

# **Raport de activitate**

**Camelia Petrescu**

**Studiu de cercetare  
în cadrul proiectului cu tema:**

**Cercetări privind falsificarea alimentelor, a practicilor alimentare frauduloase  
și impactul acestora asupra stării de sănătate a populației**

Societatea actuală este plină de provocări în toate domeniile, iar cel alimentar este unul dintre cele mai controversate. Cu toții am început să tindem spre o alimentație cât mai sănătoasă, cât mai naturală, însă există producători, care din dorința de a vinde cu prețuri accesibile și profituri semnificative, folosesc produse prelucrate chimic, alterate artificial sau recurg la mijloace cel puțin dubioase de a crește câștigurile financiare prin falsificarea anumitor calități ale alimentelor. Aceasta se produce însă adesea în detrimentul sănătății noastre.

În contextul globalizării schimburilor de alimente și în virtutea drepturilor consumatorului, mâncarea și calitatea acesteia sunt priorități stringente și extrem de actuale. O dimensiune importantă a calității alimentelor o reprezintă autenticitatea acestora, prevăzută în mod expres în regulamentul CE/UE 178/2002 privind „Siguranța, autenticitatea și trasabilitatea alimentelor” în Uniunea Europeană. Acest regulament este, de fapt, legea siguranței alimentelor, obligatorie pentru toate țările membre UE, deci și pentru România.

Autenticitatea versus fals-falsificare se definește ca fiind conformitatea unui aliment față de un referențial veritabil.

Principalele criterii care atestă autenticitatea sau falsificarea unui aliment sunt:

- Compoziția alimentului trebuie să fie conformă cu rețeta originală, veritabilă;
- Alimentul trebuie să provină din anumite specii, varietăți, tipuri de plante, animale, microorganisme;
- Alimentul trebuie să fie produs și, eventual, conservat, conform unor metode specifice, tradiționale, casnice sau industriale;
- Să corespundă cerințelor impuse de sistemul agroalimentar din care provin: convențional, ecologic (bio sau organic), modificat genetic (GMOs), alimente noi (novel-foods);
- Origini geografice: denumire de origine controlată (DOC, PDO), exemplu: cârnați de Pleșcoi, brânza Gouda; produse cu indicație geografică protejată (PGI), jambon de Jabugo, specialități tradiționale garantate: magiun tradițional de Topoloveni, brânză mozzarella ș.a.;
- Proveniența conform ecosistemului: faună sau floră sălbatică (măceșe, vânat, ciuperci sălbatice), faună sau floră domestică;
- Anul de producție, spre exemplu, în cazul vinurilor.

Falsificarea alimentelor constă în contrafacerea acestora în scopul de a comercializa un produs ieftin, inferior din punct de vedere calitativ, uneori periculos pentru sănătate, drept unul mai scump, pentru obținerea unor venituri ilicite.

Se consideră că un aliment este falsificat dacă:

- Orice constituent valoros a fost parțial sau total eliminat din formula originală;
- Orice substanță din rețeta originală a fost substituită parțial sau total;
- Orice defect a fost ascuns (tăinuit), în orice manieră;
- Orice substanță a fost adăugată, amestecată sau ambalată în scopul de a mări volumul sau greutatea și de a reduce calitatea;
- S-au utilizat ingrediente și aditivi (E-uri, arome) neadmiși sau în doze mai mari decât cele reglementate;
- Se întreprinde orice acțiune prin care produsul alimentar este aranjat să pară a fi mai bun sau mai valoros decât este în realitate.

Din păcate, aceste practici frauduloase – de falsificare a alimentelor – au luat o amploare îngrijorătoare, în special în ultimul timp, odată cu utilizarea pe scară largă a aditivilor alimentari și a aromelor artificiale, în contextul lipsei de responsabilitate față de sănătatea consumatorului (și implicit față de sănătatea publică) a unor producători, comercianți și decidenți animați numai de dorința de a face profit și de a se îmbogăți rapid.

Protejarea sănătății oamenilor, a animalelor și a plantelor, în fiecare etapă a procesului de producție, este o prioritate-cheie a politicilor economice și de sănătate publică. UE dorește să se asigure că cetățenii săi au acces la alimente sigure și hrănitoare, obținute din plante și animale sănătoase. În același timp, își propune să garanteze buna funcționare a industriei alimentare – cel mai important angajator și sector de producție din Europa.

Politica UE protejează sănătatea de-a lungul întregului lanț alimentar – adică în fiecare etapă a procesului de producție, de la fermă la consumator – prevenind contaminarea alimentelor și promovând igiena alimentară, informarea cu privire la alimente și sănătatea și bunăstarea animalelor și a plantelor.

Politica alimentară a UE își propune:

- să garanteze că alimentele și furajele pentru animale sunt sigure și hrănitoare;
- să asigure un nivel ridicat de sănătate și bunăstare a animalelor și de protecție a plantelor;
- să garanteze o informare adecvată și transparentă cu privire la originea, conținutul, etichetarea și utilizarea alimentelor.

Garantarea siguranței alimentare este o problemă transfrontalieră, deoarece multe dintre alimentele pe care le consumăm provin din alte țări. Uniunea Europeană este o piață unică, iar produsele, inclusiv cele alimentare, pot circula liber pe teritoriul său. Astfel, alimentele nefiind comercializate doar pe teritoriul unei singure țări, concurența crește, iar consumatorii au la dispoziție o gamă mult mai variată de produse, la prețuri mai mici. Pe de altă parte, piața unică impune și elaborarea, la nivel european, a celor mai importante norme în materie de calitate și siguranță. Dacă fiecare țară ar trebui să controleze produsele în conformitate cu propriile reguli, nu ar mai exista liber schimb. Producătorii din unele țări ar putea beneficia de avantaje competitive nelocale de pe urma existenței mai multor seturi de norme. În plus, politica agricolă intră în competența UE, ceea ce îi dă Uniunii posibilitatea de a influența calitatea și siguranța produselor alimentare prin norme și măsuri de sprijin pentru agricultori, convenite la nivel european.

Datorită normelor UE, cetățenii europeni beneficiază de unele dintre cele mai ridicate standarde internaționale în materie de siguranță alimentară. De-a lungul lanțului agricol și alimentar se efectuează controale obligatorii menite să garanteze că plantele și animalele sunt sănătoase și că alimentele și furajele sunt sigure, de înaltă calitate, etichetate corespunzător și conforme normelor stricte stabilite la nivel european.

Mentținerea acestor standarde presupune multe provocări în contextul pieței globale moderne. Acestea includ:

- prevenirea intrării și răspândirii pe teritoriul UE a bolilor care afectează plantele și animalele;
- prevenirea transmiterii bolilor de la animale la om. În prezent, există peste 200 de boli care pot fi transmise de la animal la om, prin intermediul lanțului alimentar, cum ar fi, de exemplu, salmoneloză;
- garantarea menținerii la nivelul UE a normelor comune în materie de protecție a consumatorilor și de prevenire a concurenței neloiale;
- protejarea bunăstării animalelor;
- garantarea accesului consumatorilor la informații clare despre conținutul și originea alimentelor;
- contribuirea la garantarea siguranței alimentare la nivel global, oferindu-le cetățenilor acces la alimente suficiente și de calitate: se preconizează că, până în 2030, vom avea de hrănit o populație mondială formată din 8 miliarde de locuitori, ale căror nevoi nutriționale vor duce la creșterea consumului de produse din carne. Pentru a răspunde acestor nevoi, producția alimentară mondială va trebui să fie cu 40 % mai mare decât în prezent, iar 80 % din această creștere va trebui să provină din producția agricolă intensivă.

Frauda alimentară este o substituție frauduloasă și intenționată, diluție sau adăugare în produse sau materii prime, sau prezentare falsă a produselor sau materialelor, în scopul unor câștiguri financiare, prin creșterea valorii aparente a produsului sau reducerea costului de producție.

În legislația UE nu există în prezent o definiție a fraudei din sectorul alimentar [1].

Falsificarea alimentelor, rareori este însoțită de afectarea sănătății consumatorilor (declanșarea unor alergii alimentare, stări de boală datorită prezenței unor componente nedestinate consumului uman, de exemplu melamina sau uleiuri minerale etc.). În schimb, produce efecte asupra economiei, prin obținerea de câștiguri nejustificate și neplata unor taxe, efecte morale, scăzând încrederea consumatorilor în anumite produse sau industrii, având un impact negativ asupra sectorului agroalimentar (sectorul agroalimentar este unul dintre cele mai mari sectoare economice din UE, asigurând 48 de milioane de locuri de muncă și generând venituri de 715 miliarde euro anual).

