

EXPUNERE DE MOTIVE

Alimentația este una dintre cele mai importante necesități fiziologice ale omului, fiind un factor esențial pentru întreținerea vieții și pentru echilibrul sănătății.

În acest context alimentele trebuie să asigure 3 roluri fundamentale:

1) Rolul biologic: realizat prin conținutul de compuși biologici activi (esențiali) pe care organismul nu îi poate sintetiza singur și pentru care hrana este singura sursă (aminoacizi esențiali, acizi grași esențiali, vitamine și săruri minerale);

2) Rolul energetic: prin care trebuie asigurată energia necesară pentru creștere, mișcare, efort, funcție asigurată de substanțele nutritive cu rol energetic: proteine, lipide, glucide;

3) Rolul plastic: prin care se asigură refacerea permanentă a componentelor specifice organismului, necesare creșterii și dezvoltării acestuia prin componenții: proteine, glucide, lipide și săruri minerale.

Carnea și produsele din carne îndeplinesc aceste roluri fundamentale și aparțin grupei II de produse alimentare, reprezentând cea mai importantă sursă de proteine cu înaltă valoare nutritivă, precum și de vitamine: Niacina (PP), B₂, B₆, B₁₂ Acid folic, Biotina, Acid pantotenic, Tiamina și macroelemente (potasiu, calciu, magneziu, sodiu etc.) și microelemente (fier, iod, zinc, fluor etc.).

Carnea și produsele din carne sunt produse și comercializate conform unor cerințe specifice aplicabile pentru această ramură a domeniului alimentar, condiții care asigură valoarea alimentară, așa numitul triunghi al calității alimentelor format din: valoarea nutritivă, calitățile senzoriale și inocuitatea.

Proteinele alimentare supuse procesului de digestie se transformă în aminoacizi, un număr total de 22, dintre aceștia 12-14 pot fi aminoacizi care pot fi sintetizați de organism se numesc aminoacizi banali, iar 8 nu pot fi sintetizați de organism, ei vin ca aport din proteinele de origine animală și se numesc aminoacizi esențiali.

Din punct de vedere al calității nutriționale, proteinele din carne și produse din carne au valoare biologică mare, sunt proteine complete care conțin toți aminoacizii esențiali (valina, izoleucina, leucine, lizina, metionina, treonina, triptofan, fenilalanina) în proporții apropiate de cele necesare omului, având cea mai mare eficiență în creștere și dezvoltare, neavând în structura lor aminoacizi limitanți (care limitează utilizarea celorlalți). De exemplu proteinele de origine vegetală, proteine parțial complete, au între 1-3 aminoacizi limitanți și pentru creștere și dezvoltare sunt necesare a fi ingerate cantități duble față de proteinele de origine animală.

Grăsimile alimentare supuse procesului de digestie se transformă în acizi grași care în funcție de structura chimică pot fi acizi grași saturați și acizi grași polinesaturați.

Din punct de vedere al calității nutriționale, grăsimile (lipidele) sunt apreciate prin raportul dintre acizii grași polinesaturați și acizii grași saturați. Grăsimile animale specifice țesuturilor de carne-au valoare biologică medie, iar conținutul de acizi grași polinesaturați reprezintă 15-22% din totalul acizilor grași. Acizii grași polinesaturați prezenți în lipidele din carne sunt: linoleic, linolenic și arahidonic.

Carnea de vită este un aliment funcțional (aliment care conține componente cu efecte benefice asupra sănătății omului) datorită conținutului în acid linoleic conjugat care ar avea următoarele acțiuni:

a) reducerea masei de grăsime prin inhibarea enzimelor asociate cu acumularea de trigliceride în adipocite și prin creșterea activității enzimelor de hidroliză în adipocite;

b) acțiune anticancerigenă printr-un mecanism care implică prevenirea și modularea dezvoltării tumorilor.

