
**NOUL REGULAMENT EUROPEAN AL
ETICHETĂRII ALIMENTELOR
(prin exemple)**

Cristian Popa

**Regulamentul European privind Informarea Consumatorilor
cu privire la produsele alimentare**

2012

ATENȚIE: se schimbă legislația privind etichetarea alimentelor !

Noul Regulament European al Etichetării alimentelor - din această toamnă !!!

Începând cu această toamnă (se preconizează luna Noiembrie) legislația privind etichetarea alimentelor suferă schimbări importante. În locul actualei Directive a etichetării s-a votat deja un Nou Regulament European, direct aplicabil în toate țările UE, deci și în România. Acest Nou Regulament va modifica/abroga nouă legi europene și nu este chiar un simplu text de lege; căci are aproximativ 150 de pagini și conține atât paragrafe interpretabile, cât și paragrafe dificil de înțeles. Pentru a veni în sprijinul producătorilor din România, am analizat acest Nou Regulament și am scris o **carte** pe care v-o supun atenției.

Cartea “Noul Regulament European al Etichetării Alimentelor - prin exemple”

Noua lege europeană aduce noutăți importante și cu siguranță producătorii vor avea nevoie de sprijin pentru o etichetare corectă, conform noii legi. Veți găsi acest sprijin în cartea de față, în care am inclus numeroase exemple practice pentru a face înțelegerea mai ușoară. Am inclus de asemenea toată experiența mea de consultant și trainer în etichetare; în plus, în carte apar multe exemple de etichete ale diverselor produse alimentare. Totul pentru a face, după cum spuneam, înțelegerea cât mai ușoară. Simplu, clar și la obiect.

De ce să cumpărați această carte ?

1. Deoarece cu siguranță va trebui să comandați ambalaje noi și riscați să pierdeți sume mari de bani (în cazul în care ambalajul comandat conține erori).
2. Deoarece am inclus în această carte toată experiența acumulată în urma anilor de training și de consultanță în etichetarea alimentelor;
3. Deoarece abordarea noii legi se face într-un mod original, simplu și ușor de înțeles.
4. Deoarece probabil că este singura carte de acest gen de pe piață.

Pentru a comanda cartea, vă rog să mă contactați pe mail sau la www.eticheta.ro

Atașez în această broșură primele două capitole din carte precum și două articole recente apărute în reviste de specialitate diferite. Lectură plăcută !

Cristian Popa
Msc. European Food Regulatory Affairs

“Regulamentul European privind Informarea Consumatorilor cu privire la produsele alimentare”

Cum se trec următoarele ingrediente pe etichetă ?

- brânză sau brânză Cedar ?
- sirop de glucoză sau sirop de glucoză anhidru ?
- zer praf, cazeină sau proteine din lapte ?
- dextroză sau dextroză monohidrat ?

Cum este corect să se scrie în lista de ingrediente ?

- lapte sau lapte pasteurizat ?
- amidon modificat din cartofi sau amidon modificat ?
- făină sau făină de grâu ?
- cacao sau cacao cu conținut redus de grăsime ?

Cumpărând cartea veți afla răspunsurile la toate

întrebările de mai sus; în plus veți afla amănunte despre:

Ce sunt aditivii alimentari ? Dar ingredientele alimentare ? Ce este un ingredient compus ? Cum se trece acesta pe etichetă ? Care-i diferența între un aditiv și un ingredient ? Care enzime se trec pe etichetă ? În ce condiții scriem arome naturale ? Ce reguli au polioli ? Când evidențiem numărul E pe etichetă ? Ce fel de ingredient este brânza ? Când se trece apa pe etichetă ? Cum se etichetează: untul, brânza, salamurile, pâinea, prăjiturile, iaurturile, smântâna, băuturile, înghețata ? Și multe, multe altele.



Important: Noua Legislație a Etichetării se aplică și pentru:

- restaurante;
- cantine;
- firme de catering;
- cofetării;
- patiserii;
- etc.

Cumpărând această carte veți avea la îndemână toată informația necesară pentru o etichetare corectă, conform noii legislații europene, ce intră în vigoare din această toamnă.

Pentru a comanda cartea:
www.eticheta.ro
EUregulatory@gmail.com

Mail:

EUregulatory@gmail.com

Telefon:

072-foodlaw

Cap. 1 - Introducere

De cinci ani efectuez traininguri despre etichetarea alimentelor și de fiecare dată descopăr aspecte ce dau naștere la contradicții. A afirma că etichetarea este un lucru simplu ar fi o greșeală, dar etichetarea nu este nici “rocket science”, cum spuneam într-un articol recent. Iată că începând de anul acesta, legislația privind etichetarea se schimbă din nou. Destul de radical. Această schimbare a legislației m-a determinat să scriu această carte, căci ar fi fost păcat să nu împărtășesc din experiența acumulată de-a lungul ultimilor ani. Această experiență a culminat cu absolvirea unui Masterat în domeniu în cadrul Universității din Ulster, Irlanda. Teza finală a fost (cum altfel?): “*Etichetarea alimentelor în UE, SUA și Canada - un studiu comparativ*”. Dar, să vedem despre ce este vorba în noul Regulament European al etichetării alimentelor, al cărui nume corect este: “**Regulamentul European privind Informarea Consumatorilor cu privire la produsele alimentare**”.