### **Politica alimentară a Uniunii Europene**

Principiile de bază ale politicii alimentare a UE sunt definite în legislația generală în domeniul alimentar, adoptată în 2002. Obiectivul său principal este să faciliteze comerțul cu produse alimentare între țările UE, garantând, în același timp, respectarea de către toate statele membre a acelorași standarde ridicate în materie de protecție a consumatorilor [2].

Legislația UE în domeniu abordează o gamă largă de aspecte legate de produsele alimentare în general și de siguranța alimentară în special, făcând referire inclusiv la informațiile despre alimente și la bunăstarea animalelor. Legislația europeană acoperă toate etapele lanțului alimentar, de la producția de furaje și alimente până la procesare, depozitare, transport, import, export și vânzările cu amănuntul. Datorită acestei abordări integrate, se poate asigura trasabilitatea tuturor alimentelor și furajelor produse și comercializate în UE, iar consumatorilor li se oferă informații sigure despre conținutul alimentelor pe care le cumpără.

Legislația UE privind alimentația stabilește și principiile în materie de analiză a riscurilor. Acestea precizează când, cum și ce evaluări științifice și tehnice ar trebui efectuate pentru a garanta o bună protecție a cetățenilor, a animalelor și a mediului.

Această abordare comună garantează faptul că standardele minime se aplică peste tot în UE. Ea ajută statele membre să prevină și să controleze bolile și să abordeze riscurile în materie de siguranță alimentară în mod coordonat, eficient și rentabil.

### **Principii de bază ale Uniunii Europene în domeniul alimentar**

Legislația UE în domeniul alimentar se bazează pe următoarele principii comune, asupra cărora au convenit toate statele membre ale UE:

- protecția sănătății publice, a sănătății plantelor și a sănătății și a bunăstării animalelor;
- analiza riscurilor și consultanță științifică independentă;
- precauția;
- posibilitatea de a asigura trasabilitatea produselor, până la originea acestora;
- furnizarea de informații transparente, clare și lipsite de ambiguitate cu privire la alimente și furaje;
- definirea clară a responsabilităților tuturor actorilor din cadrul lanțului agroalimentar, care au datoria de a scoate pe piață alimente sigure;
- efectuarea de controale stricte și verificări periodice;
- educație și formare.

Consumatorii trebuie să aibă încredere că produsele alimentare pe care le cumpără în UE sunt sigure. Primele norme europene în materie de igienă alimentară au fost introduse în 1964. De atunci, ele au evoluat, devenind un instrument proactiv, coerent și complex, menit să protejeze sănătatea oamenilor, a animalelor și a plantelor. De asemenea, își propun să contribuie la protecția mediului și să garanteze buna funcționare a comerțului cu alimente și furaje [3].

### **Promovarea unei alimentații mai sănătoase**

Astăzi, în UE, 5 dintre cei mai importanți 7 factori de risc pentru decesele premature sunt asociați alimentelor și băuturilor pe care le consumăm: tensiune arterială, colesterol și indice de masă corporală ridicat, abuzul de alcool, consumul insuficient de legume și fructe. Luarea măsurilor de sănătate publică menite să răspundă acestor provocări intră în responsabilitatea statelor membre, nu a UE. Totuși, anumite inițiative sunt coordonate la nivelul UE, de exemplu în cadrul „Platformei de acțiune a UE pentru alimentație, activitate fizică și sănătate” și al „Grupului la nivel înalt pentru alimentație și activitate fizică”. Acestea reunesc reprezentanți din întreaga Europă cu scopul de a discuta pe marginea diverselor probleme de sănătate, cum ar fi obezitatea și diabetul [4].

### **Sprijinirea inovării în domeniul alimentar**

Alimentele noi sunt alimentele sau ingredientele care, în trecut, nu erau utilizate pe scară largă pentru consumul uman. În UE, definiția le vizează pe cele care nu au fost utilizate înainte de 1997. Este vorba, printre altele, despre sucromalt (un amestec de îndulcitori bogat în maltoză) și despre guma de guar (o substanță albă, asemănătoare făinii, obținută din boabe de guar), ambele primind autorizație de comercializare în UE în 2010.

Toate alimentele sau ingredientele autorizate pe teritoriul Uniunii au fost supuse evaluării științifice. Atunci când permit introducerea pe piață a acestor alimente noi, autoritățile precizează în ce condiții pot fi utilizate acestea și cum trebuie etichetate.

### **Mențiuni cu privire la sănătate**

Normele UE privind alimentația și mențiunile referitoare la sănătate vizează cazurile în care producătorii doresc să prezinte alimentele ca fiind benefice pentru sănătate, de exemplu prin intermediul etichetelor sau al publicității. Afirmații de tipul „contribuie la funcționarea normală a inimii” sau „reduce colesterolul” intră în categoria mențiunilor referitoare la sănătate. Acestea sunt permise doar în măsura în care sunt susținute de dovezi științifice și confirmate de o evaluare a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară [5].

### **Promovarea alimentelor de înaltă calitate și a celor tradiționale**

Normele privind etichetarea permit să fie identificate cu ușurință alimentele ecologice, produsele de calitate sau produsele alimentare fabricate într-un anumit mod. Pentru produsele care provin dintr-o anumită zonă geografică se folosesc două logouri europene specifice, „denumirea de origine protejată” (DOP) și „indicația geografică protejată” (IGP), iar pentru cele preparate în mod tradițional se folosește logoul „specialitate tradițională garantată” (STG).

Logoul UE privind agricultura ecologică se poate aplica produselor alimentare ecologice fabricate în UE și garantează că acestea respectă standardele europene în domeniu.

### **Cercetare**

Începând din 2002, UE a depus eforturi suplimentare în domeniul cercetării cu privire la siguranța alimentară și sănătatea animalelor și a plantelor. Aspectele abordate includ, printre altele, bolile asociate alergiilor alimentare, efectul furajelor asupra sănătății oamenilor și impactul anumitor metode de producție asupra mediului.

### **Cooperare extinsă la nivel internațional**

UE colaborează cu principalii săi parteneri comerciali și cu organizații internaționale pentru a promova politica europeană privind siguranța alimentară și pentru a se asigura că toate importurile provenind din țări terțe îndeplinesc aceleași standarde.

O astfel de instituție este Organizația Mondială a Sănătății (OMS), cu care UE colaborează în cadrul sistemului de alertă al Rețelei internaționale a autorităților din domeniul siguranței alimentare (Infosan). Această rețea este formată din puncte naționale de contact din peste 160 de țări. Ele primesc informații din partea OMS cu privire la aspecte legate de siguranța alimentară și le distribuie la nivel național.

### **Securitate alimentară, dezvoltare și ajutor umanitar**

UE contribuie în mod semnificativ la garantarea securității alimentare la nivel global. În special, face eforturi pentru a se asigura că aspectele legate de nutriție sunt abordate de politicile privind dezvoltarea, educația și sănătatea. UE cooperează cu țări în curs de dezvoltare pentru a elabora sisteme eficiente de gestionare a produselor alimentare, care să îmbunătățească securitatea alimentară pentru populațiile cele mai sărace și mai vulnerabile din lume. Printre celelalte acțiuni ale UE în domeniul dezvoltării și ajutorului umanitar se numără consultanța oferită de experți veterinari, programele de formare și finanțarea pentru programele de control și eradicare a bolilor.

Comisia a lansat și o inițiativă intitulată „Better training for safer food” (BTSF – O formare mai bună pentru o hrană mai sigură), care include o componentă adresată țărilor din afara UE.

În prezent, se află în curs de implementare un proiect în valoare de 8 milioane de euro (BTSF World) care își propune să ajute țările în curs de dezvoltare să înțeleagă mai bine măsurile sanitare și fitosanitare care le vor permite să profite mai mult de pe urma comerțului regional și internațional.

Siguranța alimentară va rămâne în centrul atenției autorităților europene. În afară de controlul calității, Comisia a lansat mai multe propuneri specifice al căror scop este să modernizeze și să simplifice actualele norme europene privind sănătatea animalelor și a plantelor și materialul de reproducere a plantelor.

Aceste propuneri, care au fost prezentate de Comisia Europeană, au în vedere și o aplicare mai eficientă a normelor care reglementează controalele oficiale. Acestea își propun să prevină și să reducă bolile care afectează animalele și plantele, să îmbunătățească reacția UE față de amenințările la adresa sănătății, să promoveze tehnologii noi și să garanteze aplicarea mai eficientă a normelor în domeniu.

