

Violeta NOUR

TRASABILITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE

Violeta NOUR

**TRASABILITATEA PRODUSELOR
ALIMENTARE**



**Editura UNIVERSITARIA,
Craiova, 2016**

Referenți științifici:

Prof.univ.dr. Gabriela RÂPEANU
Prof.univ.dr. Nicoleta STĂNCIUC

Copyright 2016 Editura Universitaria
Toate drepturile sunt rezervate Editurii Universitaria

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
NOUR, VIOLETA

Trasabilitatea produselor alimentare / Violeta Nour. - Craiova :
Universitaria, 2016

Conține bibliografie

ISBN 978-606-14-0999-0

PREFAȚĂ

Producția de alimente și sistemele de distribuție ale acestora sunt din ce în ce mai interdependente, integrate și globalizate. În același timp, fenomenele critice de siguranță alimentară înregistrate în trecut au ridicat gradul de conștientizare privind necesitatea de a asigura calitatea și siguranța alimentară.

Capacitatea de a urmări alimentele de-a lungul lanțului alimentar poate fi crucială pentru factorii de decizie și pentru industrie în cazul unei situații critice ce impune retragerea de alimente sau apariția unui focar. Ca urmare, identificarea originii ingredientelor alimentelor și a hranei pentru animale precum și a surselor de alimente este de primă importanță pentru protecția consumatorilor.

Pentru a satisface cerințele consumatorilor de aprovizionare constantă cu alimente sigure și nutritive, de calitate superioară, precum și pentru a reconstrui încrederea publicului în lanțul alimentar, proiectarea și implementarea de lanțuri de aprovizionare trasabile de la fermă până la consumatorul final a devenit o parte importantă a sistemului global de asigurare a calității produselor alimentare.

Trasabilitatea facilitează rechemarea sau retragerea produselor alimentare atunci când este necesar, permite consumatorilor să le fie furnizate informații specifice și exacte cu privire la produsele implicate și este esențială pentru investigarea cauzelor intoxicațiilor alimentare și a altor focare de contaminare.

Consumatorii solicită tot mai mult dovezi verificabile de trasabilitate ca un criteriu important de calitate / siguranță al produsului alimentar. Această tendință a fost susținută de o serie de factori, inclusiv creșterea cererii mondiale de alimente care provin din diverse surse, incidența ridicată a riscurilor pentru sănătate legate de alimente și creșterea îngrijorării față de consecințele consumului de organisme modificate genetic asupra lanțului alimentar uman și a mediului.

Trasabilitatea ar putea fi folosită pentru a comunica informații referitoare la alimente consumatorilor, permițându-le acestora nu numai să facă alegeri alimentare în concordanță cu propriile lor valori, dar, de asemenea, să joace un rol mai informat în producția și distribuția alimentelor.

Industria alimentară devine tot mai orientată către consumator și are nevoie de un timp de răspuns mai rapid pentru a face față scandalurilor și incidentelor alimentare. Implementarea de sisteme bune de trasabilitate contribuie la minimizarea producției și distribuției de produse nesigure sau de slabă calitate, reducând astfel la minim potențialul pentru publicitate negativă, responsabilitate și retrageri de produse.

Standardele internaționale ajută operatorii economici să-și dezvolte sisteme de trasabilitate pentru managementul lanțului alimentar. Cel mai cunoscut dezvoltator de astfel de standarde este Global Standards One (GS1), o organizație non-profit internațională fondată de UE în 1977, care are astăzi mai mult de un milion de organizații membre din peste 145 de țări.

Lucrarea de față își propune abordarea domeniului trasabilității produselor alimentare, cu multiplele sale fațete, pornind de la principiile generale, cadrul legal, componentele și mecanismele sale și continuând cu exemple de implementare a sistemelor de trasabilitate în diferite sectoare agro-alimentare specifice. Sunt prezentate etapele dezvoltării și introducerii unui sistem de trasabilitate, tehnologiile de identificare a produselor, unităților logistice și locațiilor precum și sistemul GS1 de standarde.

Trasabilitatea este un instrument esențial în vederea sporirii încrederii comercianților și consumatorilor în siguranța, calitatea și autenticitatea produselor alimentare. Determinarea autenticității este generată de necesitatea de a verifica respectarea standardelor alimentare și legislația de etichetare și pentru a detecta fraudele alimentare. Ca urmare, au fost dezvoltate metode pentru a verifica cerințele legale în legătură cu numele atribuit produselor alimentare, numele și declararea cantitativă a ingredientelor, declarațiile cu privire la prelucrarea produselor alimentare sau tratamentele suferite de acestea și afirmațiile cu privire la producție și origine geografică. Capitolul 8 - *Metode analitice utilizate în investigarea trasabilității* scoate în evidență provocările practice cu care se confruntă autentificarea și stabilirea originii geografice a produselor

alimentare și prezintă o serie de metode și tehnici moderne care răspund acestor provocări, oferind exemple de aplicare a acestora.

