

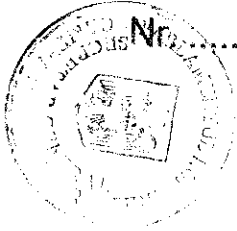
(NR. REF. M. 30 / 2013)

**APROBAT**

în ședința Biroului permanent al  
Camerei Deputaților

din data de 07.05.2013

Nr. 579



**Parlamentul României  
Camera Deputaților**

|                                            |
|--------------------------------------------|
| Parlamentul României<br>Camera Deputaților |
| R.P. Nr. 579 din 07.05.2013                |

## INFORMARE

**privind participarea la reuniunea interparlamentară cu tema**

**„Aplicarea efectivă și uniformă a legislației europene privind mediul”**

***Bruxelles, 26 martie 2013***

În data de 26 martie 2013 a avut loc, la Bruxelles, la Parlamentul European, reuniunea interparlamentară cu tema „Aplicarea efectivă și uniformă a legislației europene privind mediul”, organizată de Comisia pentru mediu, sănătate publică și siguranță alimentară a Parlamentului European.

Camera Deputaților a fost reprezentată la această acțiune de domnii deputați Mircea-Vicențiu Irimie, membru al Comisiei pentru sănătate și familie, și Cezar Cioată, membru al Comisiei pentru administrație publică, amenajarea teritoriului și echilibru ecologic.

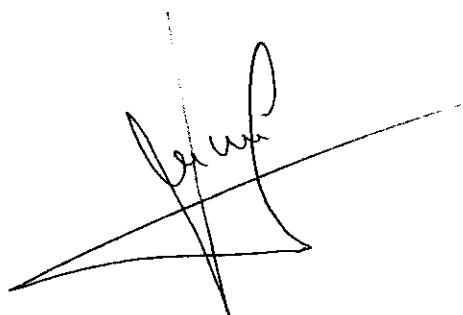
În cadrul reuniunii au intervenit președintele Comisiei PE pentru mediu, sănătate publică și siguranță alimentară, domnul Matthias Groote, președintele Comisiei comune pentru mediu și cultură a Parlamentului irlandez, domnul Michael McCarthy, comisarul european pentru mediu, domnul Janez Potočnik, directorului executiv al Agenției europene pentru mediu, doamna Jaqueline McGlade.

Dezbaterile acestei acțiuni s-au concentrat pe aspecte legate de legislația în domeniul apei și a deșeurilor și legislația de protecție a naturii.

Participarea la Conferinta Europeana de la Bruxelles a Comisiei de Mediu, Sanatate Publica si  
Alimentatie Sanatoasa

Subsemnatul, Irimie Vicentiu Mircea, am prezentat in cadrul conferintei de la Bruxelles proiectul intitulat "Impactul alimentatiei asupra sanatatii", in cadrul caruia au fost dezbatute elementele nefaste prezente in alimentatia moderna, de tipul contaminantilor, toxinelor, aditivilor alimentari periculosi, dar si metodele de cultivare si procesare a alimentelor.

Constat, cu parere de rau, ca desi aceste aspecte sunt bine cunoscute de catre autoritati, se iau in continuare prea putine masuri pentru corectarea acestora, cu consecinte care afecteaza in mod negativ starea de sanatate a populatiei.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Irimie", with a long horizontal stroke extending to the right.

Irmiie Vicentia Mircea

România - camera depozitelor

### Impactul alimentatiei asupra sanatatii

În ciuda progreselor extraordinare înregistrate de știința în general și de medicina în special, o parte însemnată a populației lumii suferă în continuare de pe urma așa-ziselor boli cronice. Noile condiții de igienă și sanitație, alături de îmbunătățirea nivelului de trai, s-au dovedit eficiente în a-i proteja pe cetățenii țărilor civilizate împotriva celor mai multe boli infecțioase, care faceau ravagii în trecut. Însă un număr impresionant de oameni, aflat în continuă creștere, suferă de pe urma bolilor degenerative, al căror început rămâne adesea nedagnosticat sau pur și simplu ignorat, boli care progresează lent și provoacă suferințe îndelungate, ce adesea sunt doar prelungite de tratamentele medicale aplicate, nicidecum alungate. Pe măsura ce se înaintea în vârstă, incapacitățile fizice și mentale devin adevărate obstacole în calea desfășurării unei vieți normale, iar vârstnicii devin adesea o adevărată povară pentru familie și societate, nefiind capabili să contribuie prin vastă lor experiență la dezvoltarea și bunul mers al societății. Un număr tot mai mare de oameni suferă de pe urma afecțiunilor comportamentale, nefiind capabili să se integreze în rândul oamenilor din jur, făcând față greu stresului și neputând să progreseze, în ciuda unei stări de sănătate aparent normale. În mod clar asistăm la un declin al stării de sănătate a întregii populații, care devine tot mai îngrijorător pe măsura ce omul se îndepărtează de condițiile care favorizează existența unei stări de sănătate durabile.

