

## CERINȚE LEGALE PRIVIND ETICHETAREA PRODUSELOR ALIMENTARE LA NIVELUL UNIUNII EUROPENE

### LEGAL REQUIREMENTS FOR FOODS LABELING ON THE EUROPEAN UNION

Daniela Nuță<sup>1</sup>, Anca Maria Moldoveanu<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universitatea de Medicină și Farmacie Carol Davila

Autor corespondent: Daniela Nuță, [daniela.nuta@insp.gov.ro](mailto:daniela.nuta@insp.gov.ro)

#### Abstract:

In the last years the food is important and, sometimes determinant factor for human pathology. In this context, the important key for promote the healthy food and maintaining of population health is the food legislation which is changed in accordance with the food pathology, market needs and others. Therefore, the Regulation (EU) no 1169/2011 of the European Parliament and of the Council on the provision of food information to consumers must be applied by all European Union Member States, including Romania.

**Key-words:** *food labelling, food legislation, consumer*

#### Introducere

Deoarece alimentul reprezintă de multe ori un factor favorizant și uneori chiar determinant în patologia umană [6], un pilon important în promovarea unei alimentații sănătoase și în menținerea stării de sănătate a populației îl reprezintă legislația din domeniul alimentului care se modifică și se actualizează permanent în funcție de patologia alimentară apărută, de cerințele de pe piața comunitară și de alți factori implicați [10].

În acest context, informarea cât mai corectă și cât mai completă a consumatorului privind alimentele consumate reprezintă un deziderat important la nivelul tuturor statelor membre ale Uniunii Europene și implicit la nivelul României. De aceea, legislația comunitară referitoare la etichetare, respectiv Regulamentul Uniunii Europene nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, acoperă numeroase aspecte ale acestui domeniu. De asemenea, acest regulament aduce și numeroase elemente noi față de legislația existentă deja [4, 8], dintre care mai importante ar fi cele legate de informarea mai bună privind substanțele cauzatoare de alergii sau intoleranțe alimentare, de informații nutriționale obligatorii și de vânzarea alimentelor la distanță,

Respectivul regulament se aplică ca atare în orice stat membru al Uniunii Europene, inclusiv în România, fără a mai fi transpus prin alte acte legislative la nivel național.

#### Cerințe obligatorii pentru etichetarea corectă a alimentelor [4, 8].

În primul rând, informațiile de pe etichetă nu trebuie să inducă în eroare consumatorii la achiziționarea produselor alimentare în privința:

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

De asemenea, pe eticheta oricărui produs alimentar trebuie să fie inscripționate, în mod obligatoriu, anumite elemente prin care consumatorii să-și aleagă în cunoștință de cauză produsele alimentare. Astfel, în cele ce urmează, vom arăta care este motivul pentru ca aceste elemente să fie trecute pe etichetă.

*Denumirea produsului* este un element de bază pentru alegerea alimentului în funcție de necesități, definește natura, genul, specia, sortul sau proprietățile alimentului ori ale materiilor prime utilizate la obținerea lui. Denumirea poate fi însoțită de desene (de exemplu un pui în cazul produselor din carne de pui, diferite fructe în cazul produselor pe bază de fructe, etc.) sau de informații referitoare la utilizare care fac ca produsul respectiv să nu fie confundat cu altele

similare.

*Lista ingredientelor* folosite pentru obținerea alimentului respectiv cuprinde informații care se pot grupa în trei categorii, și anume:

- materiile prime de bază care s-au folosit la prepararea produsului, în ordine descrescătoare a aportului lor cantitativ,
- aditivii alimentari, precum și
- ingredientele care provoacă alergii/intoleranțe alimentare.

Trebuie făcută precizarea că ingredientele care produc alergii sau intoleranțe alimentare trebuie evidențiate foarte clar, atât pe eticheta produselor care se vând la raft, cât și pe lista meniurilor din unitățile de alimentație publică deoarece persoanele care prezintă aceste probleme de sănătate trebuie să fie foarte corect informate în legătură cu compoziția produsului alimentar [8, 9].

În regulamentul amintit mai sus sunt listate cele 14 categorii de astfel de alimente și ingrediente alimentare, dintre care putem aminti: glutenul care reprezintă principala proteină conținută în toate tipurile de grâu, dar și secară și orz; lactoza care este principalul glucid din lapte; oul; peștele; fructele oleaginoase (nuci, alune, fistic, arahide) etc. Această cerință obligatorie de etichetare alergenă, atât pentru produsele ambalate, cât și pentru cele care se consumă în unități de alimentație publică, a apărut relativ recent datorită dezvoltării alergiilor de natură alimentară.

*Cantitatea netă* reprezintă valoarea pentru care plătește cumpărătorul, în funcție de scopul și necesitățile sale.

*Data durabilității minime* sau data limită de consum este limita de timp stabilită de către producător în care alimentul își menține caracteristicile organoleptice specifice, în condiții de transport și de depozitare corespunzătoare.