### **Mai puțină risipă de alimente**

În fiecare an, în Europa se pierd peste 100 de milioane de tone de alimente. Pierderile din agricultură și capturile de pește aruncate înapoi în apă nu intră în aceste estimări. Această risipă se întâlnește în toate etapele lanțului alimentar: producție primară, procesare, vânzare cu amănuntul/cu ridicata, servicii de catering, consum. Impactul ecologic, economic și social este foarte important.

UE dorește ca, până în 2020, să reducă la jumătate cantitatea de deșeuri alimentare. Acest obiectiv face parte din strategia sa privind folosirea eficientă a resurselor.

Una dintre inițiativele pe termen scurt prevede o mai mare sensibilizare a cetățenilor pe tema risipei de alimente. În acest sens, UE a lansat în 2012 o campanie de informare ([http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm)). Aceasta oferă informații și sfaturi cu privire la reducerea deșeurilor alimentare, precum și clarificări privind mențiunea „a se consuma de preferință înainte de”, care figurează pe etichetele produselor alimentare.

În paralel, părțile interesate colaborează pentru a iniția acțiuni cu valoare adăugată europeană cu scopul de a reduce cantitatea de deșeuri fără a compromite siguranța alimentară, completând astfel inițiativele derulate la nivel național și local.

Dezvoltarea piețelor globale actuale corelate cu cerințele moderne ale consumatorului a condus la o nouă abordare complexă privind sectorul alimentar și ai săi determinanți principali. Teorii anterioare care descriu mecanismele de piață alimentară ca un proces simplu în trei pași: "a produce - a vinde - a cumpăra" sunt acum în creștere în modele elaborate pe baza mai multor factori determinanți care au o provocare comună: calitatea. Progresul recent al funcționării modelelor și sistemelor de management al calității au efecte importante asupra consolidării avantajului competitiv prin inovare.

Problemele legate de riscul de consum sau risc al procesului de producție sunt corelate direct cu caracteristicile de calitate ale produselor și protecția intereselor consumatorilor. Înainte de a începe procesul de producție și comercializare, orice producător trebuie să ia la cunoștință cerințele legale cu privire la siguranța alimentară, caracteristici senzoriale, reglementări legislative și necesitățile consumatorilor la nivel internațional. O dată stabilite toate acestea, producătorul poate crea un sistem de control al calității care să ofere siguranță consumatorilor. Potrivit lui Overbosch (2014) cel mai mare aport în industria alimentară este adus de următoarele inițiative privind siguranța alimentară și controlul calității [20]:

- **GFSI** - Inițiativa Globală pentru Siguranță Alimentară
- **HACCP** - Analiza Riscurilor și a Punctelor Critice de Control
- **ISO 22000** - Managementul siguranței alimentului
- **ISO 9001** - Sisteme de management al calității
- **Lean Six Sigma** - metodologie axată pe calitate

Companiile puternice din industria alimentară și modelele lor de afaceri au perseverat în timp, reușind să depășească provocările și să adopte strategii de management către o economie mai inteligentă. Succesul companiilor multinaționale din industria alimentară se datorează strategiilor de afaceri care se concentrează pe inovare, cercetare și dezvoltare și prezența pe piețele externe dar și pe managementul riscului și dobândirea de productivitate. În acest context, factorul inovator în sectorul alimentar, ca un punct de legătură între tehnologie și piață a determinat companiile alimentare să dezvolte noi principii și sisteme de management care pot oferi consumatorului garanții reale de calitate [22].

Importanța acestei teme se datorează creșterii interesului consumatorilor asupra calității produselor alimentare la nivel global. De asemenea, actualitatea acestei teme pe plan internațional și continua dezvoltare a strategiilor și sistemelor de calitate este dată de cerințele în permanentă schimbare a consumatorilor și a mediului economic actual. Această tendință este confirmată de utilizarea continuă a metodologiilor managementului calității în companiile din industria alimentară, și nu numai, metodologii precum: *Total Quality Management*, *procesul japonez Lean Six Sigma*, *ciclul DMAIC*, *modelul lanțului de aprovizionare în viziunea lui Michael Porter*, *modelul AIDA*, *analiza SWOT*, *managementul schimbării*, *ciclul FER* etc [21].

Importanța acestei teme este remarcată și în cadrul companiilor producătoare de bunuri de larg consum la nivel global (FMCG), prin atenția pe care o acordă acestea *satisfacției consumatorului*, *inovării*, *sistemelor de management al calității*, *standardelor de calitate*, *importanța ambalării*, *avantajul competitiv*, *productivitate și dezvoltare durabilă*. Mai mult decât atât, asigurarea calității și siguranța alimentului cu impact direct asupra satisfacției și a sănătății consumatorilor reprezintă una dintre principalele preocupări sau obiective ale

organismelor legislative precum Parlamentul European, Comisia Europeană, Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor, Guvernul României. Astfel, obiectivul principal al Uniunii Europene de exemplu este să garanteze, în același timp, respectarea de către toate statele membre a aceluiași standard ridicat în materie de protecție a consumatorilor. Legislația UE în domeniu abordează o gamă largă de aspecte legate de produsele alimentare în general și de siguranța alimentară în special.

## **Reglementări internaționale, europene și naționale în domeniul alimentației publice**

### **Secțiunea 1 Tratat și convenții internaționale în domeniu**

*1.1. Sistemul de management al siguranței produselor alimentare (HACCP)*

### **Secțiunea 2 Reglementări ale Uniunii Europene în domeniul alimentației publice**

*2.1. Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului european și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare*

*2.2. Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului european și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală*

*2.3. Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului european și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman*

### **Secțiunea 3 Reglementări naționale**

*3.1. Legea nr. 150 din 14 mai 2004 privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale*

*3.2. O.U.G. nr.97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor*

*3.3. O.G. nr.21/1992 privind protecția consumatorilor*

*3.4. H.G. nr. 568/2002 privind iodarea universală a sării destinate consumului uman, hranei animalelor și utilizării în industria alimentară*

*3.5. H.G. nr. 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare*

*3.6. O.M.S. nr.1956/18.10.1995 privind introducerea și aplicarea sistemului HACCP în activitatea de supraveghere a condițiilor de igienă în sectorul alimentar*

*3.7. O.M.S. nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția prelucrarea, depozitarea, transportul și desfacerea alimentelor*

*3.8. Ordinul nr. 1225/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă*

## **Organizații internaționale, regionale și naționale cu atribuții în domeniul alimentației publice [6]**

### **Secțiunea 1 Organizații cu vocație globală**

*2.1. Organizația Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură (FAO)*

*2.2. Organizația Mondială a Sănătății (WHO)*

### **Secțiunea 2 Organizații regionale și naționale**

*1.1. Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA)*

*1.2. Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (ANSVSA)*

*1.3. Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor (ANPC)*

*1.4. Agenția Națională pentru Protecția Mediului (ANPM)*

*1.5. Agenția Națională de Administrare Fiscală (ANAF)*

*1.6. Direcția Generală Antifraudă Fiscală (DGAF)*

*1.7. Inspectoratul Teritorial de Muncă (ITM)*

## 1.8. Organele de cercetare penală

### Reglementări naționale

1. *Legea nr. 150 din 14 mai 2004 privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale.* Actul normativ în discuție, reprezintă unul dintre documentele de bază pentru asigurarea unui nivel înalt de protecție a sănătății oamenilor și a intereselor consumatorilor în ceea ce privește consumul alimentelor în unitățile de alimentație publică, și nu numai, ținând cont de diversitatea ofertei alimentare, incluzând și produsele tradiționale, precum și funcționarea eficientă a pieței naționale. De asemenea, legea stabilește procedurile cu privire la problemele care au un impact direct sau indirect asupra siguranței alimentelor precum și a hranei pentru animale, care influențează direct alimentele pentru consum uman.

2. *O.U.G. nr.97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor.* O.U.G. nr. 97/20019 stabilește cadrul juridic privind producerea, ambalarea, depozitarea, transportul și comercializarea alimentelor, dar și răspunderea producătorilor și a celor care asigură desfacerea produselor alimentare. De asemenea, reglementează organizarea controlului oficial al alimentelor, prevăzând și sancțiunile pentru protejarea calității acestora [8].

3. *O.G. nr.21/1992 privind protecția consumatorilor.* O.G. nr. 21/1992 privind protecția consumatorilor se adresează cazurilor de oferire spre vânzare de produse noi, folosite sau recondiționate și a serviciilor destinate consumatorilor, exceptând situațiile de comercializare a antichităților, a produselor necesar a fi reparate sau recondiționate spre a fi utilizate, condiționându-se ca respectivul agent economic să informeze beneficiarul despre situație.

4. *H.G. nr. 568/2002 privind iodarea universală a sării destinate consumului uman, hranei animalelor și utilizării în industria alimentară.* H.G nr. 568/2002 reglementează condițiile generale privind iodarea universală a sării destinate consumului uman, hranei animalelor și utilizării în industria alimentară, în vederea prevenirii tulburărilor prin carența de iod.

5. *H.G. nr. 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare.* H.G. nr. 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare definește regulile generale pentru operatorii cu activitate în domeniul alimentar, responsabilizându-i pe tot lanțul alimentar începând cu producția primară și până la valorificare.

6. *O.M.S. nr.1956/18.10.1995 privind introducerea și aplicarea sistemului HACCP în activitatea de supraveghere a condițiilor de igienă în sectorul alimentar.* Prin Ordinul nr. 1956/1995 a fost aprobată introducerea și aplicarea sistemului HACCP în activitatea de supraveghere a condițiilor de igienă din sectorul alimentar. Prin același Ordin s-a aprobat Regulamentul de instruire igienico-sanitară, testarea cunoștințelor și atestarea personalului implicat în circuitul alimentelor și Instrucțiunile privind desfășurarea testării H.A.C.C.P. a inspectorilor de poliție sanitară.

7. *O.M.S. nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția prelucrarea, depozitarea, transportul și desfacerea alimentelor.* Ordinul conține prevederi aplicabile unităților care produc, prelucrează, servesc, depozitează, transportă și desfac alimente, reglementând producția alimentară, prepararea, depozitarea și transportul acestora, existând obligativitatea respectării fluxului și funcționării în baza autorizației care se vizează anual [7].

8. *Ordinul nr. 1225/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă.* Activitatea de producție și de comercializare a produselor alimentare, de alimentație publică și colectivă se realizează exclusiv cu personal calificat, conform prevederilor legale. Personalul calificat are obligația legală a instruirii periodice în vederea însușirii noțiunilor fundamentale de igienă, activitate organizată și finalizată cu examinare și certificate, în conformitate cu Metodologia aprobată prin Ordinul nr. 1225/2003.

### **Organizații cu vocație globală**

1. *Organizația Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură (FAO)*. FAO este o organizație interguvernamentală, formată din 194 națiuni membre, doi membri asociați și o organizație membră, Uniunea Europeană. Angajații săi provin din diferite medii culturale și sunt experți în multiplele domenii de activitate în care FAO este implicată. Cu sediul în Roma, FAO este prezentă la nivel regional în peste 130 de țări

2. *Organizația Mondială a Sănătății (WHO)*. Organizația Mondială a Sănătății a fost înființată la data de 7 aprilie 1948, având sediul central în Geneva, peste 7000 de persoane lucrând în reprezentanțele din 150 de țări și șase birouri regionale. WHO este autoritatea de conducere și coordonare privind sănătatea internațională din cadrul sistemului Națiunilor Unite.

### **Organizații regionale și naționale**

1. *Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA)*. Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA) oferă consiliere științifică independentă cu privire la riscurile alimentare. EFSA emite avize privind riscurile alimentare existente și emergente. Informațiile furnizate sunt utilizate în cadrul procesului de elaborare a legislației și politicilor UE, contribuind astfel la protejarea consumatorilor împotriva riscurilor asociate lanțului alimentar. Domeniul de competență al agenției include: siguranța alimentelor și a hranei pentru animale, nutriția, sănătatea și bunăstarea animalelor, protecția și sănătatea plantelor.

2. *Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (ANSVSA)*. ANSVSA este autoritatea centrală sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor, care coordonează tehnic și administrativ întreaga activitate a serviciilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, organizează și controlează efectuarea activităților publice sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

2.1. *Direcția Siguranța Alimentelor de Origine Animală (DSAOA)*. DSAOA are în structura sa un serviciu și un compartiment: *Serviciul igiena alimentelor provenite de la mamifere* și *Compartimentul igiena alimentelor provenite de la animale altele decât mamiferele*.

2.2. *Direcția Siguranța Alimentelor de Origine Nonanimală (DSAON)* [11]. DSAON are în structura sa două servicii: *Serviciul siguranța produselor alimentare de origine nonanimală* și *Serviciul siguranța biologică și toxicologică calitatea alimentelor, standarde și mărci*.

3. *Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor (ANPC)*.

3.1. *Istoricul Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor*. O conturare a drepturilor consumatorilor a început să se întrevadă în secolul al XVIII-lea, dar acțiunile sociale și eforturile legislative în vederea protejării intereselor consumatorilor se impun, în mod categoric, din a doua jumătate a secolului al XX-lea [19].

3.2. *Competențele A.N.P.C.*. În ceea ce privește competențele A.N.P.C., în primul rând participă, împreună cu alte organe ale administrației publice centrale și locale de specialitate, cu atribuții în domeniu și cu organismele neguvernamentale ale consumatorilor, la elaborarea strategiei în domeniul protecției consumatorilor, asigurând corelarea acesteia cu cea existentă în Uniunea Europeană.

3.3. *Atribuțiile A.N.P.C. sunt*: Autoritatea coordonează și realizează strategia și politica Guvernului în domeniul protecției consumatorilor, acționează pentru prevenirea și combaterea practicilor care dăunează vieții, sănătății, securității și intereselor economice ale consumatorilor.

4. *Agenția Națională pentru Protecția Mediului (ANPM)*. Agenția Națională pentru Protecția Mediului (ANPM), instituție publică cu personalitate juridică este organizată și funcționează conform prevederilor H.G. nr. 1000/2012 privind reorganizarea și funcționarea Agenției Naționale pentru Protecția Mediului și a instituțiilor publice aflate în subordinea acesteia, cu modificările și completările ulterioare. Agenția Națională pentru Protecția Mediului este organ de specialitate al administrației publice centrale, în subordinea autorității publice

centrale pentru protecția mediului, cu competențe în implementarea la nivel național a politicilor, strategiilor și a legislației în domeniul protecției mediului.

5. *Agenția Națională de Administrare Fiscală (ANAF)*. Agenția Națională de Administrare Fiscală este o instituție publică din subordinea Ministerului Finanțelor Publice, având personalitate juridică, organizat și funcțional, ca aparat specializat al administrației publice centrale.

6. *Direcția Generală Antifraudă Fiscală (DGAF)* este „moștenitoarea Gărzi Financiare” din România.

7. *Inspectoratul Teritorial de Muncă (ITM)*. Inspectoratul teritorial de muncă este instituția publică aflată în subordinea Inspecției Muncii care, prin inspectorii de muncă, exercită atribuții de autoritate de stat, în domeniul muncii, relațiilor de muncă, securității și sănătății în muncă și a supravegherii pieței, în fiecare județ și în municipiul București. Inspecția Muncii este organ de specialitate al administrației publice centrale în subordinea Ministerului Muncii, Familiei și Protecției Sociale, cu sediul în Municipiul București.

8. *Organele de cercetare penală*. Poliția națională și Ministerul Public, care au competențe bine stabilite în prevenirea și combaterea infracțiunilor din industria alimentară pe întreg teritoriul național.

### **Centrul de Informații a Comisiei Europene pentru a îmbunătăți calitatea alimentară și pentru a lupta împotriva înșelătoriilor alimentare**

Răspunzând grijilor consumatorilor referitor la calitatea alimentelor și a practicilor frauduloase de pe piața alimentară, Comisia Europeană a lansat un Centru de Informații pentru Calitatea și Frauda Alimentară, operat de Centrul de Cercetare Comun.

Centrul de Informare, o rețea constituită din experți dinăuntrul și din afara Comisiei, a susținut politicile UE și autoritățile naționale facilitând accesul la informații științifice de ultimă oră privind fraudele alimentare și problemele de calitate ale alimentelor [13].

Grijile privind practicile alimentare frauduloase și calitatea alimentelor amenință încrederea consumatorilor și întregul lanț alimentar al Europei, de la fermieri la vânzători. Cazuri recente de astfel de fraude includ uleiul de măsline, vin, miere, pește, produse lactate, carne. În plus, consumatorii ar putea fi expuși unor practici de comerț incorecte, în mod special privind produsele alimentare cu diferențe semnificative de compoziție din diferite locații dar sub același ambalaj [14].