Ca o consecință a noilor realități (creșterea alarmantă a obezității și/sau a maladiilor precum bolile cardiovasculare sau diabetul zaharat) și la cerința expresă a diverselor grupuri de interese (consumatori, producători, politicieni), *legislația europeană* a fost supusă în ultimii ani unor multiple modificări. La rândul său și *legislația românească* a fost în ultimii ani în continuu modificată. În special, începând din 2007, odată cu aderarea țării noastre la UE, există obligația ca legislația europeană să fie tradusă și implementată în legislația românească.

Altfel spus, o legislație europeană în continuu modificată trebuie transpusă într-o legislație națională, care la rândul său este în continuu modificată. De aici poate apărea dificultatea în a cunoaște, înțelege și aplica întocmai litera legii. De fapt care lege trebuie aplicată? Legea europeană sau legea românească? Care lege-i mai importantă?

La prima vedere, legea etichetării alimentelor este una singură; la o examinare mai atentă observăm că în cadrul legislației europene sunt peste 30 legi ce au legătură sau fac trimiteri la vechea Directivă a etichetării alimentelor. Ne referim aici la etichetarea nutrițională, la etichetarea suplimentelor alimentare, a produselor pentru diabetici, la recomandările nutriționale și de sănătate, legislația verticală, etc.

În plus există o *legislație orizontală*, care se aplică tuturor alimentelor, indiferent de natura acestora și mai există o *legislație verticală*, care se aplică doar anumitor categorii de alimente (de exemplu: cacao, ciocolată sau băuturi alcoolice). Etichetarea nu face excepție de la această regulă; avem o etichetare generală a alimentelor și avem o etichetare specifică pe grupe de produse (de exemplu băuturi alcoolice, cacao, ciocolată, făinuri, suplimente alimentare, etc).

În concluzie: avem o legislație *europeană* și una *românească*, o legislație *verticală* și una *orizontală*, legi *generale* și legi *specifice*; toate fiind în continuu *amendate/modificate*. Ceea ce duce inevitabil la **confuzie**, la necunoașterea legii și instituie supremația absolută a Autorității de Control, oricare ar fi aceasta.

În domeniul alimentar, Autoritatea de Control poartă numele de Protecția Consumatorilor, iar aceasta are un singur scop: acela de a verifica aplicarea întocmai a legii. În principiu, acest lucru este în regulă, dar, revin la cele menționate mai sus: care lege? Cea europeană sau cea românească? Cea verticală sau cea orizontală? Cea generală sau cea specifică? Cea care tocmai a fost modificată recent (fără ca noi să știm)? Sau vreun ordin românesc dat de un anume Minister și care modifică (pentru a câta oară?) ordinul anterior?

Și pentru a face lucrurile și mai complicate, textele de lege sunt de multe ori *interpretabile*, iar alteori sunt *neinteligibile*. Sau sunt traduse într-un mod nefericit, care le face greu de înțeles.

Avem acum un tablou complet al complexității legislației privind etichetarea alimentelor, ce oferă o explicație a faptului că majoritatea etichetelor alimentare de pe piață conțin (una sau mai multe) erori. Unele erori sunt făcute din neștiință, altele sunt făcute intenționat, căci nu-mi pot imagina cum firme multinaționale cu pretenții, ce beneficiază de departamente speciale de *Regulatory Affairs*, pot face greșeli flagrante de etichetare.

După zece ani, la nivel european legislația privind etichetarea alimentelor se schimbă din nou. Destul de radical. Noul Regulament al etichetării alimentelor *modifică* două legi recente (Regulamentele 1924 și 1925 din anul 2006) și *abrogă* alte șapte legi europene, printre care și Directiva europeană a etichetării alimentelor (Directiva 2000/13/EC); iar dimensiunile noului Regulament sunt cele ale unui roman, adică peste 140 de pagini. Se lucrează deja de câțiva ani buni la această lege, iar rezultatul final aduce modificări destul de importante, care va face ca **toți producătorii din domeniul alimentar să-și schimbe ambalajele**. Nimeni nu va fi scutit, iar cheltuielile vor fi probabil pe măsură.

Față de actuala Directivă a etichetării, noul Regulament aduce câteva schimbări radicale, din care merită menționate pe scurt următoarele:

- aplicabilitatea: la restaurante, cantine, rulote, unități de catering, cofetării, patiserii, etc.;
- obligativitatea: inscripționării informațiilor nutriționale pe ambalaj;
- evidențierea: alergenilor și a nanomaterialelor;
- menționarea: țării de origine;
- obligativitatea: privind lizibilitatea;
- introducerea: noțiunii de “*câmp vizual*”.

Mai sunt și alte cerințe ale noului Regulament al etichetării; toate acestea sunt analizate și explicate în detaliu în capitolele următoare. Însă înainte de a porni la drum este important să clarificăm niște **aspecte** importante privind înțelegerea textului de lege și să stabilim niște **reguli** de urmat.

Cap. 2 - Aspecte & Reguli

Pentru a putea parcurge și înțelege mai ușor **Noul Regulament al Etichetării**, trebuie clarificate niște **aspecte** legate de legislație în general. Și trebuie stabilite niște **reguli**.

