (încarnare, renaștere). Biserica Ortodoxă Română atrage atenția asupra faptului că, în majoritatea țărilor catolice, termenul provine de la "natales" (naștere), ceea ce este o greșeală. Nașterea lui Iisus Hristos nu a fost o naștere obișnuită, pentru că prin ea Dumnezeu s-a întrupat ca om în Creștie. Iisus Hristos nu a intrat în existență odată

cu ființa sa, cum se întâmplă în cazul oamenilor obișnuiți, ci este o întrupare a unei Făpturi pre-existente a lui Dumnezeu Fiul, care nu poate fi considerat temporal, ci etern.



Revenind la etimologie, menționăm că ipoteza originii latine a termenului "Crăciun" nu exclude posibilitatea existenței unui cuvânt dac cu înțeles asemănător. La albanezi, popor cu origini trace, numele vine de la o buturugă numită "crencia", care se aprindea cu ocazia sărbătoririi Crăciunului.

Acest obicei are, aproape sigur, rădăcini precreștine, provenind din cultul soarelui, mithraismul, care provenea din Asia și avea foarte mulți adepți în cadrul Imperiului Roman. Roma devenise chiar centrul religios al mithraismului. Se pare chiar că motivul alegerii datei de 25 Decembrie pentru sărbătorirea Crăciunului a fost tocmai aceea de a îi atrage spre creștinism pe păgâni.



Roma este primul oraș în care Crăciunul a fost sărbătorit pe data de 25 Decembrie, când

păgânii celebrau ziua zeului Soare – *Natalis Invicti* – odată cu solstițiul de iarnă. Era obiceiul ca în această noapte să se ardă o buturugă pentru a ajuta soarele să învingă noaptea, să câștige cea mai grea înclătcare. La sărbătorile închinat Soarelui, participau și mulți dintre creștinii proveniți din familiile păgâne. Astfel s-a născut necesitatea contracarării acestei sărbători printr-una creștină de mari proporții, semnificând "Nașterea adevăratului Dumnezeu".



Urmarea a fost că religia creștină a fost mult mai repede adoptată, faptul datorându-se și numeroaselor metafore solare existente atât în Vechiul, cât și în Noul Testament. În afara arderii butucului, s-au păstrat și alte tradiții care confirmă preexistența unui cult solar al lui Crăciun, mult mai vechi probabil decât cultul lui Mithras, care, ca și creștinismul în era noastră, i s-a suprapus.

Sunt întâlnite tradiții cum ar fi cea a roatelor de foc, cărora li se dă drumul la vale în noaptea de Crăciun (la români și la germani) sau a focurilor care se fac în dimineața zilei de Crăciun (la români și la slavi). De asemenea, amintim și colacii de Crăciun, care imită forma soarelui, a capului nimbant al lui Mithras, așa cum reiese din numeroasele reprezentări ale acestui zeu.

Termeni asemănători cu Crăciun se regăsesc la maghiari și la slavii care au avut contact cu populația daco-romană, de unde conchidem că aceste popoare, înainte de a crea o noțiune proprie pentru sărbătoarea Nașterii lui Iisus, trebuie să fi împrumutat cuvântul din limba unui popor creștin, care nu putea

fi altul decât tânărul – pe atunci – popor român.

Fundamentul arhaic al lui Mo^o Crăciun este mitul unui cioban-zeu. El este întâlnit în legende și balade în care apare și Maica Domnului, al cărei mit se suprapune și el cu cel autohton al Pământului matern. Iată ce aflăm din fragmentele folclorice care s-au mai păstrat:

*"Crăciun avea
Avea, mare, avea
Stâne și oi multe,
Multe și cornute,
Cu lâna mișoasă
Ca firul de mătăasă"*

Remarcăm asemănarea cu "Miorița". Chiar motivul "măicuței bătrâne" care își caută fiul are multe în comun cu legenda "căutării Domnului Iisus Hristos". Trecerea naturală la creștinism a poporului format din daco-românii din spațiul carpato-danubiano-pontic se justifică prin existența tuturor premiselor necesare unui astfel de fapt. Strămoșii noștri erau predispuși la creștinism, noua religie fiind adesea doar o expresie elevată a concepției lor despre viață, concepție dobândită în urma unei îndelungate experiențe.

În transfigurarea creștină, Crăciun apare ca un cioban care refuză să o primească pe Fecioara Maria să nască în staulul lui. Maria este moșită de Crăciuna, milostiva soție a ciobanului. Drept pedeapsă, Crăciun îi taie mâinile soției, dar Fecioara Maria i le lipsește la loc, minune ce "îl convertește pe Crăciun la creștinism (încă nedefinit la acea dată în istoria religioasă)".

