

4. Idem, p.268-269.
5. Lucian Blaga, *Singularitatea omului*, în *Geneza metaforei și sensul culturii din Trilogia culturii*, Fundația regală pentru literatură și artă, București, 1946, p. 515.
6. Vasile Băncilă, *Lucian Blaga, energie românească*, Cluj, 1938, colecția revistei *Gând românesc*, p. 127.
7. Marta Petreu, *Perioada clasică a filosofiei românești*, [10], în *Filosofii paralele*, Editura Limes, Cluj-Napoca, 2005, p. 22.
8. Lucian Blaga, *Stiluri*, în *Probleme estetice*, din *Zări și etape*, București, Editura pentru literatură, 1968, p. 77.
9. Idem, p. 193.
10. Lucian Blaga, *Cultură și cunoștință*, în *Zări și etape: aforisme, studii, însemnări*, București, Editura Humanitas, 2003, p. 372.

SIGURANȚA ALIMENTARĂ ÎN UNIUNEA EUROPEANĂ

Autori: Nadejda CUȘNIR, Elena BAIU
Coordonator științific: Cristina LAZARIUC
Universitatea Tehnică a Moldovei

Abstract: *L'objectif de la politique de l'Union européenne dans le domaine de la sécurité alimentaire est de protéger les consommateurs, tout en assurant le bon fonctionnement du marché unique est. Datant de 2003 « focus politica » est sur le concept de traçabilité les deux entrées (par exemple, alimentation) et des sorties (par exemple, la production primaire, le traitement, le stockage, le transport et la commercialisation de détail). Sur les normes européennes convenues pour assurer l'hygiène d'un aliment, de la santé et le bien-être des animaux et la santé des végétaux, ainsi que pour extérieur Il prévient la contamination des substances, comme les pesticides. Placez des contrôles rigoureux à chaque étape et les importations (dans l'exemple, la viande) L'UE doit à l'extérieur et répondre aux mêmes normes passent par les mêmes contrôles sur les aliments et les produits de l'UE.*

Cuvinte cheie: *siguranță alimentară, sănătate, politică publică, RASSF, OMG, TRACES, OAV.*

Indiferent de natura lor, vegetală, animală sau mixtă, alimentele sunt indispensabile pentru om. Iată de ce, în ultimii ani s-a produs o sensibilizare a unui număr însemnat de consumatori în ceea ce privește problema siguranței alimentare, aceștia devenind din ce în ce mai interesați, nu doar de calitatea, ci și

de proveniența produselor agroalimentare consumate. Cele mai populare măsuri la nivel european, au fost adoptarea unor planuri de informare pentru părinți, introducerea educației alimentare ca materie de studiu în primele clase de școală, precum și interzicerea reclamelor la produsele dăunătoare copiilor. Un rezultat pozitiv al schimbărilor în modul de preparare a mâncării și a consumării acesteia, a fost avansarea rapidă a tehnologiei alimentare, a preparării și ambalării ei, pentru a oferi siguranță și calitate superioară produselor.

Conform Uniunii Europene și Organizației Mondiale a Sănătății, calitatea și siguranța alimentelor trebuie să se bazeze pe eforturile tuturor celor implicați în procesul complex ce începe cu originea lor și se termină cu momentul în care ajung pe masă. Astfel, politica UE privind siguranța alimentară vizează întregul lanț alimentar. Scopul său este să garanteze siguranța și valoarea nutritivă a alimentelor și furajelor, standarde ridicate în materie de sănătate și bunăstare a animalelor și de protecție a plantelor, și informarea clară cu privire la originea, conținutul, etichetarea și utilizarea alimentelor. Obiectivul politicii Uniunii Europene în materie de siguranță alimentară este de a proteja consumatorii, garantând totodată buna funcționare a pieței unice. Datând din 2003, politica se axează pe conceptul de trasabilitate atât a intrărilor (de exemplu, furajele), cât și a ieșirilor (de exemplu, producția primară, prelucrarea, depozitarea, transportarea și comercializarea). De asemenea UE pune un mare accent pe următoarele aspecte:

- utilizarea pesticidelor, a suplimentelor alimentare, a coloranților, antibioticelor și hormonilor;
- aditivii alimentari - de exemplu, conservanții și aromele;
- substanțele care intră în contact cu alimentele - de exemplu, ambalajele de plastic;
- etichetarea ingredientelor care pot cauza alergii
- mențiunile de sănătate, cum ar fi „conținut scăzut de grăsimi” sau „conținut ridicat de fibre”.

În ceea ce privește **Organismele Modificate Genetic (OMG)** și pe cele în a căror fabricare s-a făcut apel la clonare și nanotehnologii, Comisia Europeană promovează inovarea responsabilă. În acest fel, se garantează atât siguranța, cât și stimularea creșterii economice. Parlamentul European a aprobat, în 2015, o propunere legislativă care permite statelor membre să restricționeze sau să interzică deplin cultivarea recoltelor care conțin organisme modificate genetic (OMG) pe teritoriul lor, chiar dacă acest lucru este permis la nivel european. Noile reguli vor permite statelor membre să interzică OMG din motive de protecție a mediului, dar și din alte motive, cum ar fi cerințele privind planificarea urbană sau națională, impactul socio-economic, evitarea prezenței involuntare a OMG în alte produse și obiective ale politicii agricole.

Un alt aspect bine conturat este **Sănătatea plantelor**. Toate plantele și materialele vegetale pot fi transportate pe teritoriul UE, cu condiția să nu aibă paraziți. Verificarea materialelor vegetale importate și monitorizarea teritoriului UE permit depistarea din timp a noi organisme dăunătoare. Prin urmare, pot fi întreprinse acțiuni preventive, evitându-se astfel luarea unor măsuri curative, cum ar fi folosirea pesticidelor. Spre exemplu, pașapoartele fitosanitare pentru arborii tineri arată că aceștia au crescut în condiții sănătoase.