Fermierii, operatorii post-recoltare, procesatorii, specialiștii în marketing, cercetătorii și factorii de decizie au nevoie de o bună înțelegere a conceptelor și a implicațiilor trasabilității lanțului de aprovizionare pentru a contribui la dezvoltarea și implementarea de inovații tehnologice adecvate, în vederea satisfacerii cerințelor consumatorilor privind lanțurile de aprovizionare agricole trasabile. De asemenea, îmbunătățirea trasabilității în procesarea și distribuirea produselor alimentare este o referință importantă pentru personalul responsabil de asigurarea calității în industria alimentară în îndeplinirea cerințelor de reglementare și îmbunătățirea siguranței și calității produselor alimentare. Ca urmare, consider că această carte poate fi de folos specialiștilor din industria alimentară, studenților și factorilor de decizie interesați de trasabilitate, etica alimentelor și politica alimentară.

Craiova,
15 aprilie 2016

Autoarea,

1

PRINCIPII GENERALE ALE TRASABILITĂȚII ALIMENTELOR

1.1. Definirea trasabilității

Trasabilitatea este un concept dezvoltat în cadrul ingineriei industriale, fiind considerată inițial un instrument pentru asigurarea calității producției și produselor (Wall, 1994). Conform dicționarului Webster, trasabilitatea reprezintă "capacitatea de a urmări sau de a studia în detaliu, pas cu pas, istoricul unei anumite activități sau a unui proces".

Prima definiție internațională a trasabilității a fost dată în standardul ISO 8402 din 1987 și preluată mai târziu în ediția din 1992 a acestui standard. Conform acestuia, trasabilitatea reprezintă "aptitudinea de a regăsi istoricul, utilizarea sau localizarea unei entități prin intermediul identificatorilor înregistrați". Entitatea poate desemna o activitate, un proces, un produs, un serviciu, o organizație sau o persoană. Ulterior, conceptul de trasabilitate a fost introdus de seria de standarde ISO 9000 privind sistemele de asigurare a calității ca element cheie a oricărui sistem de management al calității. Astfel, ISO 9000:2005 definește trasabilitatea ca fiind "capacitatea de a urmări istoricul, aplicarea sau localizarea a ceea ce este în curs de examinare", adăugând că "atunci când se analizează un produs, trasabilitatea se poate referi la originea materialelor și pieselor componente, istoricul procesării, distribuția și localizarea".

Astfel, în cazul unui produs, trasabilitatea poate fi definită ca fiind istoricul acestuia, cu privire la proprietățile sale directe și/sau la proprietățile care sunt asociate acelui produs atunci când acesta este supus unor procese specifice care îi adaugă valoare, folosind mijloacele de producție asociate și în condițiile de mediu asociate. Informația poate fi utilizată în amonte în lanțul de aprovizionare (de exemplu, în procesul de comandă, pentru a defini cerințele unui produs comandat) sau în aval (de exemplu, în procesele de livrare, pentru a specifica caracteristicile produselor). În plus, informațiile pot fi utilizate în scop de raportare, fie în lanțul de aprovizionare, fie pentru terți.

Trasabilitatea este un concept care se referă la toate produsele și la toate tipurile de lanțuri de aprovizionare. În prezent, într-un sistem în care companiile concurează într-un mediu bazat în mare măsură pe satisfacția clienților, trasabilitatea este un instrument indispensabil în obținerea consensului pe piață. Beneficiile sale directe sunt optimizarea lanțului de aprovizionare, siguranța produselor și îmbunătățirea marketing-ului produselor (Regatierri et al., 2007). Un sistem eficient de transmitere în timp util a unor informații exacte, complete și coerente, poate reduce semnificativ costurile de operare și poate determina creșterea productivității. De asemenea, un astfel de sistem conține numeroase elemente legate de siguranța produselor, prin furnizarea de informații detaliate cu privire la originea produselor și componentelor lor și a istoricului procesării.

În sectorul alimentar, siguranța produselor este factorul fundamental, care mărește relevanța trasabilității. Potrivit articolului 3 din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului European, trasabilitatea în lanțul alimentar reprezintă "capacitatea de a depista și de a urmări un produs alimentar, o hrană pentru animale, un animal de la care se obțin produse alimentare sau o substanță destinată încorporării sau care se intenționează a fi, sau se așteaptă a fi încorporată într-un aliment sau furaj, în toate stadiile de producție, procesare și distribuție".

Această reglementare a promovat conceptul "de la fermă la furculiță", sau, cu alte cuvinte, cunoașterea lanțului alimentar de la producătorul primar (fermierul) până la consumator, pentru a ajuta la identificarea cauzei unui eveniment major de neconformitate referitoare la siguranța produselor și pentru a limita extinderea consecințelor negative.

Conform Comisiei Codex Alimentarius (CAC 60-2006), trasabilitatea sau urmărirea produsului semnifică "capacitatea de a urmări traseul de circulație al unui produs alimentar prin etapele specifice de producție, procesare și distribuție". Trasabilitatea permite deci urmărirea unui produs, urmând traseul său de la materii prime până la expunerea sa pentru vânzare, inclusiv traseul său către consumatorul final.

În România, trasabilitatea este definită în Legea nr. 150/2004, ca "posibilitate de identificare și urmărire pe parcursul tuturor etapelor de