Un prim aspect ar fi acela că orice text de lege poate conține:

- paragrafe neclare, adică *interpretabile*;
- paragrafe dificil de înțeles, adică *neinteligibile*.

Ambele tipuri de paragrafe fac parte din așa-numita **Zonă Gri** a legislației.

Un al doilea aspect ce trebuie lămurit este cel legat de prioritatea legislativă: care legi sunt mai importante: cele românești sau cele europene? Aceste **aspecte** deosebit de importante trebuie lămurite înainte de a trece la studiul amănunțit al noii legi a etichetării alimentelor.

ASPECTUL 1: Anumite paragrafe ale textelor de lege sunt “interpretabile”, adică nu sunt clare. Acestea constituie Zona Gri a Legislației; or în Zona Gri, autoritățile pot “interpreta” legea (de regulă) în favoarea lor. Zona Gri nu este în avantajul Dvs.

În continuare două astfel de exemple de paragrafe *interpretabile*, extrase din **HG 106/2002**, adică din Legea românească a etichetării. La **Art. 5** se menționează printre altele:

“Etichetele alimentelor trebuie să cuprindă în mod obligatoriu:

- h) **locul de origine** sau de proveniență a alimentului, dacă omiterea acestuia ar fi de natură să creeze confuzii în gândirea consumatorilor cu privire la originea sau proveniența reală a alimentului;*
- i) **instrucțiuni de utilizare**, atunci când lipsa acestora poate determina o utilizare necorespunzătoare a alimentelor.”*

Conform paragrafului **h)**, menționarea *locului de origine* este obligatorie, **doar dacă** omiterea acestuia ar crea confuzii în gândirea consumatorilor. Este oarecum greu de definit cu exactitate când trebuie inscripționat pe etichetă locul de origine al alimentului. Acest lucru este interpretabil.

De asemenea, conform paragrafului **i)**, *instrucțiunile de utilizare* nu sunt obligatorii, dar Autoritatea de Control poate oricând interpreta că lipsa instrucțiunilor de utilizare constituie o contravenție. De regulă produsele alimentare (cu excepția alimentelor de bază: carne, lapte, etc.) ce necesită o procesare ulterioară (fierbere, amestecare, etc.) pot necesita menționarea instrucțiunilor de utilizare pe ambalaj.

Cele două exemple de mai sus fac parte din **Zona Gri** a textelor de lege, acea zonă pentru care avocații de top solicită sume exorbitante de bani. În Zona Gri, autoritățile de control pot interpreta legea după cum vor (de regulă, în favoarea lor); rămâne ca Dvs. să dovediți contrariul în fața unui complet de judecată, dar faptele fiind interpretabile, rezolvarea favorabilă pentru Dvs. ține și de șansă.

REGULA 1: dacă aveți dubii cu textul de lege, înseamnă că sunteți în Zona Gri (care trebuie evitată); evitarea unui text de lege ambiguu se face prin interpretarea textului respectiv din punctul de vedere al Autorității de Control (chiar dacă este în defavoarea Dvs.).

Deci când avem un text de lege cu caracter interpretabil, regula este să alegeți varianta cea mai *defavorabilă* (bineînțeles, varianta cea mai defavorabilă pentru Dvs. este varianta cea mai favorabilă pentru autorități). Prin urmare, în exemplele de mai sus, *dacă aveți dubii*, mai bine menționați locul de origine al alimentului și mai bine treceți instrucțiunile de utilizare. Veți elimina astfel posibile conflicte cu autoritățile.

Evidențierea Zonei Gri se face prin apariția cuvintelor precum “*dacă*”, “*atunci când*”, sau altele asemănătoare. Aceste cuvinte (expresii) reprezintă adevărate semnale pentru evidențierea *paragrafelor interpretabile*.

Tot în Zona Gri a textelor de lege intră și formulări de genul “evidența științifică general acceptată”. Ce înseamnă “evidența științifică general acceptată”? Înseamnă oare lucrări științifice sau studii publicate în reviste de specialitate? Răspunsul este negativ; în opinia Autorităților “evidența științifică general acceptată” înseamnă **doar** “cu autorizarea EFSA” (European Food Safety Authority). Alte studii științifice, nerecunoscute de EFSA nu constituie “evidență științifică general acceptată”.

ASPECTUL 2: Avem legi europene și legi românești. Care legi sunt mai importante: cele europene sau cele românești? De multe ori autoritățile de control (și chiar și unii judecători) iau în considerare doar legislația națională (românească).

Într-un articol mai vechi, publicat pe Internet scriam următoarele:

“Există câteva tipuri de legi europene, din care amintesc: Directive, Regulamente, Decizii, Recomandări și Opinii (în engleză: Directives, Regulations, Decisions, Recommendations and Opinions).

Directivele Europene trebuie transpuse în legislația românească și, prin urmare, ar trebui să se regăsească în legile din România. Dar, se lasă anumite libertăți autorităților locale privind anumite metode de aplicare și chiar forma textului de lege.

Consecința: se poate afirma că legislația românească este “mai importantă” decât Directivele europene. Sună ciudat, dar aceasta este realitatea.