Problemele ridicate de calitatea furajelor pentru animale, încep încă de la calitatea semințelor pentru cultivarea cerealelor și se regăsesc pe tot lanțul, până la depozitarea în silozuri. Tratarea semințelor pentru cerealele destinate furajelor este o soluție, dacă cel care depozitează aceste furaje recoltează furaje provenind din același tip de semințe. Ca un instrument de protecție al consumatorului, UE utilizează **Sistemul european rapid de alertă pentru alimente și furaje (RASFF - the Rapid Alert System for Food and Feed)**. Lansat în urmă cu peste 30 de ani, RASFF este un instrument informatic care facilitează fluxul transfrontalier de informații între autoritățile naționale pentru siguranța alimentelor, jucând un rol esențial în asigurarea unui nivel înalt de siguranța a alimentelor pentru cetățenii Europei. De asemenea, sistemul stabilește dacă anumite produse alimentare conțin substanțe interzise sau cantități excesive de substanțe cu risc ridicat, cum ar fi reziduuri de medicamente veterinare în carne sau coloranți cancerigeni. De îndată ce se identifică un astfel de risc, este trimisă o alertă în toate țările UE. Uneori este suficient să fie oprit un singur lot, dar, în caz de necesitate, pot fi blocate toate încărcăturile cu un anumit produs provenind de la o anumită fermă ori fabrică sau dintr-un anumit port de intrare. Produsele care se află deja în depozite sau magazine pot fi retrase.

O altă structură care monitorizează siguranța alimentelor este **TRACES (Trade Control and Expert System) - Sistemul electronic de control la frontieră și de certificare a mărfurilor comercializate**. TRACES este un instrument de gestionare destinat urmării deplasărilor animalelor, a produselor de origine animală și a plantelor, atât în afara Uniunii Europene, cât și pe teritoriul acesteia. TRACES își propune să îmbunătățească relația între sectoarele public și privat și să consolideze cooperarea între părți în UE. Acesta are ca scop facilitarea comerțului, sporirea siguranței lanțului alimentar și protecția stării de sănătate a animalelor. Acest sistem consolidează și simplifică sistemele existente. El reprezintă o inovație majoră pentru îmbunătățirea gestionării bolilor animalelor și pentru reducerea formalităților administrative care reprezintă o sarcină pentru operatorii economici și autoritățile competente. Ori de câte ori apar focare de boli la animale sau intoxicații alimentare care îi afectează pe consumatorii europeni, autoritățile din UE pot identifica circuitul produselor alimentare până la etapa inițială din lanțul de producție, indiferent dacă este vorba de animale vii, de produse de origine animală sau de plante.

Totodată, la baza politicii UE în domeniul siguranței alimentare stă știința. **Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA)** funcționează independent de organismele legislative și executive ale UE (Comisia, Consiliul, Parlamentul), precum și de statele membre ale UE. Creată în 2002 în urma crizelor alimentare survenite către sfârșitul anilor '90, ea oferă Comisiei Europene și statelor membre consiliere științifică independentă în etapa de elaborare a proiectelor legislative sau atunci când factorii de decizie se confruntă cu o amenințare la adresa siguranței alimentare. UE dispune și de un **Oficiu Alimentar și Veterinar (OAV)** care realizează inspecții la fața locului, atât în UE, cât și în afara sa. Oficiul Alimentar și Veterinar inspectează unitățile de producție alimentară. Cu toate acestea, principala sa sarcină este de a se asigura că guvernele țărilor UE și din afara Uniunii dispun de mecanismele necesare pentru a garanta că producătorii de alimente respectă standardele ridicate de siguranță alimentară ale UE. Începând din 2013, activitățile sale s-au extins pentru a include și dispozitivele medicale.

La nivel global, bolile transmise prin alimente duc anual la decesul a aproximativ două milioane de persoane, din care o proporție însemnată sunt copii. Din aceste considerente, siguranța alimentară nu este negociabilă și alături de calitate, reprezintă condiția esențială pentru ca un produs intrat pe piață să nu fie o adevărată “bombă cu efect întârziat”. Sănătatea noastră, a tuturor, depinde de identitatea caracteristicilor alimentelor pe care le consumăm. Siguranța alimentelor poate deveni un fapt real pe plan național doar atunci când va constitui o responsabilitate a tuturor celor implicați în domeniul alimentar, de la profesioniști și până la consumatori. De-a lungul procesului, sunt implementate diverse proceduri și mecanisme de control, care se asigură că alimentele care ajung pe masa consumatorului sunt comestibile și că riscul contaminării este redus la minim. Totuși, nu putem vorbi despre un risc zero în alimentație și, de aceea, trebuie să fim conștienți de faptul că cea mai bună legislație și cele mai bune sisteme de control a proceselor nu ne pot proteja întru totul. Este important ca orice consumator să identifice caracteristicile unui produs alimentar, astfel încât mental, să elaboreze rapid fișa de analiză a acestuia, pentru a-și da seama dacă prin consumul lui își pune viața în pericol.

Bibliografie:

Răbonțu C. *Siguranța alimentară și rolul său în evoluția comerțului cu produse alimentare/ Analele Universității “Constantin Brâncuși” din Târgu Jiu, Seria Economie, Nr. 2/2010*
Setul de instrumente TRACES
https://circabc.europa.eu/webdav/CircaBC/SANTE/Traces%20Toolkit/Informati on/TRACESToolkit_Print_ro.pdf
http://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/food_safety/3001.html?root=3001