Vulcănescu spune: *"De bucurie că nevasta sa a scăpat de pedeapsa lui necugetată, Crăciun aprinde un rug din cioate de brad în curtea lui și joacă hora cu toate slugile lui. După joc împarte Fecioarei Maria daruri pas-*

toare (lapte, caș, urdă, smântână) pentru ea și copil". Aceste daruri simbolizează darurile pe care pruncul Iisus le-a primit de la cei trei magi: aur (ca pentru un împărat), smirnă (ca pentru un muritor), tămâie (ca pentru un sfânt).

În prezent, obiceiul există în toate țările creștine. Actuala reprezentare a lui Mo^o Crăciun (un bătrân cu barba albă și cu o haină roșie cu glugă, îmblănită pe dinăuntru) este de dată relativ recentă (secolul XIX).

"Mo^o Crăciun, persoana mitică anterioară creștinismului primitiv în Dacia, transsimbolizează în versiune mitologică creștină pe cei trei magi." [Romulus Vulcănescu]



Bradul împodobit, spune frumoasa tradiție creștină, nu trebuie să lipsească din nici o casă în ziua Nașterii Domnului.

Oamenii se bucură de venirea pe lume a lui Iisus cântând colinde în jurul lui și sub crengile lui mirosind a tinerețe și goale Mo^o Crăciun sacul. Cu timpul, barba Moșului a albit, ajungând de culoarea zăpezii.

Bradul, în schimb, a rămas verde ca în prima sa zi de viață, verde ca sentimentele care nu îmbătrânesc niciodată, verde ca speranța că anul ce vine să fie unul mai bun. Cu toate acestea, bradul are aceeași vârstă cu Moș Crăciun...

La români, bradul are o foarte mare încărcătură simbolică, fiecare zonă a țării abundând în tradiții în care bradul joacă un rol important. Îl întâlnim atât în tradiții legate de înmormântare, cât și în peisajul nunțiilor.



Tradiția bradului sau a ghirlandei ca simbol al nemuririi datează dinaintea erei noastre, fiind întâlnită la anticii chinezi, egipteni și evrei, când se credea că acestea îndepărtează spiritele rele. În Europa Occidentală, bradul apare pentru prima dată la druzi, pentru care acești arbori simbolizau un fel de "Axis Mundi".

Împodobirea brazilor de Crăciun provine probabil din Evul Mediu din vestul Germaniei, de unde, începând cu secolul al XIX-lea, s-a răspândit în toată Europa. În America, tradiția a fost adusă de emigranții europeni. Misionarii religioși au dus cu ei obiceiul în China și Japonia. În România, obiceiul pare să se fi extins datorită protestanților germani și a studenților care veneau din Occident.

și uite așa se face că, în orice colț al lumii ne-am afla în ziua de azi, brazilor împodobiți ne anunță că se sărbătorește Crăciunul.

Indiferent dacă sunteți ortodocși, catolici sau protestanți, încercați să vă bucurați în aceste zile, încercați să lăsați deoparte problemele cotidiene, să evadați într-o altă lume, a Sărbătorii, a Bucuriei... Poate la anul va fi mai bine!





Premixuri și aditivi

pentru toată gama de produse de panificație, patiserie, cofetărie....

Numele Zeelandia reprezintă pentru domeniul ingredientelor de panificație și cofetărie un simbol al tradiției și al calității produselor de origine olandeză. Începând cu anul 1900, H. J. Doleman pune bazele firmei Zeelandia, în Zierikzee, o localitate în nord-vestul Olandei, prin manufacturarea unor produse adresate industriei de panificație. Această activitate a cunoscut o dezvoltare continuă, ajungând să plaseze numele Zeelandia în topul liderilor mondiali a acestor categorii de produse.

În România, firma Zeelandia este prezentă deja din anul 1998 prin reprezentanța sa națională, situată la Iași și prin numeroși distribuitori și agenți de vânzări în diferite zone ale țării. Gama de produse oferite de către Zeelandia este importată direct din Olanda și este certificată calitativ conform standardului ISO-9001, ISO-9002 și HACCP. Din această gamă fac parte mai multe categorii de produse care se adresează domeniilor de panificație, patiserie și cofetărie.

Unul din atuurile noastre îl constituie adaptarea permanentă a gamei de produse în vederea satisfacerii nevoilor clienților, precum și transferul de know-how, prin oferirea suportului tehnic (consultanță, rețete, alternative de utilizare a produselor etc). La dispoziția clienților noștri stă o echipă tânără, bine pregătită profesional și motivată.



Din dorința de a deveni compatibili cu solicitările clienților săi,

Zeelandia România a selectat un număr de 40 de produse diferite din categoria amelioratorilor vegetali, emulsii de ungere, grăsimi vegetale hidrogenate, diferite premixuri pentru specialități de panificație, agenți de conservare, creme instant termorezistente, premixuri pentru produse de patiserie, glazuri, fondant, marzipan, friocă vegetală, produse pentru decorare.