Regulamentele Europene se referă la subiecte de ordin general și sunt direct aplicabile în toate țările membre UE, inclusiv în România. Prin urmare, indiferent ce se zice în legislația românească pe un subiect tratat (și) de Regulamentul European, Regulamentul “bate” legea românească.

Deciziile Europene se referă la anumite subiecte particulare și nu au caracter general, adică se adresează anumitor entități, de exemplu lui X sau lui Y. Au însă puterea Regulamentului European, adică trebuie aplicate indiferent de legislația națională.

REGULA 2: Pentru firmele din industria alimentară din România, ordinea de aplicare a legii este următoarea:

Regulament European > Legislația Națională > Directiva Europeană

Prin urmare, noul Regulament European “bate” legea românească a etichetării.

ASPECTUL 3: Anumite pasaje de lege sunt greu de înțeles, adică sunt *neinteligibile*. De exemplu, fraza de mai jos:

“ În cazul în care denumirea aromei conține o referință la natura vegetală sau animală ori la originea substanțelor încorporate, termenul “natural” sau altă expresie cu aceeași semnificație se utilizează numai pentru aroma la care componenta aromatizantă a fost izolată prin procedee fizice corespunzătoare, prin procedee enzimatiche sau microbiologice ori prin procedeele de preparare tradițională a alimentelor obținute în totalitate sau aproape în totalitate din alimentul sau din sursa aromatizantă. ”

REGULA 3: pasajele greu de înțeles trebuie “transpuse/traduse” în paragrafe cât mai simple.

În exemplul de mai sus, “traducerea” acestui paragraf (greu de înțeles) s-ar face astfel: “termenul **natural** din denumirea unei arome se va face doar în anumite condiții”.

ASPECTUL 4: Eticheta alimentului = Ambalajul alimentului = Reclama alimentului.

Când vorbim despre etichetare, ne referim la ambalaj în totalitatea lui. Și nu numai la ambalaj, ci și la orice altceva legat de ambalaj (prospect, flyer, revistă, reclamă de orice fel, etc.)

REGULA 4: Noul Regulament al Etichetării se aplică și reclamelor alimentelor făcute în ziare, la radio, TV sau pe Internet. Orice flyer, prospect sau reclamă ce însoțește alimentul se supune dispozițiilor noului Regulament.

Tot în categoria reclamelor la alimente intră și reclamele ascunse din reviste mondene sau de la TV, unde diverși specialiști în nutriție afirmă că “*prin consumarea alimentului X, starea de bine a Dvs. se va ameliora*”. Acest gen de reclamă mascată încalcă legea etichetării. Un exemplu în acest sens este cel în care apare o anumită doamnă, specialist în nutriție, care “preaslăvește” calitățile iaurturilor “X” în articole din diverse reviste mondene. Ce au în plus iaurturile “X” față de alte iaurturi asemănătoare de sunt așa de speciale ? Bineînțeles că nimic. Bineînțeles că prin aceste practici neortodoxe se încalcă legea.

ASPECTUL 5: Există legislație orizontală și legislație verticală. Legislația orizontală se aplică tuturor alimentelor, pe când legislația verticală se aplică doar anumitor categorii de alimente (ex. ciocolată, băuturi, miere de albine, pește, etc).

Legea etichetării nu este o lege unică; de fapt există peste 30 de legi ce fac referire la legea etichetării; unele legi se referă doar la categorii de alimente, cum ar fi cacao și ciocolata, altele se referă la greutatea netă sau la etichetarea suplimentelor alimentare. Pentru a avea o etichetă corectă, conform legii, trebuie ținut cont și de Legislația verticală. De exemplu, în lista de ingrediente în loc de “*pudră de cacao*”, după verificarea legalității denumirii în Directiva verticală (Directiva referitoare la pudra de cacao și la ciocolată), se va scrie (în lista de ingrediente): “*pudră de cacao cu conținut scăzut de grăsime*” în loc de “*pudră de cacao*”. Conform aceleiași Directive se va scrie “*pudră de cacao*” doar pentru acea pudră cu un conținut de 20-22% unt de cacao.

REGULA 5: Legislația verticală este importantă în cazul denumirii alimentului și al menționării ingredientelor în lista de ingrediente. Pentru a evita denumirea eronată a ingredientelor sau a alimentului trebuie verificată mai întâi legislația verticală și apoi cea orizontală (unde este cazul).

În fine: **Noul Regulament al Etichetării are o perioadă de implementare de 3 ani; în acest interval de timp vor coexista ambele legi ale etichetării; un aspect important.**

Asta înseamnă că în următorii 3 ani vom avea două legi ale etichetării, ambele perfect valabile:

- actuala Directiva Europeană (Directiva 2000/13/EC transpusă în **HG 106/2002**) și
- noul **Regulament European al Etichetării**.

