

EXPUNERE DE MOTIVE

Alimentația este una dintre cele mai importante necesități fiziologice ale omului, fiind un factor esențial pentru întreținerea vieții și pentru echilibrul sănătății.

În acest context alimentele trebuie să asigure 3 roluri fundamentale:

1) Rolul biologic: realizat prin conținutul de compuși biologici activi (esențiali) pe care organismul nu îi poate sintetiza singur și pentru care hrana este singura sursă (aminoacizi esențiali, acizi grași esențiali, vitamine și săruri minerale);

2) Rolul energetic: prin care trebuie asigurată energia necesară pentru creștere, mișcare, efort, funcție asigurată de substanțele nutritive cu rol energetic: proteine, lipide, glucide;

3) Rolul plastic: prin care se asigură refacerea permanentă a componentelor specifice organismului, necesare creșterii și dezvoltării acestuia prin componenții: proteine, glucide, lipide și săruri minerale.

Carnea și produsele din carne îndeplinesc aceste roluri fundamentale și aparțin grupei II de produse alimentare, reprezentând cea mai importantă sursă de proteine cu înaltă valoare nutritivă, precum și de vitamine: Niacina (PP), B₂, B₆, B₁₂ Acid folic, Biotina, Acid pantotenic, Tiamina și macroelemente (potasiu, calciu, magneziu, sodiu etc.) și microelemente (fier, iod, zinc, fluor etc).

Carnea și produsele din carne sunt produse și comercializate conform unor cerințe specifice aplicabile pentru această ramură a domeniului alimentar, condiții care asigură valoarea alimentară, așa numitul triunghi al calității alimentelor format din: valoarea nutritivă, calitățile senzoriale și inocuitatea.

Proteinele alimentare supuse procesului de digestie se transformă în aminoacizi, un număr total de 22, dintre aceștia 12-14 pot fi aminoacizi care pot fi sintetizați de organism se numesc aminoacizi banali, iar 8 nu pot fi sintetizați de organism, ei vin ca aport din proteinele de origine animală și se numesc aminoacizi esențiali.

Din punct de vedere al calității nutriționale, proteinele din carne și produse din carne au valoare biologică mare, sunt proteine complete care conțin toți aminoacizii esențiali (valina, izoleucina, leucine, lizina, metionina, treonina, triptofan, fenilalanina) în proporții apropiate de cele necesare omului, având cea mai mare eficiență în creștere și dezvoltare, neavând în structura lor aminoacizi limitanți (care limitează utilizarea celorlalți). De exemplu proteinele de origine vegetală, proteine parțial complete, au între 1-3 aminoacizi limitanți și pentru creștere și dezvoltare sunt necesare a fi ingerate cantități duble față de proteinele de origine animală.

Grăsimile alimentare supuse procesului de digestie se transformă în acizi grași care în funcție de structura chimică pot fi acizi grași saturați și acizi grași polinesaturați.

Din punct de vedere al calității nutriționale, grăsimile (lipidele) sunt apreciate prin raportul dintre acizii grași polinesaturați și acizii grași saturați. Grăsimile animale specifice țesuturilor de carne-au valoare biologică medie, iar conținutul de acizi grași polinesaturați reprezintă 15-22% din totalul acizilor grași. Acizii grași polinesaturați prezenți în lipidele din carne sunt: linoleic, linolenic și arahidonic.

Carnea de vită este un aliment funcțional (aliment care conține componente cu efecte benefice asupra sănătății omului) datorită conținutului în acid linoleic conjugat care ar avea următoarele acțiuni:

a) *reducerea masei de grăsime prin inhibarea enzimelor asociate cu acumularea de trigliceride în adipocite și prin creșterea activității enzimelor de hidroliză în adipocite;*

b) *acțiune anticancerigenă printr-un mecanism care implică prevenirea și modularea dezvoltării tumorilor.*

1) *Carnea slabă este “prietena dietelor” datorită faptului că este bogată în proteine și săracă în grăsimi, aminoacizii din compoziția ei au acțiune tonică asupra sistemului nervos și scad apetitul.*

Carnea conține toate vitaminele din grupa B cu rol esențial în reglarea metabolismului și a transformării nutrienților alimentari în energie:

Vitamina B1 (tiamina) – accelerează arderea carbohidraților;

Vitamina B2 (riboflavin) – asigură energia necesară contracției musculare;

Vitamina B3 – influențează disponibilitățile de energie ale organismului;

Vitamina B5 – facilitează metabolizarea substanțelor nutritive.

