

Informații necesare consumatorilor la achiziționarea unor produse cu specific pascal

INFORMAȚII GENERALE

Fiecare consumator trebuie să știe că, înainte de a achiziționa un produs alimentar trebuie să se protejeze în primul rând împotriva riscului de a cumpara un aliment ce poate pune în pericol viața, sănătatea sau este interzis prin lege.

Ca atare, în primul rând trebuie să *alegem locația* de unde ne facem cumpărăturile. Pentru a fi siguri ca vom cumpăra alimente verificate din punct de vedere a calității și salubrității, este absolut necesar să achiziționăm alimente *numai din locuri autorizate* - piețe agroalimentare, magazine sau hypermarket-uri cu raioane specializate, prevăzute cu dotarea necesară depozitării și comercializării produselor alimentare, evitându-se achiziționarea acestora de pe marginea străzii sau în afara piețelor.

Ce putem face pentru a ne proteja

-verificarea etichetei de pe produs pentru a vedea compoziția acestuia, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare, data producției/ambalării, numele și adresa producătorului/importatorului, iar la carne prezența ștampilei sanitare-veterinară;

-verificarea integrității ambalajului, salubritatea și etanșeitatea acestuia care îi asigură protecția necesară păstrării caracteristicilor calitative până la consumatorul final.

-verificarea respectării regimului termic impus de producător, la expunerea spre vânzare a produselor ușor perisabile prin păstrarea acestora în spații frigorifice care să asigure temperaturile specifice și condițiile de păstrare specificate pe eticheta produselor alimentare de origine animală, până în momentul consumului. **Nu se vor cumpara produse congelate care prezintă gheață, separată cantitativ în ambalaj, fapt ce indică supunerea produselor la decongelări și congelări repetate;**

-verificarea respectării eventualei promoții în care este vândut acesta, respectiv dacă discount-ul declarat este real și se regăsește în bonul de la casa de marcat.

-anunțarea **autorităților sanitare veterinare** atunci când un produs de origine animală cumpărat nu este corespunzător din punct de vedere organoleptic sau prezintă unele vicii/neconformități. Numărul de telefon la care se pot sesiza abateri de la legislația sanitară veterinară este **0800826787** (Call Center) .

-anunțarea **Comisariatului pentru Protecția Consumatorilor a Municipiului București**, telefonic, la numerele **0219660, 0213106375**, la adresa de email bucuresti@opc.ro prin serviciile poștale sau personal, la adresa București, Str. Transilvaniei nr. 2, sector 1 în cazul în care sunt nemulțumiți de alimentele achiziționate sau constată deficiențe în ceea ce privește modul de expunere și calitatea produselor alimentare.

-anunțarea **Direcției de Sănătate Publică a Municipiului București**, ce asigură serviciu de permanență în perioada premergătoare Sărbătorilor de Paște, la sediul din str.Spiru Haret nr.14, sector 1, la tel: **021.311.21.80; 021.314.02.11** în cazul în care sesizează în diferite unități comerciale sau de alimentație publică, alimente necorespunzătoare sau încălcarea normelor de igienă.

INFORMAȚII SPECIFICE PE TIPURI DE PRODUSE AGROALIMENTARE

Comercializare ouă

Pentru a fi consumate în condiții sigure, ouăle trebuie să fie marcate astfel :

I. marcajele șampilate pe ouă și aplicate pe ambalaje trebuie să fie vizibile și lizibile.
Se comercializează numai ouă aparținând categoriei A și B.

Marcajele distincte pentru ouăle din categoria A constau în:

- **marca distinctă pentru categoria A este un cerc cu diametrul de cel puțin 12mm**, în jurul mărcii distincte pentru clasa de greutate, care constă în :

litera XL –foarte mari, 73g și peste;

litera L –mari, de la 63g până la 73g;

litera M –medii, de la 53g până la 63g (înălțime 2 mm).

- numărul distinct al producătorului, care constă în coduri și litere de cel puțin 2 mm înălțime

- numărul de identificare al centrului de ambalare, în litere și cifre, de cel puțin 2 mm înălțime.