RECOMANDARE: Este indicat să implementați cât mai rapid Noul Regulament European și să nu așteptați expirarea perioadei de 3 ani, din cel puțin două motive:

- Noul Regulament este direct aplicabil în toate țările UE, deci puteți exporta fără riscuri imediat și cu ușurință în toate țările UE;
- cererea de noi ambalaje pentru produsele alimentare va cunoaște o creștere rapidă în următorii ani; în atari condiții, probabil că producătorii de ambalaje vor mări tarifele; deci cu cât vă veți mișca mai repede, cu atât va fi mai ieftin pentru firma Dvs.;

(următoarele capitole le puteți citi comandând cartea: **“Noul Regulament european al etichetării alimentelor - prin exemple”**)

“Reguli de etichetă”

Cumpărăm alimente. Le consumăm. Apoi ciclul se reia, ocupând o însemnată porțiune din viața noastră. Miza acestei rutine acoperă câteva dimensiuni fundamentale din viața unui om - subzistența, sănătatea sa, respectul de sine și prosperitatea, ba poate chiar identitatea sa culturală sau religioasă. Luată la un loc, toate acestea trasează și conturul unor piețe și industrii foarte profitabile. O coincidență cu disonanțe care oscilează între caricatural și tragic.

În supermarketuri, devenite lagărele de concentrare ale războiului de uzură între producători și cumpărători, eticheta ar trebui să joace rolul Convenției de la Geneva. Un soi de confirmare că noi, prizonierii sistemelor postmoderne de selecție și distribuție ale alimentelor, nu vom fi chinuți dincolo de limitele descrise de mercuriale și listele de ingrediente scrise cu caractere minuscule. Lucrurile stau, așa cum bănuieți, adică altfel. Mâna de care Adam Smith spunea că reglează mecanismele de piață aparține în supermarket unui soi de gardian nevăzut pentru care eticheta nu înseamnă aproape nimic.

Am avut prilejul să studiez preț de mai bine de patru ani acest subiect. Rezultatele științifice m-au descumpănit; majoritatea etichetelor alimentare sunt eronate, în accepțiunea legală a termenului. Rezultatul direct al acestei stări de fapt este dezinformarea consumatorului. Nu avem mijloacele de investigație să stabilim procentual câte din aceste erori sunt deliberate. Dar, cred că vă puteți imagina singuri, urmărind câteva exemple.

De pildă, “pâinea cu făină neagră”. Din ce-i făcută “pâinea cu făină neagră”? Ei bine, din făină albă.

Pe etichetă scrie “Salam cu carne de pasăre”? Înseamnă că e făcut din carne de porc, desigur. În ambele cazuri echivocul cultivat de producători se bazează pe o *conjuncție*. Se spune “pâine *cu* făină neagră” chiar dacă majoritară este făina albă, iar făina neagră e prezentă în doar câteva procente.

Idem pentru al doilea exemplu, unde carnea de porc este în proporție de 40% și cea de pasăre de doar 10%.

Un alt tip ambiguu de formulare este cel prin care se sugerează prezența unor însușiri speciale, imaginare, ca factori de diferențiere, care să ne “ajute” să alegem produsul superior. Care ulei e mai sănătos: cel “vegetal” sau cel “vegetal fără colesterol”? Răspuns: ambele, căci uleiurile vegetale nu conțin colesterol.

Alte tipuri de manipulare se fac prin “omisiune” sau “adaos”. Prin folosirea (în proporții covârșitoare) a aditivilor alimentari pentru a lega mai multă apă (în carne) sau pentru a umfla (cu aer) pâinea sau pentru a înlocui pasta de tomate cu diverși aditivi și multă apă.

Iată, de pildă, tableta X: o ciocolată? Nici vorbă, doar o imitație de ciocolată! Sau, mai bine un tort cu marțipan? Mă tem că nu. În loc de marțipan veți cumpăra o glazură de zahăr (se cheamă icing - și poate fi vopsit în diverse culori). Și-atât! Adică veți cumpăra de fapt zahăr



CRISTIAN POPA

la preț de marțipan. Pe scurt, un fel de coșmar alimentar.

Legile referitoare la această stare de fapt sunt încontinuu modificate (amendate, completate), iar asta nu simplifică lucrurile. Textele lor, atât cele românești, cât și cele europene, sunt mai degrabă confuze, și nu numai când vine vorba despre transesterificări, legături covalente, neotam, izomaltuloză, grăsimi nehidrogenate, calorii, zaharuri reducătoare, arome natural identice sau lambda-caragenan (cu rol de agent de vâscozitate în preparatele din carne).

Răspunsul cel mai potrivit la această criză a regulilor de etichetă este previzibil: alfabetizarea consumatorilor, dimpreună cu dorința de a evada prin educație din chingile sistemului concentraționar al supermarketurilor urbane. Ca la război.

Într-un context mai larg, după cum chiar numele îl sugerează, Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorului (ANPC) presupune un organism de apărare al celor care cumpără împotriva celor care vând. ANPC are bani. Și are și putere. Are de asemenea destui angajați pentru a putea asigura o activitate eficientă. Ce-i lipsește însă este un sistem legislativ simplu, coerent și extrem de clar. N-avem așa ceva. Legislația alimentară are prea multe nuanțe de gri. În plus, nici în Europa situația nu este mai bună; legea etichetării este aceeași oriunde în Europa, căci există o Directivă Europeană în acest sens. Iar legea românească este de fapt o traducere a acestei Directive. E adevărat însă că, fiind o Directivă, și nu un Regulament, nu este chiar obligatorie. Aici este marea diferență. Adică, spre deosebire de un Regulament european, o Directivă mai poate fi modificată/amendată/simplificată/complicată/ etc. Așa cum au făcut englezii, care nu numai că au complicat legislația europeană, dar, și-au stabilit un sistem propriu de etichetare, similar semaforului din intersecții. Adică, un fel de semafor al etichetelor: roșu înseamnă exces, galben înseamnă mediu, iar verde, puțin. Prin urmare trebuie căutate etichetele cu cât mai mult verde. Și, cu cât mai puțin roșu.

