



Expunere de motive

Pâinea reprezintă alimentul de bază al populației din România. Este prezentă zilnic în alimentația tuturor cetățenilor, de la copii la vârstnici. Cantitatea de pâine consumată anual per capita plasează România constant între statele europene cu cel mai ridicat consum de produse de panificație.

Această realitate face ca orice abatere de la rețeta simplă de pâine – prin adăugarea de zahăr, îndulcitori, grăsimi și diverși aditivi – să nu fie un detaliu tehnic, ci o chestiune de sănătate publică. Nu vorbim de un produs ocazional, consumat rar, ci de un aliment prezent la toate mesele zilei. Analizând situația actuală existentă pe piața produselor de panificație, vedem că legislația românească nu conține o definiție unitară a pâinii. Sub această denumire sunt comercializate numeroase produse care conțin zahăr, îndulcitori, grăsimi, emulsifianți și alți aditivi alimentari. Această situație creează o confuzie majoră între pâinea simplă/tradițională și produsele de panificație cu rețete modificate, fiind afectată informarea corectă a consumatorului.

Organizația Mondială a Sănătății recomandă limitarea drastică a consumului de zahăr liber, ideal sub 5% din aportul energetic zilnic, pentru a reduce riscul de obezitate, diabet zaharat și boli cardiovasculare. Cunoaștem însă că occidentalii consumă mult mai puțină pâine decât conaționalii noștri. Așadar, în contextul în care românii consumă cantități mari de pâine, introducerea zahărului în rețeta pâinii transformă acest aliment de bază într-un vector permanent de „zahăr ascuns”, consumat zilnic, adesea de mai multe ori pe zi, fără ca populația să fie conștientă. 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 pâine reprezintă doar o parte din aportul zilnic de zaharuri, căci făina albă rafinată, baza panificației



ROMANIA

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, pentru că acesta este procentul permis de Codul fiscal. 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.

Este paradoxal să promovăm, la nivel declarativ, campanii de educație pentru reducerea zahărului, în timp ce tolerăm zahărul exact în alimentul pe care oamenii îl consideră cel mai inofensiv – pâinea.

Studiind contextul anterior și necesitatea unei reglementări de produs, constatăm că într-o etapă anterioară a fost efectuată o limitare a conținutului de zahăr în pâine prin instrumente de politică fiscală (diferențe ale procentului de TVA, vezi Codul fiscal), având ca scop secundar descurajarea folosirii excesive a zahărului. Acea abordare a pus în discuție același fond al problemei: zahărul nu are ce căuta în pâinea de bază.

Totuși, instrumentele fiscale pot descuraja, dar nu pot clarifica identitatea produsului. De aceea, prezenta inițiativă legislativă completează logic acea abordare, intervenind prin definirea legală a produsului și a denumirii de „pâine”.

Arătăm faptul că în lipsa unei definiții legale clare, pe piața românească sunt comercializate, sub denumirea de „pâine”, produse care conțin zahăr, îndulcitori, grăsimi și aditivi, inducând consumatorilor percepția greșită că ar consuma un aliment simplu și tradițional. Avem precedente legislative naționale, căci statul român a intervenit deja în mod legitim pentru definirea și protejarea unor produse alimentare de bază. Legea laptelui și a produselor lactate, Legea nr. 307/2022 stabilește reguli clare privind denumirea și compoziția produselor lactate, iar Legea apiculturii nr. 383/2013 definește strict mierea ca produs natural. Aceste acte



ROMANIA

normative demonstrează că definirea legală a unui produs alimentar de bază este o practică acceptată și necesară. Ca atare, prezenta inițiativă se înscrie în aceeași logică. Există o normă subsecventă în cadrul ANPC, în sensul de a considera pâinea ca fiind "pâine" doar dacă are un procent de zahăr adăugat de maxim 5%, dar apreciem că această normă este depășită și nu corespunde cerințelor actuale privind sănătatea populației.

Proiectul de lege este compatibil cu legislația Uniunii Europene, deoarece nu interzice utilizarea aditivilor sau a zahărului, ci reglementează exclusiv folosirea denumirii de «pâine». Măsura este proporțională și se înscrie în principiile protecției sănătății publice și ale informării corecte a consumatorilor, prevăzute de dreptul european.

Inițiativa legislativă urmărește definirea clară a pâinii ca produs obținut exclusiv din făină, apă, drojdie sau maia și sare, fără adaos de zahăr sau aditivi. Produsele care nu îndeplinesc aceste condiții vor fi comercializate sub denumirea de specialități de panificație, asigurându-se astfel transparența față de consumatori.

