

Catre,

**InfoCons - Asociatia Nationala pentru Protectia Consumatorilor si Promovarea
Programelor si Strategiilor din Romania**

cu sediul in B-dul Marasesti, nr. 127-124, sector 4, Bucuresti

În atenția: Departamentului de Studii și Teste Comparative

Subiect: Drept la replică referitor la articolul „171 de aditivi alimentari în total în 33 de mezeluri
Cristim – până la 10 aditivi într-un singur produs”

Stimați reprezentanți ai InfoCons,

Subscrisa **CRIS-TIM FAMILY HOLDING SA**, cu sediul social in Comuna Filipestii de Padure, Sat Filipestii de Padure, str. Garii, nr. 661, Judetul Prahova, numar de ordine in Registrul Comerțului J2000000991296, identificator unic la nivel european (EUID): ROONRC.J2000000991296, cod unic de inregistrare 13533870, cod de inregistrare fiscala RO13533870, cont bancar nr. RO68 BACX 0000 0045 0268 7004, deschis la UniCredit Bank – Sucursala Expozitiei, reprezentata prin Ungureanu George, in calitate de Director Operational, referitor la articolul publicat recent de organizația dumneavoastră, Cris-Tim dorește să transmită prezentul drept la replică, fundamentat pe necesitatea unei informări corecte și obiective a consumatorilor. Considerăm că articolul publicat de organizația dumneavoastră conține concluzii care, din punct de vedere tehnic și juridic, NU sunt susținute de o metodologie de evaluare recunoscută și sunt de natură să creeze o percepție eronată asupra produselor analizate.

Cris-Tim susține dreptul consumatorilor la o informare completă și obiectivă și apreciază orice demers care contribuie la creșterea transparenței pieței alimentare. Tocmai de aceea consideram ca informațiile furnizate/destinate consumatorilor trebuie sa fie corecte, fundamentate stiintific si prezentate in conformitate cu cerintele legislatiei europene, respectand aceleași principii de rigoare, fundamentare științifică și contextualizare pe care legislația europeană le impune operatorilor din sectorul alimentar

In acest context, fundamentat pe cerintele de rigoare stiintifica si transparenta, expunem in cele ce urmeaza argumentele tehnice si juridice care demonstreaza necesitatea revizuirii concluziilor articolului dumneavoastra:

1. Metodologia utilizată nu reprezintă o metodă recunoscută de evaluare a calității sau siguranței alimentelor (Indicatorul utilizat de InfoCons NU există în legislația europeană)

Indicatorul utilizat în articol – respectiv numărul total de aditivi declarați pe etichetă – **nu este prevăzut de legislația europeană și nu este utilizat de autoritățile competente sau de comunitatea științifică drept criteriu de evaluare a calității ori siguranței unui produs alimentar.** Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 privind aditivii alimentari stabilește condițiile de autorizare și utilizare a aditivilor alimentari pe baza evaluării riscului efectuate de Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA). Regulamentul stabilește pentru fiecare aditiv categoriile de

produse în care poate fi utilizat, condițiile de utilizare și, după caz, nivelurile maxime admise sau principiul *quantum satis*. Conform Regulamentului (CE) nr. 1333/2008, articolul 6 stabilește clar ca un aditiv alimentar poate fi inclus în listele Uniunii doar dacă, pe baza dovezilor științifice disponibile, acesta „nu prezintă un risc pentru sănătatea consumatorului la nivelul de utilizare propus”. Niciun articol al regulamentului **nu califică un produs alimentar în funcție de numărul aditivilor utilizați**.

Prin urmare, transformarea numărului de aditivi într-un indicator de apreciere a calității produsului nu are suport în cadrul legislativ European și nici în principiile de evaluare a riscului. Mai mult, legislația europeană nu stabilește niciun prag numeric privind numărul de aditivi alimentari care ar putea caracteriza calitatea, conformitatea sau siguranța unui produs alimentar. În consecință, utilizarea unui asemenea indicator reprezintă o metodologie proprie, fără corespondent în cadrul normativ european și fără validare ca instrument de evaluare a produselor alimentare.

2. Siguranța alimentară este evaluată pe baza riscului, NU prin numărarea ingredientelor

Conform Regulamentului (CE) nr. 178/2002, legislația alimentară europeană se bazează pe analiza riscului și pe dovezi științifice realizate într-un mod independent, obiectiv și transparent.

