

din cuprins:

- HACCP • S erial Q • Piața cerealelor
- Fortifierea alimentelor • MAPAM

## COMUNICAT

### MAPAM

#### Sprrijin acordat irigării suprafețelor agricole

În anul 2003 Ministerul Agriculturii, Pădurilor, Apelor și Mediului a alocat pentru sectorul de îmbunătățiri funciare suma de 2.739,57 miliarde lei și 727,23 mii euro.

În scopul întreținerii și reparațiilor amenajărilor de îmbunătățiri funciare din proprietatea Societății Naționale de Îmbunătățiri Funciare, în 2003, s-a alocat suma de 2.315 miliarde lei, din care 780,10 miliarde lei pentru întreținerea irigațiilor și 829 miliarde lei pentru plata energiei electrice aferente.

Ministerul Agriculturii, Pădurilor, Apelor și Mediului a sprijinit financiar anul trecut întreținerea și reparația amenajărilor interioare de irigații din proprietatea Asociației Utilizatorilor de Apă pentru Irigații cu

130,24 miliarde lei din care 68,98 miliarde lei pentru energia electrică și 61,30 miliarde lei pentru întreținere și reparații.

Tot pentru factura de energie electrică necesară pentru instalațiile de pompare a apei s-au acordat 18,33 miliarde lei agenților economici și instituțiilor publice.

Investițiile în sectorul de îmbunătățiri funciare au fost în anul 2003 sprijinite financiar de la buget cu 276 miliarde lei, fiind aprobate un număr de 47 de obiective.

Astfel, investițiilor în irigații le-a fost alocată suma de 100,40 miliarde lei - pentru 13 proiecte, combaterea eroziunii solului a beneficiat de 29,14 miliarde lei. Investițiile în desecări au fost subvenționate cu 60,92 miliarde lei, respectiv 38, 41 miliarde lei. Pentru alte cheltuieli (instalații de irigat, utilaje terasiere, consolidări și proiectare globală) s-au acordat 47,13 miliarde lei.

În urma sprijinului constant acordat de Ministerul Agriculturii, Pădurilor, Apelor și Mediului în



2003 au fost realizați 40.400 metri pătrați de impermeabilizări ale canalelor de irigații.

În perioada 2001 – 2003 sprijinul acordat de Ministerul Agriculturii, Pădurilor, Apelor și Mediului sectorului de îmbunătățiri funciare se ridică la 6.719,90 miliarde lei și 2,083 milioane euro, din care pentru investiții în irigații s-a alocat suma de 315,18 miliarde lei.

Creșterea capacității de irigare în ultimii trei ani, 2001 – 2003, este reflectată de costurile energiei electrice consumate.

Plata energiei electrice consumată de instalațiile aflate în administrarea Societății Naționale de Îmbunătățiri Funciare a fost sprijinită cu 1.915,6 miliarde lei, Asociația Utilizatorilor de Apă pentru Irigații cu 177,936 miliarde lei, cu 82,544 miliarde lei mai mult ca în 2002, iar alți agenți economici au primit subvenții de 35,52 miliarde lei, față de 3,64 miliarde lei în 2001 și 13,55 miliarde lei în 2002.

Menționăm că în 2001 s-a plătit către Societatea Națională de Îmbunătățiri Funciare 200 miliarde lei, iar în 2002 – 983 miliarde lei.

„Și în anul 2004 Ministerul va continua să implementeze Programul de reabilitare și modernizare a sistemelor de irigații, aprobat de Guvern în septembrie 2002. Vom urmări ca suprafața irigată să crească considerabil, iar modernizările instalațiilor existente vor beneficia de sprijinul nostru constant”, a declarat Petre Daea, secretar de stat în Ministerul Agriculturii, Pădurilor, Apelor și Mediului.



## SERVTEC CEREAL SRL

Str. Constantin NACU nr. 3; 702191  
BUCURESTI - 2; ROMANIA

SOCIETATE MIXTĂ ROMÂNNO-FRANCEZĂ

Tel/Fax: 021 315 83 63

Tel: 021 303 96 03

Mobil: 0722 29.57.57

E-mail: stcereal@fx.ro

Importator direct

**Distribuie gama completă de  
țesături tehnice pentru  
morărit și accesorii**

- **NYTAL furnizor SEFAR - ELVEȚIA**
- **MONODUR furnizor VERSEIDAG - GERMANIA**

## Serial Q

### SAREA ÎN INDUSTRIA DE PANIFICATIE

(Continuare)

#### Influența sării asupra calității pâinii

Sarea influențează pozitiv calitatea pâinii. Pâinea preparată dintr-un aluat fără sare se aplatizează pe vatră și are coaja palidă. Aplatizarea bucăților de aluat se explică prin înrăutățirea proprietăților fizice ale aluatului. Culoarea palidă a cojii se datorează faptului că în absența sării, fermentarea este mai intensă, iar în faza de coacere aluatul mai conține doar cantități foarte mici de zaharuri fermentescibile, ceea ce influențează negativ formarea culorii normale a pâinii.

Folosirea unei cantități mai mari de sare determină obținerea unui produs cu gust sărat, volum redus, miez dens, coaja intens colorată, ca urmare a frânării acțiunii fermentative a drojdiilor.

Adaosul de sare în proporții normale favorizează colorația cojii, precum și formarea unei coji mai fine și mai crocante.

