



PUBLICAȚIA TEMATICĂ NR. 36, AN II

CODEX ALIMENTARIUS



UNIUNEA EUROPEANĂ



MINISTERUL AGRICULTURII
ȘI DEZVOLTĂRII RURALE





Textul acestei publicații are doar scop informativ și nu implică răspundere juridică.

Informații suplimentare despre Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale și USR pot fi accesate pe Internet: www.madr.ro; www.rndr.ro

USR: Departamentul Publicații, 2015

Fotografie coperta I: Antoniu Bumb

Credite foto: Antoniu Bumb, fotolia.com

© RNDR, 2015

Reproducerea textelor este autorizată cu condiția menționării sursei.

CUPRINS

ABREVIERI	2
INTRODUCERE	3
CE ESTE CODEX ALIMENTARIUS	4
IMPLEMENTAREA NORMELOR CODEX ALIMENTARIUS ÎN ROMÂNIA	6
ORGANISMELE MODIFICATE GENETIC ȘI ROLUL CODEX ALIMENTARIUS ÎN EVALUAREA SIGURANȚEI ACESTORA	10
AGRICULTURA ECOLOGICĂ: O ALTĂ PERSPECTIVĂ ASUPRA CODEX ALIMENTARIUS	22
SIGURANȚA ALIMENTELOR ÎN CONFORMITATE CU CODEX ALIMENTARIUS: PRINCIPIU DE BAZĂ	
AL PRACTICII EUROPENE	28
REGLEMENTAREA ADITIVILOR ALIMENTARI ÎN CODEX ALIMENTARIUS	34
CONCLUZII	39
BIBLIOGRAFIE	40

ABREVIERI

ANSVSA	Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor
EFSA	Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară
FAO	Organizația Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
MFS	Ministerul Sănătății și Familiei
OMG	Organisme Modificate Genetic
ONU	Organizația Națiunilor Unite
WHO	Organizația Mondială a Sănătății
WTO	Organizația Mondială a Comerțului
UE	Uniunea Europeană

INTRODUCERE

Codex Alimentarius reprezintă, conform unei definiții minimale, un set de norme internaționale menite să protejeze sănătatea consumatorilor și să asigure practici oneste în domeniul comerțului alimentar. Având în vedere fluiditatea pieței europene când vine vorba de producția și exportul de alimente, necesitatea unor standarde comune a fost o idee considerată oportună de toate statele membre ale Uniunii Europene. Adoptarea Codexului în diferite țări nu a fost însă un proces fără dificultăți. Când vine vorba de sănătate și de siguranța alimentară e inevitabil ca orice act normativ să nască dezbateri în societatea civilă.

În România, o parte a presei a adoptat o atitudine critică asupra rolului și conținutului Codex Alimentarius. Ce a lipsit însă a fost o analiză aprofundată a normelor promovate de codul alimentar. A lipsit chiar o simplă prezentare a acestor norme sau măcar a acelor subiecte care prin natura lor devin efervescente când sunt prezentate opiniei publice.

Numărul de față al Publicației tematice își propune să facă tocmai acest lucru. Dezbaterea pe tema siguranței alimentare este mai actuală ca oricând. Într-o piață



internațională în care asigurarea unei cantități mari de alimente devine o prioritate, discuțiile despre calitatea hranei și standardele care asigură calitatea sunt, de asemenea, prioritare. Teme precum Organismele Modificate Genetic sau avantajele și dezavantajele alimentelor care se bazează pe aceste produse vor rămâne subiecte fierbinți. Alternativele alimentare cum ar fi produsele ecologice sunt de asemenea un capitol important al dezbaterii comunitare privind agricultura și industria alimentară. Aditivii alimentari, mult dezbătutele E-uri, vor continua să preocupe opinia publică. Toate acestea sunt puncte importante din Codex Alimentarius și vor fi prezentate în paginile care urmează.

❖ CE ESTE CODEX ALIMENTARIUS?



Codex Alimentarius este o colecție de norme (standarde) alimentare internațional adoptate, prezentate într-o manieră unitară, furnizând astfel un punct de referință unic la nivel internațional. Aceste norme alimentare sunt adoptate în cadrul Comisiei Codex Alimentarius, cu scopul protejării sănătății consumatorilor și asigurării unor practici oneste în comerțul alimentar.

Standardele Codex Alimentarius se utilizează în mod facultativ în relațiile comerciale. Urmăresc să încurajeze și promoveze elaborarea și aprobarea definițiilor și a cerințelor pentru produsele alimentare, să ajute la armonizarea lor și, prin punere în practică, să faciliteze comerțul internațional. Ce conține Codex Alimentarius?

- standarde pentru toate grupele de produse alimentare, prelucrate, semiprelucrate sau sub formă de materii prime, pentru distribuirea către consumator;
- prevederi referitoare la igiena alimentelor, aditivii alimentari, reziduurile de pesticide, contaminanți, etichetare și prezentare, metodele de analiză, de recoltare a probelor etc.;
- prevederi cu caracter consultativ sub forma unor coduri de practică, a unor îndrumări sau a altor măsuri recomandabile.

Standardele pentru produse alimentare, liniile directoare și alte recomandări similare elaborate de Codex Alimentarius se bazează exclusiv pe analize și dovezi științifice fundamentate printr-un studiu aprofundat al tuturor informațiilor relevante, în vederea asigurării calității și siguranței produselor alimentare. Pe temeiul lor sunt elaborate normele naționale.

Standardele Codex nu echivalează cu legile și normele naționale, ci reprezintă norme recomandate guvernelor statelor de către FAO/WHO. Sunt valoroase ca atare, prin elaborarea lor în conformitate cu principii științifice precis delimitate.



❖ IMPLEMENTAREA NORMELOR CODEX ALIMENTARIUS ÎN ROMÂNIA



România a devenit membru FAO la 9 noiembrie 1961, iar în anul 1962, în cadrul unui program comun al Organizației Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură (FAO) și al Organizației Mondiale a Sănătății (WHO), a fost înființat Codex Alimentarius, sau „codul hranei”.

Sistemul organizațional Codex Alimentarius adoptat în România este, prin natura programului internațional, de tip guvernamental, iar activitatea lui specifică se realizează în cadrul unei rețele de lucru deschise, alcătuită din organisme guvernamentale (autorități de reglementare și control în domeniul alimentelor) și nonguvernamentale (patronate, asociații) prin care se transmit informații cu privire la diverse proiecte de standarde Codex.