În acest context, evaluarea riscului asociat utilizării unui aditiv alimentar are în vedere:

- evaluarea toxicologică;
- stabilirea unei doze zilnice acceptabile (ADI), atunci când este cazul;
- evaluarea expunerii populației/consumatorilor;
- categoria de aliment în care este utilizat;
- nivelul efectiv și condițiile de utilizare.

Numărul aditivilor declarați pe etichetă, în sine, NU reprezintă un parametru utilizat în evaluarea riscului și nu permite formularea unor concluzii privind siguranța alimentului.

Subliniem faptul că un anumit număr de ingrediente sau aditivi declarați pe etichetă nu indică, în sine, un nivel de risc. Specularea acestor cifre pentru a induce o impresie de pericolozitate este susceptibilă să inducă în eroare publicul prin lipsa contextualizării și prin prezentarea selectivă a informațiilor, fiind de natură să creeze o percepție eronată asupra produselor analizate. Subliniem, încă o dată, faptul că autorizarea oricărui aditiv în Uniunea Europeană, conform Regulamentului (CE) nr. 1333/2008, se face exclusiv după ce s-a demonstrat că substanța nu prezintă un risc pentru sănătate și îndeplinește o necesitate tehnologică reală, nefiind permisă niciunui ingredient pentru a masca practici neigienice sau materii prime neconforme.

Mai mult decât atât, numărul menționat în articolul dvs. nu corespunde numărului aditivilor utilizați în produsele noastre, astfel cum rezultă din anexa la prezentul demers. Aceasta neconcordanță este de natură să creeze o percepție eronată în rândul consumatorilor și să îi inducă în eroare cu privire la compoziția produselor vizate.

3. Fiecare aditiv îndeplinește o funcție tehnologică distinctă

Articolul tratează în mod identic toate substanțele încadrate legislativ ca aditivi alimentari. În realitate, un antioxidant, un regulator de aciditate, un stabilizator, un agent de îngroșare, un emulgator sau un conservant au funcții tehnologice complet diferite și nu pot fi agregați **într-un singur indicator numeric fără pierderea relevanței tehnice.**

În tehnologia produselor din carne, utilizarea unor aditivi autorizați urmărește obiective esențiale și obligatorii pentru protecția consumatorului, precum:

- siguranța microbiologică;
- prevenirea dezvoltării microorganismelor patogene;
- stabilitatea culorii specifice produselor tratate;
- prevenirea oxidării lipidelor;
- menținerea texturii;
- asigurarea stabilității pe durata termenului de valabilitate.

Simpla cuantificare/numarare cantitativa a acestora ignora cu desavarsire necesitatea lor tehnologica obiectiva, NU reflectă rolul lor tehnologic și nici nivelul lor de utilizare.

4. Articolul nu prezintă metodologia necesară pentru validarea concluziilor

Suma de 171 de aditivi prezentata in titlul articolului este o cifra cumulata pentru 33 de produse diferite iar, tot cumulum artificial de cifre, distorsioneaza/altereaza realitatea obiectiva a fiecarui produs in parte. Materialul publicat nu precizează:

- criteriile de selecție a celor 33 de produse;
- dacă eșantionul este reprezentativ pentru întregul portofoliu Cristim;
- data la care au fost colectate etichetele;
- dacă au fost analizate rețetele aflate în prezent pe piață;
- dacă au fost luate în calcul reformulările tehnologice efectuate în ultimii ani;
- distribuția statistică a rezultatelor;
- valoarea mediană, media sau intervalul de variație.

În lipsa acestor informații, cititorul nu poate aprecia relevanța și reprezentativitatea concluziilor prezentate. Utilizarea acestor numere/valori cumulative, fara prezentarea limitelor metodologiei si fara contextualizarea necesara, este susceptibila sa creeze o perceptie eronata asupra produselor analizate si sa genereaza o stare de temere nejustificata in randul consumatorului.

5. Utilizarea valorii maxime („până la 10 aditivi”) NU caracterizează portofoliul analizat

Din punct de vedere statistic, valoarea maximă reprezintă un indicator izolat.

Fără prezentarea distribuției rezultatelor, a medianei sau a mediei, utilizarea exclusivă a valorii maxime poate conduce la o percepție disproporționată asupra întregului portofoliu analizat.

Această modalitate de prezentare nu permite consumatorului să înțeleagă dacă situația prezentată reprezintă o excepție sau regula.

