

Daea: Am decis sa facem o Lege a laptelui pentru a defini exact lucrurile si pentru a scoate falsurile de pe piata

Ministerul Agriculturii vrea sa legifereze printr-o Lege a Laptelui modul în care consumatorii sunt informati corect în privinta conformitatii produselor alimentare ce au în compozitie produse lactate, întrucât controalele realizate anul trecut au scos la iveala ca 74% din agentii economici controlati din zona patiseriilor, cofetariilor si restaurantelor utilizau grasimi hidrogenate în locul produselor lactate, însa fara a informa consumatorii.

"Anul trecut ne-am pus urmatoarea întrebare: Cum se explica ca producatorii de lapte din România întâmpina dificultati în valorificarea acestui produs prin faptul ca se da un pret mic, desi atunci când piata nu este asigurata ar trebui sa raspunda pozitiv pe cerere si oferta? Motiv pentru care am socotit necesar ca împreuna cu ANPC (Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorilor n.r), ANSVSA (Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor n.r) si ANAF (Agentia Nationala de Administrare Fiscala n.r) sa ne asezam la masa construirii unui program de a verifica ce se întâmpla în piata, de a constata pentru a lua masurile necesare. Am facut un control tematic anul trecut pentru a vedea ce se întâmpla în piata si am constatat lucruri necorespunzatoare. (...) Am luat decizia de a face o lege (Legea laptelui n.r.) pentru a defini exact lucrurile si a urmări cu atentie acest produs în asa fel încât falsurile sa fie scoase din preocuparea unora care doresc printr-un câstig rapid sa tulbure piata si sa puna la îndoiala produsele pe care le fac românii", a declarat, joi, ministrul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale, Petre Daea, într-o conferinta de presa.

Potrivit datelor prezentate de Ionel Bunea, consilier Directia Generala Controale, Antifrauda si Inspectii din MADR, controalele s-au realizat în perioada 7 iunie - 8 august 2018 în Bucuresti si în alte cinci municipii de judet, respectiv Iasi, Cluj, Timisoara, Brasov si Constanta în 241 de unitati (patiserii, cofetarii, hipermarketuri cu patiserii proprii, pizzerii, restaurante/catering, fast food-uri, unitati fornetti si depozite de produse alimentare).

Rezultatele controalelor au scos la iveala ca din cele 241 verificate, 165 de unitati, adica (74%) utilizeaza grasimi hidrogenate si informeaza eronat consumatorii, care cred ca iau alimente ce contin produse din lapte.

"Rezultatele acestor actiuni desfasurate sunt concludente, însa nu foarte îmbucuratoare pentru consumatorii români si producatorii români de lapte si produse din lapte. Ca si nereguli principale s-a constatat prepararea si comercializarea produselor de patiserie, cofetarie utilizând în procesul de fabricatie specialitati pe baza de grasimi hidrogenate fiind prezentate catre consumatori ca având brânza proaspata, telemea de vaca, cascaval, unt si lapte. S-a constatat dezinformarea consumatorului privind compozitia acestor produse alimentare, informându-se eronat ca sunt utilizate produse din lapte, acestea fiind de fapt absente din compozitie", a spus consilierul MADR.

El a adaugat ca din 101 patiserii verificate, 90 dintre acestea, reprezentând un procent de 89,1%, utilizeaza specialitati de grasimi hidrogenate. De asemenea, din 28 de cofetarii verificate, 20 utilizau grasimi vegetale hidrogenate, respectiv 71,42%, si informau eronat consumatorul.

"Nu spunem ca sunt interzise, dar consumatorii trebuie sa cumpere în cunostinta de cauza", a subliniat Bunea.

Rezultatele controalelor s-au concretizat în amenzi de 768.300 de lei, sanctiuni cu avertisment, în 41 de cazuri, fiind confiscate 60 de kilograme de specialitati pe baza de grasimi hidrogenate, respectiv creme de brânza, merdenele, pateuri, în general produse de patiserie si cofetarie. În 12 cazuri s-a recurs la suspendarea activitatii pentru 30 de zile si au fost interzise de la comercializare 12 produse de acest gen, iar 13 produse au fost oprite definitiv de la comercializare.

Actiunile de control au fost reluate dupa trei luni, în perioada 15 noiembrie - 10 decembrie, fiind verificate 30 de unitati. Concluzia a fost ca 24 de unitati, adica 80%, utilizau în continuare grasimi hidrogenate si informau eronat consumatorii, si numai 6 unitati utilizau produse din lapte si informau corect consumatorii.