Elaborarea normelor Codex e inițiată de Comisia Codex, pe parcursul procedurii de adoptare a acestor norme fiind consultate și organismele internaționale interesate în domeniul respectiv.

Pentru a putea interveni în cadrul ședințelor de lucru ale Comitetelor, România trebuie să formuleze pozițiile naționale privind subiectele aflate în discuție. Instrumentele de lucru sunt Punctul Național de Contact Codex Alimentarius și Comitetul Național Codex Alimentarius, cu Secretariatul aferent.



Prin Ordonanța de Guvern nr. 42/2004 privind organizarea activității veterinare, aprobată prin Legea nr. 215/2004, cu modificările și completările ulterioare, responsabilitatea revine Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor. Prin Ordinele numărul 79 și 80 din 23.09.2004 ale Președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, s-au înființat Punctul Național de Contact Codex Alimentarius, respectiv Secretariatul Operațional Codex Alimentarius. În baza legislației în vigoare, s-a făcut notificarea către Secretariatul Comisiei Codex și documentele au început să fie transmise.



Punctul Național de Contact Codex în România, Secretariatul Operațional și Comitetul Național Codex Alimentarius sunt asigurate de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor. ANSVSA este autoritatea de reglementare în domeniul veterinar și pentru siguranța alimentelor, dar și structura de contact cu Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA). În același timp, ANSVSA reprezintă Punctul Național de Contact pentru Codex Alimentarius.

În baza celor de mai de sus, nu este posibilă „impunerea” sau „implementarea la scară globală” a prevederilor Codex Alimentarius,

fiecare stat membru al Comisiei hotărând, în funcție de necesitățile și sistemele legislative proprii, oportunitatea integrării anumitor aspecte ale Codex Alimentarius în norme obligatorii.

În prezent, Comunitatea Europeană a aderat ca membru cu drepturi depline la Codex Alimentarius. Procedura de lucru adoptată constă în întruniri ale membrilor UE, stabilirea unei poziții comune și susținerea ei numai de către delegația Uniunii Europene. Dacă până în momentul integrării România a avut dreptul să își susțină independent pozițiile, în prezent, ca membru al UE, țara noastră participă la întâlnirile Comitetelor Codex, atât în mod mediat, în privința acelor subiecte ce țin de competența UE, cât și direct.

Prevederile Codex Alimentarius devin referință obligatorie într-un singur caz, acela al litigiilor între state cu privire la comerțul sau sănătatea consumatorilor.

România, în calitate de stat membru al Uniunii Europene, aplică direct legislația comunitară la nivelul țării noastre, începând cu anul 2007.

Ca urmare, operatorii din domeniu au obligativitatea de a respecta legislația națională, regulamentele, directivele și

deciziile stabilite la nivelul Uniunii Europene și pot utiliza, opțional, standardele Codex în relațiile comerciale.



❖ ORGANISMELE MODIFICATE GENETIC ȘI ROLUL CODEX ALIMENTARIUS ÎN EVALUAREA SIGURANȚEI ACESTORA

CE SUNT ORGANISMELE MODIFICATE GENETIC (OMG) ȘI ALIMENTELE OBTINUTE DIN OMG?

OMG reprezintă organisme al căror material genetic (ADN) a fost modificat, dar nu pe cale naturală, ci prin tehnologia de recombinare (inginerie genetică). Pe baza calității lor, gene individuale sunt selectate și transferate de la un organism la altul, chiar și între specii diferite. Rezultă specii de plante modificate genetic, ale căror semințe sunt apoi utilizate la cultivare (culturi modificate genetic).

DE CE SE PRODUC ORGANISME MODIFICATE GENETIC ?

Producătorii de OMG susțin că acestea aduc avantaje consumatorului de alimente de acest tip. Avantajele înseamnă prețuri scăzute, dar și creșterea durabilității și valorii nutritive. Obiectivul inițial a fost acela de protejare a culturilor, prin crearea unor plante rezistente la boli și dăunători (insecte și virusuri) sau prin obținerea unei mai bune toleranțe la ierbicidele utilizate în agricultură.

- Rezistența împotriva insectelor se obține prin încorporarea în planta utilizată ca materie primă pentru alimente a unei





gene ce induce producerea unei toxine, genă prelevată de la un microorganism. Această toxină este utilizată de mult timp ca insecticid convențional în agricultură, nefiind toxică pentru consumul uman. Culturile OMG care produc permanent această toxină sunt mai puțin dependente de alte insecticide, folosite pentru situații în care presiunea din partea populațiilor mari de dăunători crește.

- Rezistența împotriva virusurilor se obține prin introducerea de gene de la anumite virusuri care provoacă bolile plantelor. Creșterea rezistenței

împotriva virusurilor face plantele mai puțin vulnerabile la boli cauzate de acestea, mărin­d astfel productivitatea.

- Toleranța la ierbicide se obține prin introducerea unei gene de la o bacterie ce manifestă rezistență la unele ierbicide. În situațiile în care s-a impus utilizarea ierbicidelor, cantitățile necesare de ierbicid au fost mult reduse.

ALIMENTELE PRODUSE DIN OMG („ALIMENTE NOI”) SE EVALUEAZĂ DIFERIT DIN PUNCTUL DE VEDERE AL SIGURANȚEI ÎN COMPARAȚIE CU ALIMENTELE TRADIȚIONALE?

Consumatorii consideră, în general, că alimentele tradiționale, unele cu istorie de mii de ani, sunt sigure. Atunci când apar alimente noi, obținute prin metode naturale, unele dintre caracteristicile cunoscute de la alimentele tradiționale se modifică, pozitiv sau negativ. Autoritățile din domeniul controlului oficial al alimentului respectiv efectuează în mod curent analize de risc pentru alimentele tradiționale. Este, desigur, nevoie de metode adecvate de analiză a riscului pentru alimentele noi.

Toată lumea este de acord că sunt necesare metode specifice de analiză a riscului și tocmai de aceea au fost elaborate metode

riguroase, pentru OMG și pentru alimentele noi, obținute din OMG, în relația lor cu sănătatea animalelor și a omului, precum și cu mediul. Așadar, evaluarea în momentul expunerii pe piață a alimentelor este foarte diferită în cazul alimentelor tradiționale, față de cele noi, obținute din OMG. OMS are un program special pentru asistarea autorităților naționale în identificarea alimentelor care trebuie supuse evaluării riscului, inclusiv a celor obținute din OMG.