Conform OMS, sănătatea nu reprezintă doar absența bolii sau a incapacității, ci reprezintă o stare completă de bine care se manifestă pe toate planurile: fizic, mental, spiritual, social și profesional. Știința medicală modernă are dificultăți în a oferi celor ce apelează la serviciile ei o astfel de stare de sănătate, care să permită oamenilor să progreseze nestingherit și să atingă adevăratul potențial cu care au fost înzestrați. Aceasta se datorează faptului că tratamentele medicale au în vedere cel mai adesea o ameliorare a simptomelor și manifestărilor bolii, nicidecum eliminarea cauzei. Pentru această situație sunt de vină în egală măsură medicul și pacientul, primul fiind împacat din start cu ideea că cel din urmă vrea doar o soluție rapidă de moment, nefiind dispus să facă schimbările de stil de viață necesare dezradăcinării factorilor cauzatori ai îmbolnăvirii.

Adevăratele cauze ale îmbolnăvirii se regăsesc în stilul nostru de viață. Acestea patrund în viața noastră fără acordul nostru, fiind rezultatul necunoscutei, al ignoranței și al nepăsării celor din jur. Începând cu revoluția industrială și luând amploare în secolul XX, asistăm la un fenomen al schimbării comportamentelor alimentare, concomitant cu pierderea tradițiilor care au asigurat generații întregi de oameni sănătoși, robusti și longevivi. Produsele tradiționale sunt ușor îndepărtate din alimentația publică, fiind înlocuite cu alimentele moderne ultra-procesate, lipsite aproape complet de nutrienți, dar foarte convenabile din punct de vedere economic. Noile alimente sunt ieftine de produs și de achiziționat, au o durată de valabilitate crescută și, în mod aparent, sunt superioare din punct de vedere organoleptic. Multe din ele sunt gata pentru servire,

nefiind necesara aplicarea vreunui proces culinar. Pornind de la ideea rapiditatii, au aparut alimentele fast food. Toti acesti factori sunt foarte convenabili in contextul globalizarii si economiei, insa se scapa complet din vedere impactul pe care aceste alimente il au asupra starii de sanatate.

Din punct de vedere chimic, compozitia alimentelor moderne este mult diferita de cea a alimentelor traditionale. Cuvintele de ordine sunt "rafinat", "procesat", "modificat", "aditivat", "intensiv". Aparent, nu dispunem de resursele necesare pentru a produce hrana utilizand metodele din trecut. Totul trebuie produs cat mai rapid, cu costuri si eforturi cat de mici, fiind cat de atragator si convenabil posibil pentru consumator, cel putin pe termen scurt. In realitate, acest fapt este posibil, insa necesita o regandire totala a sistemului economic si a celui alimentar.

In ce constau aceste schimbari fata de trecut si cum afecteaza ele calitatea hranei si implicit starea de sanatate a populatiei? Totul incepe cu metodele de cultivare a plantelor. Culturile moderne sunt formate din plante fie hibridizate, fie modificate genetic, care prezinta o rezistenta crescuta fata de daunatori, sunt mai bine adaptate diferitelor conditii de mediu si ofera o productie mult mai mare la hectar. Impactul asupra mediului inconjurator nu este luat in seama. Se utilizeaza ingrasaminte, pesticide si alte substante chimice care produc daune insemnate mediului, iar o parte din ele persista in alimente ca si contaminanti, ajungand in cele din urma in organismul nostru. Multe din sunt greu biodegradabile si au o remanenta de zeci de ani in sol si in tesuturile grase ale oamenilor si animalelor. Intrucat ingrasamintele utilizate in agricultura intensive contin in mare parte doar cateva minerale (azot, potasiu, fosfor), multe minerale si oligoelemente au ajuns in pragul epuizarii in sol, alimentele rezultate fiind sarace in substante precum fierul, seleniul, iodul, cromul s.a.m.d.

