

IMPORTANȚA STABILIRII TERMENULUI DE VALABILITATE LA PRODUSELE ALIMENTARE

Lect. univ.drd. Eugenia Antonescu, Universitatea „Constantin Brâncoveanu” - Pitești

Dezvoltarea exponențială a metodelor de procesare a alimentelor determinată de informatizarea și automatizarea tehnologiilor de prelucrare, modernizarea echipamentelor și diversificarea gamei sortimentale, au făcut ca lanțul alimentar să devină tot mai complex, să ridice probleme tot mai diverse, iar măsurile de control menite să asigure un standard acceptabil de siguranță să fie riguroase.

Studierea factorilor determinanți și de influență ai calității mărfurilor alimentare sunt astăzi pe primul loc în satisfacerea cerințelor consumatorilor informați, care, datorită lărgirii cunoștințelor și abilităților, așteaptă de la produs utilitatea maximă.

Informația despre marfa alimentară este în mileniul actual zona în care principiile deontologice ale comerțului sunt acceptate și aplicate cu multă elasticitate de către firmele producătoare. Acestea trebuie să ofere informații profesionale, credibile și verificabile.

Garantarea calității, de la cele mai puțin angajante până la cele riscante pentru operatorii economici, care vizează atât latura tehnică cât și latura estetică-afectivă, are puternice implicații pe piață. Credibilitatea, forța de convingere și stabilitate firmelor pe piață sunt maximizate prin valabilitatea pe care acestea o dau produselor alimentare, prin mesajul informațional pus la dispoziția consumatorului prin etichetă.

Stabilitatea produsului alimentar pe întreaga perioadă a circulației tehnice, este acea zonă a confruntării pe care nu o poate evita nici un agent economic, fie el producător sau comerciant. Viața fizică a produselor alimentare este limitată în timp, chiar dacă, prin procedee moderne degradarea poate fi încetinită, deoarece stabilitatea lor este determinată de substanțele din compoziție cu grade diferite de labilitate, atât sub incidența interacției cu alte substanțe componente, cât și sub incidența unor factori de mediu.

De aici, termenul limită de consum, operațional într-un anumit regim de păstrare cunoscut și monitorizat cu profesionalism, trebuie determinat pentru a limita riscurile atât ale producătorilor, cât și ale comercianților, dar mai ales ale consumatorilor. De aceea, testarea privind calitatea produselor alimentare, comportarea lor pe traseul economic până la realizarea finală, stabilirea consumabilității și în cadrul acesteia a termenului de valabilitate, necesită studii permanente prin aplicarea unui sistem de evidență adecvat, care să constituie baza științifică informativă a produselor care vor să fie competitive pe piață.

Spre deosebire de mărfurile industriale, a căror calitate poate fi ușor definită printr-o serie de proprietăți mecanice, fizice sau chimice, calitatea produselor alimentare reprezintă o noțiune complexă care înglobează o triplă condiție obligatorie: inocuitate, valoare nutritivă și proprietăți senzoriale, iar dacă avem în vedere dezvoltarea producției și a marketingului, trebuie inclusă și o a patra condiție: prezentarea corespunzătoare conform calității reale a produsului.

Calitatea mărfurilor alimentare, iar ca o componentă a ei - termenul de valabilitate - este influențată de o serie de factori care acționează atât în sfera producției, cât și în sfera circulației mărfurilor. Factorii care acționează în sfera producției se regăsesc în: activitatea de cercetare și proiectare; gradul de pregătire și de cointerese a forței de muncă; materiile prime și auxiliare, materialele folosite în fabricație; tehnologia utilizată (cu referire la procesul tehnologic și dotarea tehnică); controlul și asigurarea calității; ambalarea, etichetarea și marcarea produselor. Factorii care acționează în sfera circulației mărfurilor sunt: activitatea de contractare; recepția cantitativă și calitativă a loturilor; manipularea, transportul și depozitarea mărfurilor; modalități de etalare a mărfurilor; promovarea produselor în cadrul mixului de marketing.

