

Rezumatul Etapei I

Calitatea produselor alimentare comercializate pe Piața Unică influențează decisiv sănătatea și siguranța tuturor locuitorilor europeni. Drept consecință, au fost elaborate și adoptate Directive Europene și Reglementări ale Consiliului European, care privesc cele mai diverse aspecte din acest domeniu și care au fost armonizate și în legislația națională. Pe lângă principii de bază ale siguranței alimentare și criterii de calitate, un număr semnificativ de reglementări europene se referă și la problematica metodelor care trebuie aplicate în practica curentă precum și la caracteristicile de performanță necesar a fi respectate de acele metode de măsurare folosite pentru controlul alimentelor. Pentru respectarea prevederilor unor astfel de documente este obiectiv necesar să existe măsuri de asigurare a comparabilității și racordării rezultatelor măsurărilor la referințe acceptate ale unităților de măsură din Sistemul Internațional de unități (SI), ceea ce implică:

- stabilirea trasabilității rezultatelor măsurărilor și a valorilor etaloanelor de referință folosite pentru măsurare;
- folosirea de metode validate de măsurare;
- utilizarea de proceduri interne de control al calității;
- confirmarea capabilității de măsurare prin participare la scheme de evaluare și testare a performanțelor etc.

Deși în ultimii ani s-au făcut intense eforturi comune pentru dezvoltarea și caracterizarea metodologiilor aplicate pentru determinarea calității alimentelor, diverse rapoarte, elaborate de asociații profesionale europene și internaționale (cum ar fi Programul Internațional de Evaluare a Măsurărilor coordonat de Institutul European pentru Metode și Materiale de Referință) și de comitete reunite de reglementare, scot în evidență lipsa comparabilității metodelor folosite pentru determinarea reziduurilor și contaminanților și necesitatea racordării mai strânse a acestora la referințe recunoscute. De asemenea, la nivel național, principalele preocupări în domeniu s-au concentrat pe dezvoltarea extensivă a metodologiilor de analiză și mai puțin pe reala evaluare a capacității acestora de a furniza informații complete și credibile asupra proceselor de măsurare desfășurate, sau pe racordarea acestor metodologii la referințe primare. În plus, demonstrarea comparabilității rezultatelor raportate este îngreunată și de lipsa unor furnizori de scheme de capabilitate care să fie acreditați și să opereze pe plan național. Ca urmare, aria de cercetare în direcția evaluării metodologiilor de înaltă exactitate, sensibilitate și fezabile controlului produselor alimentare este larg deschisă studiilor multi și interdisciplinare care combină inovativ principiile științei măsurării cu cele ale chimiei analitice și ale fizicii aplicate.

Obiectivul general al proiectului 3125 denumit „*Cercetări pentru stabilirea celor mai bune practici de evaluare a metodologiilor cu înaltă exactitate și sensibilitate de determinare a reziduurilor și contaminanților*” vizează creșterea competitivității CD prin parteneriat pentru dezvoltarea de servicii inovative și, respectiv, de produse recunoscute internațional pentru racordarea acestora la referințe agreeate pentru evaluare a metodologiilor de determinare a contaminanților și reziduurilor.

În concordanță cu obiectivul propus, problematica este abordată pe două axe:

- una verticală prin care să se asigure referințe recunoscute la care să se racordeze rezultatele metodelor aplicate pentru determinarea contaminanților și reziduurilor precum și cele mai bune practici de evaluare a realizării acestei racordări.
- una orizontală prin care să se dezvolte materiale de referință tip matrice alimentară precum și modele matematice specifice domeniului.

Prin urmare, obiective specifice propuse a se realiza în cadrul proiectului se referă la:

- I - Identificarea și integrarea criteriilor pe care trebuie să le îndeplinească metodele armonizate cadrului UE;
- II - Proiectarea, dezvoltarea și implementarea metodologiilor de evaluare a comparabilității parametrilor de performanță a metodelor de determinare a reziduurilor;
- III - Evaluarea comparabilității parametrilor de performanță a metodelor de determinare a contaminanților;
- IV - Omologarea rezultatelor și diseminarea pe scară națională a rezultatelor;

Obiectivele derivate ale proiectului vizează și:

- creșterea capacității sectorului de CDI pentru tehnologia Informației în vederea susținerii societății și economiei bazate pe cunoaștere;
- promovarea transferului de cunoștințe și tehnologii în domeniul siguranței alimentare;
- dezvoltarea de noi materiale și produse cu înaltă valoare adăugată specifice domeniului abordat.

Etapă I, denumită „*Identificarea și integrarea criteriilor pe care trebuie să le îndeplinească metodele armonizate cadrului UE*” a avut drept obiectiv documentare privind stadiul existent al problematicei.

Astfel, au fost studiate peste 30 Directive și Regulamente ale Parlamentului și Comisiei Europene și peste 50 standarde europene și naționale. De asemenea, a fost analizată practica europeană aplicată de organizațiile naționale de metrologie în domeniul măsurărilor chimice de produse alimentare.

Documentarea privind stadiul existent al problematicei a vizat în principal:

- studierea legislației europene (Directive, Regulamente, Reglementări etc.) privind metodele de determinare aplicabile reziduurilor și contaminanților,
- identificarea standardelor naționale aplicabile;
- analiza principiilor și practicilor referitoare la validarea metodelor de determinare a reziduurilor și contaminanților folosite în controlul alimentelor și produselor utilizate pentru hrana animalelor consumate în alimentație;
- identificarea celor mai bune practici de evaluare a metodologiilor cu înaltă exactitate și sensibilitate de determinare a reziduurilor și contaminanților
- evaluarea măsurilor necesare pentru alinierea / dezvoltarea ulterioară de etaloane de referință pentru asigurarea trasabilității rezultatelor măsurărilor și a valorilor materialelor de referință din domeniul abordat;
- analiza capacității de recunoaștere reciprocă a capabilităților dezvoltate în domeniul siguranței alimentare.