CUM SE DETERMINĂ RISCUL POTENȚIAL AL OMG ȘI AL ALIMENTELOR DIN OMG PENTRU SĂNĂTATEA OMULUI?

Prin evaluarea siguranței alimentelor obținute din OMG se au în vedere:

- efectele directe asupra sănătății (toxicitate);
- tendința de a provoca reacții alergice (alergenicitate);
- componentele specifice care ar putea avea proprietăți nutriționale sau toxice;
- stabilitatea genelor inserate în aliment;
- efectele nutriționale asociate modificării genetice;
- orice efecte nedorite ce ar putea rezulta din transferul genetic.



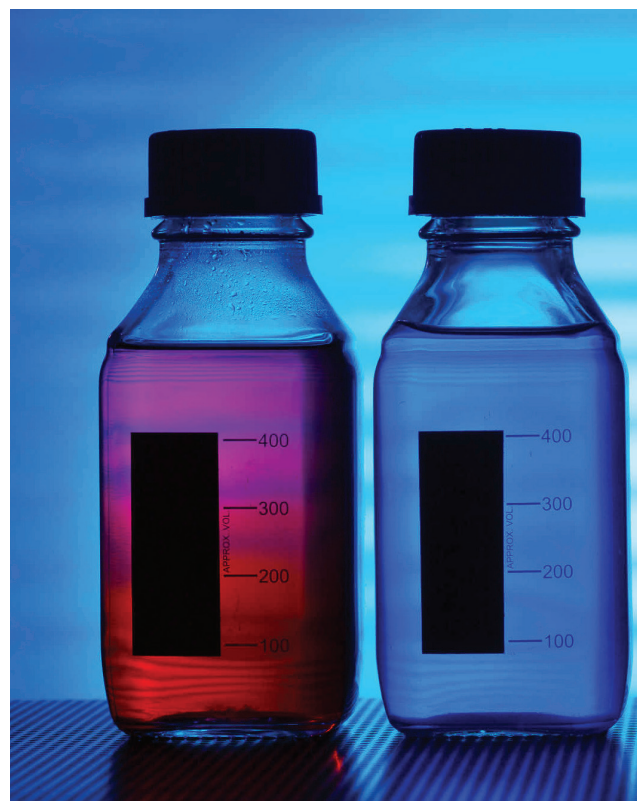
CARE SUNT PRINCIPALELE PROBLEME DE INTERES PENTRU SĂNĂTATEA OMULUI LEGATE DE OMG?

În urma discuțiilor teoretice care au acoperit o arie largă de aspecte, cele trei puncte principale de dezbatere sunt alergenicitatea, transferul genetic și transferul natural al genelor inserate artificial la celelalte culturi. În privința alergenicității, cei ce promovează OMG susțin că nu au fost evidențiate efecte alergice legate de alimentele noi comercializate până în prezent. În privința transferului de gene din alimentele noi în organismul uman sau la bacterii aflate în intestinul uman, se pune întrebarea dacă materialul genetic transferat poate afecta sănătatea oamenilor și în ce măsură o poate face. Cu toate că probabilitatea acestui transfer este foarte scăzută, experții Fondului pentru Alimentație și Agricultură (FAO) și experții OMS au recomandat neutilizarea proceselor de transfer al genelor cu rezistență la antibiotice la noile OMG.

Se consideră, pe de altă parte, că transferul natural în culturi și amestecarea semințelor provenite din culturile naturale cu cele rezultate din transfer genetic ar putea afecta siguranța alimentelor. Acest risc este real și a fost demonstrat atunci când urme de orez aprobat pentru a fi utilizat doar pentru nutrețuri au fost decelate în produsele de

orez destinate consumului uman, obținute din culturi care nu fuseseră modificate genetic în mod voluntar, în SUA. S-au adoptat strategii naționale pentru reducerea mixării, prin separarea clară a perimetrelor cu culturi (OMG și culturi convenționale).

În acest moment, se pun la punct la nivel mondial detaliile pentru monitorizarea post-punere pe piață a OMG și a alimentelor noi din OMG și pentru supravegherea continuă a siguranței alimentelor obținute din OMG.



CE ROL ARE CODEX ALIMENTARIUS ÎN EVALUAREA SIGURANȚEI OMG?

Obținerea de OMG diferite presupune utilizarea de gene diferite inserate și tehnici diferite de transfer genetic. Alimentele obținute diferă între ele și siguranța lor se analizează de la caz la caz, fără a putea emite generalități despre siguranța tuturor alimentelor din OMG.



Alimentele noi din OMG care se comercializează în prezent pe piața mondială au depășit faza analizelor de risc și, în pofida unor critici accentuate, se consideră că nu prezintă riscuri pentru sănătatea populației.

Nu au fost înregistrate până în prezent informații din care să fi rezultat efecte negative asupra sănătății omului, ca urmare a consumului de alimente din OMG, după analiza datelor din mai multe țări. Analiza continuă a riscului, bazată pe principiile Codex Alimentarius și, acolo unde este cazul, monitorizarea post-punere pe piață trebuie să stea la baza evaluării siguranței alimentelor obținute din OMG.

Modul în care autoritățile naționale au reglementat această problemă diferă. În unele țări, problema nu face obiectul vreunor reglementări. Țările care au elaborat o legislație în acest sens se concentrează în special pe analiza riscurilor pentru sănătatea consumatorilor. Țările care au legislație pentru alimente OMG acoperă și OMG în general, având în vedere atât sănătatea consumatorilor și problemele de mediu, cât și problema practică a controlului și a comerțului (posibilitățile de testare și cerințele privind etichetarea). Evident că acest din urmă aspect este în continuă evoluție.



România a adoptat legislația UE în materie de OMG. A fost adoptată Hotărârea 256/2006 privind hrana pentru animale și alimentele modificate genetic care transpune Regulamentul 1829/2003 privind hrana pentru animale și alimentele modificate genetic. De asemenea, Hotărârea 173/2006 privind trasabilitatea și etichetarea organismelor modificate genetic și trasabilitatea alimentelor și hranei pentru animale obținute din organisme modificate genetic transpune Regulamentul 1830/2003 privind trasabilitatea și etichetarea organismelor modificate genetic și trasabilitatea alimentelor și hranei pentru animale, obținute din organisme modificate genetic.

Pe piață se află acum toate cele trei tipuri de OMG pentru înființarea de culturi de plante:

- rezistente la atacurile insectelor;
- rezistente la infecțiile virale;
- cu toleranță crescută la ierbicide.

