

INCONVENIENTE LEGISLATIVE PRIVIND FABRICAREA PRODUSELOR DIN CARNE PENTRU ALIMENTAȚIA COPIILOR

Ana PLAMADEALA

*Universitatea Tehnică a Moldovei, Facultatea Tehnologia Alimentelor,
Școala Doctorală Știința Alimentelor, Inginerie Economică și Management,
Departamentul Tehnologia Produselor Alimentare, Chișinău, Republica Moldova*

Rezumat. *Industria agro-alimentară, reprezintă ramura industrială de bază a Republicii Moldova, care are drept obiectiv obținerea, procesarea și comercializarea produselor alimentare calitative și conforme reglementarilor tehnice în vigoare.*

Importanța legislativă a industriei alimentare este generată de 2 momente cheie precum ar fi: 1- furnizează produse de prima necesitate – alimentele; 2 – calitatea și inofensivitatea produselor alimentare au impact direct și practic imediat asupra vieții și sănătății omului. Astfel industria alimentară ramâne a fi din toate timpurile, domeniul de activitate cu cel mai sporit grad de implicare și reglementare legislativa la orice etapă de creștere, procesare și comercializare a produselor alimentare de origine animală.

Cadrul legislativ național care reglementează domeniul dat, este în continuă schimbare și ajustare la cerințele UE și condițiile industriale existente, dar nicidecum nu în detrimentul consumatorului, pentru ca are ca scop principal protecția consumatorului.

Cuvinte cheie: *lege, consumator, reglementare, inofensivitate, procesare.*

Introducere

O industrie alimentară competitivă care funcționează bine trebuie să fie cartea de vizită a Republicii Moldova, în special când este ramura industrială cu cea mai largă arie de răspândire în țara noastră. Industria alimentară participă nemijlocit la ridicarea nivelului de trai al populației, asigurându-i necesitățile în principalele produse alimentare.

Pe de altă parte produsul finit generat de domeniul agroalimentar constituie garantul unei societăți sănătoase, iată de ce reprezintă domeniul care necesită maximă atenție și rigurozitate față de tehnologiile de fabricare și produsele finite livrate pe masa consumatorilor, astfel domeniul dat fiind reglementat de un amplu cadru legislativ care reglementează cerințele de producere, comercializare și trasabilitate a produselor alimentare.

Dezvoltarea continuă a industriei alimentare poate fi realizată prin reforme ajustate la modelele și tendințele europene ce va permite conformarea sectorului la cerințele piețelor internaționale în special la capitolul de securitate și siguranță alimentară. O mare parte din aceste reforme și ajustări se fac prin modificarea cadrului legislativ și armonizarea acestuia cu legislația națională.

1. Legislația națională privind reglementarea produselor alimentare de origine animală

Carnea și produsele din carne au ca bază legislativă două acte normative de bază și anume: Hotărârea de Guvern nr. 696 din 04.08.2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Carne – materie primă. Producerea, importul și comercializarea” și Hotărârea de Guvern nr. 720 din 28.06.2007 Cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Produse din carne” [1, 2,3].

Reglementările tehnice menționate mai sus reprezintă de fapt pilonii de bază a cadrului legislativ care normează carnea și produsele din carne.

HG nr. 696 din 04.08.2010 definește noțiunea carnea – materie prima, descriind toate tipurile de materie prima din carne și cerințele legale cărora trebuie să corespundă carnea pentru a fi admisă în procesul de procesare, comercializare sau import [1]. Conform prezentului act normativ carnea - materie primă este clasificată conform cerințelor legislației UE, ceea ce de fapt demonstrează armonizarea cadrului legislativ a RM și UE. Deasemenea este de menționat faptul că în 25.08.2018 intră în vigoare Hotărîrea de Guvern nr. 460 din 21.05.2018 Cu privire la modificarea și completarea Hotărîrii de Guvern nr. 696 din 04.08.2010 care prevede cerințele ce transpun Regulamentul (UE) nr. 101/2013 al Comisiei din 4 februarie 2013 privind utilizarea acidului lactic pentru reducerea contaminării microbiologice de suprafață a carcaselor de bovine, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) nr. L 34, 5.2.2013, p. 1-3 [3]. Ce ține de acidul lactic care se utilizează pentru reducerea contaminării microbiologice la bovine este descris în cerințele specificate se menționează că concentrația, temperatura de lucru, condițiile de lucru și verificare a acidului lactic să fie integrate într-un sistem HACCP. Deasemenea prezentul act normativ este completat cu o anexa 3 care prevede „Cerințele față de acidul lactic utilizat pentru reducerea contaminării microbiologice de suprafață a carcaselor de bovină”.