Sarea favorizează, de asemenea, o mai bună dezvoltare a pâinii, care este mai voluminoasă, cu o structură a miezului cu porozitate fină, mai elastic, cu o comportare bună la masticție. Efectul pozitiv al sării se manifestă în cazul făinurilor hiperdistazice (cu conținut ridicat de enzime amilazice), când are loc o neutralizare a vâscozității miezului. Creșterea adaosului de sare de la 1 la 1,7% determină creșterea ușoară a volumului pâinii. Adaosul de sare de peste 1,7% față de făină, determină obținerea unei pâini la care volumul rămâne relativ constant în cazul metodei bifazice și scade ușor în cazul metodei directe.

Aspectul pâinii este mai bun în cazul metodei indirecte decât în cazul metodei directe ca urmare a efectului sării, efect care este mai puțin semnificativ la un

adaos de 1 - 1,9% sare. Un adaos de sare mai mare de 2,1% duce la obținerea unei pâini cu aspect relativ nesatisfăcător, cu crăpături profunde. În cazul metodei directe, adaosul de sare duce la ameliorarea aspectului pâinii, respectiv cu crăpături mai uniforme.

Adaosul de sare influențează favorabil *porozitatea* pâinii. Un adaos de sare de 1% în cazul metodei bifazice și de 1,5 % în cazul metodei directe duce la obținerea unei pâini cu porozitate uniformă.

Influența sării asupra *aromei* pâinii a fost tratată pe un eșantion de 18 persoane, la trei zile după coacere. Din testările respective, s-a ajuns la concluzia că adaosul de sare poate fi redus la circa 1,7% fără ca aroma produsului să aibă de suferit. Dacă adaosul de sare scade sub 1,7%, aroma produsului se modifică.

Conținutul de sare influențează de asemenea *conservarea* pâinii. Datorită proprietăților higroscopice, funcție de starea atmosferică, influența sării poate fi:

- pozitivă, când atmosfera este uscată sarea întârzie uscarea pâinii și întărirea cojii, favorizând astfel conservarea;
- negativă, când atmosfera este umedă sarea favorizând înmuierea cojii și astfel accelerează învechirea produsului.

În pâine, conținutul de sare este de circa 19 g/kg pâine. Luând ca bază un consum de 150 g pâine pe zi, se obține un aport de sare de 2,8 g, respectiv 28% din aportul mediu zilnic care este în jur de 10 g.

Plecând de la materia primă, făina, se poate aprecia că raportat la făină adaosul de sare este de 24 g/kg făină. La o reducere a adaosului de sare cu 25% se ajunge la un consum de sare de 18 g/kg făină.

Studiile efectuate de Agenția Franceză de Securitate Sanitară a Alimentelor (AFSSA) au arătat că o scădere cu 25% a cantității de sare adăugată în pâine ar

conduce la o scădere a consumului zilnic de NaCl cu 6%. Studiile efectuate asupra percepției gustului sărat la om tind să dovedească o bună acceptabilitate a produselor mai puțin sărate. Persoanele care au fost obișnuite să mănânce mai puțin sărat găsesc chiar dezagreabile produsele sărate. O scădere progresivă cu 5% pe an este practic imperceptibilă, ceea ce corespunde unei cantități de 1,2 g sare mai puțin/1 kg făină. Agenția menționată a efectuat teste pe 62 de consumatori, femei și bărbați de vârste diferite care au degustat baghete fabricate cu doze variate de sare și prin procese tehnologice diferite: proces tehnologic scurt (frământare intensivă și fermentare scurtă), sau proces tehnologic lung (frământare obișnuită și fermentație lungă). Produsul fabricat prin procedeul tehnologic lung, cu un conținut de sare diminuat cu 21% a fost preferat de consumator.

Testul a confirmat faptul că prin analiza senzorială consumatorii au ales pâinea cu mai puțină sare.

În prezent s-a trecut la înlocuirea parțială a clorurii de sodiu cu clorura de potasiu (E 508). Această înlocuire determină o ușoară modificare de gust, un preț de cost mai ridicat, iar consumatorii apreciază că această sare este mai puțin naturală decât sarea de bucătărie.

AFSSA a aprobat modul regulamentar de scădere progresivă a cantității de sare și de indicare pe etichetă a conținutului de sodiu:

- *conținut redus de sodiu*, dacă procentul de sodiu al produsului este micșorat la mai puțin de 50% în raport cu produsul de referință;
- *sărac sau slab în sodiu* - conținut de  $\text{Na} \leq 102$  mg/100 g;
- *foarte slab în sodiu* - conținut de  $\text{Na} \leq 40$  mg/100g;
- *lipsit de sodiu* - conținut de  $\text{Na} \leq 5$  mg/100 g;

În ultimii ani, în Franța s-a extins frământarea intensivă

care necesită un adaos mai mare de sare, de până la 2,2%, pentru a compensa diminuarea aromei naturale a pâinii provocată de procesele de oxidare ce au loc în aluat. Adaosul de sare este cu mult mai mare în producția de aluaturi congelate la care tehnica de fabricație, respectiv temperatura scăzută a aluatului, hidratare insuficientă, malaxare intensivă nu favorizează dezvoltarea aromelor naturale ale pâinii și de aceea este necesară, apreciază specialiștii, mărirea procentului de sare. Trecerea la frământarea intensivă a determinat creșterea dozei de sare cu circa 20%.

Marea Britanie a lansat o politică de diminuare voluntară a cantității de sare utilizată în industria alimentară. În cadrul unui colocviu organizat de Food Standard Agency (FSA), președintele acestei organizații a amintit importanța diminuării aportului de sare pentru prevenirea bolilor cardiovasculare, una dintre primele cauze ale mortalității în Marea Britanie.