Tibor Navracsics, Comisarul Educației, Culturii, Tineretului și Sportului, responsabilul Centrului de Cercetare, a lansat Centrul de Informare în Strasbourg în prezența vice-președintelui Uniunii Energetice, Maroš Šefčovič și a Comisarului Justiției, Consumatorilor și Egalității de Gen, Věra Jourová.

Înainte lansării, Comisarul Navracsics a spus: „Alimentația este unul din domeniile în care știința poate demonstra în mod foarte direct și tangibil beneficiile aduse cetățenilor. Calitatea alimentelor pe care le consumăm este importantă pentru fiecare dintre noi, și pentru că fraudele alimentare sunt o activitate criminală transnațională, Uniunea Europeană are un rol clar de jucat în această situație. Lansarea acestui Centru de Informare este un pas important. El va ajuta la protejarea integrității lanțului alimentar din Uniunea Europeană și va proteja calitatea alimentelor, generând o valoare europeană.”

Comisarul Jourová a spus: “Comisia ia foarte în serios problema calității alimentare și a diferențelor compoziționale nejustificate și a luat deja o serie de măsuri concrete pentru a soluționa problema. Aducerea dovezilor științifice este o parte crucială a acestui proces. Noul Centru de Informare aduce împreună experți și cunoștințe din diverse locații din interiorul și exteriorul Comisiei Europene și va contribui mai departe în colectarea și procesarea dovezilor cu bază științifică. Rezultatele dobândite vor contribui de asemenea și la dezvoltarea unei metodologii de testare care ne va ajuta să aplicăm și să asigurăm legile de protecție ale consumatorului.”

### **Centrul de Informare privind Calitatea și Frauda Alimentară**

- coordonează activitățile de supraveghere asupra pieței, spre exemplu verificarea compoziției alimentelor sub același ambalaj din diferite piețe ale Europei;
- operează un sistem de alarmare și informare asupra pericolelor alimentare, spre exemplu prin dispersarea media și informarea publicului general;
- conectează sistemele informaționale ale Statelor Membre cu cele ale Comisiei, cum ar fi baze de date privind compoziția anumitor alimente agricole precum vinul și uleiul de măsline;
- generează informații specifice naționale, spre exemplu maparea competențelor și a laboratoarelor Statelor Membre.

Centrul de Informare produce buletine de informare, hărți interactive, baze de date și rapoarte regulate care vor pune la dispoziție informațiile necesare. Centrul este complet finanțat de Comisia Europeană. Numărul de experți din diversele grupuri depinde de subiectul muncii. Centrul de Informare complimentează Rețeaua Europeană de Fraudă Alimentară punând la dispoziție o interfață între știință și realizarea de politici [15].

Lansarea Centrului de Informare a marcat deschiderea expoziției ”Punerea Științei în Inima Politicilor Europene” de la Parlamentul European din Strasbourg, care cartează munca și istoria Centrului de Cercetare Comun de la crearea acestuia în 1957.

### **Context**

Lanțul alimentar din Uniunea Europeană este sub legislația Uniunii Europene, alături de Legile Generale Alimentare, de Informare Alimentară a Consumatorilor și a directivei de Comerț Ilegal. Pentru acesta este necesară respectarea anumitor reguli compoziționale și a unor standarde de calitate ale produselor agricole [16].

Centrul de Cercetare comun are o experiență acumulată pe parcursul a mulți ani cu privire la autenticitatea cercetării și expertizei alimentare, aplicând și validând diverse metode analitice de a detecta fraudele în cadrul lanțului alimentar.

Centrul Informațional cu Privire la Calitatea și Frauda Alimentară este al cincilea lansat după cele în Bioeconomie, Politici Teritoriale, Migrație și Demografie și Riscul Managementelor Dezastrelor.

Centrul de cunoștințe, o rețea formată din experți ai Comisiei și din experți externi, sprijină factorii de decizie de la nivelul UE și autoritățile naționale prin facilitarea accesului la informații și prin schimbul de cunoștințe științifice actuale privind fraudele alimentare și aspectele legate de calitatea produselor alimentare.

Preocupările legate de fraudele alimentare și de calitatea alimentelor subminează încrederea consumatorilor și afectează întregul lanț de aprovizionare cu alimente din Europa, de la fermieri până la comercianții cu amănuntul.

Printre alimentele care au făcut recent obiectul unor cazuri de fraude alimentare se numără uleiul de măsline, vinul, mierea, pestele, produsele lactate, carnea și păsările de crescătorie. Consumatorii pot fi expuși unor practici de marketing incorecte, în special în ceea ce privește produsele alimentare cu compoziție foarte diferită, vândute pe piețe diferite în ambalaje similare.

Lanțul alimentar în Uniunea Europeană este reglementat, printre altele, prin legislația alimentară generală [Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare], legislația privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare [Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare] și directiva privind practicile comerciale neloiale [Directiva 2005/29/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 11 mai 2005 privind practicile comerciale neloiale

ale întreprinderilor de pe piața internă față de consumatori].

Legislația presupune respectarea anumitor cerințe privind compoziția și standardele de calitate a produselor agricole.

Comisia Europeană a lansat un instrument IT dedicat facilitării schimbului de informații între autoritățile naționale, pentru a combate situațiile care încalcă dimensiunea transfrontalieră în Europa. Este vorba despre sistemul de asistență și cooperare administrativă – Administrative Assistance and Cooperation (AAC).

Comisia a elaborat un plan de acțiune pentru consolidarea controalelor în lanțul de aprovizionare cu alimente. Una dintre aceste măsuri a fost de a crea un mecanism pan-european pentru a asigura schimbul rapid de informații între autoritățile naționale și Comisie privind cazurile suspecte de fraudă alimentară. Așa a luat ființă Rețeaua Europeană a Fraudelor Alimentare (FFN), care funcționează din iulie 2013. De la crearea sa, Comisia a observat o creștere semnificativă a numărului de schimburi de informații între statele membre, de la 30 în 2013 la 90 în 2015, fiind analizate până la 180 de cazuri de suspiciune de fraudă.

Raportul de activitate al FFN arată că schimburile de informații privind cazurile de fraudă se referă mai ales la etichetarea greșită a produselor (dată, adăugarea de apă sau alte ingrediente) și la certificate sau documente falsificate. Documentul atrage atenția că statele membre pot face schimb de informații și în afara rețelei, iar cazurile de fraudă care nu au o dimensiune transfrontalieră nu sunt făcute publice prin intermediul rețelei.

Potrivit reprezentanților Comisiei europene, noul sistem AAC asigură funcționarea mult mai eficientă a Rețelei Europene a Fraudelor Alimentare.

### **Mijloc de luptă împotriva fraudei alimentare creat de Comisia Europeană**

Răspunzând îngrijorărilor consumatorilor cu privire la calitatea alimentelor și practicile frauduloase privind produsele alimentare, Comisia Europeană a creat un Centru de Cunoaștere a fraudei și calității în domeniul produselor alimentare, gestionat de Centrul Comun de Cercetare. Centrul de Cunoaștere, o rețea formată din experți din cadrul Comisiei și din afara acesteia, va sprijini autoritățile responsabile cu elaborarea de politici și autoritățile naționale ale UE, oferind accesul la cunoștințele științifice actualizate privind problemele legate de fraudă alimentară și calitatea alimentelor. Problemele legate de fraudă alimentară și calitatea alimentelor, subminează încrederea consumatorilor și dăunează întregului lanț de aprovizionare cu alimente în Europa, de la agricultori la comercianții cu amănuntul [10].

Cazurile recente de fraudă alimentară au inclus ulei de măsline, vin, miere, pește, produse lactate, carne și păsări de curte. În plus, consumatorii pot fi expuși unor practici comerciale neloiale de comercializare, în special în ceea ce privește produsele alimentare cu diferențe semnificative de compoziție oferite pe diferite piețe, dar sub un pachet similar.

### **Practici frauduloase comise asupra produselor alimentare**

Comerțul cu produse alimentare brute și prelucrate se caracterizează printr-un anumit grad de risc față de denaturarea involuntară sau voluntară a acestei categorii de mărfuri.

Stabilirea relativ redusă, mai ales în condițiile circulației lor de la producător spre consumatori, uneori cu decalaje mari în spațiu, timp și condiții de mediu, este o sursă potențială de avarii.