Toate produsele vândute în România sunt în conformitate cu prevederile legale privind siguranța consumului uman și sunt avizate de către Ministerul Sănătății și Familiei și Ministerul Agriculturii și Alimentației, având un termen de valabilitate de cel puțin 12 luni. Principala preocupare a firmei Zeelandia România este de a face cât mai cunoscute produsele sale și de a câștiga o cotă de piață semnificativă. Pentru aceasta facem cunoscută intenția noastră de a continua colaborarea cu clienții noștri prin sucursale și distribuitori, sporind în același timp numărul lor și calitatea serviciilor prestate către consumatori.

Produsele care compun oferta noastră sunt rezultatul unui continuu și atent studiu efectuat de către Zeelandia spre a răspunde cât mai bine condițiilor specifice ale pieței și în mod deosebit solicitărilor venite din partea clienților.

Unul din aspectele de care vă putem asigura în acest moment, este acela că ne vom mobiliza de a fi mereu la înălțimea așteptărilor dumneavoastră.

Contact:

Zeelandia Romania
dl. Cezar Gumeni

Adresa: Str. Armeana nr. 13,
Iasi 6600 Romania

Tel: 032-217-024

Fax: 032-217-034

ADITIVI

pentru morărit și panificație

No-D-Lay 2 este un aditiv pentru industria de morărit și panificație, import SUA, fabricat după cele mai noi tehnologii în domeniu, oferit de firma **Gramex Company SRL**.

Caracteristic acestui aditiv este faptul că a fost creat pentru condițiile specifice făinurilor românești în vederea ameliorării calității acestora.

No-D-Lay 2 este un produs natural, foarte concentrat, care utilizat în doze foarte mici îmbunătățește proprietățile de panificare ale făinurilor în procesul tehnologic de fabricare a pâinii și produselor de panificație, în general. Prin utilizarea acestui aditiv se obțin produse finite calitativ net superioare celor obținute prin folosirea amelioratorilor tradiționali.

În urma probelor de coacere efectuate s-au obținut produse cu volum mărit, miez mai umed și mai elastic (cea ce elimină sfărâmișarea miezului), prelungirea duratei de păstrare a prospețimii, intensificarea aromei și îmbunătățirea culorii cojii.

Acest aditiv are următoarea compoziție: amidon, acid ascorbic (E 300), alfa amilază fungică, xilanază.

Utilizare: se administrează direct în făină, fără a fi diluat în apă. Doza recomandată este de 5 - 70 g / 100 kg făină, în funcție de calitatea inițială a făinii.

Ambalare: produsul **No-D-Lay 2** se livrează în cutii de 25 kg.

Depozitare: în locuri uscate, la temperaturi sub 30°C, ferit de scânteii, flacără deschisă și substanțe inflamabile.

Termen de valabilitate: 9 luni pentru cutiile desfăcute și un an de zile de la data fabricării în condițiile nedesigilării și depozitării corespunzătoare.

Produsul este atestat de către Ministerul Sănătății. La livrare produsul va fi însoțit de certificat de calitate.

Gramex SRL
str. Eraclie Arion 11,
sector 1, București
dl Mugur Georgescu
092-203-847, 094-517-895
tel: 01-233-2309
fax: 01-233-1007

RUBRICA

economică

În atenția agenților economici

OUG 76/2001 privind simplificarea unor formalități administrative pentru înregistrarea și autorizarea comercianților [MO 283/31.V.2001], conține o serie de prevederi importante ce trebuie avute în vedere de agenții economici DEJA ÎNFIINȚAȚI, astfel:

Toți comercianții sunt obligați ca până la data de 1 iulie 2002 să obțină un nou certificat de înregistrare. După această dată, certificatele de înmatriculare și cele de înregistrare fiscală sunt nule de drept.

Actele necesare pentru preschimbarea certificatelor sunt:

- Certificatul de înmatriculare - original;
- Certificatul de înregistrare fiscală - original;
- Înțelegerea de luare în evidență ca plătitor de TVA sau certificatul care atestă că nu este plătitor de TVA;
- Dovada sediului - copie - (pentru reverificarea valabilității sediului);
- Actul de identitate pentru comercianții persoane fizice - în cazul în care comerciantul este persoană fizică autorizată, caz în care codul unic de înregistrare este codul numeric personal;

● Avizele/autorizațiile de funcționare pentru sediul social (prevenire și stingerea incendiilor, sanitar, sanitar-veterinar, de mediu, de protecția muncii, acorduri de funcționare specifice anumitor categorii de activități comerciale) - care sunt în termen, precum și cele expirate. În cazul în care unul sau mai multe avize/autorizații și/sau acorduri dintre cele menționate nu sunt în termen sau nu au fost obținute se va întocmi după caz, documentația necesară obținerii acestora și se va solicita actualizarea/eliberare lor. Aceste avize se cer și pentru punctele de lucru, dacă sunt specificate în Statutul societății comerciale.