Aportul de sodiu în alimentația americanilor constituie o problemă deosebită datorită asocierii dintre aceasta și hipertensiunea arterială. Sursele majore de sare, respectiv clorură de sodiu, sunt sarea adăugată de procesatori în produsele alimentare și consumul casnic.

Sarea, care conține 39,35% sodiu este un ingredient nelipsit în majoritatea produselor de panificație, influențând dezvoltarea rețelei glutenice și aroma produselor respective. Aportul de sodiu provenit din pâinea albă este de circa 266 - 291 mg sodiu/60 g pâine. Datorită incidenței crescute a mortalității de infarct miocardic, Federal Drug Administration (FDA) a stabilit norme pentru declararea conținutului de sodiu pentru unele produse de panificație, pentru etichetarea produselor ca fiind "cu conținut redus de sodiu" sau "cu conținut mic de sodiu", în următoarele condiții:

- termenul "*fără sodiu*" - pentru produse care conțin mai puțin de 5 mg sodiu/porție;

- termenul "*cu conținut foarte mic de sodiu*" - pentru produse care conțin cel mult 35 mg sodiu/porție;
- termenul "*cu conținut mic de sodiu*" - pentru produse care conțin cel puțin 140 mg de sodiu/porție;
- termenul "*cu conținut redus de sodiu*" - pentru alimente concepute ca substituenți de alimente, conținutul de sodiu fiind de cel puțin patru ori mai mic decât al alimentului substituit. Pe etichete se trece conținutul de sodiu comparativ cu cel al alimentului original.

Producătorii americani sunt îngrijorați în ceea ce privește impactul reducerii adaosului de sare asupra procesului tehnologic și aromei produsului finit, deoarece majoritatea consumatorilor preferă pâine cu un conținut normal de sare.

Sarea de bucătărie în cifre:

- 2 g/zi/persoană: nevoia biologică de sare;
- 6 g/zi/persoană: cantitatea maximă recomandată de OMS, normele din S.U.A, Marea Britanie;
- 10 g/zi/persoană: consumul mediu în Franța (25% din populație consumă mai mult);
- 18 g/kg pâine proaspătă: cantitatea de sare conținută și în pâinea belgiană înainte de 1970;
- 12 g/kg pâine proaspătă: cantitatea maximă de sare în pâine, admisă de reglementările oficiale din Belgia;
- 19 g/kg pâine proaspătă: cantitatea medie de sare folosită în Franța;
- 4,7 g: cantitatea de sare conținută într-o baghetă de 250 g;
- 2,8 g: aportul unei cantități de 150g pâine;
- 28%: aportul mediu de sare adus de pâine în alimentație, (2,8 g/10g);

Datele sunt preluate din: Les Cahiers Techniques de Filiere Gourmande, nr. 87, aprilie 2002.

Prof. univ. dr. ing. ec.  
Mihai Leonte

## Știri din Europa de Est...

### Kalev a preluat controlul asupra unui producător de biscuiți

Kalev, unul dintre producătorii importanți de dulciuri din Estonia, a preluat 99,1% din acțiunile compatriotului său Jarle, un producător de produse de panificație și dulciuri, conform Baltic News Service.

Kalev a plătit 12,39 mil. de coroane estoniene (791.863 EURO) pentru acțiunile respective, care au fost achiziționate de la Liidia Kening.

Jarle produce o serie de sortimente de panificație și dulciuri la o fabrică din Johvi și biscuiți la altă fabrică din Kivioli.

Kalev consideră că achiziția companiei Jarle îi va întări poziția pe piața locală a biscuiților, propulsându-l totodată pe primul loc în sectorul producerii pâinii, conform strategiei sale.

Kalev este binecunoscut pe piața estoniană ca producător de ciocolată și dulciuri (peste 40% din producția internă), fiind totodată și producător de cacao și produse semifabricate.

Cota sa de piață se situează la nivel de 45%, circa 80% din producția proprie fiind vândută pe piața estoniană. Exporturile se realizează în special în Letonia și Lituania, deși produsele Kalev se vând și în Scandinavia, Germania, SUA și Ucraina.

Anul trecut Jarle a raportat o cifră de vânzări de 49,5 mil. coroane estoniene (3,16 mil. EURO) și un profit de circa 1 mil. de coroane estoniene (63.911,5 EURO), ambele mai mici decât în anul precedent.

În același timp, Kalev a raportat rezultate excepționale după Crăciunul din 2003, cu mai mult de 500 t de dulciuri de sezon vândute în acest an comparativ cu 450 t în 2002. Conform directorului de marketing de la Kalev, Alar Pink, cea mai mare creștere comparativ cu anul precedent s-a datorat sortimentelor de bomboane de ciocolată, a căror vânzări au crescut cu peste 50% față de 2002.

El a mai afirmat că noile produse, cum ar fi turtă dulce și vinul fără alcool, au fost bine primite de consumatori. Chiar cererea pentru turtă dulce a depășit în scurt timp livrările pe piață. Conform unui sondaj de piață realizat de TNS Emor și citat de BNS, șapte din zece rezidenți estonieni au cumpărat în perioada Crăciunului și a Anului Nou produse Kalev, printre cele mai vândute fiind batoanele mari de ciocolată.

