



EXPUNERE DE MOTIVE

Una dintre obligațiile principale ce incumbă statului român este aceea de a ocroti sănătatea cetățenilor, astfel cum este prevăzut la art.34 din Constituția României.

Din această perspectivă, nu putem omite faptul că sarea pentru consum alimentar uman este un produs în a cărui compoziție predomină clorura de sodiu (NaCl), obținută prin extragere din depozitele naturale subterane sau din apa de mare.

Sarea iodată este sarea destinată consumului uman, hranei animalelor și utilizării în industria alimentară, la care s-a adăugat iod, sub formă de iodat sau iodură de potasiu. Conținutul de NaCl din sarea utilizată pentru iodare nu trebuie să fie mai mic de 97%.

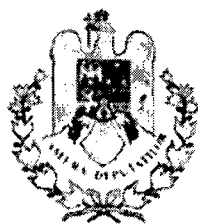
Guvernul României a reglementat condițiile referitoare la iodarea universală a sării încă din anul 1995, prin *Hotărârea Guvernului nr. 779 privind reglementarea consumului de sare iodată* și, ulterior, în anul 2002, prin *Hotărârea Guvernului nr. 568 privind iodarea universală a sării destinată consumului uman, hranei animalelor și utilizării în industria alimentară*, a introdus obligativitatea folosirii sării iodate atât pentru consumul uman, cât și în hrana animalelor și în industria alimentară.

Timp de 2 ani, pe teritoriul României au fost interzise importul în vederea comercializării, precum și producția și comercializarea de sare neiodată pentru utilizarea în alimentația omului, hrana animalelor și în industria alimentară.

Din anul 2004 s-a permis comercializarea sării neiodate numai prin rețeaua de magazine PLAFAR, magazine naturiste și farmacii, în segmentul produselor care nu necesită rețete pentru achiziționare, ambalată în cantități ce nu depășesc 0,5 kg, obligație care a rămas valabilă și în prezent.

De la 1 mai 2004 a intrat în vigoare H.G. nr. 473 pentru modificarea H.G. nr. 568/2002 în privința eliminării obligativității folosirii sării iodate din hrana animalelor și din industria alimentară, cu o singură excepție, și anume, folosirea acesteia numai la fabricarea pâinii.

O nouă modificare a acestui act normativ s-a realizat prin *H.G. nr. 1.904/2006 pentru modificarea Hotărârii Guvernului nr. 568/2002*, atunci când a devenit obligatorie utilizarea sării iodate și la fabricarea produselor de panificație.



ROMANIA

În prezent, mulți producători din industria alimentară folosesc sarea iodată și în alte ramuri ale industriei, cu toate că acest lucru nu mai este obligatoriu decât pentru industria pâinii și a produselor de panificație, fapt ce poate genera probleme de sănătate consumatorilor.

Inițial, sarea iodată trebuia să conțină 20 ± 5 mg iod/kg de sare, respectiv $34 \pm 8,5$ mg iodat de potasiu/kg de sare sau $26 \pm 6,5$ mg iodură de potasiu/kg de sare.

Din martie 2007 s-a modificat procesul de iodare a sării astfel: "Sarea iodată trebuie să conțină 30 mg iod/kg de sare, respectiv 50,6 mg iodat de potasiu/kg de sare sau 39,2 iodură de potasiu/kg de sare. Se admite ca limită minimă un conținut de 25 mg iod/kg de sare, respectiv 42 mg iodat de potasiu/kg de sare sau 32,5 mg iodură de potasiu/kg de sare, iar ca limită maximă un conținut de 40 mg iod/kg sare, respectiv 67,2 mg iodat de potasiu/kg de sare sau 52 mg iodură de potasiu/kg de sare."

În România, de peste 25 de ani, în alimentația oamenilor consumul de sare iodată are caracter obligatoriu. Doar concentrația de iod a fluctuat de-a lungul acestei perioade, ca și forma de folosire a iodului.

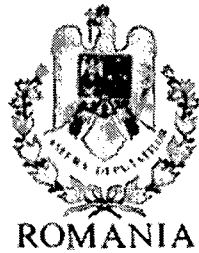
În hrana animalelor s-a trecut de la caracterul obligatoriu al utilizării sării iodate, la caracterul opțional al acesteia.

În industria alimentară fluctuația a fost mult mai profundă în sensul că, s-a trecut de la caracterul obligatoriu al utilizării sării neiodate, la caracterul obligatoriu al utilizării sării iodate, pentru ca, în prezent, utilizarea sării iodate să fie opțională.

Asociația pentru Protecția Consumatorilor din România (APC România) a achiziționat 25 sortimente de sare din marile rețele comerciale (hipermarketuri/supermarketuri), fabricată/distribuită de 16 agenți economici, cu gramajul cuprins între 90 g și 1000 g, în vederea realizării unui studiu prin care să atragă atenția în ceea ce privește conținutul acestui tip de produs și potențialele efecte asupra sănătății consumatorilor.

Studiul privind calitatea sării face parte din Campania Națională de Informare și Educare: "Hrană sănătoasă – o investiție pe termen lung în sănătatea noastră". Studiul a fost realizat de către o echipă de experți a APC România, coordonată de conf. univ. dr. Costel Stanciu.

O prima concluzie a acestui studiu a fost că sarea neiodată are termen de valabilitate nelimitat (8% dintre produsele analizate), în timp ce la sarea iodată termenul de valabilitate variază între 1 an și 20 de ani, în funcție de substanțele chimice adăugate în procesul de iodare a sării, aceste variații ale termenului de valabilitate demonstrează toxicitatea sării iodate, dată de substanțele chimice adăugate în procesul de iodare a sării.



Românii consumă zilnic de 2-3 ori mai multă sare "iodată" decât cantitatea recomandată de Organizația Mondială a Sănătății (OMS), care este de 5 grame de sare.

Acest consum ridicat de sare explică rata ridicată a hipertensivilor - circa 40% din populația adultă a țării noastre - precum și numărul mare de decese provocate de bolile cardiovasculare și atacurile cerebrale.

În cele 25 de produse analizate s-au identificat 6 tipuri de substanțe și aditivi alimentari, după cum urmează: iod, iodat de potasiu, iodură de potasiu, carbonat de sodiu, carbonat de magneziu și ferocianură de potasiu.

Din analizarea sortimentelor de sare a reieșit că, în procesul de iodare a sării, substanțele menționate mai sus se regăsesc după cum urmează:

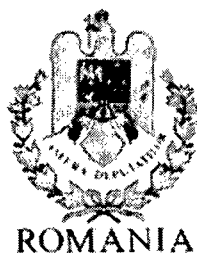
- La 52% din tipurile de sare analizate s-a folosit iodatul de potasiu;
- La 40% din tipurile de sare analizate s-a folosit ferocianură de potasiu;
- La 36% din tipurile de sare analizate s-a folosit iodul;
- La 32% din tipurile de sare analizate s-a folosit carbonatul de sodiu;
- La 28% din tipurile de sare analizate s-a folosit iodura de potasiu;
- La 4% din tipurile de sare analizate s-a folosit carbonat de magneziu;

Iodul - este un element chimic utilizat, printre altele, în scopuri nutriționale și medicinale.

Iodul este întâlnit în organismul uman în glanda tiroidă; alte organe care prezintă concentrații de iod sunt glandele salivare, stomacul, glanda pituitară și ovarele. În glanda tiroidă, iodul este folosit la sinteza hormonilor tiroxinei și triiodotironinei, hormoni care au rol reglator al anumitor funcții metabolice, în special în controlul temperaturii.

Organismul persoanelor din societățile dezvoltate asimilează iodul din hrană în proporție mai redusă decât persoanele din comunitățile tradiționale, din cauza diferențelor în compoziția alimentației. Laptele este o sursă majoră de iod, nivelul acestuia dublându-se în anii recenți, deoarece hrana vițelilor este suplimentată cu iod și pentru că, înainte de muls, ugerile sunt dezinfectate cu antiseptice pe bază de iod. Alimentele cele mai bogate în iod sunt codul, scoicile, creveții, heringul, semințele de floarea-soarelui, algele și ciupercile.

Atunci când este ingerat direct poate provoca gastroenterite severe, fiind un compus coroziv. Vaporii de iod pot provoca iritații pulmonare severe. De asemenea, contactul iodului cu pielea poate provoca arsuri severe.



Iodatul de potasiu – este un agent de oxidare, folosit uneori în iodarea sării de masă pentru prevenirea deficienței de iod. Este utilizat și în unele formule pentru bebeluși sau ca agent de maturare în produse de panificație.

Iodura de potasiu – este utilizată ca supliment nutrițional în hrana pentru animale și în alimentele destinate consumului uman. Este utilizată pentru iodarea sării de masă.

În cantități mari, poate declanșa sau înrăutăți hipertiroidismul sau hipotiroidismul. Poate provoca și aladenită (o inflamație a glandelor salivare), tulburări gastrointestinale, reacții alergice.

Ferocianura de potasiu - E536 – este un agent antiaglomerant, utilizat în sarea de bucătărie.

La peste 100 grade C ferocianura de potasiu se descompune în cianură de potasiu și clorură de fier, fapt ce provoacă reducerea transportului de oxigen către sânge, dificultăți în respirație, dureri de cap și amețeli.

Carbonatul de sodiu – E500 – este un aditiv alimentar utilizat ca regulator de aciditate, agent antiaglomerant, agent de creștere și stabilizator. Nu se cunosc efecte adverse.

Carbonatul de magneziu – E504 – este utilizat pentru reducerea umidității sării de masă. În cantități mari poate avea efecte laxative.

În concluzia acestui studiu, efectele negative asupra organismului uman, urmare a folosirii unei perioade îndelungate de timp a sării iodate ar fi: suprasolicitarea rinichilor și a altor organe interne, disfuncții tiroidiene la persoanele sensibile, încetinirea proceselor metabolice și apariția obezității, slăbirea sistemului imunitar, cancer de tiroidă, în special cancerul papilar, senzații permanente de cald (ce au ca efect intoleranța la cald), tulburări ale somnului, hipertensiune, anxietate și nervozitate, tireotoxicoză.

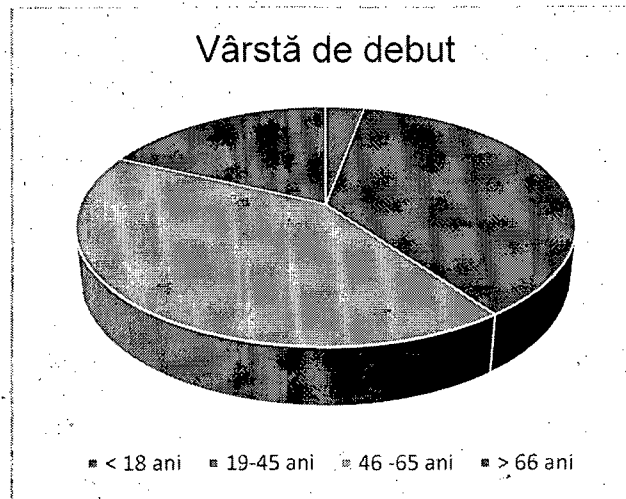
Totodată, atragem atenția asupra faptului că, de peste 50 de ani, cazuistica pacienților cu cancer tiroidian înregistrați în Secția de Medicină Nucleară a Institutului Național de Endocrinologie din București numără peste 12 000 de cazuri. În ultimii 6 ani, au fost adăugate în total 2580 de cazuri noi.

Datele generate de software-ul BIOMAT-ENDO, care stochează toate datele principale privind pacienții internați în secția, începând cu prima internare, continuând cu toate perioadele de terapie cu iod radioactiv și urmărirea evoluției bolii relevă următoarele statistici preliminare:

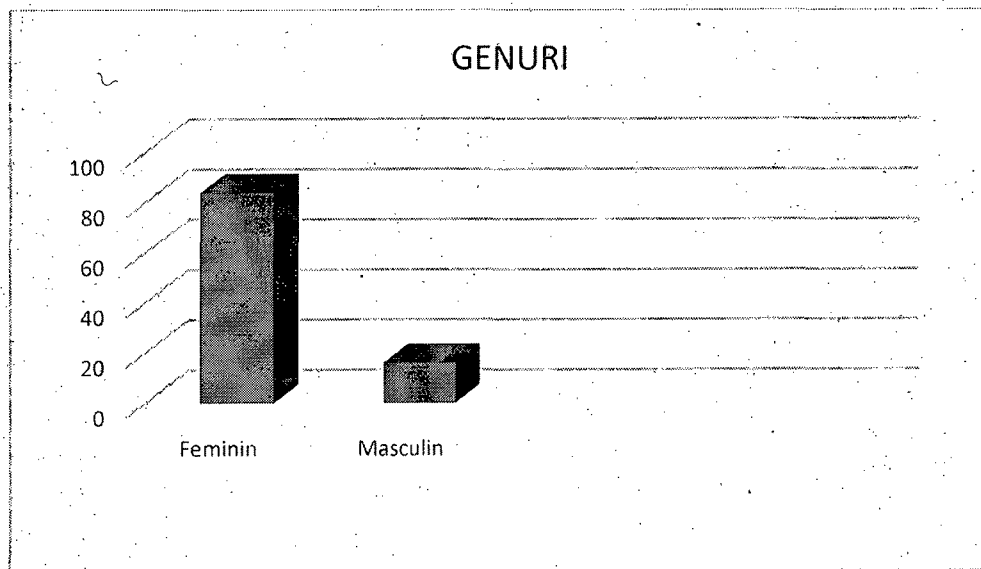


ROMANIA

1. vârsta de debut a bolii: < 18 ani: 3%; 19-45 ani: 37%; 46-65 ani: 42%; >66 ani: 18%;

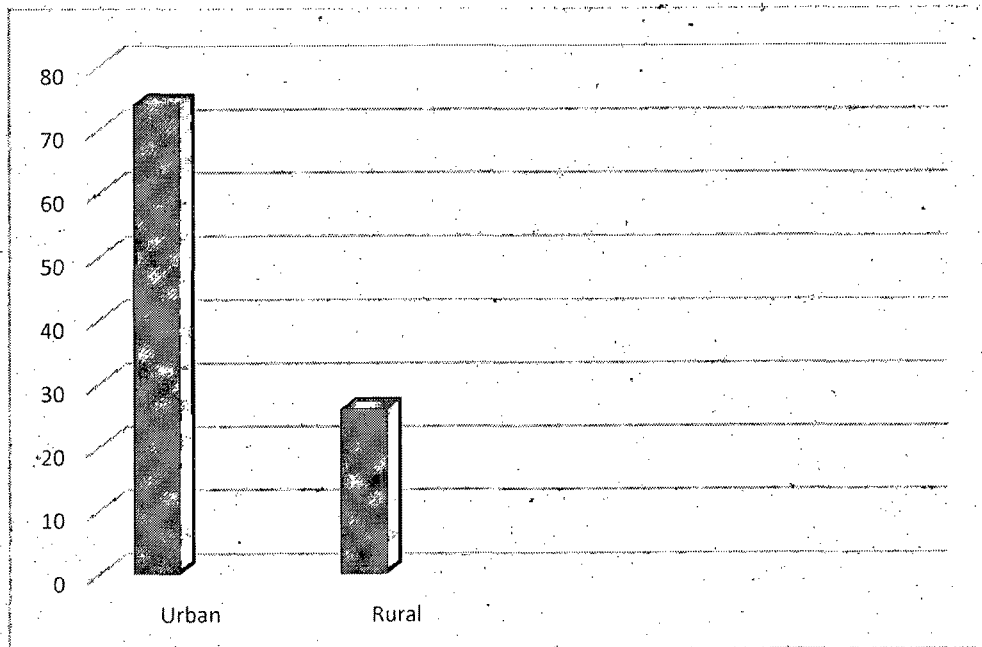


2. gen: F:84%; M:16% M

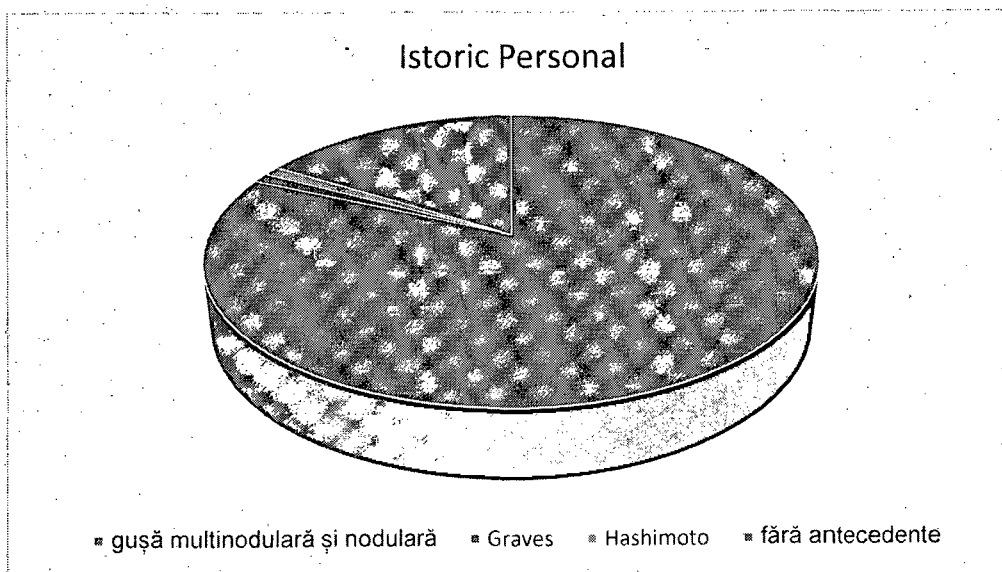


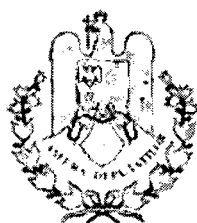


3. repartizarea zonei: urban:74%; rural: 26%



4. istoric personal: gușă multinodulară și nodulară: 81%, Graves 1%, Hashimoto: 1%; fără antecedente:16%

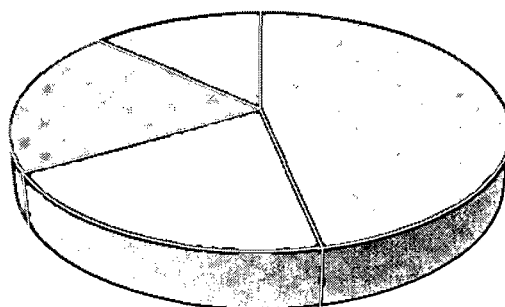




ROMANIA

5. factori de risc: zonă endemică:70%; zona neendemică:30%,
histopatologie: papilară/foliculară:30%; papilar: 28%; folicular: 17%;
microcarcinom: 20%; altele: 5%.

Factori de risc



- zonă endemică
- zonă neendemică
- histopatologie papilară/foliculară
- microcarcinom
- altele

6. Rezultatele preliminare pe un grup țintă cu vârsta de debut a bolii <18 ani (n=58) arată următoarea distribuție pe: TNM: T1: 7%; T2: 14%; T3: 19%; T4: 5%; neclasificat: 9% și în stadiul bolii: STD1: 57%; STD2: 4%; STD3: 23%; STD4a: 10% și STD 4b: 6%

În lotul studiat, există o prevalență a cancerului tiroidian în rândul femeilor, peste 45 de ani, majoritatea din mediul urban. Zonele endemice sunt principalul factor de risc.

Concluzii: Eterogenitatea ridicată a rezultatelor histopatologice se datorează modificării diagnosticului descriptiv în laboratorul și literatura noastră în perioada 1966-2016. Elaborarea cu celeritate a unui registru naționalizat digitalizat al cancerului tiroidian va permite o nouă abordare a acestei patologii prin corelațiile multiplele variabile introduse în baza de date.

În aceeași măsură, într-un interviu pe tema utilizării sări iodate în alimentație la care a participat reputatul neurochirurg Prof. Dr. Pavel Chirilă, acesta a punctat asupra următoarelor aspecte:

“În 2002, guvernul din vremea aceea a dat o hotărâre prin care obliga întreg poporul român să mănânce sare iodată. Am făcut un studiu în 2-3 luni, l-am publicat și a doua zi, am fost sunat de la Ministerul Sănătății și amenințat să nu mai critic această hotărâre de guvern.



ROMANIA

Ce spuneau studiile: în lume s-au mai făcut 3 astfel de experiențe în istoria medicinei: una pe un cătun, una pe o școală și una pe o foarte mica provincie din Australia.

Nimeni nu și-a permis să iodeze un popor întreg. Toate aceste studii au fost oprite după 2-3 ani pentru că au demonstrat că apare un dezastru în sănătatea publică, adică a crescut numărul de cancere de tiroidă, a crescut numărul de cazuri de boală Basedow, a crescut numărul de alergii la iod și hipotiroidia care sperau ei să o influențeze n-a fost influențată deloc.

Reporter: Aceste lucruri demonstrate pe studii, cu tot design-ul experimental?

Prof Dr. Pavel Chirilă: Bazat pe studii de natură mondială. Eu am redat aceste studii, nu s-a ținut cont de ele și după 5 ani am refăcut statistica patologiei tiroidiene în România. Cancerul de tiroidă s-a dublat în România după 5 ani de sare iodată. Hipertiroidia Basedow a crescut de 5,6 ori în 5 ani, alergiile la iod și hipotiroidia au crescut și ea de câteva ori și hipotiroidia nu a fost influențată deloc.

Reporter: Deci rezultatele microstudiilor, să spun, cu eșantion...

Prof Dr. Pavel Chirilă: S-a dovedit a fi în România un macrostudiu pe 16 milioane de locuitori. Am publicat din nou un articol ca să arăt că s-a confirmat ceea ce am zis în urmă cu 5 ani, nu numai că nu s-a ținut cont de el, dar în aceeași săptămână în care apărea acest studiu, noul Guvern, de data aceasta cel din 2006, a dublat cantitatea de iod din sare.

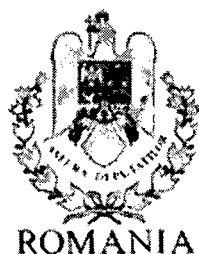
Reporter: A dublat-o ?

Prof Dr. Pavel Chirilă: A dublat-o de la 24 micrograme la 40 și ceva de micrograme care funcționează și astăzi.

Reporter: 40 de micrograme?

Prof Dr. Pavel Chirilă: Da. 40 de micrograme/kg de sare și care funcționează și astăzi și probabil numărul de cazuri de cancer de tiroidă continuă să crească. Sigur, ei au motivat în disputele cu mine că poporul român este hipotiroidian. M-am dus la statistica oficială a Ministerului Sănătății și am aflat **că sunt 10.800 de hipotiroidieni în acea vreme.** Deci nu este normal să iodezi un popor întreg pentru că există 10.000 de bolnavi cu hipotiroidie, le dai lor o pastilă."

În prezent, după peste 25 de ani de la aplicarea iodării universale a sării, Institutul Național de Sănătate Publică, al cărui punct de vedere este însușit de Ministerul Sănătății, precizează: "*gravitatea bolilor prin deficit de iod este binecunoscută...*"; "*Dacă în trecut, în România deficitul de iod se întâlnea doar în zonele subcarpatice, considerate endemice, studii recente au arătat că în prezent, deficitul de iod, deși de gravitate mică, se întâlnește pe tot teritoriul României, fiind astfel considerat o problemă de sănătate publică*"



Așadar observăm scăderea gravității bolilor prin deficit de iod, scopul aplicării H. G. nr. 568/2002 ridică semne de întrebare, cu atât mai mult cu cât, conform Global scorecard of iodine nutrition in 2020, publicat de Iodine Global Network, în România, consumul de iod este considerat la un "nivel corespunzător".

În ce privește armonizarea legislației naționale cu reglementările comunitare, observăm că nu există nici un act normativ care să aibă caracter obligatoriu pentru România în ceea ce privește respectarea drepturilor persoanelor ce prezintă tulburări prin deficit de iod.

Documentul Recommended iodine levels in salt and guidelines for monitoring their adequacy and effectiveness sintetizează recomandările Organizației Mondiale a Sănătății, Fondului Națiunilor Unite pentru Copii și Consiliului Internațional pentru Controlul Tulburărilor cu Deficiență de Iod cu privire la iodarea universală a sării și la riscul de hipertiroidism asociat indus de iod la nivelul anului 1996.

Mai mult, consumul de sare iodată este opțional în majoritatea statelor membre ale Uniunii Europene: Belgia, Cehia, Cipru, Estonia, Finlanda, Franța, Germania, Grecia, Irlanda, Letonia, Luxemburg, Malta, Portugalia, Spania, Suedia, Țările de Jos, obligativitatea fiind prezentă, în general, în statele est-europene.

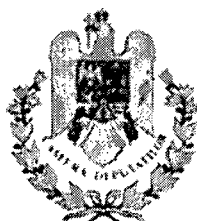
În afara Uniunii Europene, în țări precum Statele Unite ale Americii, Marea Britanie, Federația Rusă iodarea sării pentru consum uman este, de asemenea, opțională. În Japonia, această suplimentare a sării cu iod este inexistentă.

„Sarea iodată nu este sănătoasă, ba chiar ar trebui spus că este nesănătoasă. Acest fapt i-ar putea mira pe unii, însă nu și pe cei care sunt cu adevărat preocupați de sănătatea lor.

Sodiul este vital pentru viață. Fără acesta, mușchii nu ar funcționa adecvat, memoria te-ar lăsa, și nu ar mai fi posibilă nici măcar o bătaie de inimă. Și atunci, de ce este sarea oaia neagră a alimentației mondiale?

Sarea, când este rafinată, pierde toate oligomineralele pe care sarea nerafinată le are din belșug. Sarea nerafinată conține magneziu și potasiu, și ambele sunt necesare pentru optima funcționare a corpului și pentru a face posibil metabolismul sodiului. Potasiul, magneziul și sodiul sunt marea triadă care lucrează în tandem pentru a regulariza echilibrul hidric al corpului și a administra impulsurile nervoase și musculare.

Pentru simplificare, cu cât ingerezi mai mult sodiu, cu atât mai mult potasiu și magneziu va trebui să ingerezi pentru a menține homeostaza. Iar dietele noastre de astăzi, deși cu înalt conținut de sodiu, sunt practic lipsite de celelalte



ROMANIA

două elemente. Cu cât vom căuta să intervenim mai puțin în compoziția alimentelor provenite din natură, cu atât ne va fi mai bine și oamenii vor fi mai sănătoși.” - Alec Blenche, Co-Owner și Co-Founder la Viața în verde viu.

”Sarea, din păcate, a fost transformată dintr-un condiment folosit zilnic în alimentația noastră într-un medicament printr-o măsură legală intrată în vigoare în anul 2002.

Sarea iodată ar trebui să fie excepția și nu regula.

Nu putem pleca, în aplicarea acestei măsuri de aditivare obligatorie a sării, de la premisa că toți cei 20 de milioane de consumatori au probleme cu asimilarea iodului.

Majoritatea covârșitoare a consumatorilor nu realizează pericolele la care se expun prin consumarea zilnică a sării iodate.

Administrarea sării iodate în alimentație trebuie realizată numai în baza unei rețete prescrise de către medicul endocrinolog.” -Conf. univ. dr. Costel Stanciu, președinte APC România.

Având în vedere cele prezentate, considerăm ca fiind necesară intervenția Parlamentului în scopul legiferării acestui domeniu cu un impact major asupra sănătății publice.

În consecință, depunem spre dezbatere și adoptare prezenta propunere legislativă

PENTRU INIȚIATORI:

1. DEPUTAT: GEORGE - NICOLAE SIMION

2. DEPUTAT: SORIN - TITUS MUNCACIU



LISTA

Suținătorilor propunerii legislative - „Proiect de Lege privind comercializarea sării și a sării iodate”

Nr.	Numele și prenumele	Grupul parlamentar	Semnătura
1	ȘIMION GHEORGHE NICOLAE	AUR	
2	SORIN MUNCACIU	AUR	
3	AXINIA ADRIAN GEORGE	AUR	
4	Gărdinaru Rodu	AUR.	
5	STOICA CIPRIAN - TITI	A. U. R.	
6	Enachi Raissa	AUR	
7	ACATRENEI DOREL	AUR	
8	Ioanuta Cristiana	AUR	
9	Abdulkarim Alkade	AUR	
10	Badru Gergel	AUR	
11	FROȘTA Dumbru Viorel	AUR	
12	SERBAN GIAMINA	AUR	
13	CHECARU MIRCIU	AUR	
14	Lucian Florin Teșcășu	AUR	
15	COLEȘA IULIU-ALIN	AUR	

LISTA

Suținătorilor propunerii legislative - „Proiect de Lege privind comercializarea sării și a sării iodate”

Nr.	Numele și prenumele	Grupul parlamentar	Semnătura
16	BUMTRINA MIȚEA	AUR	
17	TANASĂ DAN	AUR	
18	NAGY VASILE	AUR	
19	MARIUS POP	AUR	
20	SUCIU SEBASTIAN	AUR	
21	SCRIPTIC LILIAN	AUR	
22	DUMITRU FLORIN	AUR	
23	VOLOSCU BOB	AUR	
24	BALABASCIOIU CĂLIN	AUR	
25	TIRUS PRUNESCU	AUR	
28	DĂMUREANU RINGO	AUR	

LISTA
 Susținătorilor propunerii legislative - „Proiect de Lege privind comercializarea
 sării și a sării iodate”

Nr.	Numele și prenumele	Grupul parlamentar	Semnătura
27	CLAUDIU-RICHARD TĂRZIU	AUR	
28	MATEȘCU POPIN	AUR	
29	Costa Adrian	AUR	
30	BOANCA ROBIÇA	AUR	
31	Busuice Husni	AUR	
32	NEAGU IONUT	AUR	
33	COLTAȘ DORINEL	AUR	
34	Laric Selin	AUR	
35	DĂNEASA MIRCEA	AUR	