Ultimul ministru român al Agriculturii dorește verificarea etichetelor de pe alimente. E o inițiativă bună, dar cu un rezultat incert, pentru că Ministerul Agriculturii nu are autoritate asupra Protecției Consumatorului. De fapt, Ministerul Agriculturii are o autoritate destul de limitată, dacă este să ne referim și la cei pe care îi păstorește: medicii veterinari. Or, medicii veterinari se ocupă (doar) de verificări ale alimentelor de origine animală (carne, lapte, ouă și derivate ale acestora). Atât și nimic mai mult.

(articol editat de Liviu Vânău și publicat în revista Cult)



“Cremwursti sau Crenwursti ?”

Discuție la Supermarket:

- Tati, cum se cheamă salamul acesta ?
- Junghiu !
- Dar cârnații aceștia ?
- Polonezi !
- Cum tati, noi îi mâncăm pe Polonezi ?
- ????!!!???
- Dar, aceștia ce sunt ?
- Aceștia sunt niște ... “Polonezi în vid”!!!

Art. 3. - Scopul etichetării este de a da consumatorilor informațiile necesare, suficiente, verificabile și ușor de comparat, astfel încât să permită acestora să aleagă acel produs care corespunde exigențelor lor din punct de vedere al nevoilor și posibilităților lor financiare, precum și de a cunoaște eventualele riscuri la care ar putea fi supuși.

Cristian Popa: am efectuat anul trecut un studiu al corectitudinii etichetelor alimentare din diverse produse alimentare românești. Concluzia studiului a fost una șocantă: 65% din etichetele examinate conțineau una sau mai multe greșeli, deci erau incorecte din punct de vedere legal. Multe greșeli proveneau chiar de la denumirea alimentului. Așadar, cum este corect: cremwursti sau crenwursti ?

Denumirea sub care este vândut alimentul

Art. 6. - (1) Denumirea sub care este vândut alimentul consumatorului final sau agenților economici care prepară ori furnizează hrană pentru populație este cea prevăzută de reglementările specifice alimentului respectiv, cu respectarea următoarelor condiții:

- a) în lipsa reglementărilor specifice, denumirea să fie cea obișnuită în România;
- b) în lipsa denumirii obișnuite, prevăzută în situația descrisă la lit. a), denumirea sub care se vinde produsul poate fi o descriere a acestuia și, dacă este necesar, a utilizării sale, care să fie suficient de clară pentru a permite cumpărătorului să cunoască natura produsului și să îl deosebească de alte produse cu care ar putea fi confundat;

După cum reiese din **Art. 6** de mai sus, “în lipsa reglementărilor specifice”, denumirea trebuie să fie “cea obișnuită în România”. În traducerea autorităților de control, “obișnuit în România” înseamnă conform DEX. Or, în DEX nu există cuvântul Cremwursti.

Conform DEX, corect este **Crenwursti**. Din acest motiv recomand producătorilor din România să consulte DEX-ul pentru a nu avea surprize neplăcute din partea Autorităților.



Legi românești sau Legi europene ?

Etichetarea în sine nu este chiar “rocket science”, însă când vine vorba despre legislația alimentară în general, lucrurile se complică destul de mult. Se complică deoarece avem o Legislație românească și, în plus, avem o Legislație europeană. În România care lege se aplică ? Se aplică HG 106/2002 sau Directiva europeană a etichetării ?

Lucrurile se complică deoarece pachetele de legi (atât cele europene cât și cele românești) sunt în continuu amendate, modificate. Or, după cum se știe, unui producător care a comandat deja ambalajele (zeci sau sute de mii de bucăți), îi este foarte greu să le tot modifice, ca să țină pasul cu o legislație în continuă schimbare.

În plus, textele de lege (românești și europene) conțin pasaje destul de complicate, care pentru a fi înțelese necesită apelarea la consultanți de specialitate. Ca să exemplific, sintagma “generally accepted scientific evidence”, care apare deseori în Legislația alimentară europeană, se traduce prin “autorizat de către European Food Safety Authority (EFSA)”. Or, prin simpla citire a textului de lege, se poate înțelege altceva.

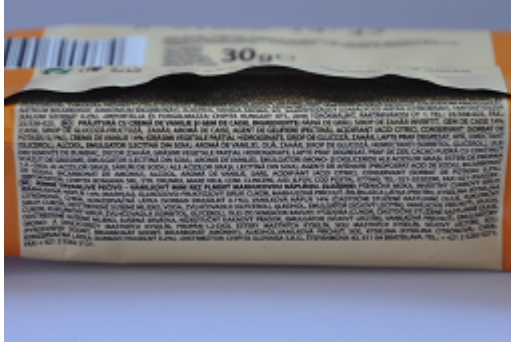
Se lucrează însă de ceva vreme la o nouă lege europeană a etichetării, care va fi de data aceasta un Regulament European.