Impactul principal al legii constă în protejarea sănătății populației, combaterea practicilor comerciale înșelătoare și evidențierea/diferențierea producătorilor care respectă rețete simple și tradiționale. Nu anticipăm un impact negativ asupra mediului economic, întrucât nu este interzisă comercializarea niciunui produs. Deasemenea, nu există afectări ale bugetului de stat în sens negativ, nu se impune niciun efort bugetar, ci estimăm un efect pozitiv pe termen mediu și lung, prin scăderea importantă a cheltuielilor din sfera medicală, suportate de bugetul de stat.

În concluzie, adoptarea prezentei legi reprezintă un pas necesar pentru protejarea sănătății publice și pentru alinierea cadrului legislativ din România la bunele practici privind definirea produselor alimentare de bază, continuând pe linia deja consacrată în cazul altor alimente, după cum am arătat mai sus.

Inițiator :

Deputat AUR Georgel Badiu

DEPUTAT COZMA ADRIAN

LISTA
Susținătorilor propunerii legislative - LEGE privind definirea, etichetarea și
comercializarea pâinii

Nr.	Numele și prenumele	Grupul parlamentar	Semnătura
1.	STOICA CIPRIAN-TITI	A.U.R.	
2.	CONSTANTINESCU ZOLICA	AUR	
3.	Barcaș Dorina	ALDR	
4.	Lăvric Sorin	AUR	
5.	Boșcaș Ion	AUR	
6.	ANDREI GUȘĂ	AUR	
7.	COZMA ADRIAN	PNL	
8.	ANDREI ALEXANDRU	PNL	
9.	Ciprian Zolene	PNL	
10.	SORIN MUNCACIU	AUR	
11.	Neagu Felice-Emanuil	P.S.D.	

Lucitor Vel Pitar SA
Societate Rămnicea Vâlcea,
Str. Timiș, nr.22, parter,
CP 240275, România.
www.velpitar.ro



DECLARAȚIE NUTRITIONALĂ

Valori nutriționale medii	per 100g
Valoare energetică	1236kJ/292kcal
Grăsimi -din care acizi grași saturați	3,7g 0,5g
Glucide -din care zaharuri	5,4g 1,8g
Fibre	2,6g
Proteine	9,8g
Sare	0,6-0,9g

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 zahăruri: 6,3 g

FIBRE: 7,8 g

PROTEINE: 10,2 g

SARE: 0,9 g



INE CU SEMINTE FĂRĂ GLUTEN FELSĂTĂ

Ingrediente: Apă, făină de orez, amidon de tapioca, amidon de cartof, semințe de floarea-soarelui 4,9% (origine: din UE și din afara UE), scorț de porumb, drojdie, coajă de psyllium, albuș de ou pudră, fulgi de mei 1,5% (origine: din UE), agent de umectare (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 mazăre 1,2% (origine: din UE și din afara UE), amidon de porumb, sirop de zahăr caramelizat. Ambalat în atmosferă protectoare.

Gluten free Multiseed Bread

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.

Gluten free Multiseed Bread

DECLARAȚIE NUTRITIONALĂ / NUTRITION DECLARATION

per 100g	per slice (25g)	per slice (25g)
Energy	1200 kJ / 286 kcal	600 kJ / 134 kcal
Fat	9.8 g	4.9 g
Saturated fat	1.3 g	0.7 g
Carbohydrates	58.0 g	29.0 g
Sugars	1.3 g	0.7 g
Fibre	1.3 g	0.7 g
Protein	1.3 g	0.7 g



RO Conținut de
A se păstra la
încălzire. După
se consumă în
3 zile
Pachetul
nu este
un produs
alimentar

DECLARAȚII NUTRIȚIONALE

VALORI MEDII pe 100 g produs

VALOARE ENERGIEȚICĂ: 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

Principles of Macroeconomics

e 400 g

Ingrediente: făina albă de GRAU, apă, uleiuri vegetale rafinate din: palmier și floarea-soarelui în proporții variabile; sare iodată, emulsifiant: mono- și digliceride ale acizilor grași; acidifiant: acid citric; drojdie, 3% amestec de seminte de mac și SUGAN; 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/298 kcal
Grasimi	6.8g
din care acizi grași saturați	2 g
Glucide	49g
din care zaharuri	5g

LOT: 241131

Condiții de păstrare:
ambalaj curat, aerisite.

VEGETARIAN



300g
Făină feliată cu făină albă de grâu,
ară coajă, 300g

Produs pasteurizat.

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

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

FĂRĂ GLUTEN FELIATĂ

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

conține: sare și lapte.

ED MULTISEED BREAD

ur, 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 and non EU), salt, thickener (hydroxypropyl methyl cellulose), corn starch, caramelised sugar syrup. Packaged in a protective atmosphere.

may contain: soy and milk.