## PIATA

### CEREALELOR

#### Ucraina dorește majorarea suprafețelor cultivate cu grâu de primăvară

Guvernul din Ucraina îi va încuraja pe fermieri ca în următorii ani să-și majoreze suprafețele cultivate cu grâu de primăvară astfel încât sectorul să nu mai fie atât de dependent de grâul de toamnă, a declarat Viktor Slauta, ministru responsabil cu politicile agricole. Tot el a mai declarat că Ucraina, țară a cărei producție de grâu este reprezentată în principal de grâul de toamnă, ar trebui să producă cel puțin 2,5 milioane tone de grâu de primăvară anual.

Slauta a afirmat că suprafața însămânțată cu grâu de primăvară ar trebui să fie de 1 milion de hectare, comparativ cu 450.000 hectare cât s-au însămânțat în 2003. Guvernul și-a planificat să elaboreze un proiect pentru un program special destinat fermierilor, prin care să promoveze ideea măririi suprafețelor cultivate cu soiuri de grâu de primăvară.

Grâul de toamnă a fost distrus de condițiile climatice nefavorabile din vara trecută, iar cantitatea recoltată a fost de numai 4 milioane de tone de grâu comparativ cu producția de 20,5 milioane de tone de grâu realizată în 2002.

Luna trecută, Ivan Kyrlyenko, secretar de stat din guvernul Ucrainei, responsabil de sectorul agricol a estimat producția de cereale la 35 milioane tone, din care grâul va fi în cantitate de 15 milioane de tone.

Culturile de toamnă au fost însămânțate pe o suprafață de 8,3 milioane hectare, suprafață aproape egală cu cea însămânțată anul trecut. Suprafața însămânțată cu grâu de toamnă este de 6,8 milioane hectare.

#### Pierderi estimate pentru sectorul agricol al Rusiei

Ministrul agriculturii din Rusia, Alexei Gordeyev, se teme că expansiunea Uniunii Europene către estul Europei, îi va costa pe fermierii ruși pierderea piețelor tradiționale pentru produsele lor. În cifre, pierderile din sectorul agricol ar putea fi estimate la 400 milioane \$/an.

În consecință, guvernul rus ar putea impune taxe vamale foarte ridicate pentru importul produselor lactate, a declarat Gordeyev, în cadrul unei expoziții din domeniul agriculturii și industriei alimentare, desfășurată la Berlin.

Totuși, la întâlnirea dintre președintele rus, Vladimir Putin și guvernul rus, Gordeyev s-a concentrat pe veștile bune, făcând - ca și în anii trecuți - o estimare foarte optimistă pentru recolta anului 2004.

"Avem intenția să mărim producția de cereale, deoarece cereala este tot mai mare, iar prețurile de pe piețele internaționale sunt foarte bune," a declarat acesta.

Anul trecut, fermierii au recoltat o cantitate de 67,2 milioane tone de cereale, cu 20 milioane tone mai puțin față de 2002.

Gordeyev i-a raportat președintelui Putin că ministerul său lucrează la un proiect pentru noul sezon agricol, proiect pe care-l va prezenta Cabinetului în luna februarie.

Acest an va aduce mari schimbări pentru fermierii din Rusia, mai ales începând cu luna mai, când 10 state din estul și sud-estul Europei vor adera la UE.

Gordeyev a afirmat la Berlin că discuțiile avute cu unele dintre țările candidate au confirmat îngrijorările Moscovei cum că aderea acestora va afecta piețele de desfacere ale Rusiei.

"Temerile noastre cu privire la schimbările negative de ordin economic și social cauzate de extinderea UE au fost confirmate", a declarat Gordeyev.

Tot el a mai adăugat că în momentul în care, în noile state membre, se vor implementa mecanismele de protecție și de subvenționare, acele state își vor închide porțile pentru exportatorii din Rusia.

Gordeyev și-a exprimat îngrijorarea privind subvențiile masive de la Bruxelles; din 2004 până în 2006 UE va cheltui 5,76 miliarde de euro pentru dezvoltarea agriculturii din noile state membre. Tot el a spus că asemenea sume "astronomice" vor declanșa o competiție neloială pentru producătorii din Rusia.

În același timp, Gordeyev a spus că este întru totul de acord cu politica UE privind protecția mediului și siguranța alimentară. Ca răspuns, oficialități din cadrul UE, prezente la Berlin nu au fost de acord cu cele afirmate de Gordeyev.

Renate Knast, ministrul agriculturii din Germania a declarat că, dimpotrivă, "noile țări membre vor aduce Rusia mult mai aproape de UE".

Franz Fischler, Comisarul pe probleme de agricultură al UE, a susținut ideea că după expansiunea UE, Rusia va avea o piață de export unificată totalizând 450 milioane consumatori.

Cu toate acestea, oficialii ruși și-au menținut o atitudine sceptică.

Gordeyev a declarat că ministerul pe care-l conduce are în plan introducerea unor taxe vamale foarte mari pentru importul de produse lactate, foarte ieftine, din UE, în scopul protejării producătorilor interni. În același timp, a mai precizat că nu vor fi mărite taxele pentru importul brânzeturilor scumpe, speciale pe care Rusia nu le produce.

"Rusia importă cantități foarte mari de produse lactate, și în special de brânzeturi", a spus el. Gordeyev a denumit subvențiile de peste 50% alocate de UE pentru aceste produse "o protecție agresivă".

## Fortifierea va deveni obligatorie în UE

În noiembrie 2003 Comisia Europeană a dat publicității un proiect de lege privind reglementarea adaosului de vitamine, minerale și alte substanțe în alimente, cu scopul de a permite comerțul liber cu astfel de produse fortificate în cadrul Uniunii.