Actele normative menționate mai sus prevăd cerințe legislative de rigoare față de carnea – materie primă destinată întreprinderilor de producere și procesare a cărnii destinate comerțului ceea ce îi oferă consumatorului final siguranța în consum a unui produs calitativ și inofensiv.

Astfel în urma studierii surselor bibliografice menționate în acest subcapitol, conchidem că Uniunea Europeană reglementează un conținut de lipide în valoare de 15%, iar în ceea ce privește Republica Moldova în materia protecție alimentare vedem că prin Ordinul 904 din 17.02.2012 se specifică lista produselor interzise copiilor, în care mezelurile se includ în categoria produselor interzise copiilor din cauza unui conținut de lipide în valoare de 20 %, ca din anul 2012 și pînă la etapa actuală să se realizeze mai mult studiu în domeniu, care ar înainta ideea de a echivala conținutul de lipide reglementat în țara noastră cu cel al UE și anume valoarea de 15 %.

Acest fapt asigură reducerea numărului copiilor obezi, bolilor cardiovasculare conform legislației Federației Ruse și DNT produsele din carne pentru copii sunt clasificate în funcție de vârsta copiilor și anume:

Pentru copii cu vârsta preșcolară de 3-6 ani sunt recomandate salamurile fierte, salamurile de tip șuncă, crenvurști, safalade, salam-pâine.

Pentru copii cu vârsta de 6-14 ani se admite în consum salamurile fierte, semiafumate de tip șuncă, crenvurști, safalade, salam- pâine.

Deasemenea în DNT a Rusiei din anul 2012, este specificat un conținut de lipide cuprinse în limitele 20-22 %, dar conform se propune ca în perspectiva pînă în anul 2020 conținutul de lipide în compoziția salamurilor cu destinație specială să constituie 15 % [9].

Ideea alimentației echilibrate reprezintă de facto principiul de bază în elaborarea produselor pentru copii, realizând un studiu profund conchidem că acest principiu poate fi atins prin două căi și anume:

În selectarea ambalajelor pentru produsele din carne destinate copiilor și anume crenvurști, parizere s-a mers pe ideea selectării unor astfel de ambalaje care nu doar să mențină și să îmbunătățească proprietățile organoleptice ale produsului, dar și să asigure un grad de inofensivitate în timpul consumului, deoarece este cunoscut faptul că copii nu sunt cei mai prudenți consumatori, reeșind din toate cele enunțate s- a propus ambalajele de tip colagenice comestibile care au proprietăți similare cu intestinele naturale , posedând un grad înalt de aderență la pasta salamului formează un tot întreg excluzând necesitatea decojirii produsului înainte de consum.

2. Trasabilitatea legislativă în procesele complementare fabricării produselor din carne

Pe lângă procesele tehnologice de fabricare în industria alimentară, există un șir de procese complementare care stau baza organizării și desfășurării conforme a întregului proces de planificare, elaborare, fabricare și comercializare a produselor din carne .

De fapt toate procesele complementare își au începutul încă din momentul autorizării unității economice care se realizează în conformitate cu Hotărârea de Guvern nr.938 din 17.08.2017, „Cu privire la condițiile și procedura de autorizare sanitar-veterinară a unităților supuse controlului sanitar-veterinar și supravegherii sanitare de stat”, în cap.II sunt reglementate cerințele privind autorizarea de funcționarea sanitar-veterinară a unităților economice, acest act normativ este unul cheie deoarece nici o întreprindere din industria alimentară nu își desfășoară activitatea fără autorizația de funcționare emisă de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor pe termen nelimitat, dar cu drept de retragere în cazul depistării neconformităților în desfășurarea activității [9]. Pe lângă activitatea de producere majoritatea agenților economici din industria cărnii practică și activitatea de comerț desfășurată prin intermediul magazinelor specializate, segmentul comercial fiind normat de către Hotărârea de Guvern nr.931 din 08.12.2011, „Cu privire la desfășurarea comerțului cu amănuntul”, cap. III stabilește cerințele de recepționare, depozitare și pregătirea mărfurilor pentru vânzare , în scopul asigurării principiului de trasabilitate și cerințelor privind siguranța alimentelor pînă la consumatorul final.

