



SIGURANȚA ALIMENTARĂ

Politica europeană în materie de siguranță alimentară are două obiective principale: protejarea sănătății umane și a intereselor consumatorilor și promovarea bunei funcționări a pieței unice europene. Astfel, Uniunea Europeană se asigură că sunt stabilite și respectate norme de control în domenii precum igiena produselor alimentare și a furajelor, sănătatea animalelor, sănătatea plantelor și prevenirea contaminării produselor alimentare cu substanțe externe. Uniunea reglementează, de asemenea, etichetarea produselor alimentare și a furajelor.

TEMEI JURIDIC

Articolele 43, 114, articolul 168 alineatul (4) și articolul 169 din Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene.

CONTEXT GENERAL

În urma unei serii de crize legate de produsele alimentare și furaje (de exemplu, epidemia de encefalopatie spongiformă bovină și criza dioxinei), politica UE în materie de siguranță alimentară a făcut obiectul unei reforme substanțiale la începutul anilor 2000. A fost definită abordarea „de la fermă la consumator”, garantând un nivel înalt de siguranță în toate etapele procesului de producție și de distribuție pentru toate produsele alimentare comercializate în cadrul UE, fie că acestea sunt produse în UE sau importate din țări terțe. Acest corpus legislativ reprezintă un sistem complex și integrat de norme care acoperă întregul lanț alimentar, de la hrana și sănătatea animalelor, protecția plantelor și producția de alimente până la prelucrare, depozitare, transport, import și export și vânzările cu amănuntul.

REALIZĂRI

A. Legislația generală

Un regulament-cadru stabilește [principiile și cerințele generale](#) ale legislației UE privind alimentele și furajele ținând seama de „principiul precauției” (2.5.1). Regulamentul instituie o procedură pentru evaluarea riscurilor și stabilește dispoziții generale privind trasabilitatea alimentelor și furajelor. De asemenea, introduce Sistemul de alertă rapidă pentru alimente și furaje (RASFF), permițând statelor membre și Comisiei să facă schimb de informații rapid și să își coordoneze răspunsurile la amenințările pe care le pot reprezenta alimentele și furajele pentru sănătate. Totodată, acesta instituie Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA), a cărei sarcină este evaluarea tuturor riscurilor legate de lanțul alimentar și informarea cu privire



la acestea. După o verificare a adecvării și drept răspuns la inițiativa cetățenească europeană privind glifosatul, UE și-a revizuit legislația generală privind produsele alimentare cu scopul de a îmbunătăți transparența evaluării riscurilor realizate de EFSA și independența studiilor științifice care stau la baza acestora și de a îmbunătăți cooperarea cu statele membre în ceea ce privește furnizarea de experți și de date. Se vor revizui și alte acte legislative esențiale în domenii precum alimentele noi, OMG-urile, pesticidele, materialele care intră în contact cu alimentele și aditivii alimentari, pentru a le alinia după revizuirea legislației generale privind produsele alimentare și pentru a spori transparența.

B. Igiena produselor alimentare

În aprilie 2004, în contextul abordării „de la fermă la consumator”, a fost adoptat un nou cadru legislativ, cunoscut drept „pachetul de măsuri privind igiena”, în care s-au abordat [igiena produselor alimentare](#), [s-au stabilit norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală](#) și s-a introdus un cadru comunitar pentru [controalele oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman](#), care stabilește, de asemenea, norme specifice pentru carnea proaspătă, moluștele bivalve, lapte și produsele lactate. Pachetul atribuie responsabilitatea pentru igiena produselor alimentare direct diferiților actori din cadrul lanțului alimentar prin intermediul unui sistem care se autoreglementsază, utilizând metoda HACCP („analiza riscurilor și punctele critice de control”), monitorizat prin controale oficiale care trebuie efectuate de autoritățile competente.