Intrucat o parte insemnata a alimentelor e produsa in zone mult departate de locul de consum, multe plante sunt culese cu mult inainte de coacere, fapt ce rezulta intr-un continut total de vitamine si antioxidanti mult mai scazut decat cel normal. Cele care sunt culese la coacere completa se altereaza rapid (cazul fructelor si legumelor) si trebuie tratate cu substante care le pastreaza nealterate. Este regretabil faptul ca fructele proaspete nu sunt chiar proaspete iar continutul de vitamina C pe care se sugereaza ca l-ar avea este indoielnic.

Alimentele ultra-rafinate au ajuns ingrediente de baza in orice bucatarie. Faina alba, zaharul, amidonul, orezul alb, uleiurile ultra-rafinate si grasimile hidrogenate sunt incarcate cu sute de calorii, dar lipsite de aproape orice compus nutritiv cum ar fi vitaminele, mineralele, antioxidantii, enzimele, care sunt indepartate in urma procesarii. Multe din aceste alimente nu au existat pana acum cateva zeci sau sute de ani, cand metodele moderne de procesare au facut posibila obtinerea lor. In conditiile in care alimentele noastre de baza nu contin nimic nutritiv, nu e de mirare ca bolile moderne sunt de neoprit. Corpul nostru are nevoie de nutrientii necesari repararii tesuturilor, eliminarii deseurilor si toxinelor, anihilarii radicalilor liberi si combaterii stresului. Nu putem avea pretentia de la o masina sa functioneze la parametric optimi atata timp

cat in urma reviziilor componentele defecte nu sunt inlocuite cu altele noi si atata timp cat o alimentam cu cel mai prost combustibil posibil. In cele din urma se va strica.

Metodele moderne de crestere a animalelor nu sunt tocmai favorabile sanatatii populatiei si mediului inconjurator. O mare parte din animale sunt hranite cu furaje obtinute in urma extragerii uleiurilor cu solventi toxici si care provin din monoculturi intensive de plante, adesea modificate genetic. Desi acesti solventi sunt eliminati ulterior, cantitati mici pot persista, care se vor acumula in tesutul gras al animalelor. Cresterea animalelor in incaperi inchise, cu spatiu insuficient, necesita adesea utilizarea antibioticelor pentru a preveni imbolnavirea acestora si implicit contaminarea produselor alimentare. Desi legislatia interzice sacrificarea animalelor sau colectarea laptelui si a oualor fara respectarea unei perioade de timp in care sa aiba loc eliminarea antibioticelor corp, acest lucru este adesea imposibil de practicat din punctul de vedere al eficientei productiei intrucat animalele se imbolnavesc mult prea des si cantitatea de antibiotic folosita e mult prea mare pentru a putea fi eliminata la timp. In plus, utilizarea excesiva a antibioticelor scad imunitatea proprie a animalelor, fiind necesara ulterior administrarea altor antibiotice. Remanenta antibioticelor in produsele alimentare, chiar si in cantitati mici, are ca rezultat inmultirea bacteriilor rezistente la antibiotic si dereglarea florei intestinale a omului. In conditiile in care, conform invataturilor parintelui medicinei, Hipocrate, orice boala incepe in intestin, e lesne de inteles de ce practica utilizarii antibioticelor in cresterea animalelor este un factor nefast pentru sanatatea noastra. In mod normal, utilizarea lor nu ar fi necesara, intrucat animalele crescute in spatii libere, deschise si hranite cu alimentele pe care sunt programate sa le consume, se imbolnavesc foarte rar.

O problema deosebita o reprezinta cresterea rumegatoarelor, care sunt adaptate perfect consumului de iarba si alte plante celulozice, dar care se imbolnavesc pe masura ce amidonul si proteinele vegetale din furaje ocupa un loc tot mai insemnat in hrana lor zilnica. Utilizarea hormonilor de crestere si lactatie sintetici ridica de asemenea semne de intrebare in ceea ce priveste starea de sanatate a animalelor din comert.

