

Observații din partea FIHR (Federația Industriei Hoteliere din România) în legătură cu ordinul ANPC ORDIN nr.201 din 19 aprilie 2022 Privind furnizarea de informații la comercializarea produselor finite/ mâncărurilor furnizate de unitățile de restaurație colective Publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 926 din 21 septembrie 2022

- Cantitățile conținute în 100g de produs (se afisează vizibil/complet în cazul bufetelor)?
- Metoda de informare – de stabilit dacă există cerințe speciale (în Menu, la Bufet, dimensiunea literelor & cifrelor, tipul de afișare – electronic / fizic).
- Pentru bufet este agreată ca valabilă varianta de afisaj cu QR code? QR code ar ajuta si pentru meniul A la Carte.
- Valorile nutriționale trebuie automat afișate în meniuri sau se poate face un exemplar digital, disponibil pe tabletă la cererea clientului ? Cum să facem cu meniurile pentru evenimente private? (unde exista zeci de variante de feluri de mâncare) Art. 3.1 Indicarea informațiilor privind tipul și cantitatea ce depășește 20 g a ingredientelor compuse constituate ale produsului finit/mâncării furnizate de unitățile de restaurație colective, a declarației nutriționale, precum și a aditivilor utilizați se face astfel încât informațiile să fie disponibile și accesibile direct la locul de desfacere/oferire a acestui/acestei produs/mâncări sau, în

cazul comercializării la distanță, înainte de finalizarea comenzii.

- În cazul unui meniu compus (ex: mici cu cartofi prajiți și muștar), este suficientă valoarea nutrițională a meniului sau ea trebuie defalcată pentru fiecare ingredient compus în parte?
- Aditivii utilizați în preparare de către locație sau și aditivii componenți din materia primă? (ex: aditivii din muștarul folosit pentru un sos, aditivii din chifla de burger cumparată ca atare, etc) Art. 3.2 Informațiile privind declarația nutrițională trebuie să respecte prevederile art. 30 alin. (5) lit. b) din Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011, respectiv valoarea energetică și cantitățile de grăsimi, de acizi grași saturați, de zaharuri și de sare. Art 3.3 Informațiile privind aditivii utilizați trebuie să respecte prevederile din anexa VII Partea C din Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011.
- Cum prezentăm această valoare nutrițională?
Orientativă? Medie? Standardizarea într-o bucătărie de restaurant este imposibil de realizat față de o unitate de producție. Câteva grame pot face diferența. O branză mai grasă versus o branză mai slabă, fac diferența. O carne mai grasă versus o carne mai slabă fac diferența. O lingură de zahăr mai plină sau mai goală fac diferența. Dressingul pentru salată nu poate fi normat la nivel de ml. Ce facem dacă furnizorul nu are muștar Heinz cu „n” Kcal și ne livrează muștar Knorr cu „m” Kcal? 4

- Valoarea nutrițională poate fi calculată intern folosind valorile nutriționale ale ingredientelor folosite?
- Ce opțiuni de calcul avem atunci când există un ingredient care conform Regulamentului 1169 este exceptat de la declararea valorilor nutriționale (Regulament 1169, Anexa V)
- Realizarea unei declarații nutriționale complete (valoare energetică, cantitate de grăsimi, acizi grași saturați, zahăruri și sare) durează foarte mult, mai ales într-un hotel cu meniu à la carte, meniu mic dejun, meniu bar și meniuri evenimente. Cum propune ANPC să se întâmple acest lucru? De exemplu în cazul unui meniu à la carte cu 25-35 preparate culinare care se schimbă la 4-6 luni, cât timp estimează ANPC că durează acest proces?
- Declarația nutrițională se face cu persoana autorizată ? Cine o poate realiza?
- Având în vedere că furnizorii mai au și rupturi de stoc pe anumite produse și trebuie folosiți înlocuitori (de exemplu nu este brânza Philadelphia și se folosește alt tip de brânză) ce facem cu declarația nutrițională?
- Carnea ar trebui să fie descrisă prin aportul de proteine, caloric depinde foarte mult de ce a fost marinată. În mod normal, tradițional, carnea este aromată în plante aromatice. “La noi se adaugă tot felul de glutamat de sodiu, sare și o

încarcă și caloric și cu aditivi suplimentari." a precizat nutriționistul Lygia Alexandrescu

- Unde se folosește materie primă deja prelucrată/ procesată (de exemplu la brânzeturi, smântâna dulce, mezeluri) cum procedam, copiem eticheta produsului în meniu? (dacă de exemplu avem în meniu Platou de gustări sau Platou de antipasti)
- Cine trebuie să facă această operațiune? Va fi nevoie de un nutriționist autorizat care să calculeze valorile sau va exista o platformă sau o aplicație standard pentru toată lumea? Sau fiecare unitate trebuie să-și găsească propria soluție?
- Cum se procedează în cazul bufetului? ▪ Pentru bufetul zilei, cu o structură care se stabilește cu cel mult 24 de ore înainte de servire și pentru care nu mai exista timpul necesar pentru a fi transmis către laborator/medic/tehnolog pentru determinarea 5 informațiilor; acestea se pot stabili de către bucătarii fiecărei locații pe proprie răspundere? Dacă da, există un algoritm comun de stabilire a acestor date și implicit de control?
- La micul dejun bufet cum se va proceda? Ce declarație putem trece de exemplu la o stație de omlete?
- Se solicită amplasarea de cântare pe bufet?

- Pentru mic dejun unde sunt platouri (brânzeturi; mezeluri; tradițional) se afișează informațiile nutriționale pentru platou sau pentru fiecare preparat component al platoului? La fel și pentru corner-ul de panificație și patiserie.
- Cum trebuie să procedăm pe zona de catering, atunci când avem 5 meniuri bufet diferite în fiecare zi, meniuri de nunți sau atunci când oaspeții schimbă meniurile la degustare?
- La Meniul a-la-carte se prezintă rețeta completă? Apare riscul de a păstra secretele culinare ale bucatarului. Există clauze de confidențialitate/comerciale.
- Cum ar trebui să scriem în meniul unui restaurant fine dining cele 15-20 preparate care au rețete extrem de complexe (se poate atașat ca exemplu o rețetă).
- În cazul unor meniuri Chef's choice, de multe ori se schimbă un ingredient. În acest caz ar fi sute de declarații pentru fiecare preparat, asta în condițiile în care nu te abați niciodată de la ce declari pentru el.
- Uneori oaspeții doresc preparate speciale, customizate la cerere, care nu sunt în meniu - ce se întâmplă în acest caz? ▪ Informațiile nutriționale trebuie afișate și pentru băuturile din meniul a la carte sau pentru cafeaua de la mic dejun pe care clienții o servesc de la automate? Articol 3.3 Informațiile privind aditivii utilizați trebuie să respecte

prevederile din anexa VII Partea C din Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011.

- Propunem să fie o listă asemănătoare cu cea de alergeni, unde să trecem toți posibili aditivi (exemplu alergeni: Preparatele din meniu pot conține alergeni: soia, ouă, lapte, drojdie, arahide, fructe cu coajă tare, susan, dioxid de sulf și sulfiți, gluten, cereale, lactoză). Pentru informații detaliate oaspeții se pot adresa ospătarului. 6 Mentiuni generale
- Costul analizei de laborator/rețeta de verificare cu eșantionare – se pot folosi bazele de date standard?
- Sunt acceptate tabelele internaționale – baze de date folosite pentru calcul – dublate de program de autocontrol al locației/Executive Chef (câte 1 analiză de verificare per grup de preparate)?
- Probele alimentare ce se păstrează pentru verificare în caz de toxiinfecții alimentare (conform DSV, DSP) pentru grupuri. De verificat dacă sunt obligatorii și pentru a la carte sau a fost o cerință excesivă?
- Marja de eroare - ar trebui să permită o abatere, pentru că bucătaria nu este farmacie, iar randamentele de fabricație și scăzămintele rețetelor pot varia în funcție de materia primă și sezon.
- Ne-ar ajuta un template de structurare a informațiilor solicitate, astfel încât să ne asigurăm că nu lucrăm

interpretativ și că acest model va sta la baza oricărui control ANPC Desfășurarea controalelor ANPC:

- Cum se vor desfășura controalele ANPC/DSV/DSP - cum se iau probele (din probele prelevate sau din produsul destinat servirii (bufet sua a-la-carte) și în baza căror reglementări?
- În cazul unui control ANPC cum se verifică dacă valorile din declarație sunt corecte?
- Date fiind cele prezentate anterior, a imposibilității unei standardizări, care sunt sancțiunile legislative dacă în situația unui control corelat cu recoltari de probe în vederea determinării valorii nutriționale, rezultatele de laborator prezintă deviații față de valorile nutriționale afișate?