*Condițiile de utilizare* sunt necesare mai ales în cazul produselor perisabile, cu durabilitate mică, care necesită păstrarea la anumite temperaturi.

*Numele și adresa operatorului* sunt elemente de identificare necesare în caz de reclamații ale consumatorilor.

Declarația nutrițională reprezintă afișarea pe etichetă a valorii energetice și a cantității de

grăsimi și acizi grași saturați, glucide și zaharuri, proteine și sare [1, 5, 7]. Menționăm că necesitatea înscrisurii declarației nutriționale a apărut ca urmare a consumului crescut de sare, de acizi grași saturați și dulciuri rafinate în rândul populației, atât la nivel european, cât și la nivel național, provenind din alimentele intens procesate din industria cărnii, brânzeturilor, conservelor, dulciurilor etc. De aceea, există recomandări ale Comisiei Europene pentru reformularea produselor alimentare în ceea ce privește conținutul de sare, de grăsimi, în special de grăsimi saturate și grăsimi trans și de zaharuri pentru consumatorii din toată Uniunea Europeană [2, 3, 10].

Declarația nutrițională nu se aplică pentru suplimentele alimentare, apele minerale naturale și alimentele cu destinație nutrițională specială deoarece pentru aceste tipuri de produse există legislație specifică cu cerințe mult mai cuprinzătoare în ceea ce privește etichetarea nutrițională.

Pe de altă parte, etichetarea și metodele prin care se realizează nu trebuie să atribuie alimentelor proprietăți de prevenire, tratare sau vindecare a bolilor sau să facă referire la asemenea proprietăți, excepție făcând apele minerale naturale terapeutice și orice aliment dietetic pentru scopuri medicale speciale.

### **Impactul asupra sănătății publice**

Etichetarea corectă a produselor alimentare, conform cerințelor legale în vigoare, are implicații majore asupra consumatorului și comportamentului său alimentar. În primul rând acesta este protejat împotriva practicilor neloiale și înșelătoare, inclusiv împotriva falsificării alimentului. De asemenea, afișarea ingredientelor, precum și a declarației nutriționale sunt foarte importante pentru informarea corectă asupra anumitor nutrienți care au efecte mai mult sau mai puțin benefice pe sănătatea consumatorului. De exemplu, conținutul mare în acizi grași saturați poate informa consumatorul că acel produs trebuie consumat numai ocazional sau deloc, în favoarea unui aliment care are afișat pe etichetă un conținut crescut în acizi grași mono și polinesaturați. În al treilea rând, educarea în special a copiilor în vederea citirii corecte a etichetei unui produs alimentar poate contribui la alegerea mai bună a unui aliment și astfel la scăderea incidenței bolilor

care au o componentă alimentară importantă, cum este obezitatea.

### Concluzii

Consumatorul are dreptul să fie informat, inclusiv prin inscripționarea etichetei alimentelor, pentru a lua decizii pentru un mod de viață sănătos. Prin alegerea corectă a alimentelor se poate promova în rândul populației o alimentație sănătoasă care este o componentă importantă a unui stil de viață sănătos recomandat de către toate forurile responsabile în domeniu: Organizația Mondială a Sănătății, Comisia Europeană, Organizația pentru Alimentație și Agricultură, Comisia Codex Alimentarius etc. [3, 10].

Astfel, numai prin abordarea interdisciplinară din mai multe sectoare, printre care educația, sportul, politica de protecție a consumatorilor, agricultura, cercetarea etc. se poate ajunge la scăderea incidenței bolilor generate de aliment, element important în asigurarea unui nivel ridicat de protecție a sănătății umane.

### Bibliografie:

- [1] Addressing salt intakes in Europe, European Food Information Council Newsletter, no.73, July/August 2010;
- [2] Cartea Albă a Comisiei Europene privind problemele de sanatate legate de alimentație, excesul de greutate și obezitate, 2007;
- [3] Codex Alimentarius, Cerințe generale, vol I, 1992;
- [4] Ghidul privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, Romalimenta - ANPC;
- [5] Low M.R. Salt and blood pressure, British Food J, 1995, 97, p.31-34;
- [6] McLean W.P., Nutritional risk: Concepts and implications, 393-40, In: Gittinger J.P, Leslie J, Hoisington C (ed) Food policy: integrating supply, distribution, and consumption, Johns Hopkins University Press, Baltimore, 1987;
- [7] Nutrition labelling becomes mandatory in Europe, European Food Information Council Newsletter, no. 81, March/April 2012;
- [8] Regulamentul Uniunii Europene nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei;
- [9] Regulamentul (CE) nr 41/2009 al Comisiei din 20 ianuarie 2009 privind compoziția și etichetarea produselor alimentare adecvate pentru persoanele cu intoleranță la gluten
- [10] WHO European Food and Nutrition Action Plan 2014 – 2020