C. Contaminarea produselor alimentare

Contaminarea produselor alimentare poate rezulta natural sau ca urmare a practicilor de cultivare sau a proceselor de producție. Pentru a proteja sănătatea publică, s-au stabilit niveluri maxime ale contaminanților din produsele alimentare, ca de exemplu nitrați, metale grele și dioxine, și acestea sunt revizuite periodic. Reziduurile din produse alimentare pot proveni și de la animale folosite pentru producția de alimente cărora li s-au administrat medicamente de uz veterinar sau care au fost expuse la pesticide sau produse biocide. Limitele maxime de reziduuri se stabilesc și se actualizează periodic. Nu este permisă comercializarea în UE a produselor alimentare care conțin cantități inacceptabile de contaminanți.

În plus, există norme privind materialele care intră în contact cu alimentele, cum ar fi materialele folosite pentru transportarea sau prelucrarea alimentelor, dar și materialele folosite ca ambalaje sau vesela. Un [regulament-cadru](#) stabilește cerințele generale pentru toate materialele și obiectele relevante, asigurând faptul că aceste materiale nu își transferă componentele în alimente în cantități care ar putea periclita sănătatea umană; măsuri specifice ale UE, care să prevadă dispoziții mai detaliate, pot fi adoptate pentru cele 17 materiale și obiecte care vin în contact cu produsele alimentare enumerate în anexa I. În ceea ce privește plasticul, de exemplu, au fost introduse restricții privind substanța bisfenol A, utilizată în biberonele din plastic pentru sugari.

D. Etichetarea produselor alimentare

Cadrul juridic referitor la etichetarea produselor alimentare este conceput pentru a garanta accesul consumatorilor la informații clare, inteligibile și fiabile privind conținutul și compoziția produselor, cu scopul de a proteja sănătatea și interesele consumatorilor.



De exemplu alergenii, precum soia, glutenul sau lactoza, trebuie indicați clar pe ambalaj. Principala noutate introdusă de noul regulament privind [informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare](#) aplicabil din decembrie 2016 este obligația impusă producătorilor de a indica prezența alergenilor în produsele alimentare neambalate, de exemplu în restaurante și cantine, originea cărnii neprelucrate (pentru anumite tipuri de carne, altele decât carnea de vită, a cărei origine trebuie deja să fie etichetată) și prezența imitațiilor de produse alimentare, cum ar fi produsele vegetale care înlocuiesc brânza sau carnea. Dispoziții specifice privind [indicarea locului de origine pe etichetă](#) stabilesc detaliile, impunând (cu unele excepții) indicarea pe carnea preambalată proaspătă, refrigerată și congelată a locului de creștere și a locului de sacrificare a animalelor din specia porcină, ovină, caprină și a păsărilor de curte.

Etichetarea, prezentarea sau publicitatea alimentelor nu trebuie să inducă în eroare consumatorii. Există norme clare pentru mențiunile nutriționale și de sănătate autorizate (ca de exemplu „cu conținut scăzut de grăsimi” sau „bogat în fibre” sau afirmații privind relația dintre alimente și sănătate). Astfel de mențiuni trebuie să fie bazate pe dovezi științifice și pot fi găsite într-un registru public al UE.

Un nou regulament privind [alimentele destinate unor grupuri specifice](#) renunță la conceptul unei categorii vaste de produse alimentare „dietetice” în favoarea unor norme destinate unor grupuri vulnerabile specifice de consumatori, precum sugarii și copiii de vârstă mică, persoanele cu afecțiuni medicale speciale și cele privind dietele hipocalorice pentru controlul greutateii.