Un alt act normativ care intră în vigoare din data de 01.01.2019 și are drept scop informarea consumatorilor este Legea nr. 279 din 15.12.2017 „Privind informarea consumatorului privind produsele alimentare” care reglementează mențiunile obligatorii și voluntare pe produsele alimentare, prin respectivul document normativ se asigură continuitatea lanțului de trasabilitate prin menționarea pe eticheta produsului lotului de fabricare ca mențiune obligatorie [10]. Legea nr. 78 XV din 18.03.2004 „Privind produsele alimentare” normează cerințele generale privind circuitul produsele alimentare și materialele care vin în contact cu produsele alimentare, în tot lanțul alimentar [11].

Sunt de menționat încă un șir de legi și norme sanitar veterinar precum ar fi : Legea nr.221 XVI din 19.10.2007, „Privind activitatea sanitar-veterinară”, Legea 422-XV din 22.12.2006 „Privind securitatea generală a produselor”, Norma sanitar-veterinară privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializare cărnii proaspete aprobată prin Ordinul nr. 171 din 14.07.2006 care reglementează activitatea de producere și comercializare a produselor de origine animală [12, 13, 14]. Ca și generalizare a celor menționate mai sus este de menționat faptul că industria cărnii este reglementată de un cadru legislativ amplu construit din diferite acte normative care își au ca subiect începând de la autorizarea sanitar- veterinară și continuind cu cerințe generale de igienă și securitatea în muncă, toate împreună construind trasabilitatea legislativă de norme și cerințe legale prin care trece un produs alimentar ca la final sa fie conform și inofensiv pentru consum.

Concluzii

Ideea alimentației echilibrate reprezintă de facto principiul de bază în elaborarea produselor pentru copii, realizând un studiu profund conchidem că acest principiu poate fi atins prin două căi și anume:

I. Echilibrarea aportului lipidic poate fi realizat prin folosirea în rețetele de fabricare a materiilor prime cu un conținut redus de grăsime (porcină grasă, carnea provenită de la tineret bovin, carnea de curcan, iepure-caracterizată printr-o valoare biologic înaltă, cu un conținut ridicat de proteine, dar redus de lipide) .

II. O altă soluție pentru obținerea unui produs bogat în proteine, care sunt indispensabile organismului în creștere, dar cu un conținut scăzut de lipide ar fi combinarea materiilor prime de

origine animală cu cele de origine vegetală și anume preparate de soia a căror raport nu trebuie să depășească pragul de 30 %.

Însumând toate cele menționate putem afirma că pentru fabricarea unui produs alimentar cu destinație specială este necesar de ținut cont de tipul de materie primă și conținutul inițial de lipide în aceasta, combinarea mai multor tipuri de materie primă fie de aceeași origine, dar provenită de la diferite specii de animale sau prin combinarea materiei prime de origine animală și vegetală, ca în final să obținem un produs finit a cărui conținut de lipide să se încadreze în limitele stabilite de DNT și cu o valoare biologică înaltă.

Referințe

1. Ordinul 904 din 17.02.2012 privind aprobarea listelor nerecomandate preșcolarilor și elevilor.
2. Hotărârea de Guvern 696 din 04.08.2010 cu privire la aprobarea Reglementarilor tehnice „*Carne-materie primă. Producerea , importul și comercializarea*”.
3. Hotărârea de Guvern 720 din 28.06.2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „*Produce din carne*”.
4. GOST 31498-2012 Mezeluri fierte destinate alimentației copiilor. Condiții tehnice.
5. GOST 31779-2012 Salamuri semiafumate destinate alimentației copiilor. Condiții tehnice.
6. Regulamentul Uniunii Europene Nr.1169/2011 al parlamentului european și al consiliului european privind alimentația copiilor de vârstă mică.
7. Regulamentul Uniunii Europene Nr.609/2013 al parlamentului european privind alimentația copiilor.
8. Regulamentul Consiliului european Nr. 1925/2006 privind adaosul de vitamine și minerale precum și de anumite substanțe de alt tip în produsele aliment
9. Hotărârea de Guvern 934 din 15.08. 2007 „*Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile și băuturilor nealcoolice îmbuteliate*”.
10. Legea nr. 279 din 15.12.2017 „*Privind informarea consumatorului privind produsele alimentare*”.
11. Legea nr. 78 XV din 18.03.2004 „*Privind produsele alimentare*” normează cerințele generale privind circuitul produsele alimentare și materialele care vin în contact cu produsele alimentare, în tot lanțul alimentar.
12. Legea nr.221 XVI din 19.10.2007, „*Privind activitatea sanitar-veterinară*”,
13. Legea 422-XVI din 22.12.2006, „*Privind securitatea generală a produselor*”;
14. Ordinul nr. 171 din 14.07.2006 , care reglementează activitatea de producere și comercializare a produselor de origine animală.