



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Frauda alimentară

Alimente sigure, bogate din punct de vedere nutrițional și libera circulație a acestora reprezintă un aspect esențial al pieței interne a Uniunii Europene. Aceasta contribuie în mod semnificativ la sănătatea și bunăstarea cetățenilor și la interesele lor sociale și economice.

Politicile UE de prevenire și detectare a fraudelor alimentare aduc o contribuție importantă în exercitarea acestei responsabilități. Prevalența fraudei alimentare poate fi explicată prin natura complexă a lanțurilor globale de aprovizionare cu alimente și prin motivația economică de a oferi produse alimentare mai ieftine.

Costurile legate de fraudă alimentară au fost estimate la aproximativ 30 de miliarde de euro în fiecare an, amenințând buna funcționare a pieței interne. Practicile frauduloase în sectorul alimentar pot conduce, de asemenea, la riscuri pentru sănătatea publică. Din cauza acestui fenomen, autoritățile de control își pierd credibilitatea, companiile pierd bani și consumatorii își pierd încrederea în produsele alimentare

(https://ec.europa.eu/food/safety/food-fraud_en).



În urma scandalului referitor la identificarea cărnii de cal nedecarate în produsele din carne de vită, în cadrul Raportului Parlamentului European privind criza alimentară, fraudă în lanțul alimentar și controlul acesteia, s-a solicitat Comisiei Europene "să acorde fraudei alimentare întreaga atenție pe care o justifică acest fenomen și să ia toate măsurile necesare pentru ca prevenirea și combaterea fraudei alimentare să devină o parte integrantă a politicii UE" (Committee on the Environment, Public Health and Food Safety - Report on the food crisis, fraud in the food chain and the control thereof (2013/2091(INI))).

Țările UE și Comisia Europeană au convenit asupra a 19 măsuri concrete pentru a consolida acțiunea UE împotriva fraudei alimentare. Aceste măsuri au fost prezentate Consiliului pentru Agricultură și Pescuit (AGRIFISH) la 9 octombrie 2017. Măsurile au inclus un angajament de îmbunătățire a interacțiunii dintre sistemul de alertă rapidă pentru alimente și furaje (RASFF) și sistemul de asistență și cooperare administrativă (AAC), respectiv crearea de puncte de contact comune. UE și-a reformulat politicile oficiale de control ale lanțului agroalimentar, pentru a-și crește eficiența globală și a promova încrederea cetățenilor.



După cum se precizează în comunicarea „Piața unică: cel mai bun atu al Europei într-o lume în schimbare”, Comisia Europeană apreciază că „protecția consumatorilor împotriva practicilor frauduloase ale organizațiilor ne-etice este o provocare care necesită o cooperare transfrontalieră sporită între autorități”.

Combaterea fraudei nu ar trebui să se refere doar la managementul crizelor, ci și la o atitudine proactivă în prevenirea, detectarea și schimbul de informații între operatori și autorități.

Falsificarea alimentelor, deși rareori afectează sănătatea omului, are în schimb efecte morale ducând la micșorarea încrederii consumatorilor în anumite produse, ceea ce duce la efecte economice, datorită obținerii unor câștiguri ilicite, având în final un efect negativ asupra sectorului agroalimentar (fig. 1).



Cele mai frecvente fraude sunt în zona etichetelor, urmate de cele legate de materiile prime sau cele legate de ingredientele care au o altă calitate decât cea declarată. Întotdeauna fraudă alimentară este legată de un interes financiar.

Cele mai frecvente tipuri de fraude alimentare sunt prezentate în cele ce urmează.

Substituirea care a constat în:

- înlocuirea cărnii de vită cu carne de cal;
- substituirea mierii de albine cu sirop de zahăr;
- adăugarea în cafeaua măcinată sau instant a unor pulberi de porumb prăjit, cicoare, orez prăjit, zahăr ars etc;
- amestecarea plantelor aromatice cu părți din plantă necomestibile, de exemplu la șofran și oregano.

Diluția cea mai întâlnită este amestecarea uleiurilor superioare de măsline sau trufe cu ulei de porumb.

Contrafacerea des practică a constat în:

- vânzarea sub denumiri de marcă a vinurilor inferioare (Murfatlar, Jidvei etc);
- specificarea pe etichetă a utilizării unor tehnologii avansate, cum ar fi termoskin pentru mezeluri feliate și ambalate (realizarea condițiilor de vacuum în pachet la o presiune de 15 atmosfere), metodă care asigură calitatea produselor, când de fapt s-au folosit tehnologii obișnuite.

Disimularea a constat în:

- menționarea incorectă sau ne-menționarea originii unui ingredient (de exemplu, origine UE, el provenind de fapt din China);
- utilizarea alcoolului tehnic în băuturile spirtoase.



Etichetarea incorectă a constat în:

- comercializarea alimentelor obișnuite drept ecologice;
- etichetarea peștelui provenit din acvacultură ca provenind din mediu sălbatic, sau unei varietăți inferioare de pește sub denumirea unei categorii superioare;
- comercializarea pâinii obținute din făină albă cu coloranți drept pâine neagră;
- comercializarea sub formă de sare alimentară a sării pentru drumuri;
- indicarea incorectă a greutateii pe etichetă; modificarea datei de expirare a alimentelor.

Material realizat în cadrul proiectului EXPERTAL -

Valorificarea expertizei în cercetarea agro-alimentară prin transfer de cunoștințe către mediul privat în vederea obținerii de produse alimentare sigure și optimizate nutrițional.

Proiect cofinanțat din Fondul European pentru Dezvoltare Regională (FEDR) prin Programul Operațional Competitivitate 2014-2020