Calitatea produselor alimentare se referă astăzi și la cerințele nutriției moderne, ale reconsiderării chimizării materiilor prime agroalimentare și a alimentelor și la amploarea pe care o are progresul științific și tehnic. Valoarea de întrebuințare a produselor alimentare se reflectă prin valoarea nutritivă, care înglobează valoarea psihosenzorială, valoarea igienică, valoarea energetică și valoarea biologică. În felul acesta, calitatea unui aliment reprezintă îmbinarea mai multor aspecte ale calității, dar și un mod de reflectare a conformității constante a produselor față de așteptările consumatorilor. [7]

Un produs alimentar va avea o calitate normală atunci când pe tot parcursul prelucrării și comercializării se respectă riguros condițiile tehnice și se verifică calitatea prescrisă. Fiind determinată de interacțiunea dintre calitatea materiei prime, a modului de realizare a produsului, a condițiilor de manipulare, transport și depozitare, calitatea reală este conformă cu calitatea prescrisă atunci când dispersia valorilor caracteristicilor de calitate pentru toate componentele produsului se află în limitele admise în documentele normative.

Mărfurile alimentare trebuie supuse unei examinări permanente, în condițiile unei dezvoltări intensive economice și sociale care au un impact uneori negativ asupra caracteristicilor de calitate. Este necesar să se inițieze investigații sistematice permanente asupra calității produselor pentru a releva modul de racordare și adaptare a produsului la cerințele utilizatorilor.

Un interes aparte al societății moderne este îndreptat spre problema asigurării și garantării calității mărfurilor de către furnizor până la consumatorul final.

Asigurarea și garantarea calității bunurilor alimentare oferite spre vânzare în cadrul pieței fac parte în prezent din programele de protecție a consumatorilor din Uniunea Europeană, dar și din țara noastră. În România, problema apare cu totul deosebită, întrucât respectul producătorilor față de legea calității scăzuse continuu în anii '80, derogarea devenind mai frecventă și mai puternică decât legea respectivă, iar produsele nu ofereau garanția cerută. [5]

Produsul alimentar se află sub impactul agenților de mediu și deci proprietățile lui se modifică continuu, ajungând la etapa necomestibilității, când amplitudinea modificărilor negative fac marfa improprie pentru consum și ea trebuie exclusă din circuitul alimentar.

În acest cadru trebuie avuți în vedere patru parametri temporali (fig.2.):

- durata maximă a unei circulații comerciale a produsului ($T_0 T_1$);
- durata garantării mărfii ca termen de garanție ($T_0 T_2$);
- durata maximă de păstrare ($T_0 T_3$);
- durata maximă a stării de comestibilitate ($T_0 T_4$),

relația dintre aceștia fiind $T_0 T_1 < T_0 T_2 < T_0 T_3 < T_0 T_4$. [4]

Astăzi, când varietatea produselor alimentare este foarte mare, garanția calității, dată și de termenul de valabilitate, este cu atât mai importantă cu cât reprezintă și un factor concurențial demn de luat în considerație. Producătorul garantează calitatea în mod direct pe tot parcursul termenului de valabilitate, în această perioadă urmând ca produsul ambalat, transportat, manipulat și păstrat conform prescripțiilor, să își păstreze nemodificată calitatea inițială. Din punctul lui de vedere, asumarea garanției înseamnă un mare risc deoarece orice neconformitate nedepistată la timp poate compromite producția, calitatea și deci renumele firmei.

În prezent, stabilizarea înaltă a proprietăților produselor, metodele moderne de ambalare și transport elimină în cea mai mare parte necesitatea unor condiții rigide de păstrare în funcție de specificul mărfurilor, rămânând totuși operațională urmărirea datei limită de consum. În felul acesta, reglarea vitezei de deplasare a produsului alimentar pe verigi de translație fizică și organizatorică se poate rezolva pe calea negocierii între agenții economici.[3]

În România, odată cu trecerea la economia de piață, sistemul de garantare a calității produselor alimentare face obiectul unor noi reglementări, ale căror jaloane au apărut în recentele ordonanțe și hotărâri privind protecția consumatorului.

