

Meniurile restaurantelor trebuie sa contina detalii despre ingrediente, valori nutritionale si E-uri, din 15 martie

**Restaurantele si unitatile de alimentatie publica au obligatia de a afisa, începând de miercuri, 15 martie, ingredientele si valorile nutritionale ale produselor si preparatelor pe care le servesc consumatorilor, odata cu intrarea în vigoare a Ordinului 201/2022 al presedintelui Autoritatii Nationale pentru Protectia Consumatorilor (ANPC).**

Initial, Ordinul trebuia sa intre în vigoare pe 20 decembrie 2022, dar s-a hotarât amânarea pâna la data de 15 martie 2023 în urma consultarilor cu structurile asociative si patronatele din HoReCa, pentru a da timpul necesar operatorilor economici sa se pregateasca cu toate informatiile pe care acestia trebuie sa le afiseze în meniuri.

**Potrivit ANPC, prevederile actului administrativ se aplica si în cazul site-urilor operatorilor economici care primesc astfel de comenzi online, astfel încât consumatorul sa fie foarte exact informat referitor la preparatele comandate.**

Potrivit Ordinului, trebuie indicata cantitatea ingredientelor compuse constituente ale unui fel de mâncare (ex: muschiulet de porc - 140g, cu garnitura de orez cu legume - 140g [orez, apa, legume - 30g (morcov, dovlecel, ardei gras, în cantitati variabile), ulei vegetal, sare, potentator de aroma: glutamat de sodiu]). De asemenea, aditivii se înscriu în lista ingredientelor cu denumirea categoriei (ex: acidifiant, etc.) urmata de codul de numeric UE (ex: E 330) sau denumirea specifica (ex: acid citric). Astfel, ca exemplu: acidifiant - E 330 sau Acidifiant - acid citric; potentator de aroma: E621 sau potentator de aroma: glutamat de sodiu.

ANPC a explicat, în noiembrie 2022, ca lista aditivilor se regaseste în Regulamentul (CE) nr.1333/2008 privind aditivii alimentari.

Potrivit sursei citate, Ordinul contine elemente esentiale pentru sanatatea consumatorilor, tinând cont ca, în conformitate cu Regulamentul UE nr. 1169/2011, exista obligativitatea prezentarii tuturor datelor legate de ingredientele produselor alimentare si valorile lor nutritionale, tot asa este normal sa se regaseasca acelasi tip de informatii care sa descrie un preparat culinar servit într-o locatie de alimentatie publica.

"În acest fel, consumatorii pot lua decizia în cunostinta de cauza, atunci când aleg, într-o astfel de unitate, un produs sau altul", au sustinut reprezentantii ANPC, într-un comunicat transmis la finele anului trecut, când s-a luat decizia de amânare a termenului de afisare a acestor informatii în listele meniu fizice sau virtuale.

**La rândul sau, presedintele ANPC, Horia Constantinescu, explica la finele lunii ianuarie ca alaturi de numele produsului va trebui pus într-o paranteza si numarul de E-uri.**

"Vreau sa fac o paranteza legat de ordinul ce stabileste ce informatii trebuie sa ne puna la dispozitie operatorul economic din alimentatie publica, fie ca vorbim despre cantina, fie ca vorbim despre restaurante sau unitati de alimentatie de tip fast-food. Am emis un Ordin în urma discutiilor cu asociatiile de protejare a intereselor consumatorilor si dupa ce am stabilit abordarea la nivel european, în sensul în care consider si acum necesar ca pentru ciorba de perisoare sa ne fie comunicate toate informatiile de care cu siguranta avem nevoie, cum ar fi din ce carne sunt facute perisoarele, existând variante din ce în ce mai multe. În curând pot sa fie facute si din greieri, dar macar sa stim acest lucru", a sustinut Constantinescu, în data de 26 ianuarie.

Acesta a precizat ca multi operatori economici servesc produse similare ca aspect si ca gust produselor cu care suntem familiarizati, în sensul utilizarii cremelor vegetale pe baza de ulei de palmier în locul smântânii sau a unor

produse similare cu brânza feta, ca aspect si ca textura, în conditiile în care si acestea sunt facute cu putin zer si foarte multa grasime de palmier.

În viziunea sefului ANPC, acestea reprezinta practica înșelatoare, iar în baza Ordinului emis operatorii vor fi nevoiti sa scrie în meniu "crema vegetala" si sa explice din ce este alcatuit un produs pentru a se lua o decizie în cunostinta de cauza din partea consumatorului.

Ordinul nr. 201/2022 al presedintelui ANPC privind detalierea informatiilor din meniurile restaurantelor intra în vigoare de Ziua mondiala a drepturilor consumatorilor.