- data durabilității minimale (marcată în litere și cifre de cel puțin 2 mm înălțime) va fi marcată în momentul ambalării și cuprinde pentru ambalaj specificația “ a se consuma, de preferință, înainte de”, iar pentru ou , specificația “d.d.m.”, urmate de dată, care va fi indicată astfel:

a) **ziua** exprimată în numere de la 1 la 31,

b) **luna**, exprimată în numere de la 1 la 12 sau până la 4 litere din alfabet.

Marcajul distinct pentru ouăle din categoria B este un cerc cu diametrul de minimum 12 mm, în jurul literei B, cu dimensiunea de minimum 5mm înălțime.

II. Marcaj privind metoda de creștere a păsărilor.

Ouăle și ambalajele cu ouă sunt marcate cu următoarele specificații :

a) pentru ambalaje:

- ouă de găini crescute în aer liber;
- ouă de găini crescute în hale la sol;
- ouă de găini crescute în baterii;

b) pentru ouă

- aer liber;
- sol;
- baterii;

Examen exterior: aprecierea aspectului și culorii cojii se are în vedere prezența unor eventuale crăpături sau deformări ale cojii. **Ouăle proaspete au coaja cu aspect rugos, porii fiind vizibili**, iar cele vechi au coaja lucioasă, uneori cu pete, porii nefiind vizibili. Culoarea cojii poate fi albă, galben-deschis, galben-închis, cafenie.

Ouale proaspete prezintă albușul de culoare albă spre roz-deschis, iar gălbenușul de culoare galben deschis până la roșiatic, sferic, așezat central, separat de albuș.

La ouale vechi dispăre separarea dintre albuș și gălbenuș, gălbenușul devine mobil cu formă neregulată, uneori fixându-se de partea internă a cojii; pot fi observate pe fața internă a cojii, pete de culoare închisă, produse de diferite mucegaiuri sau bacterii.

Ouăle trebuie să fie marcate cu un număr distinctiv, cod identic cu cel al exploatației (pe ou sau pe unitatea de ambalaj). Marcajul trebuie să fie lizibil și să aibă o înălțime de cel puțin 2 mm.

La un examen simplu al **densității în apă de robinet, ouăle proaspete trebuie să rămână la fundul vasului în care sunt puse**, cu axul longitudinal paralel cu fundul vasului sau acesta să formeze cu fundul vasului un unghi de maxim 30-45 grade.

Marcarea sanitară veterinară a cărnurilor

Marcarea cărnii și organelor destinate consumului pe piața internă se efectuează cu o **stampilă de formă ovală sau rotundă, cu diametrul de 3,5 cm.**

Ștampila rotundă cuprinde următoarele informații înscrispionate cu caractere perfect lizibile:
în partea superioară: numele țării „**ROMÂNIA**”, cu majuscule;
în centru: codul județului, urmat fără întrerupere de numărul de autorizare (aprobare) sanitară veterinară a unității. Imediat sub acesta se înscrie numărul de identificare al medicului veterinar oficial care a efectuat inspecția;
în partea inferioară: mențiunea „**CONTROLAT SANITAR VETERINAR**”, cu majuscule.
Literale au înălțimea de 0,5 cm iar cifrele 0,8 cm.

Ștampila ovală are dimensiunile de 6,5/4,5 cm, având înscrispionate următoarele:
în partea superioară „**ROMANIA**” cu majuscule sau codul ISO al țării , „**RO**”;
în centru numărul de autorizare;
în partea inferioară abrevierea „**CE** “ cu majuscule.

Marca de sănătate aplicată pe carnea provenită de la animale din speciile receptive la *Trichinella spiralis* atestă și efectuarea examenului trichineloscopic cu rezultat negativ.

Diferențe carne între diferite specii

Miel și câine

Diferența între carnea de miel și carnea de câine: față de oaie, carcasa de câine are configurația corpului și a regiunilor musculare mai lungi; carcasa de oaie este mai scurtă și mai grosolană, iar la capră carcasa este mai suplă, mai alungită, iar coastele mai lungi. La carcasa de oaie, grăsimea (seul) se depune și subcutanat, având un miros caracteristic care se accentuează la fierbere.