Toate genele utilizate pentru aceste modificări provin de la microorganisme. Există deja un număr de reglementări internaționale în acest sens, dar se lucrează la elaborarea de protocoale specifice pentru OMG.

Comisia Codex Alimentarius este organismul responsabil pentru elaborarea standardelor,

codurilor de practică, ghidurilor și recomandărilor care constituie Codex Alimentarius (Codul internațional al alimentului). Codex a elaborat în 2003-2004 și principiile pentru analiza riscurilor pentru om ale alimentelor obținute din OMG. Principiile Codex sunt menționate, în mod special, în Acordul Sanitar și Fito-Sanitar (SPS) al Organizației Mondiale a Comerțului (WTO) și pot fi utilizate ca referință în eventuale dispute internaționale.

Pe de altă parte, Protocolul de Biosecuritate de la Cartagena (CPB), un tratat de mediu, reglementează circulația transfrontalieră a OMG-urilor vii (LMOs). Condiția esențială a Protocolului de Biosecuritate (CPB) este ca exportatorii să solicite acordul importatorilor, înainte ca primul transport de OMG vii care urmează a fi „eliberate” în mediu să fie pregătit pentru livrare.

UE a elaborat reglementări privind OMG și alimentele produse din OMG, transpuse deja în legislația românească.

Toate produsele obținute din OMG, aflate pe piața internațională, au fost supuse unor analize ale riscului. Cercetările efectuate au fost foarte riguroase, au respectat principiile de bază privind sănătatea umană și mediul și nu au pus în evidență riscuri pentru sănătatea omului.

CONTROVERSE LEGATE DE OMG

Încă de la introducerea pe piață, pe la mijlocul anilor '90, a unui aliment OMG major (boabe de soia rezistente la ierbicide), s-a declanșat un interes crescând al politicienilor, activiștilor și consumatorilor din Europa în legătură cu acest subiect.

La sfârșitul anilor '80 și la începutul anilor '90, rezultatele deceniului precedent în domeniul cercetărilor moleculare au ajuns în atenția publicului. Până în acel moment, publicul nu era conștient, în general, de potențialul acestor cercetări.

Întrebarea cea mai frecventă a consumatorilor a fost: „Ce am eu de câștigat din asta?”. Când este vorba de medicamente, consumatorii acceptă mult mai repede tehnologiile noi, considerându-le benefice pentru sănătate. În cazul primului produs OMG introdus pe piața europeană, acesta nu părea să aducă un beneficiu direct, vizibil, consumatorului (nu era mai ieftin, nu conferea o protecție directă, nu avea un gust mai bun). Potențialul semințelor de OMG de a duce la creșterea impresionantă a recoltelor/suprafeței cultivate ar fi dus la scăderea prețurilor. Cu toate acestea, atenția publică s-a concentrat asupra elementului de risc din ecuația „risc/beneficiu”.

Încrederea consumatorilor europeni în alimentele de pe piață a fost afectată serios în urma unor evenimente nedorite care s-au produs în a doua jumătate a anilor '90, fără legătură însă cu problema OMG și a alimentelor noi (vezi crizele de Dioxină, Encefalopatie Spongiformă Bovină etc.). Acest lucru a avut un impact direct asupra discuțiilor legate de statutul alimentelor din OMG. Consumatorii s-au îndoit și de validitatea analizelor de risc (sănătate și mediu), concentrându-se asupra eventualelor efecte pe termen lung. Alte subiecte de dezbatere abordate de către organizațiile consumatorilor au fost alergenicitatea și rezistența la antibiotice. Temerile consumatorilor au afectat chiar discuțiile privind necesitatea etichetării alimentelor obținute din OMG, atunci când s-a dorit promovarea unei alegeri bazate pe informație. În același timp, s-a demonstrat practic că este dificilă detectarea urmelor de OMG în alimente, cantitățile foarte mici de OMG la nivelul acestora neputând fi determinate.

Impactul asupra comerțului cu OMG a fost major. A existat un moratoriu privind punerea pe piața UE a acestor produse. S-a elaborat o legislație detaliată și cuprinzătoare încă din anii '90. Procedura de aprobare pentru OMG-uri vii (semințe pentru culturi) cere parcurgerea unor etape





dificile. Între 1991 și 1998, a fost aprobată punerea pe piața UE a 18 OMG-uri, prin decizii ale Comisiei. În prezent, 31 de OMG-uri sunt autorizate pentru punerea pe piață.

Unele state membre au invocat clauze de salvagardare, impunând bariere temporare pentru introducerea OMG-urilor, de exemplu pentru semințele de rapiță pentru

ulei modificate genetic. Comitetul științific a analizat situația și a conchis că aceste restricții nu se justifică.

UE, prin organisme sale, a impus legislația referitoare la trasabilitate, etichetare, procedurile de autorizare, monitorizare, supraveghere, testare etc. Toate acestea au un singur scop: creșterea încrederii consumatorului.

CE EVOLUȚII SUNT DE AȘTEPTAT ÎN PERIOADA URMĂTOARE ÎN DOMENIUL OMG?