E. Substanțele adăugate alimentelor

Aditivii alimentari, enzimele alimentare sau aromele alimentare – substanțe cunoscute și ca „amelioratori alimentari” – sunt substanțe care, de obicei, nu sunt consumate ca atare și care sunt adăugate intenționat în produsele alimentare într-un scop precis, de exemplu pentru colorare, îndulcire sau conservare. Există norme care reglementează procedura de autorizare, condițiile de utilizare și indicarea pe etichetă a acestor substanțe. Același lucru este valabil și pentru suplimentele alimentare precum vitaminele și mineralele care pot fi adăugate în alimente cu scopul de a le îmbogăți sau de a le accentua caracterul nutrițional specific, cu condiția ca ele să figureze pe lista specifică a substanțelor permise și a surselor permise ale acestora.

F. Sănătatea animalelor și a plantelor

Reglementările UE includ dispoziții generale privind supravegherea, notificarea și tratarea bolilor contagioase și a vectorilor acestora în vederea garantării siguranței în lanțul alimentar. [Actualul cadru legislativ pentru organizarea controalelor oficiale](#) a fost instituit pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind furajele și alimentele și cu normele în materie de sănătate animală și de bunăstare a animalelor. În mai 2013, Comisia a prezentat un nou pachet legislativ care include propuneri privind sănătatea animalelor, sănătatea plantelor, materialul de reproducere vegetal și controalele oficiale. Pachetul prevede o abordare a protecției sănătății animalelor bazată în mai mare măsură pe riscuri, cu scopul de a spori eficiența controalelor oficiale pentru a evita cât mai mult posibil crizele alimentare și cazurile de fraudă. Noua legislație a UE privind sănătatea animalelor (Regulamentul privind [bolile transmisibile ale animalelor](#)), adoptat în martie 2016 și aplicabil din aprilie



2021, se concentrează asupra prevenirii și eradicării bolilor animalelor prin clarificarea responsabilităților și asigurarea depistării timpurii și a controlului. Noul regim fitosanitar (Regulamentul privind [măsurile de protecție împotriva organismelor dăunătoare plantelor](#)) vizează protejarea culturilor, fructelor, legumelor și pădurilor împotriva pătrunderii sau răspândirii organismelor dăunătoare plantelor sau a bolilor. Acesta se va aplica în mare parte din decembrie 2019, la fel ca și [noul regulament privind controalele oficiale](#), care va acoperi inclusiv sănătatea plantelor și subprodusele de origine animală.

G. Legislația privind furajele și etichetarea acestora

Operatorii din sectorul hranei pentru animale trebuie să se asigure că toate etapele de producție, prelucrare și distribuție aflate sub controlul lor sunt conforme cu normele UE privind [igiena furajelor](#) și trebuie să garanteze trasabilitate totală. Aceasta include importurile și exporturile de furaje din și către țări terțe. Fermierii sunt obligați să mențină riscurile de contaminare biologică, chimică și fizică a furajelor, animalelor și produselor de origine animală la nivelul cel mai scăzut posibil atunci când hrănesc animale de la care se obțin alimente. O directivă specifică stabilește limitele maxime pentru [substanțele nedorite din furaje](#), inclusiv pentru metale grele, și interzice diluarea materiilor prime furajere contaminate. Reglementările privind [etichetarea și comercializarea furajelor](#) sunt stabilite pentru a asigura un nivel ridicat de siguranță a furajelor și, în final, de protecție a sănătății publice și pentru a furniza informații adecvate utilizatorilor și consumatorilor. Dispozițiile referitoare la [medicamentele de uz veterinar](#) și [furajele cu adaos de medicamente](#) au fost actualizate prin două noi regulamente [Regulamentul (UE) [2019/6](#), respectiv [2019/4](#)].