1) Carnea slabă este "prietenă dietelor" datorită faptului că este bogată în proteine și săracă în grăsimi, aminoacizii din compoziția ei au acțiune tonică asupra sistemului nervos și scad apetitul.

Carnea conține toate vitaminele din grupa B cu rol esențial în reglarea metabolismului și a transformării nutrienților alimentari în energie:

Vitamina B1 (tiamina) – accelerează arderea carbohidraților;

Vitamina B2 (riboflavin) – asigură energia necesară contracției musculare;

Vitamina B3 – influențează disponibilitățile de energie ale organismului;

Vitamina B5 – facilitează metabolizarea substanțelor nutritive.

2) Carnea este un aliment împotriva anemiei: mai mult decât peștele și legumele este principala sursă de fier a organismului. Acesta are eficiență maximă pentru că fierul hemic (animal) se absoarbe în proporție de 20-25% față de fierul non-hemic (vegetal), cu grad de folosire de numai 2-5%. Fierul este un mineral indispensabil vieții. Zilnic avem nevoie de un aport alimentar de 8-15 mg de fier atât pentru funcțiile vitale, cât și pentru acoperirea pierderilor. Nu toate tipurile de carne au același conținut de fier – cu cât carnea este închisă la culoare, cu atât concentrația este mai mare, iar ficatul și splina sunt "campioane", deoarece la orice animal aceste organe reprezintă depozitele de fier ale corpului.

3) Carnea asigură funcționarea optimă a sistemului nervos și îmbunătățește dispoziția: sursa de proteine de calitate I, vitamine din grupul B, minerale (fosfor, magneziu, cupru, zinc). Toate aceste elemente sunt implicate direct în buna funcționare a sistemului nervos conferind un efect protector, valoare psihică și tonus cerebral.

Vitamina B12 este necesară formării mielinei, o teca protectoare care înconjoară nervii.

Din punct de vedere al aminoacizilor esențiali prezenți în structura proteinelor din carne, doi dintre ei au roluri fundamentale:

1) tirozina: substanța care stă la baza producției de dopamină și noradrenalină, substanțe care stimulează celulele nervoase; consumul de carne mărește capacitatea de concentrare, atenția, tonusul mintal și intensifică performanțele intelectuale;

2) triptofanul: este aminoacidul din care se sintetizează serotonina, neurotransmițătorul cerebral cu rol de liniștire și calmare, care induce starea de bine și reglează apetitul.

4) Carnea conține grăsimi nesaturate cu efect protector: grăsimile din carne sunt în mare parte saturate, conțin colesterol și trebuie limitate în consum cantitativ, nu eliminate din alimentație. Pe lângă acizii grași saturați, în carne există și acidul linoleic conjugat care conferă protecție împotriva diabetului, bolilor cardiovasculare, arterosclerozei și anumitor tipuri de cancer.

5) Carnea îmbunătățește fertilitatea masculine: efectul antioxidant precum și biodisponibilitatea crescută a mineralelor de origine animală fac din carne un produs

necesar într-o dietă echilibrată. Carnea slabă este o importantă sursă de zinc și seleniu, două minerale esențiale pentru fertilitate și a căror absorbție alimentară depășește 40%.

6) Carnea nu dă alergii și este ușor de digerat.

7) Carnea menține sănătatea oaselor: este o certitudine faptul că în carne și mai ales în ficat există cantități semnificative de vitamina D, o substanță indispensabilă pentru fixarea calciului în oase și prevenirea osteoporozei. Carnea din alimentație poate asigura 25% din aportul zilnic de vitamina D, recomandat pentru un copil.

Vitamina A, o altă vitamină liposolubilă prezentă în grăsimea animală (carne, ficat) are rol în creșterea oaselor și dinților, menține sănătatea pielii și mucoaselor, asigură funcția vizuală și întărește sistemul imunitar.

Față de cele prezentate propunerea legislativă are ca obiect de reglementare asigurarea rolului biologic, energetic și plastic al cărnii și produselor din carne pentru necesități fiziologice ale omului în vederea întreținerii vieții și a sănătății.