Garanția calității și expresiile uzuale „*termen de garanție*“, „*termen de valabilitate*“ și în ultimul timp „*data durabilității minime*“ constituie un act important al relației agent economic – consumator.

În funcție de modificările care au loc în timp datorită diverșilor factori – temperatură, umiditatea relativă a aerului, radiații, microorganisme, etc. – s-au făcut cercetări experimentale, pentru fiecare produs alimentar stabilindu-se o perioadă minimă de valabilitate a calității în condiții prescrise.

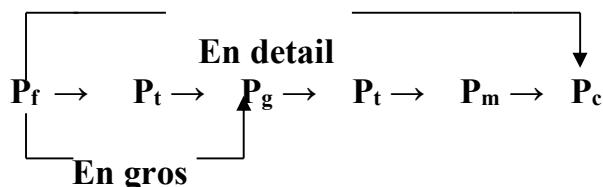
Pentru prima dată în Hotărârea de Guvern nr. 784/1996, pentru produsele alimentare s-a definit **termenul de valabilitate** ca fiind „limita de timp stabilită de către producător în care produsul poate fi consumat și în care acesta trebuie să-și mențină caracteristicile de calitate prescrise, dacă au fost respectate condițiile de transport, manipulare, depozitare și consum“.

Prin urmare, termenul de valabilitate al produselor alimentare trebuie să cuprindă întregul parcurs al circulației tehnico-economice al acestora, fie că se desfășoară pe traseul scurt, de la producător la consumatorul final, trecând numai prin unitățile en detail, fie pe traseul lung, la care se adaugă și societatea comercială en gros (fig.1.).[3]

Particular pentru produsele alimentare este faptul că valabilitatea acestora curge din momentul terminării procesului tehnologic specific, de la data fabricației, deoarece în marea lor majoritate acestea sunt perisabile, iar durabilitatea depinde de natura lor, compoziția chimică, metoda de conservare, procesul tehnologic, modul de ambalare, păstrare, manipulare și transport.

În anul 1999, prin Hotărârea Guvernului României nr.953 care modifică și completează H.G.784/1996, se introduce termenul „data durabilității minimale“, definit ca fiind „data până la care produsele alimentare își păstrează caracteristicile specifice, în condiții de depozitare corespunzătoare”. O condiție ce se impune produselor alimentare la care garanția se exprimă prin data durabilității minimale este de a nu fi periculoase nici după expirarea acesteia.

Fig.1.Schema circulației tehnico-economicea produselor



Pf – păstrarea la fabrică
 Pt – păstrarea în spațiul de transport
 Pg – păstrare în unitățile en gros
 Pm – păstrare la magazin
 Pc - păstrare la consumator

Pe eticheta sau ambalajul produsului alimentar, data durabilității minimale/termenul de valabilitate poate fi redată :

- în cazul produselor care au un grad ridicat de perisabilitate și pot pune în pericol sănătatea omului, se precizează data limită de consum, indicându-se în ordine ziua și luna sau ziua, luna și anul, precedat de mențiunea: „a se consuma până la data de ...” sau „expiră la data de...”. După expirarea datei menționate produsul este retras de la vânzare, prezentând riscul de alterare (produse din carne, lactate, preparate din pește, etc).
- în cazul altor produse (conserve, cafea, ceai ș.a.) se precizează limita optimă de consum, precedată de mențiunea : „a se consuma de preferință înainte de...” sau „a se consuma de preferință până la sfârșitul...”. După această dată producătorul nu mai garantează asupra caracteristicilor gustative și nutriționale ale produsului, dar acesta poate fi consumat, dacă a fost păstrat corespunzător.
- pentru alimentele a căror durabilitate este mai mare de 3 luni, dar mai mică de 18 luni, este suficient să se indice luna și anul;
- pentru cele a căror durabilitate este mai mare de 18 luni este suficient să se indice anul. [8]

Termenul de valabilitate stabilit experimental de către fabricant în condiții prescrise, este mai mic decât durabilitatea produsului alimentar.

