

decide singură de cât timp va avea nevoie pentru procesele de adaptare, sector cu sector. Cel mai probabil, pentru implementarea reformelor, Republica Moldova va avea la dispoziție aproximativ 10-15 ani. Deja s-au negociat diverse termene de tranziție, care variază de la sector la sector, în funcție de cadrul național legislativ existent, conținutul acestuia și dezvoltarea pieței implementării cu succes a reformelor prevăzute, Acordul de Asociere lasă căi deschise pentru noi progrese în relațiile UE – Moldova.

• Motivația UE de a ajuta Moldova. UE se asociază cu Moldova, fiindcă crede în beneficiile mari pe care le va avea Republica Moldova de pe urma modelului UE al păcii durabile, stabilității politice și de guvernare și a prosperității economice. Moldova este un partener important al UE, în pofida dimensiunilor mici ale economiei acestei țări (comerțul UE reprezintă aproximativ un sfert din comerțul global). Un studiu independent sugerează că efectele Acordului pentru UE – ținând cont de dimensiunile Moldovei și de participarea modestă în comerțul UE, 95MITURILE ȘI REALITATEA. CONCLUZII cu o pondere globală de 0,1% – vor fi nesemnificative. În contrast, Moldova ar avea de câștigat un venit de aproape 142 de milioane de euro anual, sau aproximativ 5,4% din PIB, dacă reformele vor fi duse pînă la capăt. Așadar, beneficiile Acordului de Asociere pentru Moldova depind de gradul de complexitate al reformelor care vor fi realizate.

#### **Bibliografie selectivă:**

1. <http://gov.md/europa/ro/content/ce-%C3%AEnseamn%C4%83-pentru-tine-integrarea-european%C4%83>
2. <http://www.clr.ro/menu1/catalin/dictpdf.pdf>
3. <http://infoeuropa.md/uniunea-europeana-si-moldova/>

## **POLITICA UNIUNII EUROPENE ÎN DOMENIUL SIGURANȚEI ALIMENTARE**

Mihaela CRICLIVÎI, Ana VALEAN  
Conducător științific: Cristina LAZARIUC

Odată cu creșterea consumului alimentar între țări, siguranța alimentară a devenit mai degrabă o problemă de comerț global decât o problemă de sănătate publică. Creșterea comerțului internațional cu produse alimentare deschide noi posibilități pentru ca patogenii alimentari să atingă regiuni noi ale lumii. 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. Produsele alimentare - procesate sau proaspete - ce sunt vândute consumatorilor finali trebuie să nu afecteze sănătatea acestora, ca urmare a consumului direct sau al preparării, în funcție de destinația fiecăruia.

Conform *Codex Alimentarius* (colecție de standarde recunoscute pe plan internațional, coduri de bune practici și linii directe pentru produsele alimentare, la nivel internațional), **siguranța alimentară** reprezintă „*garanția faptului că alimentele nu vor dăuna consumatorilor atunci când sunt pregătite și/sau consumate în conformitate cu specificațiile privind modul de utilizare*”. Politica UE cu privire la siguranța alimentară este concepută pe baza standardelor referitoare la siguranța alimentară, care servesc la protejarea și promovarea sănătății consumatorului. Acest obiectiv garantează, în același timp, buna funcționare a pieței unice. Pentru a-l atinge, UE asigură faptul, că standardele de control sunt stabile și respectate la capitolul alimentelor și a igienei produselor alimentare, sănătății și bunăstării animalelor, protecția plantelor și prevenirea riscului de contaminare de la substanțele externe.

Principiul general al politicii UE de siguranță alimentară este integrat în conceptul „*de la fermă la furculiță*”. Acest concept a fost introdus în anul 1997 de *Cartea Verde* a Comisiei Europene cu privire la principiile generale a legislației alimentare. Conceptul „de la fermă la furculiță” este unul mult mai integrat și se aplică tuturor operatorilor economici din domeniul alimentar. În același timp, siguranța în UE nu înseamnă doar uniformitate, deoarece UE promovează diversitatea bazată pe calitate. UE încurajează continuu agricultorii săi să se bazeze pe calitate — nu doar la capitolul alimente — dar, de asemenea, în domeniul mediului rural.

