

Siguranța alimentară este esențială pentru sănătate

Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor (ANPC) a emis un ordin – Ord. nr. 201/2022 – care stabilește „modalitățile de informare a consumatorilor cu privire la informațiile privind produsele finite/mâncărurile preparate și/sau oferite spre comercializare consumatorului pentru consumul pe loc sau la domiciliu de către unitățile de restaurație colectivă”.

Potrivit acestui ordin, informațiile trebuie să fie vizibile, ușor accesibile, lizibile, de neșters și să nu fie acoperite de alte materiale scrise sau foto. Astfel, pentru fiecare preparat din meniu trebuie să existe: lista detaliată a ingredientelor ce depășesc 20 de grame, declarația nutrițională, lista aditivilor folosiți grupați pe categorii, lista alergenilor și a



alergenilor potențiali, indicarea ingredientelor provenite din produse congelate. În cazul livrărilor la domiciliu, aceleași informații trebuie să fie disponibile, la cerere, la comenzile prin telefon și pe site-ul unde a fost făcută comanda, precum și în pachetul trimis clientului, fie în pungă, fie ca etichete pe produse. În cazul meniului extins, lista trebuie

să includă și ingredientele compuse, cum ar fi sosurile, alături de aditivi și alergeni în meniul rezumat. De menționat că, indiferent că este vorba de produse de origine animală, procesate sau neprocesate, de produse ambalate sau îmbuteliate, reglementările pentru industria alimentară cer indicarea valorii nutritive a oricărui tip de aliment.



Formulă de calcul vs analize de laborator

Pentru a lămurii câteva aspecte legate de ceea ce înseamnă determinarea valorii nutriționale pentru operatorii din industria alimentară, am stat de vorbă cu **dr. Andrei Nicolau**, medic veterinar, directorul general al unei rețele private de laboratoare de analize, acreditată RENAR, cu puncte de lucru în Bacău și în Cluj-Napoca.

Ordinul ANPC cu numărul 201/2022 are la bază, printre altele, Regulamentul (UE) nr. 1169/2011. De ce a durat atât până să ne aliniem și noi la acesta?

Toate țările membre UE au avut o perioadă de tranziție, să își pună legislația la punct, să investească în diferite metode de analiză sau moduri de a informa cetățenii. Restaurantele au avut și ele un termen pentru a declara valoarea nutrițională a produselor oferite consumatorilor. De menționat că, mai ales în perioada pandemiei, restaurantele au reprezentat o zonă importantă în alimentație, pentru că mare parte din populație comanda acasă mâncare – restaurantele fizice au devenit tot mai virtuale, iar comenzile online au crescut în acea perioadă.

Determinarea valorii nutriționale se poate face local, la nivelul fiecărui restaurant?

Nu. Comisia a dat două opțiuni în acest sens. Prima ar fi să folosească o aplicație bazată pe o formulă

matematică. Acolo se introduc ingredientele, cantitățile și se calculează automat valoarea nutrițională, numărul de calorii și toate informațiile solicitate. Cealaltă variantă, care din punctul meu de vedere este cea corectă și exactă și care ar informa cu adevărat consumatorul, este reprezentată de analizele de laborator care se fac la produsul finit.

„Eu cred mai mult în analizele de laborator”

E clar că nu agreeți formula pusă la dispoziție de Comisie. De ce?

Nu aș spune că nu o agreez, însă în acea formulă de calcul se folosesc valori ale produselor crude. Pe când respectivele produse se amestecă, se tratează termic, se pun diverse ingrediente... au loc niște combinații fizice și chimice acolo, care influențează acele valori. Laboratorul, în schimb, primește produsul finit. De exemplu, la tratarea termică a unui produs se evaporă apă. E clar că umiditatea, care influențează valoarea energetică, scade în momentul tratării termice. Este evident că și calculul final va fi diferit de cel pe care îl face o aplicație pur și simplu.

Contează foarte mult și baza de date utilizată de acea platformă.