Proiectul include o listă a vitaminelor, mineralelor și altor substanțe aprobate, ce pot fi adăugate în alimente. Se pare că va include și o listă a substanțelor interzise în produsele alimentare. Într-un proiect anterior al acestei reglementări în această ultimă categorie au fost incluse nicotina, kava (specie de piper din zona Pacificului de Sud) și iarba St John, în timp ce taurina și guarana au fost declarate "la aprecierea statelor membre". Aceste precizări au fost eliminate din proiectul publicat.

În documentul de evaluare a impactului primar se arată că această reglementare va oferi industriei posibilități noi pentru inovare și competitivitate la nivel internațional. De asemenea, va permite monitorizarea alimentelor fortificate și luarea măsurilor necesare în cazul în care astfel de alimente fortificate ar prezenta un risc pentru sănătatea consumatorilor.

Industria alimentară, prin reprezentanții săi sprijină puternic această inițiativă legislativă. Asociația Europeană a Cerealelor pentru Micul Dejun (CEEREAL) care a militat îndelung pentru un cadru legal armonizat la nivelul Uniunii Europene pentru alimentele fortificate, a salutat această inițiativă. Adaosul de vitamine și minerale în cerealele pentru micul dejun se realizează practic de câteva decenii, iar această reglementare va permite procesatorilor să răspundă cerințelor consumatorilor în toată Uniunea Europeană.

CIAA (Confederația Industriei Alimentare din UE) a numit această propunere de reglementare "un pas pozitiv spre crearea

unei piețe unice reale pentru alimentele fortificate".

Jean Martin, președintele CIAA, a arătat că "această reglementare va încuraja cercetarea și inovarea în domeniul alimentar și al băuturilor ceea ce va permite industriei să se adapteze mai bine stilul de viață dinamic actual și europenilor să beneficieze din aceasta".

Propunerea va include și lista "altor substanțe" adăugate frecvent în alimente - cum ar fi extractele din plante, proteinele și aminoacizii - care vor fi evaluate din punctul de vedere al siguranței pentru adăugare în alimente de Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA), un organism științific independent care consiliază Comisia Europeană. Aceasta constituie o preocupare pentru CIAA.

*"Chiar dacă CIAA este conștientă de necesitatea stabilirii unui cadru legal și pentru alte substanțe care se adaugă în produsele alimentare, există teama că extinderea prevederilor și la acestea ar putea ține pe loc armonizarea privind adaosul de vitamine și minerale, dat fiind că instrumentele legale și procedurile de autorizare sunt în esență foarte diferite"* se arată în comunicatul de presă al asociației sus-amintite.

David Byrne, Comisarul european pentru Sănătate și Protecția Consumatorilor a arătat că siguranța trebuie garantată prin noua reglementare, dar o referire dintr-un comunicat de presă al Comisiei Europene privind o supradoză de vitamine a atras atenția presei din Olanda. Ziarele naționale s-au concentrat asupra exemplului său că un adaos prea mare de vitamina A nu este recomandat femeilor însărcinate sau persoanelor cu afecțiuni ale ficatului.

*"Ziarele olandeze au profitat de această ocazie pentru a prezenta pericolul adaosului prea mare de vitamine și de asemenea confuzia existentă între vitaminele folosite pentru fortificare și suplimentele nutritive. Am transmis informații pentru a lămurii această confuzie", a*

arătat Andrea Vuuren de la Asociația Produselor Naturale pentru Sănătate.

Propunerea de reglementare va conține criteriile pentru stabilirea nivelurilor minime și maxime pentru diferiți nutrienți adăugați în alimente. Aceste niveluri urmează a fi stabilite de Comisia Europeană și de experți guvernamentali din cadrul Comitetului Permanent pentru Sănătatea Animalelor și a Lanțului Alimentar pe baza consultării experților independenți din cadrul EFSA. Pentru asigurarea transparenței va fi deschis un "Registru Comunitar" care va fi actualizat periodic cu vitaminele și nivelurile permise de adaos pentru acestea.

Toate alimentele în care se adaugă nutrienți trebuie să fie etichetate corespunzător, cu un volum mai mare de informații pentru consumator decât cel prezent, privind valoarea nutritivă a acestora.

Fortificarea nu va fi permisă pentru alimente considerate a prezenta un risc pentru consumatori, cum sunt băuturile alcoolice. Nu vor fi adăugați nutrienți în alimentele proaspete, cum ar fi fructele, legumele și carnea.

Propunerea acoperă, de asemenea, înlocuirea nutrienților care se pierd prin depozitare și procesare sau la fabricarea alimentelor substituent, ca de exemplu margarina.

Prima dezbatere în Parlamentul European a acestui proiect de reglementare va avea loc în primăvară și se așteaptă să intre în vigoare peste cel puțin doi ani.