Pentru emiterea certificatului de înregistrare, ce conține codul unic de înregistrare, este necesară deținerea obiectului principal de activitate încadrat în conformitate cu clasificarea CAEN și înregistrarea acestuia în Registrul Comerțului.

Preschimbarea actualului certificat de înmatriculare se solicită la Biroul Unic al Camerei de Comerț din capitală sau orașele reședință de județe. Deși în titlatura OUG există cuvântul "simplificare", vă sfătuim să demarați formalitățile pentru obținerea noului certificat de înregistrare, deoarece obținerea tuturor avizelor nu este deloc mai simplă, iar timpul fizic pentru rezolvarea lor este apreciabil...

Brutarii francezi protestează...

Guvernul francez intenționează să reducă durata săptămânii de lucru la 35 de ore. Această decizie a stârnit un val de proteste în rândul brutarilor din Franța. Luni, 26 noiembrie la Paris, mii de brutari au protestat, unii dintre ei agitând baghete uriașe, față de decizia guvernului de a reduce săptămâna de lucru.

Politia a estimat că la acțiunea de protest al brutarilor au participat circa 2900 de persoane din toată țara. La mitingul din fața Ministerului Muncii brutarii au venit echipași cu accesoriile lor tradiționale: orșuri și tichii albe. Majoritatea purtau pancarte pe care se puteau citi lozinci stil "Lăsați-ne să ne servim bine clienții!". Acest miting de protest a fost organizat de întreprinderile mici și mijlocii care vor fi cele mai afectate de preconizata măsură guvernamentală.

În scrisoarea Confederației Naționale a Brutarilor și Cofetarilor Francezi, organizatoarea mitingului, s-a arătat că "servirea clienților în primele ore ale dimineții și seara târziu face parte din munca noastră.

Avem nevoie de timp suficient pentru a face o pâine bună, timp suficient pentru a ne servi clienții în condiții optime, timp suficient pentru a lucra normal."

Primul Ministru al Franței, Lionel Jospin ca reprezentant al Partidului Socialist de guvernământ a promovat o lege prin care se reduce săptămâna de lucru de la 39 de ore la 35, în efortul de a reduce rata omajului.

Această lege este punctul central al programului de guvernare, dar majoritatea angajatorilor se plâng că prin această măsură guvernul intervine în economie. Companiile cu mai mult de 20 de angajași au fost obligate să implementeze săptămâna de lucru mai scurtă încă din februarie anul trecut, în timp ce firmele mici sunt obligate să o aplice de la 1 ianuarie 2002.

Franceline Delalande, proprietara unei brutării în estul regiunii Burgundia, a afirmat că firmele mari își permit să aplice săptămâna de lucru de 35 de ore, pentru că angajașii lor pot lucra în schimburi. "Dacă trebuie să aplic legea fie voi fi obligată să închid brutăria 2 zile pe săptămână, fie să angajez mai mulți oameni, ceea ce din punct de vedere financiar este imposibil", a afirmat Delalande. În brutăria ei lucrează 3 persoane. De asemenea, ea a declarat corespondentului Associated Press, prezent la mitingul de protest, că dacă guvernul nu renunță la ideea implementării acestei legi "aceasta va conduce la moartea micilor brutării. Vor rămâne doar supermarket-urile care vând produse congelate."

Nou standard de grâu !!!

Politica de aliniere a României la legislația europeană în vederea integrării se referă inclusiv la standardele românești. În acest sens, în curând va intra în vigoare noul standard de grâu, SR ISO 7970:2001, care va înlocui vechiul și binecunoscutul **STAS 813-68**.

Noul standard este o preluare a standardului internațional ISO și este complet diferit de ceea ce a fost până în prezent. Este asemănător ca structură cu standardul de grâu dur, SR ISO 11051:1999, care are același regim. Noul standard de grâu este aprobat de Asociația Română de Standardizare (ASRO) și se află în curs de publicare.

În numărul viitor vom reveni cu o descriere detaliată a noului standard SR ISO 7970:2001. *AC@ANAMOB*

ANAMOB NEWS

Așteptăm întrebările, sugestiile și comentariile dvs.:

str. Cristea Mateescu nr.2, bl. 35, scara 2, parter, ap. 57, sector 2, București 722332

Tel: 01-242-2113

Fax: 01-242-1131

E-mail: anamob@anamob.ro

<http://www.anamob.ro/>

Conturile ANAMOB pentru plata cotizatiei sunt:

• cont 153.1/ROL deschis la BCR, Agentia Stefan cel Mare, Bucuresti

• cont 2511.000.1065.44.50 deschis la BRD, Sucursala