Diferența între o Directivă europeană și un Regulament european este că Regulamentul este obligatoriu, pe când Directiva trebuie transpusă în legislația românească, adică legea românească poate fi mai restrictivă (sau nu) decât Directiva europeană.

Marketing vs. Legal

În cadrul trainingurilor pe care le efectuăm cu producătorii din industria alimentară folosim exemple de încălcare flagrantă a legilor etichetării (da, sunt mai multe legi ale etichetării, incluzând aici și etichetarea nutrițională sau etichetarea alimentelor cu destinație nutrițională specială). Aceste greșeli de etichetare aparțin (cum altfel) unor firme multinaționale, lideri mondiali în domeniul lor de activitate. Or, multinaționalele respective au departamente speciale de “Regulatory Affairs” ; atunci cum de este posibil să aibă greșeli flagrante de etichetare ?

Răspunsul este simplu: în dorința de a crește vânzările, unele firme multinaționale încalcă (sub presiunea Marketingului) legile etichetării. Vânzările primează în fața legalului. Marketingul dictează de multe ori ce poze să apară pe ambalaj, care să fie denumirea produsului, unde să se treacă informația vitală pentru consumator.



Faceți următorul test: încercați vă rog să găsiți Lista ingredientelor la o pâine feliată sau la o prăjitură de mici dimensiuni, ambalată individual. Încercați de asemenea să găsiți termenul de valabilitate. Va trebui să desfăceți ambalajul pentru a găsi lista ingredientelor și să căutați cu mare atenție pentru a găsi termenul de valabilitate.

Apoi puneți-vă în situația unui consumator pensionar, cu o vedere ceva mai slabă, și veți înțelege cu ușurință de ce în Europa se lucrează deja la o nouă lege a etichetării.

La **art. 4** al legii etichetării se menționează :

Art. 4. - (1) Informațiile înscrise pe etichetă nu trebuie să inducă în eroare consumatorii, la achiziționarea produselor, în privința:

- a) caracteristicilor alimentului și în special a naturii, identității, proprietăților, compoziției, cantității, durabilității, originii sau provenienței sale, precum și a metodelor de fabricație sau de producție;
- b) atribuirii de efecte sau proprietăți alimentelor pe care acestea nu le posedă;
- c) sugerării că alimentul are caracteristici speciale atunci când în realitate toate produsele similare au astfel de caracteristici.

Pentru a exemplifica anumite tehnici de marketing utilizate de către anumiți producători, Cristian Popa ne-a prezentat următorul studiu de caz:

Studiu de caz 1: produsul se numește Mortadella.

Avem următoarele variante de Mortadella:

- a) Mortadella;
- b) Mortadella cu carne de pasăre ;
- c) Mortadella fragedă;
- d) Mortadella fragedă cu carne de pasăre.

Întrebări:

1. Care este diferența dintre Mortadella și Mortadella fragedă ?
2. Din ce fel de carne este produsă Mortadella cu carne de pasăre ?

La prima întrebare răspunsul este: nu este nicio diferență. Doar marketing.

La întrebarea numărul 2 răspunsul este: Mortadella cu carne de pasăre este produsă din carne de ... porc. Este adevărat, produsul conține și carne de pasăre, dar numai câteva procente.

Sunt doar două exemple din care reiese puterea așa-numitor “tehnici de marketing”, folosite pentru a face ca un produs obișnuit să pară mai atractiv pentru consumatori.

Protecția Consumatorului

Producătorul de preparate din carne trebuie să aibă în vedere și aspectele legate de protecția consumatorilor, cum ar fi : protecția persoanelor alergice și/sau informarea corectă a persoanelor cu probleme de sănătate, inclusiv supraponderali, vârstnici, copii, etc.

Studiu de caz 2: produsul se numește Cremwurști Porc (sic !) și conține: carne porc 73%, apă, sare, amidon, proteine din soia, fosfați, condimente, colorant, antioxidant, conservant, arome.

Întrebări :

1. Trebuie menționați alergenii ? Dar carnea separată mecanic ?
2. Este acesta un produs cu multă carne pe care-l pot folosi și copiii sau este un produs cu multă grăsime, nerecomandat persoanelor cu anumite afecțiuni (hipertensivi, supraponderali, etc.) ?

Întrebarea 1: alergenii trebuie menționați în mod distinct pe etichetă. Exemplu: conține: soia. De asemenea, carnea separată mecanic trebuie menționată distinct pe etichetă.

Întrebarea 2: în lista de ingrediente nu apare grăsime adăugată, s-a folosit doar carne de porc. La prima vedere, produsul nu conține multă grăsime.

Se știe însă că există mai multe tipuri de carne de porc; iar pentru simplificare voi considera doar două tipuri de carne de porc: *carne grasă* și *carne slabă*. **Carnea grasă conține de cinci ori mai multă grăsime decât carnea slabă.** Dacă nu am fi avut tabelul nutrițional, n-am fi știut niciodată ce fel de carne de porc a folosit producătorul.

Însă, surpriză, producătorul are “strălucita” idee de a menționa în tabelul nutrițional: proteine 12,3% și lipide 21,26%.