(www.foodnavigator.com)

## Siguranța alimentară: HACCP! HACCP! HACCP!

*Probabil că vom auzi până la saturație de siguranța alimentară și HACCP până în 2007 când va avea loc integrarea României în UE și...după aceea. Probabil că mulți nu știu ce înseamnă, la ce se folosește și cum ar putea să le influențeze afacerea. Tocmai de aceea ne-am gândit la această miniserie de articole, care să vă ajute să înțelegeți fenomenul și să vă puteți pregăti pentru viitor.*

*În SUA și Europa de Vest se vorbește de HACCP încă de la sfârșitul anilor '90, existând standarde naționale și internaționale în acest sens. Se vorbește deja de tehnici avansate de trasabilitate, astfel încât să se știe în orice moment de unde provine un produs (materie primă, semi-fabricat, produs finit).*

*Următorul articol îl are ca autor pe Gary Ades, președinte al Technical Food Information Spectrum, Inc. (TFiS), o importantă firmă de consultanță în domeniul siguranței alimentare și calității din Statele Unite. Este un profesionist în domeniul industriei alimentare, cu o experiență de peste 25 de ani. Articolul a fost publicat în 1998 (sic!) pe site-ul [www.foodonline.com](http://www.foodonline.com) și descrie informația de bază necesară unui novice, precum și rezultate din experiența proprie în urma activității sale de 25 de ani.*

### Ce este HACCP?

HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point, în românește "analiza hazardului în punctele critice de control" este un ansamblu de măsuri sistematice pentru întocmirea unui plan și utilizarea acestuia pentru controlul factorilor de risc pentru siguranța alimentară în cadrul unui proces tehnologic. Conceptul HACCP sprijină producătorii, procesatorii, distribuitorii, comercianții, agenții din alimentația publică în scopul lor comun de a furniza consumato-

rilor hrană sigură - hrană ce nu cauzează boli și probleme acestora când este folosită conform scopului pentru care a fost destinată.

Un plan HACCP adecvat cuprinde descrierea procesului tehnologic, descrierea și modul de operare a echipamentelor, rețetele de fabricație de bază și orice modificare adusă procesului tehnologic sau introducerea unui ingredient nou sau diferit în rețetele de bază. HACCP poate fi aplicată pe toată lungimea lanțului alimentar, de la producătorul agricol până la consumatorul final, așa-numitul concept "de la fermă la furculiță".

În limbaj popular se poate spune că HACCP este o abordare de bun simț a siguranței alimentare care minimizează riscurile, dar nu le reduce la zero. Deseori HACCP a creat confuzie și asta în special deoarece sistemul a fost complicat peste măsură. Dacă sunteți managerul unei companii care produce, prepară, vinde sau distribuie alimente într-o manieră sigură, probabil că deja aplicați o serie din elementele stabilite de HACCP. Mai mult ca sigur că nu faceți asta conform celor șapte principii HACCP, sau nu ați fost intimidați de această denumire pompoasă. Dar HACCP este acum lege pentru procesatorii din industria cărnii, peștelui și fructelor de mare; există o propunere pentru industria sucurilor și a fost definită pentru unitățile de distribuție, vânzare cu amănuntul și alimentația publică.

Grupul care a avut o contribuție majoră în definirea HACCP în Statele Unite a fost Comitetul Consultativ Național privind Criteriile Microbiologice ale Alimentelor (NACMCF). Pe 14 august 1997 au dat publicității un document în care sunt cuprinse recomandările lor, intitulat "Principiile HACCP și modalități de aplicare". Pe plan internațional, Comisia Codex Alimentarius descrie HACCP în "Principii generale de igienă alimentară", text elaborat în 1969, revizuit în 1997 și amendat în 1999. În principiu cele

două documente descriu aceleași activități.

### La ce folosește HACCP?

HACCP este un proces sistematic în două părți folosit pentru:

1. Evaluarea riscurilor, luând în considerare factorii care contribuie la cea mai mare parte a situațiilor de criză și tehnici de evaluare a riscului pentru identificarea și stabilirea priorității riscurilor posibile.
2. Identificarea și stabilirea măsurilor și metodelor de control pentru reducerea, prevenirea sau eliminarea riscurilor de siguranță alimentară.

HACCP este preventivă și nu reactivă. Scopul său este de a preveni riscurile în cel mai timpuriu moment posibil în lanțul de producere a alimentelor. Când este bine aplicat, sistemul poate fi utilizat pentru controlul oricărui punct din sistemul alimentar care poate contribui la obținerea unui produs final cu un risc potențial. HACCP trebuie utilizat împreună cu alte programe de protecție a alimentelor, ca de exemplu: bune practici de procesare, bune practici de producție agricolă, proceduri de operare standard și norme obligatorii (igienă, proiectarea utilajelor și a spațiilor de producție, controlul alergenilor, întreținerea preventivă a utilajelor, instruirea angajaților, igiena personală a acestora, combaterea dăunătorilor, selecția și aprobarea furnizorilor, urmărirea produsului pe flux, returnarea produselor, managementul situațiilor de criză<sup>1</sup> etc.).

Pentru a aplica HACCP o companie trebuie să-și dezvolte o altă viziune asupra modului de operare. Pentru mulți, HACCP înseamnă o schimbare în gândire de la preocuparea privind procedurile de asigurare a igienei și inspecția produselor finite, la prevenirea apariției riscurilor pentru siguranța alimentară și controlul proceselor. HACCP

1. Toate aceste norme sunt obligatorii în SUA pentru funcționarea unei unități de producție, distribuție sau vânzare a produselor alimentare.

Înseamnă un angajament total al conducerii pentru siguranța alimentară și educarea și instruirea angajaților din subordine. Înțelegerea motivelor pentru aplicarea unei proceduri devine parte integrantă a unui program HACCP eficient.

