# DREPTUL CONSUMATORILOR LA ACHIZIȚIA PRODUSELOR ALIMENTARE INOFENSIVE

## CONSUMER'S RIGHT TO PURCHASE SAFE FOOD PRODUCTS

**CZU: 349:366:366.4/.5** **https://doi.org/10.59295/spd2025j.58**

**Tatiana TABUNCIC**
ORCID: 0000-0002-3127-0113
E-mail: tatiana.tabuncic@gmail.com
*Universitatea de Stat din Moldova, Chișinău, Republica Moldova*

***Summary.*** *This article examines an important aspect of consumer rights, namely that of purchasing a harmless food product. The purposes of this article are to analyze the normative acts regulating the food safety sector and the practical implementation of the provisions of the normative acts in this field. The analysis starts from the principle that food products must be harmless to the life and health of consumers. Afterwards, it is discussed how harmless are the food products containing food additives and what are the risks of these artificial, synthetic substances that are introduced into the food products. In the last resort, the legal mechanisms for consumer protection when purchasing harmless food products are analyzed, as well as how they are implemented in practice.*

***Keywords:*** *consumer, product, additive, food, harmless.*

## INTRODUCERE

Viața omului pe planeta Pământ depinde de așa factori precum lumina Soarelui, de aer, de apă, dar și de produsele alimentele pe care le consumă. Or, corpul uman are nevoie de energie vitală pe care o ia din alimentele consumate zilnic. Alimentele (mâncarea) este energia noastră. Pâinea noastră cea de toate zilele nu se limitează doar la pâine, ci la o varietate de produse alimentare pe care le consumăm zilnic. Trăim în perioada când magazinele alimentare abundă de produse alimentare. Astfel, am ajuns să mâncăm nu doar de foame, dar adesea de „poftă, de plăcere, de plictiseală" [1, p10] cu consecințele de rigoare. Obiceiurile nocive alimentare sunt un alt subiect de discuție care merită a fi abordat cu alte ocazii. În acest articol ne vom focalize atenția asupra siguranței produselor alimentare.

Cu toții suntem consumatori de produse alimentare și avem dreptul fundamental stabilit la art. 5 din *Legea nr. 105 din 13.03.2003 privind protecția consumatorilor* [2] de a fi protejați împotriva riscului de a achiziţiona un produs alimentar care ar putea să ne afecteze viaţa, sănătatea, ereditatea sau securitatea. Acest drept fundamental al consumatorului se realizeaza, pe de o parte, prin faptul că Guvernul, prin organele administraţiei publice centrale, stabileşte norme şi reglementări specifice pentru protecţia vieţii, sănătăţii, eredităţii şi securităţii consumatorilor, iar, pe de altă parte, prin obligarea

producătorului de a introduce şi/sau a pune la dispoziţie pe piaţă numai produse inofensive, care corespund cerinţelor stabilite în actele normative, fiind însoţite de documentația corespunzătoare.

## MATERIAL ȘI METODĂ

Scopurile prezentului articol sunt:

- analiza actele normative care reglementează sectorul siguranței alimentelor: *Legea nr.306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor* [3]*, Legea nr.270 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare* [4]. Aceste legi transpun în legislația națională o serie de Regulamente ale Parlamentului European și Directive ale Comunității Economice Europene.
- analiza implementării la practică a prevederilor actelor normative în domeniul dat.

Astfel, legiuitorul s-a îngrijit de crearea cadrului normativ pentru garantarea dreptului fundamental al consumatorului de produse alimentare la achiziția unui produs alimentar inofensiv, sigur, care să nu prezinte risc pentru viaţa, sănătatea, ereditatea acestuia.

Trăim în perioada când producătorii pun la dispoziție consumatorilor variate produse alimentare, aromate, colorate, gustoase, care se păstrea pe raft o perioadă îndelungată. Bunăoară, laptele, unul din cele mai perisabile produse, poate fi ținut pe raft cu zilele. Nemaivorbind de salamurile care atârna pe raft și luni de zile. Nu ne mai întrebăm cum de s-a ajuns la așa „progres”. Deși cu toții ne dăm seama că la mijloc este ceva nefiresc, care în ultimă instanță ne poate afecta sănătatea. Desigur că magia în cazul dat o fac aditivii alimentari – substanțe chimice realizate în laborator. Se constată cu regret că industria alimentară a devenit soră cu industria chimică, punând în aplicare realizările acesteia.

Produsele alimentare au devenit tot mai puțin naturale și mai mult chimizate, fiind îmbuibate cu aditivi alimentari, pe care tradițional îi numim „E-uri”. Aceștia în mod normal, nu se consumă ca aliment în sine, dar se adăugă deliberat, în scop tehnologic, în alimente în procesul de producție a acestora. În Republica Moldova utilizarea aditivilor alimentari este reglementată și prin *Hotărârea de Guvern nr. 229 din 29.03.2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari* [5]*,* care a transpus parțial *Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari* [6].

## REZULTATE ȘI DISCUȚII

Aditivii alimentari sunt foarte mulți, fiind grupate pe categorii funcționale de aditivi alimentari din produsele alimentare: îndulcitori, coloranți, conservanți, antioxidanți, substanțe suport, acidificați, corectori de aciditate, agenți antiaglomeranți, antispumanți, agenți de încărcare, emulsifianți, săruri de topire*,* agenți de întărire, potențatori de aroma,

agenți de spumare, agenți gelatinizanți, agenți de glazurare, agenți de umezire, amidon modificat, gaze de ambalare, agenți de propulsare, agenți de afânare, agenți de sechestrare, stabilizatori, agenți de îngroșare, agenți de tratare a făinii, alții decât emulsifianții, potențiatori de contrast.

Deși domeniul este reglementat, fiind stabilite norme privind aditivii alimentari utilizaţi în produsele alimentare pentru a asigura un nivel înalt de protecţie a sănătăţii populaţiei şi a unui nivel înalt de protecţie a consumatorilor, totuși medicii nutriționiști din Republica Moldova bat alarma, deoarece unii aditivi alimentari sunt periculoși[1] și se consumă zilnic foarte mulți aditivi alimentari [8]. Unii aditivi alimentari nu prezintă risc pentru sănătate[2], alții însă sunt considerați potențial periculoși pentru sănătatea consumatorilor[3]. Bunăoară, aditivul alimentar codificat prin E 951, dar cunoscut sub denumirea de *aspartam* se folosește ca îndulcitor artificial care înlocuiește zahărul în diferite produse alimentare precum: sucurile și băuturile răcoritoare dietetice, iaurturi și deserturi, bomboane și ciocolată, gumă de mestecat, cereal și batoane proteice, cafea instant, îndulcitor. „Agenția Internațională pentru Cercetare în Domeniul Cancerului (IARC), un organism al Organizației Mondiale a Sănătății (OMS) a clasificat aspartamul ca fiind un posibil agent cancerigen pentru om, pe baza unor studii efectuate pe animale ”[10] .

Glutamatul de sodiu (E621) este un alt aditiv alimentar, cu rol de potentiator de arome care păcălește creierul astfel încât gustul este perceput mai puternic, despre care medicii nutriționiști afirmă că este un pericol pentru sănătate[4]. Dacă citim atent etichetele produselor alimentare constatăm că majoritatea lor conțin E621, dar cele mai consumate sunt sosul de soia, salam, cârnați, supe instant, legume conservate, bulionul, muștarul, condiment, etc.

Dulciurile sunt printre produsele alimentare cu cei mai mulți aditivi alimentari, deoarece conțin coloranți, îndulcitori artificiali și conservanți. Consumatori înrăiți ai dulciurilor sunt copiii care le primesc de la părinți și rude ca recompensă. Nutriționiștii bat alarma despre pericolul dependenței de dulciuri la copii [12]. Este greu de imaginat și estimat impactul acestor aditivi alimentari asupra sănătății fizice și mintale a copiilor.

[1] Potrivit rapoartelor organizațiilor internaționale, mortalitatea în rândul populației globului, cauzată de consumul alimentelor cu substanțe artificiale, se află pe locul al III-lea, după consumul de droguri și accidente rutiere [7].

[2] Vitamina C (acid ascorbic - E300), lecitina (E322), fosfații (E339-E341), carotenoizi (E160a), guma de guar (E412) [9].

[3] Printre acestea se enumeră: coloranți artificiali precum tartrazina (E102), rosu allura (E129) și galben de chinolina (E104); îndulcitori artificiali precum aspartamul (E951), ciclamatul de sodiu (E952) și sucraloza (E955); conservanți precum nitriții (E249-E252) și benzoații (E210-E219); antioxidanti sintetici, precum BHA (E320) și BHT (E321); glutamatul monosodic (MSG): MSG (E621) [9].

[4] Glutamatul de sodiul are următoarele efecte asupra organismului: suprasolicitarea celulei nervoase si instalarea neurotoxicitatii, stimularea poftei de mâncare și apariția dependenței, instalarea slăbiciunii musculare, instalarea anemiei, dezechilibre hormonale, disfuncții tiroidiene, tulburări digestive, tulburări de somn. În urma consumului glutamatului de sodiu pot apărea frecvent simptome precum: cefalee, transpirații nespecifice, bufeuri, tahicardie, fatigabilitate, crampe abdominale, diaree, hemoroizi interni sau externi, obezitate, tensiune arteriale oscilanta, senzație de greață, senzație de durere în piept [11].

Desigur că responsabili în cazul dat sunt părinții, care fac alegerea greșită între dulciurile artificiale și cele natural (mierea).

Unii aditivi alimentari sunt într-atât de periculoși încât folosirea lor este chiar interzisă din motive de siguranță sau sănătate publică.[5] Care este situația în Republica Moldova la acest capitol? Dacă bunăoară în unele state sunt interzișii anumiți aditivi alimentari[6], în Republica Moldova producătorii sunt liberi să-i utilizeze, dar cu respectarea prevederile pct. 53 din *Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari,* aprobat prin *Hotărârea de Guvern nr. 229 din 29.03.2013.* Astfel, produsele alimentare care conţin unul sau mai mulţi dintre următorii coloranţi alimentari: galben portocaliu (E 110), galben de chinolină (E 104), carmoizină (E 122), roşu allura (E 129), tartrazină (E 102), roşu ponceau 4R (E 124), pot fi puse pe rafturile magazinelor, dar cu condiția că vor avea înscrise pe etichetă următoarele informaţii suplimentare: „*denumirea sau numărul E al colorantului (coloranţilor): poate afecta negativ activitatea copiilor şi atenţia acestora*”. Deci, unica condiție de respectat este cea legată de indicarea pe eticheta produsului lista de ingrediente în conformitate cu art. 16 din *Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare*.

## CONCLUZII

Din păcate am ajuns să trăim zile când produsele alimentare au devenit un pericol pentru consumatori prin aportul excesiv de aditivi alimentari. Întrebarea este cum consumatorul final se poate proteja de acest pericol atunci când cadrul legal permite producătorilor să utilizeze aditivii alimentari în produse alimentare.

Un mecanism de protecție pe care îl are consumatorul la dispoziție este cel de a se informa despre ingredientele care se conțin în produsele alimentare prin citirea informației obligatorii referitoare la produsele alimentare de pe etichete sau ambalaj. Întrebarea este cât de des consumatorii recurg la acest mecanism de protecție. Or, ritmul accelerat de viață pe care îl duce omul contemporan (are somn necalitativ, mănâncă în grabă, este stresat la locul de muncă etc.) nu-i permite să se oprească lângă raft când face cumpărături și să citească eticheta produsului alimentar. Mai degrabă consumatorul se informează despre proprietățile unui dispozitiv atunci când îl cumpără, decât de ingredientele produsului alimentar. Deci, factorul legat de cultura consumatorului nu este unul de neglijat. Chiar dacă consumatorii nu doresc să citească informația despre produsul alimentar, *Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare*, la art. 11, reglementează modul de

[5] Culoarea Sudan, Ciclamatul de sodiu (E952), tartrazina (E102), bromatul de potasiu (E924), monoglutamatul de sodiu (MSG) (E621), BHA (butilhidroxianisol) (E320) si BHT (butilhidroxitoluen) (E321) [9].

[6] În prezent, este interzis în Regatul Unit și în SUA, dar permis în alte state ale UE. E-124 (roșu ponceau, regăsit în dulciuri și mezeluri) este interzis în unele țări. E-102 (tartrazina, colorant galben), interzis în SUA, Norvegia, Austria, este considerat răspunzător de agravarea astmului, de distrugerea ADN-ului, de apariția cancerului de tiroidă. Alți coloranți întâlniți în UE, dar interzișii în țări, precum SUA, Norvegia, Japonia, Australia sau Rusia sunt E-104 (galben de quinolină) și E-123 (amarant, foarte cancerigen) [13].

prezentare a informațiilor[7]. Informaţiile obligatorii referitoare la produsele alimentare sunt amplasate într-un loc evident, astfel încât să fie *uşor vizibile, lizibile (citite cu uşurinţă) şi indelebile (nu pot fi șterse )*. Acestea nu trebuie să fie în niciun caz disimulate, ascunse, trunchiate sau separate prin orice alte reprezentări scrise ori imagini sau prin orice alt element intercalat. Cu toate acestea, de multe ori, consumatorii sunt în dificultate să citească informația de pe eticheta produsului alimentar, deoarece este scrisă cu caractere atât de mici, încât este nevoie de un instrument optic numit lupă, or nu toți consumatorii poartă ochelari cu lentile care măresc textul. Și chiar dacă cu eforturi enorme consumatorul reușește să citească informația despre produs, se confruntă cu o altă enigmă, cea de a cunoaște denumirea, termenii folosiți pentru identificarea aditivilor alimentari. Or, simpla indicare a numărului E al aditivului alimentar, în marea majoritate a cazurilor, nu-l informează pe consumator despre nimic, fiindcă este imposibil ca acesta să cunoască multitudinea de aditivi alimentari folosiți în industria alimentară. Numai un consumator conștient de numele și termenii folosiți, se poate informa despre produsul alimentar. Dar producătorii de aditivi alimentari sunt șmecheri. Astfel, pe măsură ce consumatorii devin conștienți de riscul anumitor aditivi alimentari, memorizându-le denumirea și codurile, producătorii de aditivi alimentari folosesc pentru unii aditivi alimentari mai multe denumiri. Și iarăși consumatorul este păcălit. Într-un final, situația consumatorului este una foarte precară. Riscul de a achiziționa un produs alimentar inofensiv este foarte sporit.

**REFERINȚE:**

1. DAMASCHIN, F. *333 sfaturi pentru alimentaţie şi alimente sănătoase*, ed. a IV-a, revăzută şi adăugită, Constanţa, Editura Sfinţii Martiri Brâncoveni, 2013. – 224 p.
2. *Legea nr. 105 din 13.03.2003 privind protecția consumatorilor*, în Monitorul Oficial nr. 122-124 din 28.03.2024;
3. *Legea nr.306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor*, în Monitorul Oficial nr. 59-65 din 22.02.2019;
4. *Legea nr.270 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare*, în Monitorul Oficial nr. 7-17 din 12.01.2018;
5. *Hotărârea de Guvern nr. 229 din 29.03.2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari*, în Monitorul Oficial nr. 69-74 din 05.04.2013;

[7] Aceste informații se imprimă pe ambalaj sau pe etichetă, astfel încît să se asigure o lizibilitate bună, cu caractere folosind dimensiuni ale fontului pentru care înălţimea literei mici x, așa cum este definită în anexa nr. 3 *din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare*, este mai mare sau egală cu 1,2 mm. În cazul ambalajelor sau al recipientelor la care cea mai mare față prezintă o suprafață mai mică de 80 cm2, va fi folosită o dimensiune a fontului pentru care înălţimea literei mici x, menţionată la alin. 2 art. 8 *din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare,* este mai mare sau egală cu 0,9 mm.

6. *Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari*, în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene nr. L 354/16 din 31 decembrie 2008. Disponibil: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj/ron.> [Accesat: 27.06.2025]
7. *Pericolul aditivilor alimentari. Care E-uri sunt periculoase*. Disponibil: <https://stiri.md/article/social/pericolul-aditivilor-alimentari-care-e-uri-sunt-periculoase/> [Accesat: 27.06.2025]
8. *Pericolul din alimente! Nutriționist: „Se consumă peste 200 de aditivi zilnic”*. Disponibil: <https://tv8.md/2023/12/18/video-pericolul-din-alimente-nutritionist-se-consuma-peste-200-de-aditivi-zilnic-ce-prevede-noua-lege-privind-aditivii-alimentari/247034> [Accesat: 27.06.2025]
9. *Care sunt aditivii alimentari periculoși de care este bine sa va feriti?* Disponibil: <https://www.catena.ro/care-sunt-aditivii-alimentari-periculosi-de-care-este-bine-sa-va-feriti#2-aditivi-alimentari-cu-risc> [Accesat: 27.06.2025]
10. *Produsele care conțin aspartam, ingredient care ar putea crește riscul de cancer*. Disponibil: <https://noi.md/md/diverse/produsele-care-contin-aspartam-ingredientul-care-ar-putea-putea-creste-riscul-de-cancer> [Accesat: 27.06.2025]
11. TODIREASCA, L. *Glutamatul de sodiu utilizat ca adaos alimentar - un pericol pentru sanatate*. Disponibil: <https://www.sfatulmedicului.ro/Educatie-pentru-sanatate/glutamatul-de-sodiu-utilizat-ca-adaos-alimentar-un-pericol-pentru-sanata_18342> [Accesat: 27.06.2025]
12. *Nutriționist, despre pericolul dependenței de dulciuri la copii: „Din păcate, mulți părinți le folosesc ca recompensă*”. Disponibil: <https://www.jurnal.md/ro/news/4287da4f40120ba2/nutritionist-despre-pericolul-dependentei-de-dulciuri-la-copii-din-pacate-multi-parinti-le-folosesc-ca-recompensa.html> [Accesat: 27.06.2025]
13. *E-urile din alimente, pericol pentru sănătatea cetățenilor europeni.* Disponibil: <https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/E-8-2016-007860_RO.html> [Accesat: 27.06.2025]