De asemenea, prin acest proiect de lege se interzice carnea produsă în laborator din celule de animale pentru a proteja bucătăria, tradiția alimentară și sănătatea alimentară.

Față de cele prezentate, am inițiat propunerea legislativă pe care o supunem spre dezbatere și adoptare Parlamentului României în procedură de urgență.

INIȚIATORI:

Deputat PSD – Florin-Ionuț BARRU

Deputat PSD – Adrian-Ionuț CHESNOIU

Senator PSD – Paul STĂNESCU

Senator PSD – Siminica MIREA

Deputat PSD – Marius LANCU

Deputat PSD – Ion-Cătălin GRECU

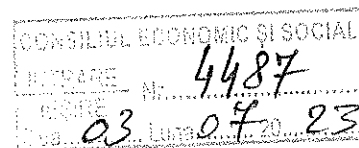
Deputat PSD – Emil ALBOTĂ

PARLAMENTUL ROMÂNIEI

CAMERA DEPUTAȚILOR

SENAT

LEGEA cărnilor și a produselor din carne



Parlamentul României adoptă prezenta lege.

Art.1 – (1) Prezenta lege reglementează sectorul cărnii și al produselor procesate pe bază de carne, cu privire la denumirea produselor, prezentarea, etichetarea și comercializarea acestora, urmărind în principal sănătatea populației, satisfacerea necesităților de consum ale tuturor categoriilor de consumatori, respectarea condițiilor de igienă și informarea corectă a consumatorilor.

(2) În sensul prezentei legi, carnea este produsul alimentar așa cum este definit la punctul 1.1 din Anexa nr.1 la Regulamentul (CE) nr.853/2004 al Regulamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală.

Art.2 – (1) Inscricționarea informațiilor obligatorii privind etichetarea cărnii și a produselor procesate pe bază de carne, precum și a cerințelor privind informarea explicită a cumpărătorului referitoare la conținutul acestor produse se realizează în conformitate cu condițiile prevăzute în Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr.1337/2023 al Comisiei din 13 decembrie 2013 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr.1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește indicarea țării de origine sau a locului de proveniență pentru carnea proaspătă, refrigerată sau congelată de animale din specia porcine, ovine, caprine și de păsări de curte, în Regulamentul (CE) nr.1760/2000 al Consiliului și al Parlamentului European din 17 iulie 2000 de stabilire a unui sistem de identificare și înregistrare a bovinelor și privind etichetarea cărnii de vită și mânzat și a produselor de carne de vită și mânzat și de abrogare a Regulamentului (CE) nr.820/1997 al Consiliului, în Regulamentul (UE) nr.1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr.922/72, (CEE) nr.234.79, (CE) nr.1037/2001 și (CE) nr.1234/2004 ale Consiliului, în Regulamentul de punere în aplicare (UE)2018/775 al Comisiei din 28 mai 2018 de stabilire a normelor de aplicare a articolului 26 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr.1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, în ceea ce privește normele de indicare a țării de origine sau a locului de proveniență a ingredientului primar al produselor alimentare, după caz.

(2) Operatorii economici din sectorul cărnii și al produselor din carne au obligația respectării principiilor generale ale informațiilor referitoare la produsele alimentare, cerințele generale privind informațiile referitoare la produsele alimentare și responsabilitățile operatorilor din sectorul alimentar precum și prezentarea informațiilor obligatorii pe etichetă referitoare la produsele alimentare prevăzute în Regulamentului

nr.1169/2011 și în Regulamentul de punere în aplicare (UE)2018/775, prețul la raft și prețul de achiziție al produselor atât din piața internă, cât și din piața externă.

(3) Eticheta va cuprinde codul QR cât și prețul de achiziție al produselor atât din piața internă, cât și din piața externă.

(4) În sensul prezentei legi, codul QR este un cod de bare care stochează informații într-o etichetă vizuală ce poate fi scanată.