## Istoric

Originea conceptului HACCP se află în activitatea derulată în anii '60 pentru stabilirea riscului de Salmonella în alimente. Această activitate a fost realizată de Administrația Națională pentru Aeronautică și Spațiu (NASA) și Laboratorul Militar Natick al armatei americane. Așa cum este cunoscut astăzi, conceptul de HACCP a luat naștere în 1971 la Conferința Națională pentru Protecția Alimentelor, la care conceptul de evaluare a riscului a fost combinat cu cel de control în punctele critice. Pillsbury a fost prima companie din Statele Unite care a folosit HACCP pentru fabricarea alimentelor destinate programului spațial american. Dr. Howard Bauman și apoi Pillsbury au contribuit la implementarea și utilizarea cu succes a HACCP pentru siguranța alimentelor destinate utilizării în spațiu.

Așa cum este definit de NACMCF și CODEX, HACCP are 5 etape preliminare și șapte principii.

### Etapele preliminare care conduc la întocmirea planului HACCP

#### 1. Formarea echipei HACCP.

Echipa HACCP este extrem de importantă pentru succesul sistemului HACCP. Chiar dacă un specialist cu experiență poate să analizeze elementele de hazard și să implementeze planul HACCP, o serie de elemente importante pot fi greșit abordate dacă nu se folosește lucrul în echipă.

Sarcina echipei este de a întocmi un plan HACCP detaliat pe fiecare etapă. Începând cu etapele preliminare și continuând cu toate cele șapte principii, echipa HACCP dezvoltă, scrie, verifică și implementează sistemul HACCP. Dacă este ne-

cesar, echipa HACCP apelează la ajutorul experților și cercetătorilor pentru rezolvarea unor probleme care le depășesc competențele. În final, deoarece modul de operare într-o fabrică, sistemul de distribuție și sistemul de vânzare cu amănuntul se mai schimbă, echipa HACCP trebuie să realizeze controale periodice, iar concluziile acestora se folosesc pentru modificarea planului HACCP și actualizarea sa permanentă.

**2. Descrierea sortimentelor de produse și modul lor de distribuire.** Planul HACCP trebuie să cuprindă o descriere completă a produselor realizate într-o unitate de producție și metoda de distribuție (produse congelate, proaspete, transport obișnuit, la temperaturi scăzute etc.).

Descrierea sortimentelor de produse trebuie să includă descrierea materiilor prime, rețetelor de fabricație, modalitatea de prelungire a termenului de garanție, păstrare a prospețimii, ambalajele folosite etc. Descrierea metodei de distribuție cuprinde tipul de transport și orice alte elemente folosite pentru păstrarea integrității și siguranței produsului.

#### 3. Identificarea utilizării finale a produsului și a consumatorilor pentru acesta.

Utilizarea finală este utilizarea preconizată de către consumatorul țintă. Planul HACCP trebuie să cuprindă modul în care va fi utilizat produsul, cum trebuie să arate după preparare (dacă este necesară înainte de utilizare), modul de preparare, care sunt cerințele de servire (număr de porții) etc. De asemenea, planul HACCP trebuie să identifice consumatorul țintă, să indice dacă acesta este cumpărător obișnuit (mediu) în magazinele alimentare, sau o unitate de alimentație publică, sau dacă consumatorul respectiv are necesități speciale, ca de exemplu copiii și persoanele de vârstă a treia.

**4. Realizarea diagramei de flux.** Trebuie să ofere o

descriere simplă și clară a operațiilor tehnologice. Trebuie să includă toate operațiile posibil de realizat în unitatea productivă respectivă, inclusiv operațiile opționale, cum ar fi de exemplu reambalarea. Dacă este necesar se adaugă și operațiile tehnologice realizate înainte sau după procesul tehnologic în afara unității de producție. Diagrama de flux trebuie să fie cât mai completă, astfel încât cei care nu sunt familiarizați cu procesul tehnologic să-l poată urmări pe baza acesteia. Echipa HACCP va folosi diagrama de flux pentru a întocmi restul planului HACCP.

**5. Verificarea diagramei de flux.** După întocmirea diagramei de flux, echipa HACCP trebuie să facă turul unității de producție cu diagrama în mână, pentru a verifica exactitatea și dacă aceasta este completă. De asemenea, toți cei care cunosc fluxul tehnologic trebuie să o verifice și să facă completări, dacă este cazul.

În momentul în care aceste etape preliminare sunt finalizate, echipa HACCP este pregătită să facă analiza hazardelor, care este primul din cele șapte principii HACCP.

### Scop și principii HACCP

NACMCF definește HACCP ca fiind o abordare sistematică folosită în industria alimentară pentru asigurarea siguranței alimentare. Sistemele HACCP trebuie dezvoltate de producători, procesatori, operatori, comercianți și distribuitori individuali în funcție de cerințele specifice ale unității proprii de producție, procesare, ambalare, distribuție și comercializare. În timp ce principiile HACCP se pot aplica pentru toate riscurile asociate cu producția și fabricarea alimentelor, recomandările NACMCF arată că HACCP nu trebuie folosită în alte scopuri decât asigurarea siguranței alimentare.

**1. Scop.** HACCP este o abordare sistematică a siguranței alimentare, constând în șapte principii.

## 2. Principii.

a) Realizarea *analizei riscurilor*. Pentru aceasta se întocmește o listă a operațiilor în care apar elemente de hazard și se descriu metodele preventive care trebuie aplicate.

b) Identificarea *punctelor critice de control* în cadrul procesului tehnologic.

c) Stabilirea *limitelor critice* pentru măsurile preventive asociate cu fiecare punct critic identificat.

d) Stabilirea *cerințelor de monitorizare* a punctelor critice de control. Stabilirea procedurilor pentru utilizarea rezultatelor monitorizării în scopul ajustării procesului tehnologic și păstrarea controlului asupra acestuia.

e) Stabilirea *acțiunilor corective* ce trebuie aplicate când monitorizarea semnalează o deviație de la limita critică stabilită.

f) Stabilirea procedurilor pentru *verificarea* funcționării corecte a sistemului HACCP.

g) Stabilirea *modului de înregistrare și păstrare a informațiilor* ce stau la baza sistemului HACCP.