Da. Dar trebuie știut că baza de date de care dispune aplicația nu poate să acopere varietatea de ingrediente care există în lumea aceasta. De aceea este important să fie analizat produsul finit.

Indiferent de ce s-a pus acolo, analizele de laborator vor spune exact câtă proteină, câtă umiditate, câte glucide, câte zaharuri sunt în acel produs final. Unii tratează la 200 de grade, alții la 120 de grade, unii pun mai multă făină, alții pun mai puțină, întotdeauna produsul final este cel care ajunge pe masa consumatorului. Analizele de laborator sunt singurele care pot oferi informația corectă consumatorului. O persoană care urmează o dietă sau trebuie să respecte niște reguli ar putea avea surprize dacă se ghidează după acea formulă matematică.

Cei din industria alimentară apelau până acum la astfel de laboratoare?

Nu prea! Știți prea bine că omul nu face nimic dacă nu este obligat. Pentru că a existat acel regulament din 2011, marile lanțuri de fast-food și-au implementat din timp această procedură. De altfel, singurele solicitări pe care le aveam erau din partea celor care produceau mâncare, cei care făceau produs finit, ceea ce găsim în supermarket ș.a.m.d. Pentru un restaurant, dacă trebuie să facă niște analize, înseamnă un cost suplimentar, pe care de multe ori nu și-l permite. Cine a fost conștient și responsabil și-a dat seama de mersul lucrurilor și a implementat din timp aceste proceduri. Acum nu mai este vorba de o opțiune, ci de o lege care trebuie pusă în aplicare. Fie că se folosește acea aplicație, pe care eu nu o

recomand, dar poate fi folosită și este în regulă, fie că se fac analize, este obligatoriu. A devenit deja obligatoriu din 15 martie.

Big Eight

Sunt suficiente laboratoare în România pentru a face față solicitărilor care vor veni?

România este puțin atipică din acest punct de vedere, în sensul bun al cuvântului de data aceasta, deoarece deține o rețea vastă de laboratoare sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, capabilă să facă complet sau parțial aceste analize. Știți că în fiecare județ există o Direcție Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (DSVSA), care deține un laborator sanitar veterinar. Până prin 2008-2010, singurele laboratoare veterinare din România erau cele 41 deținute de DSVSA-urile județene și trei institute, deci 44 de laboratoare ale Autorității Veterinare (ANSVSA). Mai existau niște laboratoare în cadrul Direcțiilor de Sănătate Publică, pentru că și ei mai fac analize de igienă la alimente. A început apoi să se dezvolte și piața privată de laboratoare pentru că a apărut o necesitate, prin faptul că volumul de probe a crescut. Acum cred că sunt pe piața din România în jur de 60-70 de laboratoare sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, din care aproximativ 20 sunt private.

Sunt multe analizele care trebuie făcute?

Determinarea acestei valori nutriționale necesită 11 analize, dintre care opt sunt obligatorii. Noi, de exemplu, facem acest pachet de opt analize și avem contracte cu încă trei laboratoare internaționale pentru celelalte trei. În Europa, aceste opt analize obligatorii se numesc Big Eight. Toată lumea asta caută.

De câți ani lucrați în domeniul acesta?

Sunt medic veterinar de 17 ani. Toată cariera mea s-a bazat pe partea de analiză și management de laborator și expertiză în microbiologie și siguranța alimentelor, activând în cadrul Institutului de Igienă și Sănătate Publică Veterinară (IISPV) și al Autorității Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor (ANSVSA). Începând de anul trecut, am preluat o poziție de director general la rețeaua de laboratoare private pentru siguranța alimentelor Labrom, care își desfășoară activitatea în Bacău și în Cluj-Napoca. Am participat la diferite proiecte normative privind siguranța alimentelor, management de laborator atât în cadrul Comisiei Europene, cât și la nivel național, sub tutela ANSVSA și împreună cu Ministerul Agriculturii, Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor. Am lucrat în cadrul unor proiecte în ceea ce privește conceptul One Health legat de consumul de substanțe antimicrobiene în România.

Dan Dumitru Mihalache