Astfel, Uniunea Europeană a dezvoltat o serie de standarde privind alimentele, siguranța și sănătatea animalelor și sănătatea plantelor. Aceste standarde se aplica atât alimentelor produse în cadrul Uniunii, cât și alimentelor importate. Noile state membre ce au aderat la Uniunea Europeană, de cele mai multe ori beneficiază de perioade de tranziție pentru a alinia legislațiile și a putea întruni toate standardele de siguranță, timp în care alimentele care nu îndeplinesc aceste standarde nu pot fi exportate în alte țări ale Uniunii Europene. Sistemul de reglementare agroalimentar este structurat pe șase piloni:

**Pilon 1** Siguranța alimentelor și furajelor;

**Pilon 2** Igiena alimentelor și furajelor;

**Pilon 3** Controlul alimentelor și furajelor, managementul alimentelor și furajelor nesigure;

**Pilon 4** Etichetarea, nutriția alimentelor și furajelor și alte aspecte;

**Pilon 5** Protecția plantelor, sănătatea și bunăstarea animalelor — interfața între calitate și siguranță;

**Pilon 6** Agricultură ecologică, protecția IG, drepturile varietății plantelor și creșterea animalelor.

În procesarea alimentelor este, de asemenea, necesar să se asigure siguranța ingredientelor utilizate ca ajutoare de proces și aditivii. Uniunea Europeană a adoptat legislație și pentru o serie de probleme specifice legate de siguranța alimentară, cum ar fi folosirea pesticidelor, coloranților, antibiotice și hormoni în procesul de producție etc. Evaluarea siguranței acestora necesită analizele datelor existente, specificațiilor chimice, nutriționale, dozele optime și compoziția. Această muncă este realizată de specialiști pregătiți în toxicologie, nutriție, chimie, compoziția alimentelor și tehnici de evaluare a riscului. Odată autorizată, utilizarea aditivilor este cel mai adesea limitată la cantități specifice în anumite alimente. Normele UE impun indicarea clară, pe ambalajul produsului, a tuturor aditivilor alimentari utilizați. Substanțele aromatizante pot fi folosite doar dacă s-a dovedit științific că nu prezintă nici un risc pentru sănătatea consumatorilor. În prezent, în UE sunt aprobate peste 2 100 de astfel de substanțe, iar alte 400 sunt în curs de verificare de către EFSA.

Această politică a suferit modificări la începutul anilor 2000, în conformitate cu conceptul „de la fermă la furculiță”, garantând astfel un nivel înalt al siguranței alimentelor și produselor comercializate în cadrul UE, la toate etapele de producere și distribuție. 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. Siguranța alimentară înseamnă angrenarea tuturor factorilor și aplicarea tuturor normelor care sprijină și asigură realizarea unor produse alimentare al căror valoare nutritivă și consum stau la baza unei alimentații sănătoase. Siguranța produselor alimentare se poate obține cu introducerea unui sistem de lucru prin care se identifică și se evaluează gradul de risc al punctelor cauzatoare de greșeli pentru a le elimina. În acest sens, există sisteme acreditate internațional și agreate de Uniunea Europeană, cum ar fi metoda **HACCP** sau **Implementarea unui sistem IT** de control producție și de trasabilitate a produselor alimentare pentru a putea monitoriza și intervenii în cazuri în care apar sincope în procesul de producție.

Inițial, metoda s-a aplicat pentru inspecția siguranței alimentelor pentru serviciu militar (SUA, 1971), ulterior fiind adoptată de către FDA (Food and Drugs Administration) pentru inspecția întreprinderilor de industrie alimentară civilă. În acest sens, legislația recentă a U.E. recomandă aplicarea sistemelor de management al calității bazate pe HACCP în țările care doresc să exporte

produse alimentare în Uniunea Europeană. Conform HG 924 / 2005 privind Regulile generale pentru igiena produselor alimentare toți operatorii economici din industria alimentară trebuie să pună în aplicare , să implementeze și să mențină o procedură sau proceduri permanente bazate pe principiile sistemului **HACCP** (*Hazard Analysis and Critical Control Point – Analiza Riscurilor și Punctelor Critice de Control*) începând cu 1 octombrie 2006. Acest sistem se bazează în cea mai mare parte pe prevenirea posibilelor neajunsuri care ar putea genera riscuri pentru consumatori. Pentru ca acest sistem să funcționeze, trebuie ca mai întâi să existe bune practici de igienă și de producție. HACCP include identificarea tuturor pericolelor cunoscute, care pot fi asociate cu alimentele care urmează a fi procesate. Odată ce această evaluare este făcută, sunt identificate punctele critice de control (PCC) ale procesului tehnologic, unde controalele frecvente vor preveni, reduce sau elimina aceste pericole. Astăzi, HACCP a devenit o parte a igienei alimentului și a sistemului de asigurare a siguranței alimentului.