(Continuarea în numărul următor)

Sursa: [www.foodonline.com](http://www.foodonline.com)

# ANAMOB NEWS

Așteptăm întrebările, sugestiile și comentariile dvs.:

str. Cristea Mateescu nr.2, bl. 35, scara 2, parter, ap. 57, sector 2, București 023667

Tel: 021-242-2113, 021-243-4400

Fax: 021-242-1131

E-mail: [anamob@anamob.ro](mailto:anamob@anamob.ro)

<http://www.anamob.ro/>

Conturile ANAMOB pentru plata cotizației sunt:

- cont 153.1/ROL deschis la BCR, Sucursala Stefan cel Mare, Bucuresti

- cont 2511.000.1065.44.50 deschis la BRD, Sucursala Dorobanti, Bucuresti

## Noile reguli pentru asigurarea trasabilității măresc incidența litigiilor?

Deoarece în curând în UE vor intra în vigoare noile norme legate de trasabilitate, avocatul european în domeniul industriei alimentare Raymond O'Rourke a examinat noua legislație și impactul pe care îl va avea aceasta asupra industriei europene. O'Rourke a afirmat că noile norme pot determina creșterea numărului de litigii împotriva comercianților și companiilor din industria alimentară.

Companiile și comercianții trebuie să cunoască noile reguli privind trasabilitatea cuprinse în Directiva UE 178/2002 - apărută ca urmare a crizelor recente din Europa (dioxina și encefalopatia spongiformă bovină) - pentru alimentele la care se aplică principiile generale și cerințele legilor europene, a avertizat O'Rourke.

De la 1 ianuarie 2005 aceste reguli de trasabilitate se vor aplica în toate țările Uniunii Europene și trasabilitatea alimentelor și materiilor prime folosite trebuie să se facă, conform noilor reglementări, în toate etapele procesului de producție agricolă, procesare și distribuție în lanțul alimentar - conform principiului "de la fermă la furculiță".

Într-o lucrare recentă O'Rourke arată că nu există nici o derogare de la aceste obligații de trasabilitate pentru anumite sectoare individuale cum ar IMM-urile sau micii producători locali.

Conform noilor legi europene cei care lucrează în sectorul agro-alimentar trebuie să poată identifica de unde au obținut un ingredient sau aliment și cui furnizează un ingredient sau aliment, sau în puține cuvinte să aplice tehnica "un pas înainte și un pas înapoi".

Dar tocmai aici apare problema. Conform avocatului citat, noile reguli de trasabilitate au potențialul de a crește numărul litigiilor împotriva comercianților și companiilor din industria alimentară, mai ales în Irlanda, care este cunoscută ca o țară cu incidență mare a litigiilor și reclamațiilor privind siguranța alimentelor.

El a arătat că este o neînțelegere în cadrul sectorului agroindustrial irlandez conform căreia orice documente de trasabilitate vor fi considerate "secrete de afaceri" de către tribunalele irlandeze. Ca urmare nu vor fi puse la dispoziția clienților care fac plângeri la tribunal.

Deci în cazul unei plângeri nu este posibil să se afle detaliile unui raport de inspecție efectuată la o companie producătoare din industria alimentară, comerciant, hotel sau restaurant. Situația este identică pentru cazul documentației de trasabilitate, care va fi pusă la dispoziția consumatorilor numai dacă sunt satisfăcute cele trei cerințe pentru ca un document să fie folosit în justiția irlandeză: relevanță, necesitate și onestitate.

O'Rourke a arătat că prin extinderea Directivei Responsabilității Produsului pentru a acoperi întregul lanț alimentar "de la fermă la furculiță" mai mult ca sigur că va apare o avalanșă de reclamații împotriva comercianților de alimente și companiilor conform acestei noi legislații.

"Conform acestei directive nu există nici o posibilitate de utilizare a apărării pe baza investigațiilor și cade în sarcina părții vătămate să dovedească deteriorarea stării de sănătate produsă de aliment" a explicat acesta.

Avocatul mai avertizează că pe baza acestui sistem avansat de trasabilitate, care acum devine obligatoriu, reclamația unui client are avantajul suplimentar că poate obține suficiente probe pentru a genera un caz împotriva unei companii din industria alimentară sau comerciant, care poate încerca să transfere responsabilitatea în spatele său, de-a lungul lanțului alimentar, până la ultima verigă care este fermierul.

Consumatorii informați cer din ce în ce mai mult realizarea trasabilității alimentelor. Prin apariția acestor noi obligații privind trasabilitatea alimentelor care vor intra în vigoare în ianuarie 2005, fiecare companie și comerciant din sectorul alimentar va trebui să se asigure că întrunește aceste noi condiții de siguranță alimentară.

O'Rourke notează că "este important de amintit că un sistem adecvat de trasabilitate a alimentelor va reduce expunerile la risc permițând companiilor și comercianților din industria alimentară să identifice, izoleze și să corecteze rapid și eficient o problemă de siguranță alimentară, astfel încât sănătatea consumatorilor să fie mai bine protejată, iar declinul economic datorat oricărui potențial litigiu să fie minimizat."