La oaie numărul de vertebre sacrale este de 5, iar la câine este de 3, osul sacrum la oaie este lung, iar la câine foarte scurt, aproape pătrat, fața interioară concavă.

Din punct de vedere organoleptic, carnea de câine are culoare roșie-închis și un miros caracteristic, neplăcut; fibra musculară este fină și cu consistența moale, grăsimea este alb cenușie, uleioasă și nu se întărește după răcire.

Ovine

Carnea este roșie, cu diferite nuanțe, în funcție de vârstă, fiind deschisă la animalele tinere și mai închisă la animalele bătrâne sau slabe. Fibrele musculare sunt fine și dense, apropiate între ele, ceea ce le dă un aspect compact. Grăsimea este albă, tare și uscată, cu consistență mai mare decât la bovine, iar mirosul cărnii de oaie este specific.

Caprine

Culoarea cărnii este mai închisă decât la ovine, iar fibrele musculare sunt mai grosiere și mai puțin dense. Grăsimea internă este albă cu o ușoară nuanță gălbuie la animalele bătrâne, grăsimea externă lipsește chiar și la animalele grase.

Taurine

Carnea este de culoare roșie de diferite nuanțe, în funcție de vârstă, cu fibra musculară groasă; grăsimea are culoare alb-gălbuie, consistență fermă după răcire și sfărâmicioasă. La mânzat, culoarea cărnii este roșie pală, spre roșie mai intens, grăsimea nu prea abundentă este de culoare albă, consistentă și nesfărâmicioasă.

La animalele bătrâne, culoarea cărnii este roșu închis, consistența tare, fibra musculară grosieră și fără suculență, iar grăsimea este redusă cantitativ și mai gălbuie decât la adulte.

Pește congelat

Peștele bine congelat, la lovire, emite un sunet clar, ceea ce indică o înghețare uniformă în toată masa. Peștele congelat trebuie să prezinte gura închisă, ochii exoftalmici (bulbucăți), solzi strălucitori și piele lucioasă. Dacă în momentul congelării peștele nu s-a aflat în stare de primă prospețime, se constată gura întredeshisă, ochii înfundați în orbite, solzii și pielea întunecate.

Pește refrigerat

La peștele proaspăt ochii sunt proeminenți sau la nivelul orbitelor, cu corneea transparentă sau ușor mată, iar la cel alterat sunt înfundați în orbite, cu corneea complet mată.

La peștele proaspăt branhiile sunt roșii, cu nuanțe caracteristice speciei, fără miros, cu operculi (plăcile osoase care acoperă deschiderea branhiilor) elastici și bine lipiți de branhiile, la cel alterat branhiile sunt de culoare murdară, acoperite cu mucus abundent, cu miros de putrefacție, operculii îndepărtați de branhiile.

Pielea și solzii la peștele proaspăt sunt de culoare naturală lucioasă sau puțin mată, solzii sunt bine prinși în piele. La peștele alterat, suprafața pielii este acoperită cu mucus urât mirositor, solzii întunecați ce se desprind cu ușurință.

Musculatura la peștele proaspăt este tare, elastică, nu se formează amprenta la apăsare, bine legată de oase, de culoare cenușie, albă sau ușor roz, în funcție de specie. La peștele alterat musculatura este moale, amprentele formate nu mai revin la normal, se desprinde ușor, culoare cenușie murdară.

Visceralele la peștele proaspăt sunt bine individualizate cu miros specific, fără lichid în cavități, la peștele alterat visceralele hidrolizate, cu miros de alterat, lichid tulbure în cavități, urât mirositor.

Lapte și produse lactate

Laptele se prezintă sub forma unui lichid omogen, lipsit de impurități vizibile și de sediment, miros și gust plăcut, dulceag, caracteristic laptelui proaspăt, fără gust sau miros străin; pentru laptele pasteurizat se admite gust (ușor) de fier. Culoarea pentru laptele normalizat este albă, cu nuanță ușor gălbuie, uniformă, iar la laptele smântânit nuanța este ușor albăstrui uniformă.