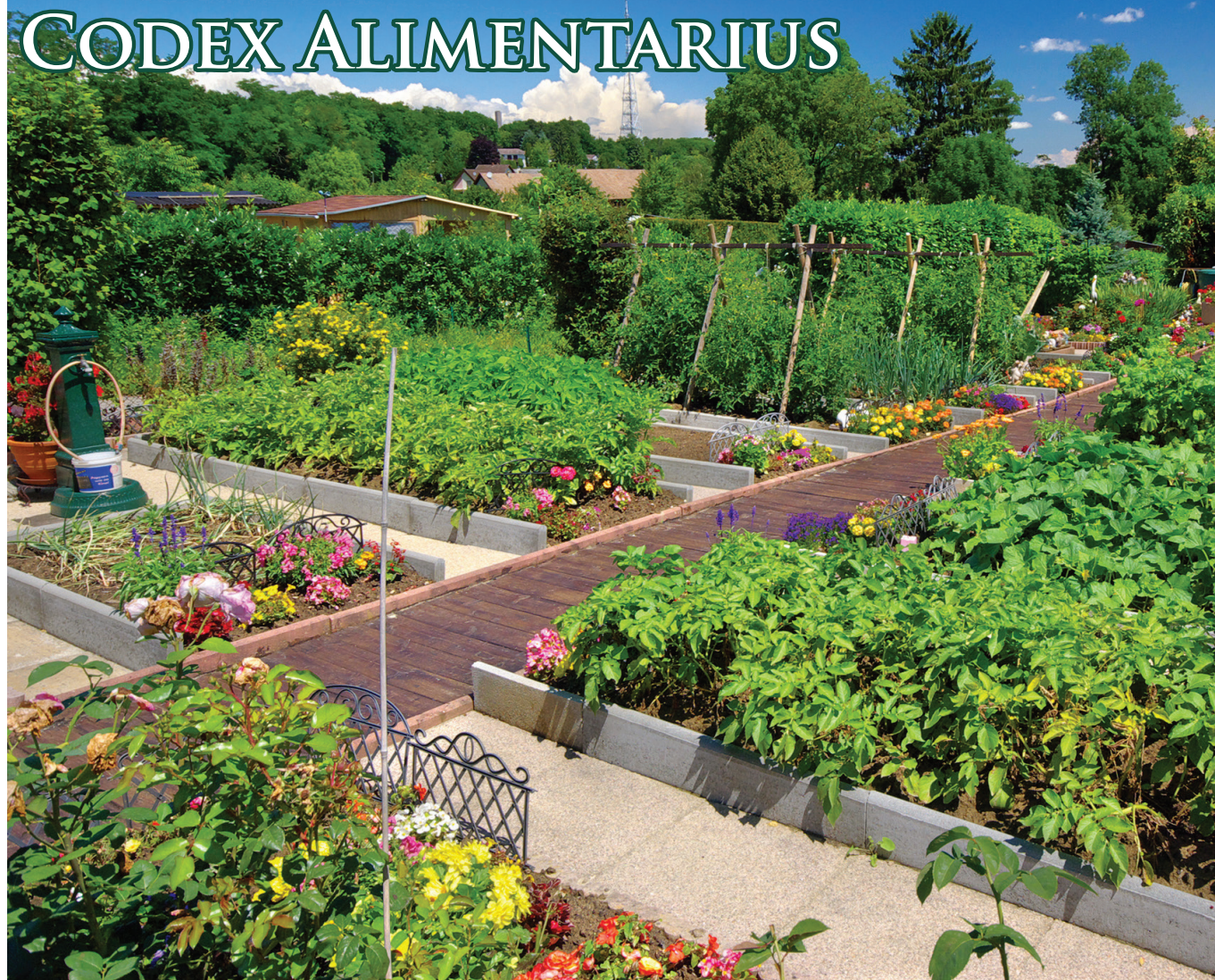
Este de așteptat ca lista viitoarelor OMG să includă plante cu rezistență crescută la boli și secetă, capabile să furnizeze recolte cu niveluri nutriționale sporite, specii de pește cu caracteristici de creștere ameliorate și plante sau animale capabile

să producă proteine cu valoare medicală, pentru realizarea de vaccinuri. FAO și OMS desfășoară încontinuu activități legate de evoluțiile din acest domeniu.

Acest material utilizează informații redactate de Organizația Mondială a Sănătății, pentru a oferi răspunsuri la întrebările privind natura OMG-urilor și siguranța alimentelor care le conțin.



AGRICULTURA ECOLOGICĂ: O ALTĂ PERSPECTIVĂ ASUPRA CODEX ALIMENTARIUS



Începând din 1991, reglementările UE în privința agriculturii ecologice protejează identitatea și valoarea adăugată a etichetelor „organic”, „biologic” „eco” și „bio”. Agricultura ecologică este definită în legislația UE și, la nivel internațional, într-un capitol din Codex Alimentarius.

Așadar, consumatorii pot avea încredere în calitatea produselor ecologice, ceea ce facilitează comerțul atât în interiorul pieței unice, cât și cu țările necomunitare. Pentru a încuraja comerțul cu produse ecologice, Comisia Europeană caută să ajungă la o recunoaștere reciprocă a standardelor ecologice între UE și țările necomunitare și să încurajeze promovarea produselor ecologice din Codex Alimentarius.

„Agricultură ecologică”, termen protejat și atribuit de UE României pentru definirea acestui sistem de agricultură, este similar cu termenii „agricultură organică” sau „agricultură biologică”, utilizați în alte state membre.

PROASPĂT, AUTENTIC, SĂNĂTOS

Rolul sistemului de agricultură ecologică este de a produce hrană mai sănătoasă, mai pe măsura metabolismului uman, în deplină corelație cu conservarea și dezvoltarea mediului. Unul dintre principalele scopuri

ale agriculturii ecologice este producerea de produse agricole și alimentare proaspete și autentice, prin procese menite să respecte natura și sistemele acesteia.

În etapa de producție la fermă, se interzice utilizarea organismelor modificate genetic (OMG-uri și derivatele acestora), a fertilizanților și pesticidelor de sinteză, a stimulatorilor și regulatorilor de creștere, a hormonilor și a antibioticelor. În etapa de procesare a alimentelor, se restricționează folosirea aditivilor, a substanțelor complementare și a substanțelor chimice de sinteză folosite la prepararea alimentelor ecologice. Agricultura ecologică are o contribuție majoră la dezvoltarea durabilă, la creșterea activităților economice cu o importantă valoare adăugată și la sporirea interesului pentru spațiul rural.



LEGISLAȚIA COMUNITARĂ ȘI DRUMUL SPRE O FERMĂ ECO

Obiectivele, principiile și normele aplicabile producției ecologice sunt cuprinse în legislația comunitară și națională din acest domeniu. Aceste norme, alături de definirea metodei de producție în sectorul de producție vegetală, animalieră și de acvacultură reglementează și următoarele aspecte legate de sistemul de agricultură ecologică: procesarea, etichetarea, comerțul, importul, inspecția și certificarea.

Prevederile privind etichetarea produselor obținute din agricultura ecologică, stabilite în Regulamentul (CE) nr. 834/2007 al Consiliului privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice și în Regulamentul (CE) nr. 889/2008 al Comisiei de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 834/2007 sunt foarte precise și au în vedere asigurarea încrederii depline a consumatorilor în produsele ecologice, ca produse obținute și certificate în conformitate cu reguli stricte de producție, procesare, inspecție și certificare.