De asemenea, au fost adoptate reglementări privind etichetarea și identificarea culturilor și alimentelor ce conțin organisme modificate genetic. Normele privind etichetarea permit identificarea cu ușurință a alimentelor ecologice, a produselor de calitate sau a produselor alimentare fabricate într-un anumit mod. Etichetele trebuie să includă informații clare despre alergeni și valoarea nutrițională a produselor alimentare – calorii, grăsimi, grăsimi saturate, carbohidrați, proteine, conținutul de zahăr și de sare. De asemenea, pe etichetă trebuie să se găsească detalii despre producător, vânzător, importator, condițiile de depozitare și modul de preparare a anumitor alimente. Este obligatoriu ca etichetele să nu poată fi îndepărtate, să fie vizibile și ușor de citit și de înțeles.

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 în mai 2013, 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. În fiecare an, UE acordă sprijin financiar măsurilor de prevenire, control și monitorizare a diverselor boli care afectează animalele. Este vorba, printre altele, despre programe de vaccinare, teste, tratamente și compensații pentru animalele sacrificate. Aceste programe au contribuit cu succes la reducerea incidenței mai multor boli în UE, inclusiv rabia, encefalopatia spongiformă bovină și salmoneloză. Normele UE garantează că bolile sunt ținute sub control și că doar animalele sănătoase și produsele provenind de la acestea intră în lanțul alimentar.

În cadrul obiectivului major al Republicii Moldova - aderarea la Uniunea Europeană - una din principalele componente o reprezintă integrarea în sistemul agro-alimentar al pieței unice a produselor alimentare. Sectorul agro-alimentar are o semnificație imensă pentru Republica Moldova, ca și pentru Uniunea Europeană, din punct de vedere economic, comercial și social. Piața agro-alimentară al UE este cea mai mare din lume, fiind cea mai valoroasă, aflându-se în vecinătate cu Moldova. În prezent, UE oferă Moldovei acces preferențial pe piața sa, prin intermediul Preferințelor Comerciale Autonome, și în timp util prin Zona de Liber Schimb Aprofundat și Cuprinzător. Pentru a putea profita pe deplin de acest acces, autoritățile moldovenești trebuie să ajusteze sistemele și legislația pentru a asigura respectarea standardelor UE cu privire la calitate și siguranță. Pătrunderea pe piața unică europeană înseamnă în primul rând producerea de alimente sigure pentru consum. Siguranța alimentară nu se negociază în nici un fel de condiții; alături de calitate, aceasta reprezintă condiția esențială de acceptare și menținere a ofertei de produse alimentare pe piață.

#### **Bibliografie selectivă:**

1. Moody R., Kireeva I., Butucel I. *Legislația și politica agrară și alimentară. Armonizarea la standardele UE în Republica Moldova*. Seria de instrucțiuni pentru armonizarea legislației sectoriale. – Chișinău, 2010;
2. [http://europa.eu/pol/pdf/flipbook/ro/food\\_ro.pdf](http://europa.eu/pol/pdf/flipbook/ro/food_ro.pdf)

### **INTEGRAREA ÎN UE – MAI MULTE BENEFICII DECÎT RESPONSABILITĂȚI?**

Lica Ion, U.T.M., FCIM, TI.  
Conducător științific: Cheianu-Tudos Carolina

Integrarea în Europa pornește de la responsabilitatea fiecărui om, iar beneficiile ce vor surveni în consecință vor acoperi de sute de ori investițiile umane. Europa trebuie edificată acasă: în propria curte, în mediul în care activăm, în localitatea în care trăim.

Din punctul meu de vedere responsabilitățile pe care trebuie să și le asume Republica Moldova pentru a coexista în cadrul mării familii europene trebuie să fie direct proporționale cu beneficiile de care ar dispune aceasta. Eu consider că în primul rând va fi garantată securitatea socială, omul va fi sigur că asupra vieții și integrității sale corporale, a locuinței și a mediului în care activează, nu va atenta nimeni. În domeniul IT vom urmări o scădere considerabilă a