H. Alimentele noi

Alimentele noi, adică alimentele care nu se consumau în cantități semnificative în UE înainte de mai 1997, trebuie supuse unei evaluări a siguranței înainte de a fi comercializate în UE. Începând din 2018 se aplică un [nou regulament](#), care permite accesul mai facil la alimente inovatoare, menținând totodată un nivel ridicat de siguranță alimentară. Acesta introduce o procedură de autorizare online simplificată, centralizată la nivelul UE, pentru alimentele noi și alimentele convenționale provenite din țări terțe (care sunt considerate alimente noi în UE). Înaintea autorizării, EFSA efectuează o evaluare științifică centralizată a siguranței, definind condițiile de utilizare, desemnarea ca aliment și cerințele de etichetare. Toate alimentele noi autorizate sunt incluse într-o listă pozitivă. Până la intrarea în vigoare a unei legislații specifice privind produsele alimentare obținute de la animale clonate, aceste alimente intră în domeniul de aplicare al acestui regulament și ar trebui, prin urmare, etichetate în mod corespunzător.

I. Organismele modificate genetic (OMG)

Un OMG este un „organism, cu excepția ființelor umane, în care materialul genetic a fost modificat printr-o modalitate ce nu se produce natural prin împerechere și/sau recombinare naturală”^[1]. Plantele pot fi modificate prin biotehnologii moderne, de exemplu pentru a le face rezistente la boli sau pentru a le spori randamentul. Pe

[1]Directiva 2001/18/CE (JO L106, 17.4.2001).



baza principiului precauției, UE a stabilit un cadru juridic strict pentru cultivarea sau comercializarea OMG-urilor utilizate în alimente sau furaje. Înainte ca un OMG să poată fi introdus pe piață, EFSA, împreună cu organismele științifice ale statelor membre, efectuează o evaluare științifică a riscurilor pentru a exclude orice pericol la adresa sănătății umane sau animale și a mediului. După primirea avizului emis de EFSA, Comisia (care se poate abate de la acesta) pregătește un proiect de decizie prin care acordă sau refuză autorizarea, urmând ca acesta să fie supus unui vot cu majoritate calificată în cadrul unui comitet de experți alcătuit din reprezentanți ai statelor membre. În cazul în care nu se emite niciun aviz, adică nu s-a obținut o majoritate calificată pentru sau împotriva autorizării, Decizia finală îi revine Comisiei. Orice aliment sau furaj autorizat fabricat din OMG-uri sau care conține OMG-uri trebuie să fie trasabil și clar etichetat ca atare, astfel încât consumatorii să poată lua decizii în cunoștință de cauză. Statele membre au posibilitatea [de a restricționa sau de a interzice](#) cultivarea OMG-urilor pe teritoriul lor, chiar dacă aceasta este autorizată la nivel european.

ROLUL PARLAMENTULUI EUROPEAN

În urma scandalului cărnii de cal și a altor cazuri de fraudă cu produse alimentare, Parlamentul a solicitat indicarea obligatorie a originii, în special, a cărnii utilizate ca ingredient în alimentele prelucrate. Parlamentul și Consiliul au convenit noi norme pentru înăsprirea inspecțiilor oficiale ale produselor alimentare, care au drept scop îmbunătățirea trasabilității alimentelor și combaterea fraudei. În timpul negocierilor, Parlamentul a reușit să consolideze asigurarea respectării legislației în ceea ce privește practicile frauduloase sau înșelătoare. Parlamentul este deosebit de vigilent și în ceea ce privește amenințările pe care le implică pentru sănătatea consumatorilor animalele clonate și nanomaterialele sau OMG-urile. Parlamentul controlează proiectele de propuneri de autorizare sau de reînnoire a autorizării noilor plante modificate genetic precum porumbul sau soia și se opune în mod regulat acestora.

După ce au fost exprimate preocupări legate de riscurile pe care le prezintă utilizarea substanței ierbicide glifosat în agricultură, Parlamentul a instituit în 2018 o comisie specială (PEST) care să examineze procedura UE de autorizare a pesticidelor. În timpul revizuirii legislației generale privind produsele alimentare, cu scopul de a spori transparența în lanțul alimentar, Parlamentul a luptat pentru a asigura faptul că înainte de autorizarea introducerii pe piață a unui produs se publică studii privind siguranța acestora.

Tina Ohliger
05/2019