Brânzeturi - aspectul masă omogenă, fără existență de mușgaiuri sau impurități, consistența pastei specifică în funcție de sortiment (moale, untoasă, tare, nesfărâmicioasă), culoarea trebuie să fie uniformă, la suprafață și în profunzime. Aroma și gustul trebuie să fie plăcute, caracteristice sortimentului, fără nuanțe nespecifice sau străine (acru, amar, de drojdie, mușgai, fermentat, etc)

Producătorul trebuie să ofere consumatorului date privind identitatea producătorului, sortimentul de produs și data obținerii produsului, înscrise pe o etichetă atașată pe ambalaj.

Expunerea produselor trebuie să se facă în vitrine, în recipiente confecționate din materiale necorodabile, ușor de curățat și igienizat (plastic, ceramică, etc.). Comercializarea brânzeturilor trebuie să se facă în ambalaje de unică folosință (pungi din plastic sau hârtie cerată de uz alimentară).

Comercializarea legumelor și fructelor

Fructele și legumele în stare proaspătă comercializate de către agenții economici trebuie să îndeplinească standardele de calitate prevăzute în regulamentele comunitare.

Toți agenții economici trebuie să respecte conceptul de calitate al produselor proaspete prezentate la vânzare, respectând *caracteristicile vizuale: prospețime, culoare, formă, calibrul, corespunzătoare categoriei de calitate cu care sunt comercializate, cât și de condiționare: sortare, ambalare, etichetare și prezentare.*

Toate categoriile de legume și fructe supuse comercializării trebuie să fie intacte, sănătoase, cu aspect proaspăt, curate, bine dezvoltate, fără paraziți sau vătămări provocate

prin tehnologie sau manipulare, fără vătămări provocate de îngheț, fără leziuni ale epidermei, fără gust sau miros străin.

Agenții economici care comercializează fructe și legume în stare proaspătă sunt obligați ca pe eticheta de identificare a produselor prezente în standul de comercializare să inscripționeze vizibil și lizibil:

- sortimentul,
- calitatea produsului
- țara de proveniență, conform facturii fiscale de achiziție sau în conformitate cu inscripționările aflate pe ambalajul original.

Comercializarea produselor ecologice

Unul dintre principalele scopuri ale agriculturii ecologice este producerea de produse agricole și alimentare proaspete și autentice, prin procese create să respecte natura și sistemele acesteia.

Consumatorul trebuie să cunoască, referitor la etichetarea produselor alimentare ecologice, următoarele:

- se interzice utilizarea organismelor modificate genetic (OMG-uri și derivatelor acestora), a fertilizanților și pesticidelor de sinteză, a stimulatorilor și regulatorilor de creștere, a hormonilor și a antibioticelor, în etapa de producție la fermă;
- se restricționează folosirea aditivilor, a substanțelor complementare și a substanțelor chimice de sinteză, în etapele de fabricație a produselor alimentare ecologice;
- ***eticheta produsului alimentar ecologic trebuie să conțină, în plus, următoarele mențiuni: “produs ecologic”, referire la producția ecologică, sigla “ae”, numele și codul organismului de inspecție și certificare care a efectuat inspecția și a eliberat certificatul de “produs ecologic”.***

Sigla “ae” garantează că produsul astfel etichetat provine din agricultura ecologică și este certificat.

Comercializarea produselor tradiționale:

Produsul tradițional trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- să fie obținut din materii prime tradiționale;
- să prezinte o compoziție tradițională sau un mod de producție care reflectă un procedeu tehnologic de producție tradițional;
- să exprime tradiționalitatea, adică se distinge în mod clar de alte produse similare, prin elemente sau ansamblu de elemente specifice;
- prezintă atestatul de produs tradițional eliberat de Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale.

