



Expunere de motive

Pâinea reprezintă unul dintre cele mai consumate alimente în România, fiind prezentă în alimentația zilnică a majorității populației – de la copii mici până la vârstnici. Tocmai de aceea, orice abatere de la caracterul său natural și orice adaos inutil de zahăr devine un pericol major pentru sănătatea publică. Realitatea actuală arată că în numeroase produse de panificație industriale, zahărul este utilizat ca agent de gust, de volum sau de culoare, cu efectul direct al creșterii consumului zilnic de zaharuri ascunse, neintenționate și necontrolate de către consumatori.

Conform reglementării fiscale actuale, stabilite prin modificările aduse Codului fiscal în 2023, produsele alimentare pot beneficia de cotă redusă de TVA chiar dacă au până la 10 g de zahăr adăugat la 100 g de produs. Deci avem pâine cu un conținut de 10 % zahăr! Acest prag este extrem de permisiv și depășește recomandările de sănătate publică formulate de organismele internaționale. Organizația Mondială a Sănătății (OMS) recomandă limitarea consumului de zaharuri libere la sub 10% din aportul energetic zilnic, iar ideal sub 5%, pentru a reduce riscul de obezitate, diabet și boli cardiovasculare. Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA) confirmă același risc, subliniind rolul esențial al reducerii zahărului ascuns în alimente. UNICEF avertizează că la nivel global numărul copiilor obezi sau supraponderali a atins niveluri record, România fiind, din păcate, parte a acestei tendințe.

Situația în țara noastră reprezintă o adevărată criză metabolică în desfășurare. Datele epidemiologice recente sunt alarmante, căci ne confruntăm cu o creștere constantă și abruptă a obezității infantile. Conform datelor internaționale compilate de OMS și UNICEF, prevalența supraponderalității la copii a crescut semnificativ în ultimii 20 de ani, iar prevalența obezității infantile s-a multiplicat de peste patru ori. În grupa de vârstă 7–9 ani, aproape unul din trei copii are deja exces ponderal, iar peste 12% trăiesc cu obezitate clinică.

În rândul adulților, Federația Internațională de Diabet estimează că România depășește 1,2 milioane de persoane diagnosticate cu diabet zaharat, la care se adaugă un număr considerabil de cazuri nediagnosticate. Boala cardiacă ischemică și accidentul vascular cerebral rămân principalele cauze de mortalitate, responsabile împreună pentru aproape jumătate dintre totalul deceselor din România.

În acest context, trebuie subliniat că zahărul adăugat în pâinea industrială



reprezintă doar o parte din aportul zilnic de zaharuri, căci făina albă rafinată, baza panificației moderne, are un indice glicemic ridicat și produce un efect metabolic comparabil cu consumul direct de zahăr. Avem deci două surse de glucide, dar la acesta se adaugă și glucidele rapide și zaharurile prezente în alte alimente consumate frecvent de populație: lactate îndulcite, sosuri și semipreparate din carne, produse de patiserie, paste, cereale. Astfel, aportul total de zaharuri depășește cu mult limitele stabilite de OMS.

O franzelă de 300 g poate conține, în prezent, până la 30 g de zahăr, echivalentul a 7–8 lingurițe. Două felii de pâine (60 g) furnizează aproximativ 1,5 lingurițe de zahăr. Un adult care consumă trei felii la o masă ajunge la circa 2,25 lingurițe de zahăr/ masă, adică aproape 7 lingurițe pe zi doar din pâinea consumată. Un copil care consumă două felii la o masă ingerează zilnic circa 4,5 lingurițe de zahăr din același aliment de bază, pâinea, fără să consume separat dulciuri sau sucuri.

Această expunere „invizibilă” la zahăr creează un dezechilibru alimentar major, reducând capacitatea cetățenilor de a-și controla dieta și expunând copiii la un risc metabolic ridicat încă din primii ani ai vieții. România se confruntă astfel cu o bombă cu ceas metabolică, alimentată de prezența masivă a zahărului ascuns în produse de bază.

Statul român a stabilit deja, prin Ordinul ANPC nr. 8/2014, că pâinea nu poate conține mai mult de 5% zahăr și 5% grăsimi în substanța uscată. Aceasta reprezintă o definiție tehnică și legală clară a limitelor produselor care pot fi considerate pâine în sensul protecției consumatorilor. Cu toate acestea, Codul fiscal permite aplicarea cotei reduse de TVA pentru produse care depășesc acest prag tehnic de 5%, creând o contradicție evidentă între legislația fiscală și cea specifică domeniului alimentar.

Dacă discutăm de impactul bugetar estimat, veți constata că propunerea legislativă are ca efect restrângerea sferei produselor alimentare care pot beneficia de cota redusă de TVA, prin coborârea pragului de zaharuri adăugate de la 10% la 5%. Ca atare, în măsura în care operatorii economici aleg să nu reformuleze rețetele produselor și să păstreze un conținut de zahăr mai mare de 5%, acele produse vor fi supuse cotei standard de TVA, ceea ce va conduce la o creștere a veniturilor bugetare din TVA pentru această categorie. În ipoteza în care o parte semnificativă a producătorilor va reduce conținutul de zahăr pentru a se încadra în noul prag de 5 %, impactul bugetar va fi neutru, în timp ce beneficiile pentru sănătatea publică vor fi substanțiale, iar economiile la bugetul statului prin reducerea cheltuielilor medicale vor fi, pe termen mediu și lung, foarte consistente. Având în vedere lipsa unor date statistice detaliate privind volumul



vânzărilor de produse alimentare încadrate în intervalul 5-10% zaharuri adăugate, impactul bugetar nu poate fi cuantificat numeric în mod riguros la acest moment, însă se poate aprecia că efectul global asupra bugetului general consolidat va fi ori neutru, ori având o tendință clar pozitivă, crescând încasările la buget.

Prin urmare, reducerea pragului fiscal de la 10% la 5% nu este doar o corecție tehnică, ci o măsură necesară și responsabilă pentru protejarea sănătății publice și pentru armonizarea legislației fiscale cu cea alimentară.

Inițiator :

Deputat AUR Georgel Badiu



Deputat PNL Gabriel Andronache

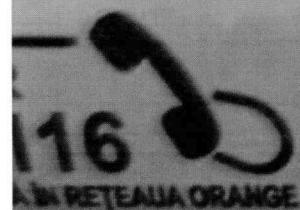
Deputat PNL Petre - Emanuel

P.L.D.

Deputat PSD Sîrbu - PSD 5001

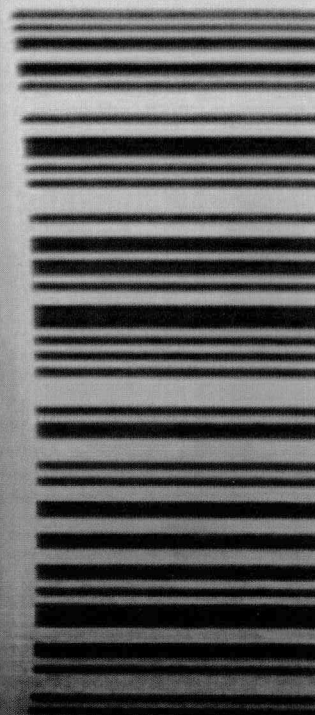


Lucător Vel Pitar SA
social) Râmnicu Vâlcea,
a, Str Timiș, nr.22, parter,
CP 240275, România.
www.velpitar.ro



DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ

Valori nutriționale medii		per 100g
Valoare energetică		1236kJ/292kcal
Grăsimi		3,7g
-din care acizi grași saturați		0,5g
Glucide		54g
-din care zaharuri		18g
Fibre		2,6g
Proteine		9,8g
Sare		0,64g



FĂRĂ GLUTEN FELIATĂ

orez, amidon de tapioca, amidon de cartofi, semințe de floarea-soarelui 4,9% (origine: din UE și din afara UE), drojdie, coajă de psyllium, albuș de **ou** pudră, fulgi de mei 1,5% (origine: din UE), agent de umezire (glicerină), zahăr, semințe de mac 1,2% (origine: din afara UE), amidon de porumb, sirop de zahăr carmelizat. Ambalat în atmosferă protectoare.

conține: **soia și lapte.**

SEED MULTISEED BREAD

rice, tapioca starch, potato starch, sunflower seeds 4,9% (origin: EU and non EU), sunflower oil, corn flour, yeast 1,5% (origin: EU), humectant (glycerol), brown linseeds 1,3% (origin: EU and non EU), gold linseeds 1,3% (origin: EU), salt, thickener (hydroxypropyl methyl cellulose), corn starch, carmelised sugar syrup. Packaged in a protective atmosphere.

may contain: **soy and milk.**

12
felițe

300g e

VEGETARIAN

Pâine feliată cu făină albă de grâu,
ără coajă, 300g e

Produs pasteurizat.

Ingrediente: 68% făină albă de **GRÂU** (Origine UE), apă,
drojdie, zahăr, otet din vin alb, ulei vegetal rafinat de rapiță,
sare iodată, **LAPTE** praf, agent de tratare a făinii: acid ascorbic

Poate conține urme de: **soia, muștar, semințe de susan.**

e 400 g

Ingrediente: făina albă de GRAU, apă, uleiuri vegetale rafinate din: palmier și floarea-soarelui în proporții variabile; sare iodată, emulsifianți: mono- și digliceride ale acizilor grași; acidifiant: acid citric; drojdie, 3% amestec de semințe de mac și SUSAN; zahar, GLUTEN din GRAU, antiaglomerant: carbonat de calciu; antioxidant: acid ascorbic; agent de tratare a făinii: L cisteina; conservant: propionat de calciu.

Poate conține urme de: ou, fructe în coajă.

Declarație nutrițională /100g produs:

Valoare energetică	1245 kJ/295 kcal
Grasimi	6,6g
din care acizi grași saturați	2 g
Glucide	49g
din care zahăruri	6g

LOT:241131

Condiții de păstrare :
spații curate, aerisite.



Hranljive vrijednosti / Declarație nutrițională Хранителни стойности / Hranljive vrednosti

	g/100 g	g/30 g	%RI
Energija/Valoare energetică/ Энергійна стойност/Енергија	2488 kJ/ 600 kcal	747 kJ/ 180 kcal	9%
Masti/Grăsimi/Мазнини/Masti od kojih zasićene masne kiseline/din care acizi grasi saturati/от които наситени мастни киселини/od kojih zasićene masne kiseline	47,6 g 9,0 g	14,3 g 2,7 g	20% 14%
Ugljikohidrati/Glucide/Въглеhidрати/Ugljeni hidrati od kojih šećeri/din care zaharuri/ от които захари/od kojih šećeri	19,8 g 6,5 g	5,9 g 2,0 g	2% 2%
Vlakna/Fibre/Влакнини/Vlakna	5,2 g	1,6 g	
Bjelančevine/Proteine/Белтъци/Proteini	20,5 g	6,2 g	12%
Sol/Sare/Сол/So	0,02 g	0,01 g	<1%

RI (reference intake) = Препоручени unos za prosječnu odraslu osobu (8400 kJ/
2000 kcal)/Consumul de referință al unui adult obișnuit (8400 kJ/2000 kcal) (CR)/
Референтни количества за прием на средностатистически възрастен
(8400 kJ/2000 kcal)/Referentni unos za prosečnu odraslu osobu (8400 kJ/2000 kcal)

Minerali/Minerale/Минерали/Minerali	g/100 g	%NRV
Magnezij/Magneziu/Магнезий/Magnezijum	260 mg	69%

NRV (nutrient reference values) = Препоручени unosi (DII)/Valorile nutriționale de

DECLARAȚII NUTRITIONALE

VALORI MEDII per 100 g produs

VALOARE ENERGETICĂ: 1082 kJ/

256 kcal

GRĂSIMI: 2,1 g

din care acizi grași saturați: 0,7 g

GLUCIDE: 47,9 g

din care zaharuri: 5,9 g

FIBRE: 4,4 g

PROTEINE: 9,1 g

INE CU SEMINTE FĂRĂ GLUTEN FELIATĂ

Ingrediente: Apă, făină de orez, amidon de tapioca, amidon de cartofi, semințe de floarea-soarelui 4,9% (origine: din UE și din afara UE), ulei de floarea-soarelui, făină de porumb, drojdie, coajă de psyllium, albuș de **ou** pudră, fulgi de mei 1,5% (origine: din UE), agent de umezire (glicerol) 1,3% (origine: din UE și din afara UE), semințe de in aurii 1,3% (origine: din UE și din afara UE), **zahăr**, semințe de mac 1,2% (origine: din UE și din afara UE), sare (hidroxipropilmetilceluloză), amidon de porumb, sirop de zahăr caramelizat. Ambalat în atmosferă protectoare.

Conține: **ou**. Poate conține: **soia și lapte**.

GLUTEN FREE SLICED MULTISEED BREAD

Ingredients: Water, rice flour, tapioca starch, potato starch, sunflower seeds 4,9% (origin: EU and non EU), sunflower oil, corn flour, yeast, psyllium powder, millet flakes 1,5% (origin: EU), humectant (glycerol), brown linseeds 1,3% (origin: EU and non EU), gold linseeds 1,3% (origin: EU and non EU), seeds 1,2% (origin: EU), salt, thickener (hydroxypropyl methyl cellulose), corn starch, caramelised sugar syrup. Packaged in a protective atmosphere.

Contains: **egg**. May contain: **soy and milk**.

DECLARAȚIE NUTRITIONALĂ / NUTRITION DECLARATION

	În medie pentru / Average for 100 g	Pentru o porție de / For a portion of 50 g	%CR*/RI*/ 50 g
Valoare energetică / Energy	1200 kJ / 286 kcal	600 kJ / 134 kcal	7%
Grăsimi / Fat	9,8 g	4,9 g	7%
din care acizi grași saturați / of which saturates	1,3 g	0,7 g	3%
Carbhidrați / Carbohydrate	40 g	20 g	8%
din care zahăruri / of which sugars	4,2 g	2,1 g	2%
Fibră / Fibre	6,5 g	3,3 g	-
Proteine / Protein	6,1 g	3,1 g	-

RO Condiții de păstrare

A se păstra la temperatura ambiantă, într-un loc răcoros. După deschidere se consumă în termen de 3 zile. Produs gata de consumat.

GB Storage conditions

Keep in a dry and cool place. After opening, consume within 3 days.

DECLARAȚII NUTRIȚIONALE

VALORI MEDII per 100 g produs

VALOARE ENERGETICĂ: 1124 kJ /

267 kcal

GRĂSIMI: 6,0 g

din care acizi grași saturați: 1,0 g

GLUCIDE: 38,9 g

din care zaharuri: 6,3 g

FIBRE: 7,8 g

PROTEINE: 10,2 g

SARE: 0,9 g