Pentru obținerea și comercializarea produselor ecologice cu etichetele și siglele specifice, producătorii trebuie să parcurgă un proces strict și foarte bine delimitat. Astfel, înainte de a obține produse agricole ce pot fi comercializate cu mențiunea „produs ecologic”, exploatația trebuie să parcurgă o perioadă de conversie de minimum doi ani. Pe durata întregului proces de obținere a unui produs ecologic, operatorii trebuie să respecte permanent regulile stabilite în legislația comunitară și națională. Ei trebuie să-și supună activitatea unor vizite de control, realizate de organisme de inspecție și certificare, în scopul verificării conformității cu prevederile legislației în vigoare privind producția ecologică.

CINE CONTROLEAZĂ ȘI CERTIFICĂ PRODUSELE ECOLOGICE?

În România, controlul și certificarea produselor ecologice sunt asigurate în prezent de organisme de inspecție și certificare private. Acestea sunt aprobate de Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, pe baza criteriilor de independență, imparțialitate și competență stabilite în Ordinul nr. 181/2012 pentru aprobarea regulilor privind organizarea sistemului de inspecție și certificare, de aprobare a organismelor de inspecție și certificare și de supraveghere a activității organismelor de control. Aprobarea de către M.A.D.R a organismelor de inspecție și certificare este

precedată, în mod obligatoriu, de acreditarea acestora, în conformitate cu norma europeană EN ISO 45011/1998, emisă de un organism abilitat în acest scop.

În urma controalelor efectuate de organisme de inspecție și certificare, operatorii care au respectat regulile de producție vor primi certificatul de produs ecologic și își vor putea eticheta produsele cu mențiunea „ecologic”. Pe eticheta aplicată unui produs ecologic sunt obligatorii următoarele mențiuni: referire la producția ecologică, siglele, numele și codul

organismului de inspecție și certificare care a efectuat inspecția și a eliberat certificatul de produs ecologic.

Consumatorii care cumpără produse cu sigla națională și logoul comunitar pot fi siguri că cel puțin 95% din ingredientele produsului au fost obținute în conformitate cu metoda de producție ecologică, iar produsul respectă regulile de producție ecologică. În plus, produsul poartă numele producătorului, procesatorului sau vânzătorului și numele sau codul organismului de inspecție și certificare.

AGRICULTURA ECOLOGICĂ – UN DOMENIU CE MERITĂ PROMOVAT

Agricultura ecologică este în România un domeniu dinamic, care a cunoscut în ultimii ani o evoluție ascendentă, atât în sectorul vegetal, cât și în sectorul de producție animalieră.

Una dintre condițiile esențiale pentru dezvoltarea agriculturii ecologice o reprezintă promovarea conceptului de agricultură ecologică în vederea conștientizării consumatorilor cu privire la avantajele consumului de produse ecologice, astfel încât aceștia să ofere un preț mai mare pentru produse sănătoase a căror calitate este garantată de un sistem de inspecție și certificare.

Ca parte a campaniei de promovare a agriculturii ecologice în Uniunea Europeană, la inițiativa Directoratului General pentru Agricultură și Dezvoltare Rurală al Comisiei Europene, a fost creat site-ul www.ec.europa.eu/agriculture/organic/home_ro, ce are ca principal obiectiv informarea publicului larg cu privire la sistemul de agricultură ecologică, dar și inițierea campaniilor promoționale în diferite state membre.

De asemenea, în vederea promovării produselor ecologice, Comisia Europeană

acordă sprijin de până la 50% programelor de informare și promovare propuse de organizațiile profesionale și interprofesionale din sector, care participă cu minimum 20% din costul real al acțiunilor, cofinanțarea fiind asigurată de la bugetul de stat, în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 3/2008 al Consiliului privind acțiunile de informare și promovare pentru produsele agricole pe piața internă și în țările terțe și ale Regulamentului (CE) nr. 501/2008 al Comisiei de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 3/2008.



❖ SIGURANȚA ALIMENTELOR ÎN CONFORMITATE CU CODEX ALIMENTARIUS: PRINCIPIU DE BAZĂ AL PRACTICII EUROPENE



Odată cu intrarea în Uniunea Europeană și alinierea la normele europene în vigoare, prioritatea numărul unu pentru orice organizație din domeniul agroalimentar este aceea de a se asigura că siguranța produselor sale nu a fost compromisă în cadrul lanțului alimentar, iar acest lucru se poate realiza prin implementarea și certificarea unui Sistem de Management al Siguranței Alimentelor. Fiecare organizație trebuie să demonstreze abilitatea de a controla riscurile referitoare la siguranța alimentelor, în scopul furnizării de produse finale sigure, care să îndeplinească cerințele de siguranță a alimentelor agreate de către consumatori și autoritățile de reglementare din domeniu.

CE ESTE SISTEMUL HACCP?

Producerea, ambalarea, transportul, depozitarea și comercializarea produselor alimentare reprezintă procese cu un grad de risc pentru sănătatea fiecărui consumator. Tendința tot mai pronunțată a pieței specializate în industria alimentară de a menține un control tot mai strict asupra producătorilor, în scopul de a oferi consumatorilor produse de înaltă calitate, dar și sigure din punct de vedere microbiologic și bacteriologic, a condus la nașterea unui sistem numit HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). HACCP este un sistem al siguranței alimentare

recunoscut la nivel internațional, bazat pe o analiză sistematică și preventivă a procesului de producție, ce dovedește că riscurile legate de siguranța produselor alimentare sunt identificate, evaluate și ținute sub control. HACCP presupune identificarea riscurilor, controlul și monitorizarea punctelor critice ale proceselor în care s-ar putea compromite calitatea produselor alimentare. Sistemul trebuie aplicat întregului lanț de producție, începând cu creșterea plantelor și a animalelor până la produsul finit, achiziționat de către consumator. HACCP



se bazează pe Codul Alimentar (Codex Alimentarius) dezvoltat de către ONU pentru Hrană și Agricultură și de către Organizația Mondială a Sănătății. Este recomandat să se folosească în paralel cu bunele practici de igienă și producție, alături de care formează elementele necesare siguranței alimentare. De asemenea, se recomandă să fie implementat împreună cu un Sistem de Management al Calității.

STANDARDELE ÎN VIGOARE ÎN FUNCȚIE DE CARE SE FACE CERTIFICAREA SISTEMULUI DE MANAGEMENT HACCP

În România, organizațiile își pot certifica Sistemul de Management HACCP după trei standarde de referință:

- Codex Alimentarius – reguli generale și specifice privind bunele practici de igienă – GHP – și producție – GMP – pentru organizațiile care procesează, transportă, depozitează sau comercializează produse alimentare;
- DS 3027E:2002 – document care introduce toate regulile din Codex Alimentarius într-un sistem ce poate fi documentat și ale cărui performanțe pot fi evaluate;
- ISO 22000: 2005 – primul standard internațional de certificare a sistemului HACCP.