Pe de altă parte, lipsa unor principii deontologice în producția și comerțul cu alimente a determinat pe unii profesioniști improbi să încerce, chiar să înfăptuiască denaturări mai multe sau mai puțin profunde la mărfurile alimentare care constituie obiectul lor de comerț.

Principalele forme de manopere frauduloase, care pot fi comise asupra mărfurilor alimentare, după legislația italiană, sunt prezente în continuare.

**Falsificarea** este o operațiune frauduloasă care constă în modificarea raportului între componentele unui aliment, fără să se efectueze vreo aditivare cu alte substanțe.

De regula, falsificarea unui aliment nu afectează valoarea igienică a acestuia, ci modifică valoarea nutritivă și, în consecință, afectează sau derutează colectivitatea umană.

**Contrafacerea** se constata când alimentul apare în comerț cu o compoziție și valori ale caracteristicilor de calitate diferite de cele declarate.

**Frauda sanitara** este considerata sub incidenta codului penal, atunci când prin falsificare, contrafacerea si substituire, produsul alimentar se nocivizeaza în dauna sănătății publice.

**Substituirea** consta în modificarea compoziției unui aliment, înlocuind parțial o substanța sau mai multe, cu altele, de calitate și valoare inferioara.

Principalele direcții posibile de falsificare a produselor alimentare pot fi rezumate după cum urmează:

- din produsul alimentar se îndepărtează una sau mai multe componente naturale;
- produsul alimentar conține toate substanțele chimice specifice, dar într-o proporție anormala;
- în produsul alimentar s-au substituit una sau mai multe componente naturale, prin alta, sau altele artificiale și contrar reglementarilor legale de producție și comercializare;
- comercializarea unui înlocuitor (surogat) drept produs natural;
- procesul este complet falsificat sau fals, obținut prin asocierea unor componente chimice asemănătoare celor din produsul natural care ar fi trebuit să fie natural;
- remanierea sau recondiționarea produselor alimentare, degradate sau viciate în scopul mascării defectelor, care ar fi pus în evidența proprietățile necorespunzătoare ale produselor respective.

Metodologia utilizata în domeniul prevenirii și decelării manoperelor frauduloase la mărfurile alimentare se bazează pe:

- analiza principalelor tipuri și direcții de manipulare frauduloasa a mărfurilor alimentare;
- elaborarea continua de metode și tehnici de decelare și comensurare a diferitelor categorii de manopere frauduloase.

Aceste presupune o temeinica cunoaștere a produsului normal, a direcției și amplitudinii abaterilor de la proprietățile specifice ale produselor normale.

Metodologia de decelare și de comensurare a amplitudinii manoperelor frauduloase cuprinde metode și tehnici generale, metode și tehnici particulare, rezultate din specificitatea produselor alimentare.

### **Practici frauduloase comise asupra produselor alimentare**

Dintr-un studiu Interpol au apărut noi dovezi că mai multe alimente de la companii cunoscute conțin alte ingrediente decât cele pe care le știm noi. Așa că anchetatorii din industria alimentară din diferite țări au confiscat o cantitate enormă de produse alimentare “false”, este vorba de produse care sunt fie denaturate prin mijloace chimice sau mecanice, fie cu diferite adaosuri nementionate pe etichete [18].

Rapoartele acestor acțiuni au luat cu asalt media, din Marea Britanie până în Thailanda, două dintre țările în care se fac astfel de controale și în care se închid fabrici care comercializează produse false. În Marea Britanie se pare că a fost comercializat un brand de vodka fals, ținut în recipient anti-îngheț tratat chimic pentru a elimina mirosul neplăcut. În mod așteptat, alcoolul a fost unul dintre cele mai des contrafăcute produse.

Alte produse “false”:

- fructe de mare,
- apă minerală,
- suplimente alimentare,
- brânza Mozzarella,
- medicamente farmaceutice,
- ouă,
- fructe uscate,
- ulei de gătit.

Și aceasta este doar o scurtă listă a articolelor confiscate din peste 47 de țări printr-o operațiune a Interpol și Europol. Și conform unui articol din revista Time privind rezultatele acestor acțiuni, încă aveam de-a face cu mii de tone de produse contrafăcute care încă sunt pe piață – de la articole alimentare comune până la produse mai deosebite, importate.

Mandy Oaklander, autoarea articolului din revista Time spune:

“Produsele falsificate sunt întâlnite în toate categoriile. În Italia, 31 de tone de fructe de mare au fost etichetate drept proaspete, în schimb, ele fiind înghețate în prealabil, apoi udate cu un produs chimic care conținea acid citric și peroxid de hidrogen, pentru a ascunde faptul că începuseră să putrezească. Tot în Italia, într-o fabrică de brânzeturi, s-au găsit lactate și chimicale expirate, folosite pentru a face brânza veche să pară proaspătă. De asemenea, s-a descoperit și că brânza Mozzarella era afumată într-o dubă/furgonetă, și nu oricum, ci cu o sursă de afumare produsă din gunoaie.

Și autoritățile egiptene au confiscate 35 de tone de unt contrafăcut și au oprit activitatea întregii fabrici care producea ceai fals. În Thailanda, au fost distruse 85 de tone de carne care au intrat în țară fără a avea testele de sănătate și siguranță efectuate. Și în SUA, FDA, instituția responsabilă pentru protecția și promovarea sănătății publice, a descoperit că suplimentele alimentare erau trimise ilegal prin Poștă.

Rapoartele spun că mâncăm 2500 de tone de produse alimentare “false” [17].

Toate aceste produse comercializate în mod fraudulos au fost confiscate din piețe, aeroporturi, porturi maritime și magazine. Acțiunile drastice întreprinse în acest scop, cunoscute sub numele de Operațiunea Opson IV, sunt cel mai mare efort al instituțiilor statului de a descoperi și înlătura produsele comercializate necorespunzător sau etichetate greșit. Conform Interpol, au fost confiscate 2500 de tone de produse alimentare și 275 000 de litri de băuturi contaminate. În Operațiunea Opson III au fost găsite 1200 de tone de alimente false, în peste 33 de țări [12].

Sunt puține lucruri pe care oamenii le disprețuiesc mai mult decât a mânca fără să știe ce mănâncă, tocmai de aici și declinul fast-food-urilor (McDonald's). Din ce în ce mai des ne dăm seama că este tot mai necesar să știm ce alimente consumăm și ce efecte au acestea asupra corpului nostru.

În continuare, se exemplifica principalele posibilități și direcții de falsificare la câteva dintre produsele alimentare comercializate pe piața.

Falsificarea **cerealelor** se realizează în vederea obținerii de cereale cu un aspect superior sau pentru mărirea greutății hectolitrică (definite ca masa, exprimată în kg, a 100 l de cereale) prin ungerea boabelor de cereale cu uleiuri sau umezirea acestora, pentru a se obține o greutate hectolitrică mai mare; adaos de talc, pentru a conferi boabelor de cereale un aspect mai plăcut; înăbușirea boabelor de cereale cu acid sulfuros.

Falsificarea **fainii** se poate face prin adaos de alaun, sulfat de zinc și sulfat de cupru, în scopul mascării alterării; oxizi de azot, acid sulfuros, persulfatați și coloranți, în vederea înălbirii fainii; diverse substanțe minerale.

**Zaharul** poate fi falsificat prin adăugarea de gips; creta; faina; bicarbonat de sodiu; prin creșterea umidității, în scopul creșterii masei acestuia, caz în care apar aglomerări sub forma unor bulgari de zahar.

**Mierea de albine** - produs natural, secretat de albine și depus pe faguri de ceara - poate fi ușor obiect de falsificare prin adaos de apă; zaharoza, glucoza; zahar de amidon; melasa; faina; glicerina; coloranți, arome artificiale și îndulcitori sintetici; zahar invertit (mierea artificială); acizi etc.

**Siropurile** pot fi falsificate prin adăugare de esențe; substanțe îndulcitoare; substanțe colorante; substanțe conservate, neavizate de Ministerul Sănătății.

**Cafeaua naturală** se poate falsifica prin:

- înlocuirea boabelor naturale cu boabe artificiale (din aluat sau argila);
- prin adăugare de boabe false, colorate artificial;

- prin adăugare de diferite substanțe de lustruire sau prin ungere cu uleiuri, cu gelatine, cu soluții de zahar, în vederea conferirii unui aspect și a unei culori corespunzătoare cafelei de înaltă calitate;
- înlocuirea unui sort superior cu unul inferior;
- extragerea cofeinei;
- amestecarea cu înlocuiri (năut, secară, cicoare, malț, smochine etc.) sau adăugarea de zaț de cafea.