Eticheta produsului tradițional trebuie să conțină următoarele mențiuni:

- numele și adresa producătorului;
- denumirea produsului (conform cu atestatul obținut);
- produs “tradițional”;
- metoda de producție tradițională;
- greutatea netă;
- ingredientele, în ordinea descrescătoare a cantității din rețetă;
- condiții de păstrare;
- data fabricației și termenul de valabilitate;
- alergenii (conf.HG nr.751/2008)

Comercializarea cu amănuntul a vinului de masă

Comercializarea cu amănuntul a **vinului de masă în vrac** se face exclusiv în spații comerciale autorizate în acest scop, care să asigure menținerea caracteristicilor fizico-chimice și

organoleptice ale vinului, spațiile comerciale destinate acestui scop trebuie să îndeplinească condițiile de igienă corespunzătoare, precum și următoarele condiții minime de dotare:

- sistem de ventilație
- sistem de alimentare și de canalizare
- pardoseala din materiale minerale
- vase confecționate din materiale care să nu contribuie la deprecierea produsului depozitat.

Vasele din care se comercializează cu amănuntul vinul de masa în vrac vor fi etichetate vizibil și lizibil pentru cumpărător, iar în sistemul de etichetare vor fi cuprinse minimum următoarele indicații:

- categoria de calitate – vin de masă;
- tipul de vin dat de conținutul în zahăr: sec, demisec, demidulce, dulce;
- culoarea vinului supus comercializării: alb, roșu sau rose
- anul de producție;
- furnizorul
- numărul autorizației acordate pentru spațiul de comercializare.

Expunerea spre vânzare ori **vânzarea vinurilor cu denumire de origine controlată, a vinurilor cu indicație geografică, a vinurilor spumoase și spumante, a vinurilor licoroase și băuturilor pe bază de must și vin se poate face numai în forma îmbuteliată.**

Vinurile spumante cu denumire de origine pot fi păstrate în scopul vânzării sau scoase pe piață numai în recipiente de sticlă închise cu ajutorul unui dop de plută ori din alte materiale admise de comerțul internațional, fixate cu ajutorul unor legături de sârma acoperite, acolo unde este cazul cu un capac și învelite cu folie care acoperă dopul în totalitate.

Etichetarea utilizată pentru descrierea unui vin de masa, a unui vin licoros, a unui vin perlant, a unui vin cu indicație geografică, a unui vin cu denumire de origine controlată din Uniunea Europeană sau a unui vin din țări **terte nu poate conține mărci în care apar cuvinte, părți de cuvinte, semene sau ilustrații care**, în cazul:

- vinurilor de masă, vinurilor licoroase, vinurilor petiante și vinurilor perlante să includă numele unui vin cu denumire de origine controlată sau a unei denumiri de origine controlată
- vinurile de origine controlată să conțină numele unui vin de masă
- vinurile de import să contină numele unui vin de masă cu indicație geografică sau al unei denumiri de origine controlată utilizate în România.

Indicațiile menționate pe etichetă sunt exprimate obligatoriu în una sau mai multe limbi oficiale ale Comunității Europene, astfel încât consumatorul final să poată înțelege cu ușurință fiecare informație.

Comercializarea pâinii și a produselor de panificație

În structurile de vânzare cu amănuntul a pâini și a produselor de panificație neambalate sau preambalate se afișează obligatoriu pe eticheta de raft următoarele:

- denumirea furnizorului de pâine
- denumirea sortimentelor
- prețul de vânzare cu amănuntul al acestora exprimat în lei/kg. și lei/bucată.

Pentru a preveni riscurile de îmbolnăvire, Direcția de Sănătate Publică a Municipiului București recomandă cetățenilor:

- **consumați numai carne care a fost cumpărată din rețeaua de magazine publice;**
- **nu consumați carne din tăieri clandestine, ambulante;**
- **nu consumați carne insuficient tratată termic;**
- **nu folosiți ouă de rață/gâscă la prepararea cremelor, prăjiturilor, maionezei;**
- **nu uitați să vă spălați bine pe mâini cu săpun înainte de a prepara alimentele;**
- **trebuie să păstrați la frigider alimentele ușor alterabile: carnea, peștele, ouăle, maioneza, cremele;**
- **nu păstrați alimentele preparate lângă cele nepreparate (carne cruda lângă cea preparată, mezeluri, preparate tradiționale din carne de miel);**
- **nu achiziționați bauturi alcoolice tradiționale (vin, țuică) de la comercianții ambulanți;**
- **aveți grijă ce și cât mâncați.**