REGLEMENTĂRILE CARE OBLIGĂ O ORGANIZAȚIE SĂ ÎȘI IMPLEMENTEZE SISTEMUL HACCP

Pentru organizațiile care activează în sectorul alimentar (alimente, băuturi, comerț cu produse alimentare, dar și hoteluri și restaurante), există Hotărârea de Guvern 924/2005 privind aprobarea normelor de igienă ale produselor alimentare. Aceasta reglementează condițiile pe care trebuie să le îndeplinească organizațiile, cerințele regăsindu-se în Regulile generale pentru igiena produselor alimentare – de aici rezultă obligativitatea implementării unui Sistem de Management al Siguranței Alimentelor (HACCP) pentru toate organizațiile care prelucrează, produc, transportă, depozitează sau comercializează alimente.

Principiile HACCP:

- determinarea riscurilor în toate stadiile producției;
- măsurarea probabilității (re)apariției cauzei;
- identificarea măsurilor de prevenire;
- determinarea punctelor operaționale care pot fi controlate în vederea eliminării sau minimizării probabilității reapariției cauzei (punctele critice de control – PCC);
- determinarea valorilor și limitelor critice ce trebuie menținute pentru a asigura controlul PCC;
- stabilirea unui sistem pentru

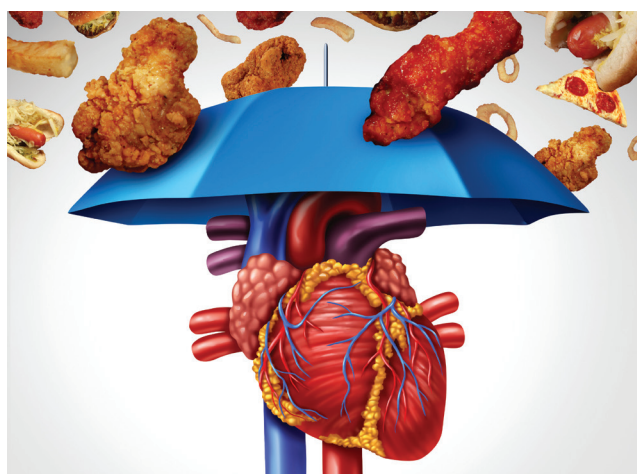


monitorizarea PCC cu ajutorul testelor/inspecțiilor planificate;

- determinarea acțiunilor corective în cazul în care procesul este în afara controlului sau scapă de sub control;
- elaborarea procedurilor pentru a confirma că sistemul HACCP este eficient;
- determinarea documentației și a înregistrărilor necesare pentru a aplica aceste principii ale HACCP.

Avantajele certificării HACCP:

- furnizarea de produse finale sigure pentru utilizarea în următoarea verigă a lanțului alimentar sau sigure pentru consumatorul final;
- garantarea calității igienice a produselor;
- prevenirea transmiterii unor posibile boli de la animal la om;
- prelungirea duratei de valabilitate a produselor;



- îmbunătățirea continuă a bunelor practici referitoare la siguranța alimentelor;
- respectarea propriilor politici de siguranță a alimentelor;
- identificarea și controlul mai ferm al riscurilor legate de siguranța alimentară;
- conformitatea cu cerințele aplicabile ale autorității de reglementare în ceea ce privește siguranța alimentelor;
- creșterea încrederii clienților în companie, în capacitatea acesteia de a realiza exclusiv produse de calitate, în mod constant;
- reducerea rebuturilor și reclamațiilor clienților;
- contribuția la îmbunătățirea imaginii firmei și a credibilității ei pe piețele internaționale, cât și față de eventualii investitori;
- comunicarea eficientă cu clienții și celelalte părți interesate de-a lungul lanțului alimentar;
- asigurarea clienților că produsele sunt fabricate într-un sistem care nu le pune viața sau sănătatea în pericol;
- reducerea consumului de energie, a consumului de apă etc.;
- limitarea incidentelor ce implică responsabilitatea juridică a organizației;
- creșterea prezenței pe piață, mai ales pe piața internațională;
- satisfacerea cerințelor actuale ale pieței privind realizarea de produse ecologice.



❖ REGLEMENTAREA ADITIVILOR ALIMENTARI ÎN CODEX ALIMENTARIUS



Aditivii alimentari, mult dezbătutele E-uri prezente în cele mai multe alimente, sunt, de asemenea, reglementați de standardele din Codex Alimentarius. Standardele generale pentru aditivi alimentari stabilesc pe plan internațional regulile de utilizare a acestora. Aici se găsește răspunsul cert la întrebarea: poate fi folosit sau nu un aditiv în prelucrarea alimentelor?

Codex Alimentarius este însă autoritatea de referință în ceea ce privește elaborarea standardelor de calitate, a standardelor din domeniul sănătății și siguranței, standardelor de nutriție sau a metodelor de standardizare uniformă. Există, în prezent, aproximativ 270 de Codexuri pentru standarde în diferite domenii. Standardele generale pentru aditivi alimentari (GFSA) au fost adoptate în martie 1997 de către guvernele statelor semnatare

ale Codexului în scopul utilizării lor de către producătorii de alimente, în conformitate cu așa-numita „Good Manufacturing Practice”. Încă din 1970, Uniunea Europeană a decis ca fiecare aditiv autorizat să fie semnalat, pe etichete sau ambalaje, prin bine-cunoscutul cod E. Decizia a fost luată în ideea de a avea o legislație și o reglementare foarte precisă a aditivilor și pentru a facilita informarea consumatorilor. De asemenea, un aditiv trebuie să fie aprobat de comitetul menționat mai sus.

În legislația Uniunii Europene, cerințele privind aditivii alimentari sunt specificate mai exact prin intermediul Directivelor:

- pentru îndulcitori: Directiva Parlamentului și Consiliului European 94/35/EC din 30 iunie 1994





- pentru coloranți: Directiva Parlamentului și Consiliului European 94/36/EC din 30 iunie 1994
- pentru alți aditivi: Directiva Parlamentului și Consiliului European 95/2/EC din 20 februarie 1995.