La rândul sau, presedintele ANPC, Marius Pârnu, a afirmat ca procentul ridicat gasit la controlul tematic pe lapte si produse din lapte nu este singular, iar rata agentilor economici care încalca legea depaseste 50%.

"Ceea ce m-a frapat foarte tare la aceste controale a fost procentul de neconformitate, acel 74%, si ulterior la acea reverificare din decembrie mentinându-se la 80%, pentru mine reprezinta un lucru alarmant. Încă de la începutul mandatului meu am spus ca îmi doresc o relatie onesta si corecta cu agentii economici în care consumatorul sa fie pus pe primul loc, dar din ceea ce constatam se observa ca maximizarea profitului se face pe spinarea si pe sanatatea consumatorilor. Vreau sa va spun ca procentul ridicat gasit la controlul tematic pe lapte si produse din lapte nu este singular, iar rata agentilor economici care încalca legea depaseste 50%. Sunt mai multi care încalca legea decât cei care o respecta. Nu cred ca acest lucru este permis într-o tara europeana si mai ales în anul în care detinem presedintia Consiliului UE", a spus Pârnu.

Ministerul Agriculturii a lansat pe 18 decembrie în dezbatere publica proiectul Legii laptelui si a produselor lactate, prin care vrea sa reglementeze mai multe aspecte de pe aceasta piata. În acest context, proiectul prevede zone distincte de prezentare în unitatile unde se comercializeaza produse lactate separate de cele unde sunt expuse produse obtinute din grasimi vegetale, astfel încât consumatorul sa nu fie expus riscului de a confunda aceste produse; interzicerea utilizarii de grasimi vegetale în procesul de fabricatie a tuturor produselor lactate sau procesate din lapte; stabilirea regulilor privind trasabilitatea acestor produse, respectiv linii de productie separate, etichetare distincta, raioane de comercializare delimitate distinct si marcate corespunzator în scopul informarii corecte a consumatorilor; unitatile de alimentatie publica (patiserii, cofetarii pizzerii, HoReCa, vor afisa vizibil si lizibil produsele ce au în componenta specialitati pe baza de grasimi hidrogenate; sanctiuni pecuniare descurajatoare pentru agentii economici care încalca aceste prevederi inclusiv masuri de suspendare a autorizatiilor de functionare.

De asemenea, potrivit acestui proiect de lege, se va înfiinta Registrul Laptelui, iar operatorii economici care desfasoara activitati în domeniul procesarii laptelui crud si productiei laptelui de consum si a produselor lactate, destinate comercializarii, pot desfasura aceste activitati numai în baza înregistrarii în Registrul Laptelui, întocmit de directia tehnica de specialitate din cadrul Ministerului Agriculturii si Dezvoltarii Rurale.

Potrivit MADR, prevederile prezentei legi nu se aplica producatorilor agricoli, persoane fizice ce obtin produse agricole în propria ferma/gospodarie si care depasesc necesarul de consum propriu si le valorifica pe piata în baza atestatului de producator si carnetului de comercializare.

Înscrierea în Registrul Laptelui se face cu 60 zile lucratoare înaintea începerii comercializarii laptelui de consum sau a produselor lactate.

Proiectul de lege prevede si amenzi mai consistente daca nu sunt respectate normele mentionate. Astfel, se sanctioneaza cu amenzi de la 5.000 lei la 10.000 lei pentru fabricarea produselor lactate cu adaos de grasimi hidrogenate în unitati unde se proceseaza lapte si sunt fabricate produse lactate; de la 500 lei la 2.500 lei - comercializarea produselor lactate cu adaos de grasimi hidrogenate, fara atentionarea explicita a cumparatorului, legat de continut, si într-un spatiu care nu e bine delimitat; cu amenda de la 500 lei la 2.500 lei comercializarea produselor lactate cu adaos de grasimi hidrogenate în acelasi loc cu laptele si produsele lactate care nu contin grasimi hidrogenate; cu amenda de la 1.500 lei la 3.000 lei neetichetarea explicita a produselor finite care au în compozitie grasimi hidrogenate.

Constatarea contraventiilor si aplicarea sanctiunilor se face de catre personalul împuternicit din cadrul Autoritatii

Nationale pentru Protectia Consumatorilor si Autoritatii Nationale Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor.