

## Consiliul Concurenței recomandă actualizarea cadrului legislativ din domeniul aditivilor alimentari

### **Consiliul Concurenței recomandă actualizarea cadrului legislativ din domeniul aditivilor alimentari cu legislația europeană, având în vedere că există diferențe care pot crea confuzii și dezavantaje furnizorilor și utilizatorilor români de aditivi.**

"În urma derulării unui studiu, autoritatea de concurență a constatat că Norma privind aditivii alimentari destinați utilizării în produsele alimentare pentru consum uman, emisă de Ministerul Sănătății este neactualizată din anul 2011, în timp ce legislația europeană (Regulamentul (CE) Nr. 1333/2008) a suferit mai multe modificări, ultimele în luna decembrie 2020. Astfel, există o serie de diferențe de denumire, cât și de definiție în ceea ce privește aditivii alimentari și categoriile acestora față de cele prevăzute în traducerea oficială în limba română a regulamentului european în domeniu", susțin reprezentanții autorității de concurență într-un comunicat remis vineri AGERPRES.

În România, cei mai utilizați 10 aditivi alimentari (de ex. carbonați de sodiu, acid citric, adipat de diamidon acetilat, carbonați de amoniu, acid acetic, carbonat de calciu, acid lactic, acid fosforic, acid ascorbic, benzoat de sodiu) reprezintă aproximativ 70% din totalul vânzărilor.

În ceea ce privește aditivii alimentari simpli, cea mai mare parte din cantitățile furnizate sunt produse importate, la nivel național fiind identificat un singur producător de clorura de calciu, acid fosforic, respectiv hidroxid de sodiu.

Potrivit sursei citate, în cazul mix-urilor de aditivi, oferta de pe piața din România este reprezentată atât de producători naționali/străini, cât și de distribuitori. Principalii producători de mixuri identificați sunt: Expertarom Food Ingredients, Gemini Natromind, Ion Mos, Nutriprod, Orkla Foods, Pacovis, Puratos Prod, Rompak Pascani, Șapte Spice, Zeelandia, Rollit, Solina și Krallex.

Aditivii alimentari sunt substanțele, naturale sau chimice, folosite în scop tehnologic în produsele alimentare și care nu se consumă ca atare.

"Autorizarea și utilizarea aditivilor alimentari este reglementată la nivelul Uniunii Europene, putând fi utilizați doar aditivii alimentari autorizați. Aceștia sunt grupați în categorii, precum îndulcitori, coloranți, conservanți sau antioxidanți. Tot la nivel european, sunt reglementate cerințele generale privind etichetarea și condițiile de utilizare, dar și cantitățile maxime permise în fabricarea produselor alimentare. De exemplu, E300 acid ascorbic, E170 carbonatul de calciu, E330 acid citric, E290 dioxid de carbon (aditivi care se folosesc în producția de lapte dehidratat, grasimi și uleiuri, brânza maturată și brânza din zer) sunt aditivi alimentari considerați siguri pentru consum în orice dozaj, în timp ce, pentru E951 aspartam, E250 nitrit de sodiu, E954 zaharina, există limite stipulate în ceea ce privește dozajul. De exemplu, E250 nitrit de sodiu se poate utiliza în cantitate maximă de 0,01 mg/kg pentru produsele alimentare și deloc în bauturi", se menționează în comunicatul CC.

Studiul este pus în dezbatere publică pe pagina web a instituției, [www.consiliulconcurenței.ro](http://www.consiliulconcurenței.ro), timp de 30 zile. Observațiile pot fi transmise în acest interval de timp, prin e-mail, la adresa [studiuaditivi@consiliulconcurenței.ro](mailto:studiuaditivi@consiliulconcurenței.ro).