LEGISLAȚIA ROMÂNĂ ÎN VIGOARE

Toți aditivii autorizați de Ministerul Sănătății și Familiei prin Ordinul nr. 975/1998 sunt preluați din „Codex Alimentarius”. Acesta conține aproximativ 250 de aditivi alimentari ce pot fi folosiți cu aprobarea MSF în funcție de grupa alimentară în care sunt incluși. De asemenea, FAO (Organizația pentru Alimentație și Agricultură) și OMS (Organizația Mondială a Sănătății), împreună cu specialiști și experți ai Uniunii Europene, organizează periodic studii, analizând dacă o substanță este permisă sau respinsă ca aditiv și în ce condiții poate fi folosită. Acest comitet recomandă și cantitățile maxime care pot fi utilizate.

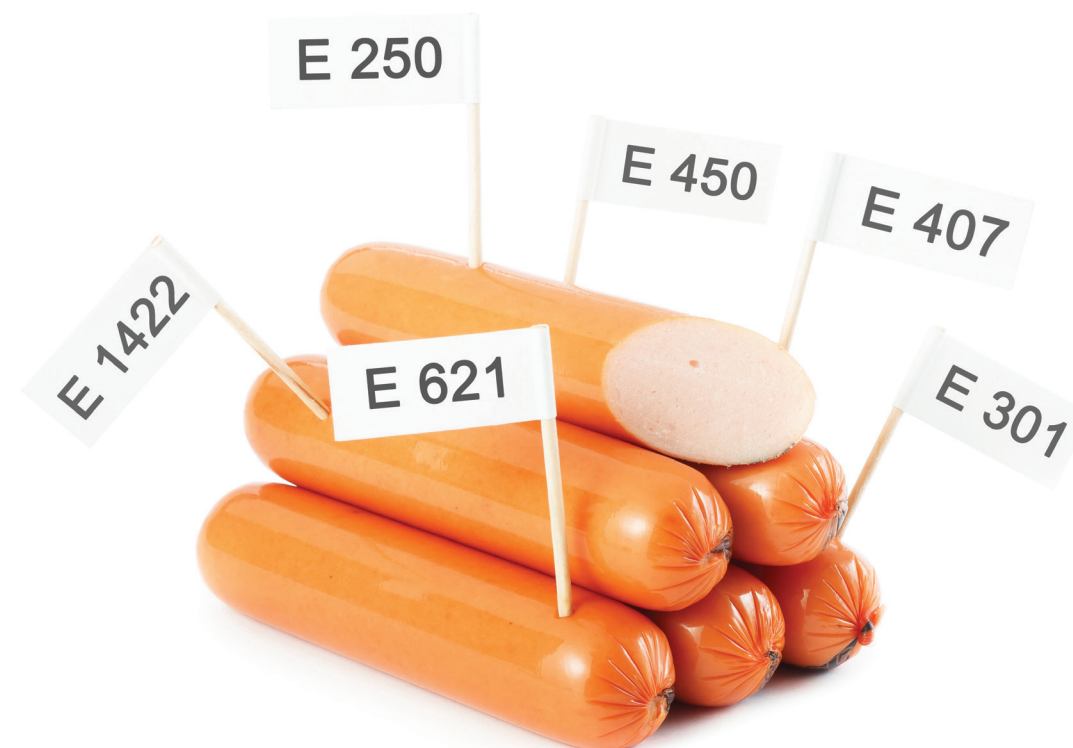
Produsele alimentare care se obțin sau sunt fabricate după rețete și / sau tehnologii noi sau care conțin materii prime, aditivi alimentari sau adjuvanți tehnologici noi, sub aspectul folosirii lor pentru prima dată în industria alimentară, vor fi supuse Ministerului Sănătății spre avizare sanitară.

Prin urmare, pentru fiecare aditiv alimentar propus spre folosire este necesară obținerea avizului sanitar.

Acest lucru implică o verificare a dozei utilizate și a compoziției preparatului recomandat de producător. În cazul amestecurilor de aditivi importați, care au diferite denumiri comerciale, acestea se vor aviza sanitar pentru a verifica dacă atât compoziția, cât și doza de utilizare recomandată sunt corespunzătoare.

Avizul sanitar pentru aditivii alimentari folosiți în România este valabil timp de trei ani de la data emiterii. În cadrul acestei perioade, el poate fi retras, dacă se constată că este folosit necorespunzător sau dacă aditivul avizat are efecte asupra sănătății sau mediului, necunoscute la dată emiterii avizului.

De menționat că și aditivii folosiți în hrana animalelor trebuie să fie avizați de Ministerul Sănătății.





CONCLUZII

Dezbaterea privind Codex Alimentarius este departe de a fi încheiată. Subiectele prezentate în cadrul acestei publicații tematice vor continua să fie o preocupare constantă pentru presă, pentru comunitatea științifică, pentru autorități și pentru cei ce activează în industria alimentară. Ceea ce este important de subliniat este că standardele Codex Alimentarius sunt norme consultative, nu obligatorii.

Se consideră că nu este oportună impunerea prevederilor Codex Alimentarius, fiecare stat membru al Comisiei hotărând, în funcție de necesitățile și sistemele legislative proprii, în ce măsură este necesară integrarea anumitor aspecte ale Codex Alimentarius în norme obligatorii. Dar impunerea de standarde de calitate și de siguranță alimentară a fost un capitol unanim acceptat în toate statele membre, iar Codex Alimentarius a fost, de cele mai multe ori, punctul de plecare în elaborarea acestor norme obligatorii de bună conduită în industria alimentară.



BIBLIOGRAFIE

Codex Alimentarius

ANVSA – Informare privind organismele modificate genetic

www.ansvsa.ro

www.who.int

www.fao.org

www.codexalimentarius.org

www.madr.ro

www.ec.europa.eu/agriculture/organic



Contact:

Sediul Național al Unității de Sprijin a Rețelei (USR)

Str. Nicolae Filipescu, nr. 39-41, et. 6, sector 2, București, cod poștal 020961

Tel.: 031 690 0214, Fax.: 031 690 0215

E-mail: info@rndr.ro

Internet: www.rndr.ro

Această publicație a fost realizată de Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale din România în cadrul proiectului „Înființarea și sprijinirea Rețelei Naționale de Dezvoltare Rurală”. Proiect cofinanțat prin FEADR prin Măsura 511 din cadrul PNDR 2007 - 2013.

2015

Conținutul acestei publicații nu reprezintă în mod necesar poziția oficială a Uniunii Europene.

Se distribuie gratuit.



Departamentul Publicații USR



UNIUNEA EUROPEANĂ



MINISTERUL AGRICULTURII
ȘI DEZVOLTĂRII RURALE