Falsificarea la **cafeaua preambalată** mai pot fi identificate și printr-o studiere atentă a ambalajului, care poate prezenta:

- variații de culoare față de cel inițial;
- neclaritatea conturilor;
- dimensiuni diferite;
- inscripții incorecte privind proveniență;
- diferențe de gramaj a cafelei conținute.

**Cacao și preparatele de cacao** se pot falsifica prin diverse procedee, cum ar fi:

- extragerea parțială sau totală a substanței ce conferă proprietăți de stimulent (teobromina);
- introducerea unor substanțe străine pentru a masca anumite defecte ale produsului (gelatina, grume, dextrine etc.);
- înlocuirea frauduloasă a untului de cacao cu grăsimi străine;
- colorare artificială;
- adăugare de substanțe amidonoase sau coji de migdale și/sau cacao.

Falsificarea **ceaiului** se face prin folosirea de frunze de ceai deja utilizate; adăugare de frunze și cozi străine, ce au caracteristici exterioare și astringență frunzelor de ceai; adăugarea de cozi ale frunzelor de ceai; adăugarea de substanțe minerale sau colorante artificiale (în special la ceaiurile verzi).

**Condimentele naturale întregi** pot fi falsificate prin adaos de părți vegetative aproximativ identice, dar lipsite de substanțe active, extragerea parțială sau integrală a substanțelor active de la specia de bază, îngreunarea cu substanțe minerale etc. La condimentele naturale măcinate, posibilitățile de falsificare sunt și mai largi.

**Grăsimile** din produse sunt substituite în funcție de nivelul prețurilor (untul cu plantol sau ulei falsificat, margarina sau ulei vegetal).

O formă specifică de falsificare o constituie folosirea repetată a grăsimilor colectate de la prăjire, frigere, dar care au constatările și proprietățile fizico-chimice mult modificate, prin degradări termice și lipoliza.

**Laptele** poate fi falsificat prin adăugare de apă, făină, cretă, gips, coloranți, substanțe antiseptice, precum și prin scoaterea smântânii (smântânire).

Falsificarea **smântânii** se poate face prin adăugarea de albuș de ou, gelatina, cretă, făină, cazeină etc.

**Untul** poate fi falsificat prin substituirea totală sau prin adăugarea unor componente cum ar fi:

- grăsimi străine inferioare (margarina, ulei de bumbac, grăsimi de vacă, de porc etc.);
- adaosuri de făină, cretă, ghips, cartofi;
- prin tratare cu coloranți și substanțe conservate;
- prin prepararea lui din resturi de unt sau de unt alterat;
- prin păstrarea unui conținut ridicat de zer etc.

**Falsificarea cărnii** și a produselor din carne

Cele mai des întâlnite și, din păcate, cele mai periculoase practici frauduloase la obținerea cărnii și a produselor din carne sunt:

- Substituirea cărnii de calitate superioară cu o carne de calitate inferioară, spre exemplu înlocuirea cărnii de pasăre cu o carne dezosată mecanic, cunoscută ca MDM, cu valoare

biologică și calitate microbiologică scăzute. MDM-ul se întâlnește în salamuri, crenvurști, pateuri, cârnați, tocături etc.;

- Punerea în vânzare a cărnii alterate ale cărei defecte sunt mascate prin prelucrare și transformare în produse cu adaosuri de condimente sau E-uri, spre exemplu pastramă, mici, cârnați, pateuri, carne tocată ș.a.;
- Substituirea cărnii unui animal cu o carne provenind de la un alt animal, pentru care trebuie menționată obligatoriu originea sa, spre exemplu: carnea de porc amestecată cu cea de cal, măgar sau chiar de la specii necomestibile (câine, pisică), în produse de tip mici, cârnați, pateu, carne tocată ș.a.;
- Procesarea sau comercializarea cărnii prelevate de la animale moarte, tăiate în agonie sau bolnave, care le face improprii consumului uman, în produse ca mici, cârnați, salamuri, pateuri, tocături ș.a.;
- Falsificarea produselor din carne: carne tocată, pastă de mici, cârnați, mezeluri, jambon, mușchiuleț, specialități, semiconserve și conserve din carne, prin înlocuirea unor componente valoroase cu altele inferioare: șorici, tendoane, grăsimi, organe (urechi, stomac), introducerea unor E-uri pentru reținerea apei peste normele legale: gumă caragenan E407, coloranți carmin roșu E120, polifosfați E452, amidonuri modificate E1404, E1440, derivate din soia (izolate, concentrate, texturate proteice), alte ingrediente sau condimente în cantități mai mari sau neautorizate.

Unele sortimente de carne sau produse din carne pot fi iradiate pentru a li se prelungi perioada de valabilitate, în această situație fiind obligatorie etichetarea cu logoul prevăzut pentru acest caz. De asemenea, dacă se folosesc soia modificată genetic și derivatele sale, este obligatorie în UE etichetarea acestor produse cu logoul: „Conține soia modificată genetic.“

### **Falsificarea laptelui și a produselor lactate**

Laptele și produsele lactate sunt alimente ușor de falsificat prin:

- Adaos de apă și extragerea grăsimilor (frișcă, unt);
- Amestecul laptelui de la diferite specii (lapte de oaie amestecat cu lapte de vacă, lapte de capră amestecat cu lapte de vacă);
- Prevenirea și mascarea unor defecte sau a instalării alterării prin menținerea acidității cu adaos de substanțe de neutralizare sau de conservanți;
- Înlocuirea grăsimii din lapte cu seu de bovine topit, untură de porc, uleiuri vegetale, margarină etc.;
- Pentru corectarea densității, se adaugă bicarbonat de sodiu, sodă caustică;
- Falsificarea laptelui și a smântânii cu amidon, făină de grâu, fără să le modifice aspectul și gustul;
- În anotimpul cald, pentru prevenirea alterării și a brânzirii laptelui, se adaugă azotați, extrem de periculoși mai ales pentru copii, aceștia blocând transportul oxigenului de către sânge;
- În anotimpul cald, se pot adăuga conservanți precum benzoați (E 210-219), aspirină, apă oxigenată, acid boric ș.a.;
- Smântâna se poate falsifica prin adaos de gelatină, amidon, albuș de ou, cretă, ghips ș.a.;
- Untul se falsifică prin înlocuirea grăsimii din lapte cu alte grăsimi de calitate inferioară, de origine animală (seu, untură) sau vegetală (ulei, margarină);
- Brânzeturile se pot falsifica prin adaos de proteine din soia, cartofi piure, gelatine ș.a.;
- Laptele praf se falsifică prin adaos de lapte praf furajer pentru viței, proteine nelactice.

### **Falsificarea vinului**

Vinurile pot fi obiecte de falsificare prin diluare cu apă; cupajari ale vinurilor soiuri superioare cu vinuri comune, inferioare sau degradate; adăugare de : zahar invertit, zaharoza, zahar impur, amidon, substanțe îndulcitoare artificiale (aspartam), coloranți sintetici, arome sintetice, adaos de alcool, simultan de apă și alcool etc.; recondiționarea unor vinuri degradate sau rebutate.

Vinul este băutura obținută **exclusiv** prin fermentația alcoolică completă sau parțială a strugurilor proaspeți, zdrobiți sau a mustului de struguri proaspăt, iar tăria alcoolică nu poate fi mai mică de 8,5% vol. alcool. Băuturile obținute din alte fructe nu pot purta denumirea de vin, ele fiind denumite cidruri (exemplu: cidru de mere).

Autenticitatea vinului și a băuturilor alcoolice pe bază de struguri și vin se stabilește în funcție de:

- Originea geografică (ex: vin de Murfatlar);
- Vârsta vinului, vin tânăr, vin maturat;
- Soiul viței-de-vie de la care provine (ex: Cabernet, Fetească neagră);
- Tehnologia de fabricație (tradițională, termovinificație etc.);
- Depistarea manoperelor frauduloase.

Vinurile de calitate recunoscute se obțin numai din „soiuri nobile de struguri“. Vinurile obținute artizanal din soiuri „direct producătoare“ sunt considerate a fi de calitate inferioară.

Falsificarea vinurilor se poate face prin:

- Adaos de îndulcitori naturali (zahăr, sirop de glucoză, sirop de porumb) sau artificiali: aspartam E951, ciclamați E952, sucraloză E955, zaharină E954;
- Adaos de must concentrat, must desulfitat, zahăr invertit care determină creșterea conținutului de hidroximetilfurfural toxic peste limita admisă în vin: 2,5 mg/l;
- Alcoolizarea, diluarea, glicerizarea și neutralizarea acidității fixe;
- Adaos de coloranți: betanină E162, caramel E150a, E150b, E150c, E150d, eritrozină E127, azorubină E122, amarant E123, tartrazină E102, galben-portocaliu E110, enocianină;
- Adaos de arome naturale: extract de coriandru, extract de drojdie sau de arome artificiale;
- Vin obținut din prelucrarea tescovinei și a drojdiei cu zahăr, vin pichet;
- Vin obținut pe bază de BFL (băutură fermentată liniștit) din zaharuri fermentescibile.

Vinul este o băutură naturală care, consumată cu moderație de către persoanele care nu au interdicție la alcool, poate avea efecte pozitive asupra sănătății. Spre exemplu, un vin autentic, roșu (de preferință fără sulfiți), poate fi consumat de către bărbați în cantitate de cca. 300 ml și de către femei de cca. 150 ml, în cadrul mesei de prânz.

### **Falsificarea berii**

Berea, ca și vinul, este una dintre cele mai vechi băuturi alcoolice cunoscute de omenire încă de acum câteva mii de ani, însă nu în formele pe care le cunoaștem în prezent.

Definiția berii moderne este: băutură slab alcoolizată, nedistilată, saturată natural cu dioxid de carbon, cu gust și aromă caracteristice, obținută din malț de orz ce poate fi substituit parțial cu cereale nemalțificate (porumb, orez, mei, grâu), hamei și apă de calitate (duritate mai mică de 8° germane). Conform legii germane a purității berii (anii 1495), aceasta nu poate fi obținută decât din malț, hamei, drojdie și apă.

Principalele tipuri de bere sunt:

- Beri „ale“, obținute prin fermentare rapidă, superioară (Stout, Trapist, Porter ș.a.);
- Beri „lager“, fabricate după metoda germană cu fermentație inferioară și îmbătrânire-maturare prin fermentare secundară câteva luni, la temperaturi scăzute, tip Pilsner. Apelativul de „bere germană“ poate fi atribuit doar berilor care respectă cerințele legii germane a purității berii.

Cele mai cunoscute metode de falsificare a berii sunt:

- Adaos de alcool și/sau de apă;
- Folosirea surogatelor de malț (pir, glucoză, zaharoză);
- Adaos de îndulcitori (zahăr, glucoză, dextrine) sau edulcoranți chimici (zaharină E954, ciclamați E952, aspartam E951);
- Folosirea surogatelor de hamei (pelin, gențiană ș.a.)
- Adaos de substanțe antiseptice și neutralizante: dioxid de sulf E220, sulfiți (E221-222-223), acid salicilic, acid boric E284.

**Cafeaua** se poate falsifica, în principal, astfel:

- Prin adăugarea de substanțe sau prin lustruire în vederea obținerii unui aspect caracteristic cafelei de calitate;
- Decafeinizare, prin adăugarea de boabe false, colorate artificial;
- Ungerea boabelor cu uleiuri, gelatine, soluții de zahăr;
- Cafeaua prăjită și măcinată sau extractele de cafea (instant) se pot falsifica prin substituirea cu cicoare, malț, năut, cereale, amidon, caramel, boabe de soia, cozi de boabe de cafea, mazăre, fasole, smochine, sfeclă de zahăr, zahăr caramel.

**Siguranța alimentară** - componentă a securității alimentare care este determinată obligatoriu de trei condiții pe care trebuie să le îndeplinească un produs neprelucrat, prelucrat parțial, prelucrat total sau nou creat:

- Să aibă inocuitate, să fie salubru, să nu pună în pericol organismul uman, respectiv consumatorul normal și sănătos.
- Să aibă valoare nutritivă și energetică.
- Nutrienții alimentari să fie disponibili pentru organism.

Siguranța alimentară este un parametru care privește consumatorul și în asigurarea ei sunt implicate toate părțile componente care participa la producerea, procesarea, transportul și distribuția alimentelor. La baza conservării siguranței alimentare în U.E. stau pregătirea profesională, educația civică, conștiința și controlul instituțiilor statului și al organizațiilor neguvernamentale, realizate la cele mai înalte standarde. Importanța alimentației publice, ca activitate economică, aceasta este complexă, nefiind limitată la asigurarea satisfacerii nevoilor consumatorilor [9].

Este clar că alimentația publică, ca ramură a circulației de mărfuri este printre puținele domenii care în prezent asigură realizarea de profituri uriașe pentru agenții economici implicați în această activitate. Însă, din păcate, faptul că legislația incidentă nu are un caracter uniform a permis agenților economici să găsească metode și modalități de eludare a normelor legale din ce în ce mai variate.

Dintre metodele folosite de agenții economici în activitatea infracțională sunt: neemiterea bonului fiscal, nerespectarea rețetarelor, emiterea unor chitanțe olografe în loc de bon fiscal, lipsa memoriei casei de marcat, producție neînregistrată, distribuție neînregistrată, donarea fictivă de alimente etc., dar și principalele caracteristici care permit organelor de control să identifice aceste practici. Una dintre cele mai noi și inventive metode folosite pentru fraudare este modificarea programelor de calculator utilizate în unitatea de alimentație publică, prin folosirea unui software specializat, fiind emis un bon fiscal cu valoarea plătită de consumator, în paralel cu înregistrarea în memoria casei de marcat și implicit în contabilitatea societății comerciale a unei sume diferite, în cele mai multe cazuri mult mai mică decât cea încasată. Având în vedere aceste „preocupări” ale operatorilor economici, de a găsi noi modalități de eludare a normelor legale, și statul, prin autoritățile sale cu competențe specifice, ar trebui să acorde o mai mare importanță prevenirii și combaterii săvârșirii infracțiunilor din domeniul alimentației publice.

Pentru descurajarea activității infracționale, autoritățile cu atribuții în ceea ce privește alimentația publică, ar trebui să organizeze controale complexe, în intervale de timp cât mai scurte, la care să participe pe lângă ofițeri de poliție specializați și inspectori sanitar-veterinari, inspectori din cadrul ANAF, ITM, ANPC, pentru a se putea constata și sancționa cât mai multe nereguli. Scopul acestor controale complexe este acela de a preveni și combate fraudarea bugetului de stat, dar cel mai important, de a proteja sănătatea consumatorului.

## Bibliografie

1. Rezoluția Parlamentului European din 14 ianuarie 2014 referitoare la criza alimentară, fraudele din lanțul alimentar și controlul acestora (2013/2091(INI)).
2. Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare;
3. Regulamentul (CE) nr. 178/2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare.
4. Regulamentul (CE) nr. 853/2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală.
5. Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare.
6. H.G. nr. 1415/2009 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și a unităților din subordinea acesteia, cu modificările și completările ulterioare.
7. Normele de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor aprobate prin O.M.S nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare.
8. Normele privind limitele admisibile de perisabilitate la mărfuri în timpul procesului de comercializare aprobate prin HG nr. 831/2004, cu modificările și completările ulterioare.
9. O.G. nr. 21/1992 privind protecția consumatorilor, cu modificările și completările ulterioare, cu modificările și completările ulterioare.
10. O.G. nr.42/2004 privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare.
11. Regulamentul privind testarea și atestarea cunoștințelor igienico-sanitare pe profil alimentar ale persoanelor implicate în circuitul alimentelor din 18.10.1995, cu modificările și completările ulterioare.
12. Recomandarea Comisiei 2013/99/UE din 19 februarie 2013 privind un plan coordonat de control pentru stabilirea prevalenței unor practici frauduloase în comercializarea anumitor produse alimentare.
13. Site-ul Comisiei Europene privind siguranța alimentară:  
[http://ec.europa.eu/food/food/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm).
14. Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA):  
<http://www.efsa.europa.eu>.
15. <https://ec.europa.eu/jrc/en/food-fraud-and-quality>.
16. [www.ec.europa.eu](http://www.ec.europa.eu).
17. <http://www.endoriot.com/2015/02/report-finds-we-are-eating-2500-tons-of.html>.
18. <https://www.europol.europa.eu/content/record-seizures-fake-food-and-drink-interpol-europol-operation>.
19. <http://www.anpc.gov.ro>.
20. <http://www.asro.ro>.
21. <http://www.codexalimentarius.org>.
22. <http://www.osim.ro>.