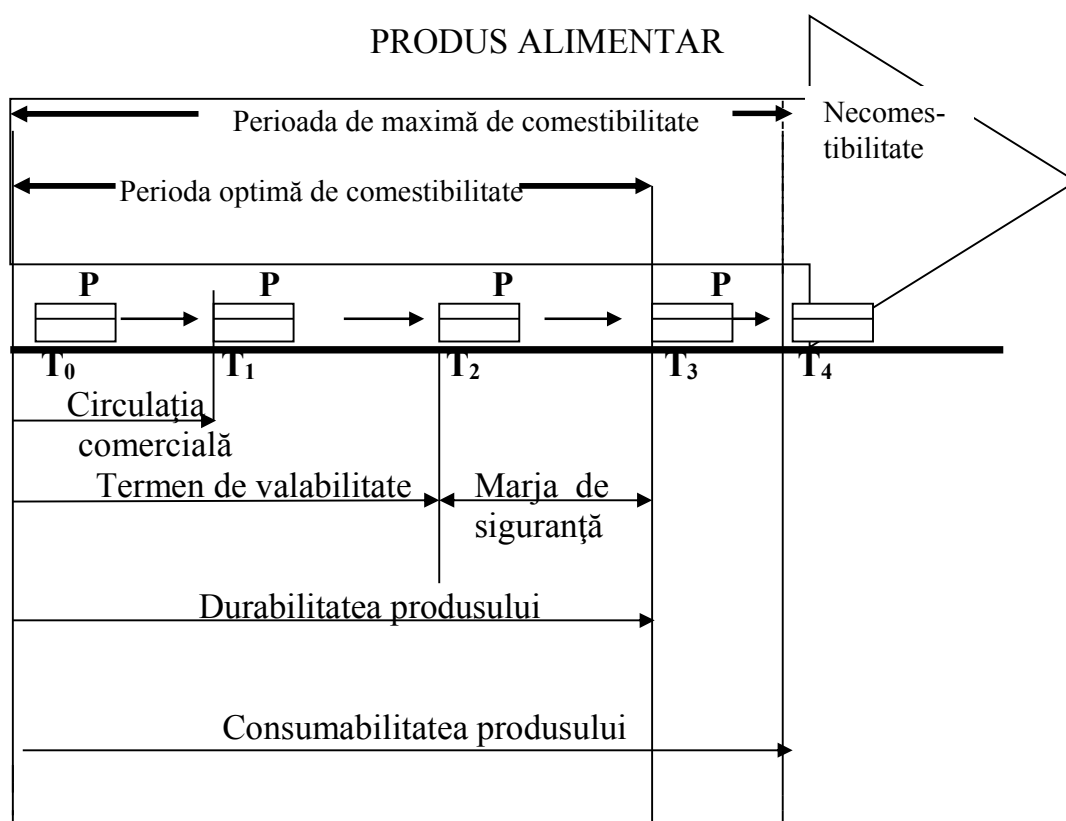
Durabilitatea reprezintă intervalul de timp - exprimat în ore, zile, săptămâni, luni sau ani – scurs de la data fabricației în care produsul alimentar își menține în totalitate însușirile de calitate prescrise cu condiția respectării modalităților de ambalare și păstrare menționate în documentațiile tehnice. Durabilitatea este, în general, mai mare decât termenul de valabilitate, în primul rând datorită

producătorilor, care luându-și o marjă de siguranță, își asigură răspunderea juridică în cadrul contractelor de livrare.

Durabilitatea nu trebuie confundată cu **consumabilitatea** produsului alimentar, care reprezintă intervalul de timp (ore, zile, săptămâni, luni, ani) scurs de la data fabricației în care acesta este apt pentru consumul uman, chiar dacă nu-și menține nivelul însușirilor de calitate prescrise.