2) *Carnea este un aliment împotriva anemiei: mai mult decât peștele și legumele este principala sursă de fier a organismului. Acesta are eficiență maximă pentru că fierul hemic (animal) se absoarbe în proporție de 20-25% față de fierul non –hemic (vegetal), cu grad de folosire de numai 2-5%. Fierul este un mineral indispensabil vieții. Zilnic avem nevoie de un aport alimentar de 8-15 mg de fier atât pentru funcțiile vitale, cât și pentru acoperirea pierderilor. Nu toate tipurile de carne au același conținut de fier – cu cât carnea este închisă la culoare, cu atât concentrația este mai mare, iar ficatul și splina sunt “campioane”, deoarece la orice animal aceste organe reprezintă depozitele de fier ale corpului.*

3) *Carnea asigură funcționarea optimă a sistemului nervos și îmbunătățește dispoziția: sursa de proteine de calitate I, vitamine din grupul B, minerale (fosfor, magneziu, cupru, zinc). Toate aceste elemente sunt implicate direct în buna funcționare a sistemului nervos conferind un efect protector, valoare psihică și tonus cerebral.*

Vitamina B12 este necesară formării mielinei, o teca protectoare care înconjoară nervii.

Din punct de vedere al aminoacizilor esențiali prezenți în structura proteinelor din carne, doi dintre ei au roluri fundamentale:

1) tirozina: *substanța care stă la baza producției de dopamină și noradrenalină, substanțe care stimulează celulele nervoase; consumul de carne mărește capacitatea de concentrare, atenția, tonusul mental și intensifică performanțele intelectuale;*

2) triptofanul: *este aminoacidul din care se sintetizează serotonina, neurotransmițătorul cerebral cu rol de liniștire și calmare, care induce starea de bine și reglează apetitul.*

4) *Carnea conține grăsimi nesaturate cu efect protector: grăsimile din carne sunt în mare parte saturate, conțin colesterol și trebuie limitate în consum cantitativ, nu eliminate din alimentație. Pe lângă acizii grași saturați, în carne există și acidul linoleic conjugat care conferă protecție împotriva diabetului, bolilor cardiovasculare, arterosclerozei și anumitor tipuri de cancer.*

5) *Carnea îmbunătățește fertilitatea masculine: efectul antioxidant precum și biodisponibilitatea crescută a mineralelor de origine animală fac din carne un produs*

necesar într-o dietă echilibrată. Carnea slabă este o importantă sursă de zinc și seleniu, două minerale esențiale pentru fertilitate și a căror absorbție alimentară depășește 40%.

6) Carnea nu dă alergii și este ușor de digerat.

7) Carnea menține sănătatea oaselor: este o certitudine faptul că în carne și mai ales în ficat există cantități semnificative de vitamina D, o substanță indispensabilă pentru fixarea calciului în oase și prevenirea osteoporozei. Carnea din alimentație poate asigura 25% din aportul zilnic de vitamina D, recomandat pentru un copil.

Vitamina A, o altă vitamină liposolubilă prezentă în grăsimea animală (carne, ficat) are rol în creșterea oaselor și dinților, menține sănătatea pielii și mucoaselor, asigură funcția vizuală și întărește sistemul imunitar.

Față de cele prezentate propunerea legislativă are ca obiect de reglementare asigurarea rolului biologic, energetic și plastic al cărnii și produselor din carne pentru necesități fiziologice ale omului în vederea întreținerii vieții și a sănătății.

De asemenea, prin acest proiect de lege se interzice carnea produsă în laborator din celule de animale pentru a proteja bucătăria, tradiția alimentară și sănătatea alimentară.

Față de cele prezentate, am inițiat propunerea legislativă pe care o supunem spre dezbateră și adoptare Parlamentului României în procedură de urgență.

INIȚIATORI:

Deputat PSD – Florin-Ionuț BARBU

Deputat PSD – Adrian-Ionuț CHESNOIU

Senator PSD – Paul STĂNESCU

Senator PSD – Siminica MIREA

Deputat PSD – Marius IANCU

Deputat PSD – Ion-Cătălin GRECU

Deputat PSD – Emil ALBOTĂ