VALORI MEDII /100g	
Kcal	252,5
Kj	1046,55
Proteine	12,3
Glucide	2,99
Lipide	21,26

Un calcul scurt ne arată că producătorul a folosit **carne grasă** de porc (altfel nu iese socoteala cu proteinele și lipidele menționate în tabel). Avem prin urmare un preparat din carne de porc cu multă grăsime. **Cu de cinci ori mai multă grăsime !**

Noul Regulament European a etichetării

După cum am menționat, se lucrează de ceva vreme la o nouă lege a etichetării, care va fi un Regulament, direct aplicabil în toate țările Uniunii Europene.

Se pare că noul Regulament european al etichetării va aduce următoarele modificări importante:

- informația vitală (lista de ingrediente, denumirea alimentului) nu va mai fi plasată oriunde (undeva într-un colț cât mai ascuns al ambalajului), ci în locuri bine stabilite;
- tabelul nutrițional va fi obligatoriu și probabil va fi poziționat întotdeauna pe spatele ambalajului;
- tabelele cu informații nutriționale vor avea aceeași formă, vor conține aceleași informații și vor avea exact aceleași dimensiuni, după modelul american, mult mai bine legiferat;
- literele de pe etichetă vor avea o dimensiune minimă, iar imprimarea de litere de culoare deschisă pe un fond transparent va fi interzisă.

Mai sunt și alte modificări (ex. țara de origine, organisme modificate genetic), dar, după cum spuneam, discuțiile sunt încă în toi și este prematur să facem o previziune sigură.

În fine, aș dori să menționez faptul că au apărut deja legi europene noi cu privire la : utilizarea *aramelor*, *enzimelor* și a *aditivilor*, care aduc modificări importante de care trebuie să țină cont producătorii din România. Dar, despre aceste subiecte, poate vom vorbi într-unul din numerele viitoare ale revistei Fabrica de Carne.

În încheiere aș menționa alte aspecte ce pot apărea la etichetarea preparatelor din carne:

1. Când și la ce produse se menționează obligatoriu apa adăugată pe etichetă ?
2. Se poate folosi sarea iodată în preparatele din carne ? Dacă da, cum apare pe etichetă: sare sau sare iodată ?
3. Care sunt situațiile în care trebuie menționat pe etichetă procentul de carne din produs ?
4. Pe etichetă menționăm doar amidon sau amidon modificat din cartofi ? Se menționează cazeinat, cazeinat de sodiu sau proteine din lapte ? Scriem ulei, ulei de floarea soarelui sau ulei vegetal ?
5. Putem trece pe etichetă : “conținut redus de aditivi” ? Dar “conținut ridicat de proteine” ? Dacă da, în ce condiții ?
6. Trecem sau nu pe etichetă informații de genul :
 - preparat din porc românesc;
 - preparat proaspăt de porc;
 - trasabilitate garantată;
 - alimentație controlată;
 - carne selecționată;
 - ideal pentru aperitive;
 - fără coloranți; fără polifosfați; fără arome adăugate.
7. Putem trece “supă de oase” pe etichetă ? Dar “red beet” ?
8. Cum menționăm organismele modificate genetic ? Etc.

(articol publicat în revista Fabrica de Carne)

Regulamentul European privind Informarea Consumatorilor cu privire la produsele alimentare

Etichetarea alimentelor se schimbă radical începând cu anul acesta. Se schimbă nu numai informația care se trece pe ambalajul alimentar, dar se schimbă și locul în care se trece informația pe ambalaj. Se schimbă atât mărimea literelor cât și felul în care se trec informațiile nutriționale. Despre toate aceste modificări ale legislației privind etichetarea alimentelor este vorba în cartea pe care am scris-o.

Aceste modificări legislative sunt explicate apelând la numeroase exemple practice, pentru a face înțelegerea cât mai ușoară. Am inclus în paginile cărții numeroase fotografii ale diverselor produse alimentare, unele folosite în cadrul trainingurilor despre etichetarea alimentelor pe care le-am susținut în ultimii ani.

Cui se adresează această carte ? Se adresează în primul rând tuturor producătorilor de alimente, inclusiv restaurantelor, cofetăriilor, patiseriilor sau firmelor de catering. În al doilea rând cartea se adresează responsabililor cu etichetarea și calitatea. Includ aici și persoanele responsabile din cadrul supermarketurilor, adică cei care vând alimentele consumatorilor finali. În fine, cartea se adresează studenților de la Inginerie Alimentară dar și organelor de control, care comit adeseori abuzuri, din simpla necunoaștere a legii. Am fost martorul unor astfel de abuzuri și știu că legea este (de multe ori) interpretabilă. Și mai știu că atunci când legea este interpretabilă, Dvs. ca producător puteți avea neplăceri cu autoritățile.

În fine, am scris cartea înainte de apariția legii !!! Asta ar putea fi chiar o premieră mondială. M-am bazat pe un text de lege deja aprobat de către Parlamentul European, adică un fel de variantă finală a legii. Asta înseamnă că va trebui să aștept mai întâi apariția legii (preconizată pentru luna Noiembrie), să fac eventualele modificări și abia apoi să dau “bun de tipar”.

Sper să fiți mulțumiți de ceea ce veți cumpăra și să nu vă pară rău după bani ☺ .

Cristian Popa