

SC WINE PRINCESS SRL

RO 11912193

Arad, Str. O. Goga 26

www.ballageza.com, info@ballageza.com



B A L L A G Ę Z A
FAMILY WINERY

PLAN DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE

1. Date generale despre operatorul economic

Denumirea operatorului economic: **SC WINE PRINCESS SRL**

Punct de lucru: **Paulis, Str. Viilor, nr 583, Jud ARAD, cod 317280**

Activități principale:

- Turism vitivinicol și servicii de alimentație pentru grupuri
 - Producție de vin
 - Gestionarea sub-produselor vinificației (tescovină, drojdie de vin)
-

2. Scopul planului

Scopul acestui plan este prevenirea, reducerea și monitorizarea risipei alimentare în activitățile unității, în conformitate cu:

- Legea nr. 217/2016
- HG nr. 51/2019
- Regulamentul (CE) 178/2002
- Regulamentul (CE) 852/2004

Planul acoperă atât activitatea HoReCa pentru grupuri turistice, cât și producția de vin și gestionarea sub-produselor agricole.

SC WINE PRINCESS SRL

RO 11912193

Arad, Str. O. Goga 26

www.ballageza.com, info@ballageza.com



B A L L A G Ě Z A
FAMILY WINERY

3. Situația actuală privind risipa alimentară

Operatorul economic funcționează **exclusiv pe bază de rezervări**, cu meniuri stabilite în prealabil în acord cu grupurile de turiști. Astfel:

- cantitățile sunt planificate cu precizie,
- nu se produce surplus,
- porțiile sunt cântărite și standardizate.

Eventualele porții rămase sunt **oferite turiștilor la pachet**, ceea ce minimizează risipa.

Nu se generează produse expirate întrucât achizițiile sunt realizate **strict înainte de sosirea grupurilor**, cu verificarea atentă a termenelor de valabilitate.

În ceea ce privește **vinul**, acesta nu are termen de valabilitate fix, însă:

- loturile care, în urma evaluării interne, *își pierd parțial din calitate*, sunt comercializate la **preț redus**, prevenind astfel risipa și pierderile economice.

4. Surse potențiale de risipă alimentară și măsuri aplicate

4.1. Achiziții și aprovizionare

- Aprovizionare exclusiv în funcție de numărul exact al persoanelor înscrise.
- Selectarea furnizorilor cu livrare rapidă și flexibilă.
- Verificarea termenelor de valabilitate la recepție.
- Aplicarea sistemului FIFO.

4.2. Preparare și manipulare

- Porții standardizate și cântărite.
- Preparare în regim „just-in-time”.
- Reducerea pierderilor în faza de curățare, pregătire și porționare.

SC WINE PRINCESS SRL

RO 11912193

Arad, Str. O. Goga 26

www.ballageza.com, info@ballageza.com



4.3. Servire

- Meniuri prestabilite → eliminarea surplusului.
- Posibilitatea de ambalare la pachet a preparatelor rămase.
- Ajustarea porțiilor la cerere.

4.4. Depozitare

- Menținerea condițiilor optime de temperatură și umiditate.
- Etichetare și rotație corectă a stocurilor.
- Curățarea și dezinfectarea spațiilor conform procedurilor HACCP.

5. Gestionarea vinului și prevenirea pierderilor

Deși vinul nu are termen de valabilitate limitativ, acesta este monitorizat periodic pentru menținerea calității.

Măsur:

- Monitorizarea calității senzoriale și chimice la intervale prestabilite;
- Loturile care prezintă scădere de calitate sunt:
 - fie reorientate către consum în cadrul degustărilor,
 - fie **vândute la preț redus**, evitând pierderile;
- Trasabilitatea fiecărui lot este menținută conform Reg. CE 178/2002.

6. Gestionarea sub-produselor vinificației

6.1. Tescovina (boștina)

Tescovina rezultată din presarea strugurilor este utilizată integral în mod sustenabil:

SC WINE PRINCESS SRL

RO 11912193

Arad, Str. O. Goga 26

www.ballageza.com, info@ballageza.com



BALLAGEZA
FAMILY WINERY

- **Introducerea tescovinei în sol** pentru îmbunătățirea fertilității, structurii și conținutului de materie organică.
- Folosirea ei ca fertilizant natural în plantație sau terenurile agricole ale operatorului.

6.2. Drojdie de vin

Drojdiile grosiere și fine sunt gestionate astfel:

- **Filtrarea drojdiei** după terminarea procesului de fermentație;
- Turta rezultată prin filtrare este **amestecată cu tescovina**;
- Amestecul (tescovină + turta de drojdie) este **încorporat în sol**, contribuind la regenerarea și îmbogățirea terenului.

Această practică respectă principiile agriculturii sustenabile și ale economiei circulare.

6.3. Evidență și trasabilitate

- Evidență de cantități pentru tescovină și drojdie;
- Data procesării;

7. Monitorizare, raportare și comunicare internă

7.1. Monitorizarea risipei alimentare

- Nu este cazul!

7.2. Monitorizarea sub-produselor vinificației

Evidență anuală pentru:

- tescovină și drojdie;
- cantități utilizate în sol;

SC WINE PRINCESS SRL

RO 11912193

Arad, Str. O. Goga 26

www.ballageza.com, info@ballageza.com



B A L L A G Ě Z A
FAMILY WINERY

7.3. Raport anual obligatoriu

Un raport anual este întocmit conform Legii 217/2016, incluzând:

- analiza risipei;
- măsurile implementate;
- obiectivele pentru anul următor.

7.4. Comunicarea internă

Pentru buna implementare a planului:

- Se realizează **comunicare internă trimestrială** către angajați privind procedurile și obiectivele de prevenire a risipei.
- Se efectuează **o sesiune suplimentară de comunicare/briefing înainte de începerea recoltei**, pentru a reaminti procedurile de gestionare a sub-produselor și igiena proceselor.

8. Concluzii

Operatorul economic:

- gestionează responsabil resursele alimentare și vinicole,
- menține risipa la nivel minim sau inexistent,
- valorifică integral sub-produsele vinificației,
- aplică măsuri clare de trasabilitate, siguranță alimentară și sustenabilitate,
- se conformează legislației naționale și europene.