Între cele trei noțiuni de bază folosite pentru exprimarea siguranței în folosire a mărfurilor alimentare se stabilește o relație bine definită pe care producătorul și comerciantul și-o asumă, și anume: termenul de valabilitate este mai mic decât durabilitatea, care la rândul ei este mai mică decât consumabilitatea produsului alimentar. (fig.2.)[3]

Fig.2.Corelațiile termenului de valabilitate



P – produsul alimentar

T_0 – momentul terminării procesului tehnologic

T_1 – momentul vânzării produsului la consumator

T_2 – momentul expirării termenului de valabilitate

T_3 – momentul declanșării unor abateri calitative

T_4 – momentul apariției necomes-tibilității

Pentru a micșora riscul comercial, producătorul este obligat să livreze produsele alimentare ritmic, înaintea împlinirii unei treimi din termenul de valabilitate.

Furnizorii au obligația ca produsele lor să fie însoțite de certificate care să-i ateste valabilitatea. Acestea trebuie să precizeze caracteristicile tehnice, elementele de identificare ale produsului, termenul de valabilitate și modalitățile de asigurare (condiții de păstrare) – toate ca mijloc de protecție a consumatorului, dar și ca acțiune de marketing. Atunci când este cazul, producătorul trebuie să însoțească marfa și de alte documente (certificatul de calitate, buletine de analiză) care cuprind informații diferite și necesare pentru o ușoară determinare calitativă, pe categorii de produse și în conformitate cu normele în vigoare.

Punerea în circulație pe piață a produselor alimentare care sunt reglementate prin documente tehnice normative se face numai dacă îndeplinesc una din următoarele situații:

- ✓ au certificat de confirmare (emis de organisme de acreditare și/sau notificare conform legii);

- ✓ sunt însoțite de declarație de conformitate;

- ✓ au marca de certificare a conformității cu standardele române obligatorii;

- ✓ au marcajul CE de conformitate cu Directivele Europene sau o marcă de conformitate cu standardele, alta decât cea menționată anterior dacă această marcă este recunoscută în România în condițiile legii. [10]

Declarația de conformitate se dă pe propria răspundere de către producător, comerciant/prestator, importator, deci de executantul activității și se întocmește conform modelului tipărit prin Hotărârea de Guvern 168/1997 privind *regimul produselor și serviciilor care pot pune în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii și protecția mediului înconjurător*.

BIBLIOGRAFIE :

1. Atanase I., Ionașcu I. și Pâslaru C. (coord.) Dicționar de Merceologie - terminologie generală
Ed. ASE, București, 1996
2. Chambolle M. L'information de consommateurs sur les aspects
nutritionnels et technologiques des aliments, INRA-
Economica, Paris 1995
3. Diaconescu I. Bazele merceologiei II, Ed. Uranus, București, 2002
4. Dima D. și colab. Mărfurile alimentare în comerțul internațional,
Ed. Economică, București, 2001
5. Patriche D. Protecția consumatorului în economia de piață, Ed.
Athenaeum, colecția Universitas, București, 1994
6. Procopie R. Concepte și tendințe privind asigurarea calității
mărfurilor alimentare în schimburile internaționale,
Ed. ASE, București, 1998
7. Sârbu A. (coord.) Merceologie alimentară, Ed. Independența
Economică, Pitești, 2001
8. Stanciu I. Calitologia-Știința mărfurilor, Ed. Oscar Print,
București, 2002
9. xxx OG 21/1992, privind protecția consumatorilor,
republicată în temeiul Legii 11/ 1994
10. xxx HG 168/1997 privind regimul produselor și
serviciilor care pot pune în pericol viața, sănătatea,
securitatea muncii și protecția mediului
înconjurător
11. xxx HG 953/1999 care modifică și completează
H.G.784/1996
12. xxx OG 58/2000, privind modificarea și completarea
OG 21/1992
13. xxx OG 97/2001 privind reglementarea producției,
circulației și comercializării alimentelor
14. xxx www.anpc.ro
15. xxx www.siguranta-alimentara.ro
16. xxx www.foodexperts.mt