6. Principiul informării corecte și complete a consumatorilor

Articolul 7 din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 consacră, în materia informării consumatorilor principiul potrivit căruia informațiile privind produsele alimentare nu trebuie să inducă în eroare, inclusiv prin modul de prezentare, prin accentuarea selectivă a unor caracteristici sau prin

omiterea unor elemente esențiale pentru înțelegerea corectă a informației. Consideram ca aceste principii reprezintă un reper relevant și pentru orice comunicare destinată informării consumatorilor.

Considerăm că prezentarea exclusivă a numărului de aditivi, fără explicarea funcției tehnologice a acestora, rolului acestora, fără raportare la limitele legale de utilizare și fără prezentarea metodologiei complete, NU oferă consumatorului toate elementele și datele necesare pentru o evaluare obiectivă a produselor analizate.

7. Delimitarea între informarea consumatorilor și evaluarea oficială a conformității

Evaluarea conformității produselor alimentare și verificarea respectării legislației privind utilizarea aditivilor alimentari sunt atribuții exercitate, în limitele competențelor conferite de lege, de autoritățile competente ale statului și se bazează pe controale oficiale, analize de laborator și verificarea respectării legislației aplicabile.

Analizele realizate de organizații neguvernamentale pot contribui la informarea consumatorilor, însă acestea reprezintă evaluări bazate pe metodologii proprii și NU pot fi prezentate sau interpretate ca o certificare ori o evaluare oficială a conformității, calității sau siguranței alimentelor.

În acest context, apreciem că este esențial ca metodologia utilizată și limitele acesteia să fie prezentate, susținute și detaliate explicit, pentru a evita atribuirea unei semnificații pe care indicatorii utilizați nu o pot susține din punct de vedere tehnic și pentru ca publicul să nu fie indus în eroare de niste cifre care, din punct de vedere tehnic, nu pot dovedi calitatea sau siguranța unui produs.

Solicitari:

Având în vedere argumentele tehnice și juridice expuse mai sus, va solicităm:

1. publicarea prezentului drept la replică în condiții similare articolului inițial;
2. completarea materialului cu precizări privind caracterul metodologiei utilizate și limitele acesteia, menționând vizibil ca aceasta reprezintă o metodologie proprie a InfoCons, care nu este consacrată de legislația europeană ca metoda de evaluare a calității sau siguranței produselor alimentare și ale carei concluzii nu echivalează cu o evaluare oficială a conformității;
3. evitarea prezentării numărului de aditivi drept indicator al calității sau siguranței unui produs alimentar, întrucât o asemenea concluzie nu rezultă din legislația europeană și NU este susținută de principiile evaluării riscului alimentar.

Cris-Tim rămâne deschis dialogului cu toate organizațiile care urmăresc informarea corectă a consumatorilor și susține orice demers fundamentat pe dovezi științifice, metodologii transparente și interpretări conforme cu cadrul legislativ European, astfel încât consumatorii să beneficieze de informații complete și corecte.

Cu deosebită considerație,

Ungureanu George

Director Operational



Loc	Produs	Nr aditivi Infocons	Nr aditivi etichete Cris-Tim
1	Salam de porc	10	4
2	Salam rustic gastro	10	5
3	Salam de Sibiu	9	2
4	Salam din Casa CrisTim	9	9
5	Carnati semiafumati	8	6
6	Carnati Gratarescu mat natural	7	7
7	Salam Victoria mini	7	6
8	Salam Banatean	6	2
9	Salam Rustic	6	5
10	Salam de vara uscat	6	4
11	Salam italian uscat	6	4
12	Salam napoli maturat 25 zile	6	2
13	Carnciorii sasesti fortzoso	5	5
14	Crenvursti porc extra	5	5
15	Mic Dejun Vegetal	5	5
16	Mini salam sasesc	5	5
17	Salam Sasesc	5	5
18	Salam Sasesc Gastro	5	5
19	Salam Victoria gastro	5	6
20	Bacon	4	4
21	Costita afumata	4	4
22	Crenvursti piept pui extra	4	5
23	Muschi tiganesc afumat	4	3
24	Parizer taranesc cu porc	4	4
25	Salam turist	4	4
26	Sunca praga	4	5
27	Muschi azuga	3	3
28	Salam Ardelenesc	3	2
29	Sunca piet curcan	3	3
30	Toba	3	2
31	Muschi file	2	4
32	Salam sinaia	2	2
33	Toba curcan	2	2