Art.3 – (1) În sensul prezentei lei, prin sintagma „Produs românesc” din carne se înțelege carnea și produsele din carne rezultate din carcasele provenite 100% din fermele din România.

(2) Este interzisă inscripționarea pe eticheta cărnii și a produselor din carne a sintagmei „Produs românesc” dacă nu sunt respectate prevederile alin.(1).

Art.4 – (1) Produsele de carne comercializate pe piața internă vor cuprinde obligatoriu procentul de carne din compoziție.

(2) Produsele din carne cu adaos de alte ingrediente se comercializează într-un spațiu de prezentare și vânzare bine delimitat, pe rafturi separate față de produsele din carne autentice și cele prevăzute la art.3, cu informare explicită către cumpărători a conținutului acestor produse.

(3) Prevederile alin.(2) se aplică și în cazul meniurilor și rețetelor mâncărilor de pizzerie, de fast-food și al produselor culinare din alimentația publică la prepararea cărora s-au utilizat produse de bază cu adaos de ingrediente.

(4) Meniurile unităților de alimentație publică vor menționa toate produsele din carne cu adaos de ingrediente în produsul de bază.

(5) Orice neconformitate depistată de autoritățile competente de control este notificată direct operatorului economic sub a cărui denumire se comercializează produsul alimentar. Dacă operatorul nu are sediul în România, notificarea se face către importator sau distribuitorul produselor alimentare provenite din Uniunea Europeană și din țările terțe.

(6) În cazul modificării informațiilor de pe etichetă de către comerciant, acesta va fi sancționat în conformitate cu legislația în vigoare.

Art.5 – (1) Comercializarea cărnii sintetice obținută în laborator din celulele de la animale este interzisă pe piața internă.

(2) Prevederile alin.(1) se aplică și produselor culinare din alimentația publică la prepararea cărora s-a utilizat carnea sintetică

Art.6 – (1) Următoarele fapte constituie contravenții pentru operatorii economici prevăzuți în prezenta lege:

- a) nerespectarea prevederilor art.2 alin.(2) și (3), art.3 și art.4 alin.(1) - (4) și (6);
- b) nerespectarea prevederilor art.5.

(2) Contravențiile prevăzute la alin.(1) se sancționează după cum urmează:

a) cu amendă de la 20.000 lei la 100.000 lei, precum și cu sancționarea contravențională complementară de oprire temporară de la comercializare a produselor până la remedierea deficiențelor, pentru faptele prevăzute la alin.(1) lit.a);

b) cu amendă de la 100.000 lei la 150.000 lei, precum și la interzicerea desfășurării activității pentru care operatorul economic a fost sancționat contravențional, pentru faptele prevăzute la alin.(1) lit.b).

Art.7 – Constatate contravențiilor și aplicarea sancțiunilor prevăzute la art.6 se fac de către personalul împuternicit din cadrul Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, Autoritatea Națională, Sanitară, Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor și Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor cu atribuții de control în domeniu.

Art.8 – Contravențiile prevăzute la art.6 le sunt aplicabile dispozițiile Ordonanței Guvernului nr.2/2001 privind regimul juridic al contravențiilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr.180/2002, cu modificările și completările ulterioare.

Art.9 – În termen de 90 de zile de data intrării în vigoare a prezentei legi, Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, Autoritatea Națională, Sanitară, Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor și Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor vor elabora normele metodologice și ghidul de definiții și termeni folosiți în industria de procesare a cărnii, care se aprobă prin ordin comun.

Această lege a fost adoptată de Camera Deputaților în ședința din cu respectarea prevederilor art. 76 alin. (2) din Constituția României

Președintele Camerei Deputaților
Ion-Marcel CIOLACU

Această lege a fost adoptată de Senat în ședința din cu respectarea prevederilor art. 76 alin. (2) din Constituția României

Președintele Senatului
Alina-Ștefania GORGHIU