Dincolo de metodele obtinere a alimentelor, metodele de prelucrare prezinta si ele unele inconveniente. E bine cunoscut faptul ca se utilizeaza o gama larga de aditivi in industria alimentara, dintre care unii au provocat neoplazii animalelor de experiment. In ciuda avertismentelor multor oameni de stiinta, se utilizeaza in continuare multe substante ale caror efecte asupra organismului uman sunt in cel mai bun caz necunoscute, urmarindu-se doar avantajele de ordin comercial si financiar si pierzandu-se din vedere posibilele efecte asupra sanatatii consumatorilor. Rolul indulcitorilor, aromatizantilor, potentiatorilor de gust si colorantilor este de a oferi alimentelor procesate calitati organoleptice pe care nu le detin in realitate. Desigur, alimentele autentice, traditionale nu ar avea nevoie de asemenea tratamente. Rolul conservantilor este de a impiedica desfasurarea reactiilor enzimactice si microbiene pentru a preveni alterarea, insa nu se ia in calcul modul in care actioneaza odata patrunse in organism. Desi s-au stabilit doze maxime admisibile care pot preveni orice toxicitate cauzata de un aditiv anume, nu se ia in considerare efectul cumulative, fie el cat de mic, pe care o substanta il poate

avea alaturi de alti factori cauzatori ai bolii. Daca am trai intr-o lume aproape perfecta, cantitatile de aditivi utilizate ar fi perfect inofensive. Tinand cont insa de nivelele de stres, poluare si radiatii cu care ne confruntam zilnic, de alimentatia proasta a oamenilor, de sedentarism, de chimicalele utilizate in produsele cosmetice si de efectele adverse ale medicamentelor, s-ar putea ca nici macar aceste doze bine reglementate in teorie sa nu fie sigure pentru consumul uman.

O atentie crescuta trebuie acordata metodelor de sterilizare si conservare termica, care distrug nutrienti important dar adesea se dovedesc inefficiente in prevenirea toxiinfectiilor alimentare. In urma pasteurizarii laptelui, sucurilor de fructe, legumelor s.a.m.d. se pierd cantitati importante, adesea totale, din vitamine precum vitamina C, B1, B6, B9, iar unele minerale sunt implicate in reactii chimice care le fac greu de absorbit. Enzimele se pierd complet iar bacteriile lactice sunt distruse. Exista multe voci care sustin ca tocmai aceasta cultura lipsita de sens a sterilizarii este responsabila de susceptibilitatea crescuta a oamenilor fata de diferiti agenti infectiosi. In urma aplicarii tratamentelor termice la temperature inalte, unii aminoacizi sunt degradati la forme cu potential toxic, antioxidanti importanti sunt distrusi iar lipidele devin susceptibile la rancezire. Alimentele iradiate, desi pare sa nu exista studii care sa confirme nocivitatea lor, pierd la randul lor nutrient importanti, fapt ce ne face sa ne intrebam de ce le mai consumam.

Nu trebuie trecut cu vederea riscul contaminarii cu substante extrase din ambalaje cu potential toxic, cum sunt cele din plastic si aluminiu. Este bine cunoscut faptul ca sub actiunea razelor solare, a caldurii si a aciditatii astfel de substante pot trece in masa alimentului si ulterior in organismul nostru. Exista suficiente studii care sa ateste, spre exemplu, nocivitatea plasticului, implicat in aparitia anumitor forme de cancer prin efectul pro-estrogenic pe care il induce.

E normal sa ne intrebam de ce nu se iau masuri serioase impotriva unor alimente precum zaharul rafinat si grasimile hidrogenate, care sunt incriminate in aparitia a nenumarate boli in urma a zeci de ani de cercetari. Cu siguranta exista posibilitatea substituirii acestora cu variante mai putin nocive, daca nu chiar sanatoase.

Pentru ca alimentatia sa nu mai reprezinte o problema pentru sanatatea publica, e nevoie de sinceritate din partea autoritatilor responsabile de siguranta acestui domeniu, e nevoie ca oamenii sa selecteze alimentele pe care le consuma in deplina cunostinta de cauza fata de calitatile sau defectele lor si in cele din urma, cererea sa tinteasca alimente de calitate superioara, pentru ca si oferta sa se conformeze. Trebuie avuta in vedere calitatea produsului in primul rand, fara a neglija insa profiturile inregistrate de producatori.