

CZU: 81`25`276.6:366.64:663/664

[https://doi.org/10.59295/sum10\(200\)2024\\_20](https://doi.org/10.59295/sum10(200)2024_20)

## ETICHETELE DE PRODUSE ALIMENTARE – TRADUCERE, TERMINOLOGIE ȘI SPECIFIC CULTURAL

**Natalia MUCERSCHI,***Universitatea de Stat din Moldova*

Etichetele produselor alimentare sunt mai mult decât simple texte, imagini și cifre. Acestea reprezintă o interfață între producător și consumator și furnizează informații esențiale despre produsele alimentare. În acest articol ne propunem să analizăm rolul și importanța etichetelor în comunicarea cu consumatorul și tipul de informații pe care le oferă acestea despre produsele alimentare. De asemenea, ne propunem să explorăm rolul traducătorului în asigurarea unei comunicări eficiente între producător și consumator, abordând aspecte legate de terminologia specifică industriei alimentare, elemente ce țin de adaptarea culturală, subliniind, în același timp, importanța producerii unor traduceri exacte, din punct de vedere al formei și conținutului, conforme reglementărilor și standardelor în vigoare.

**Cuvinte-cheie:** etichete de produse alimentare, comunicare, traducere, terminologie, elemente culturale.

### FOOD LABELS – TRANSLATION, TERMINOLOGY AND CULTURE SPECIFICITY

Food labels provide more than just text, pictures and numbers. They serve as a connection point for the producer and the consumer and provide essential information about food products. In this article we aim to analyse the role and importance of food labels in communicating with the consumer and the type of information they provide about food products. We also aim to explore the role of the translator in ensuring effective communication between the producer and the consumer, addressing issues related to food industry terminology, cultural adaptation, while emphasizing the importance of providing accurate translations in terms of form and content, in compliance with the regulations in force.

**Keywords:** food labels, communication, translation, terminology, cultural elements.

### Eticheta unui produs alimentar – element de comunicare

Vom porni de la un citat dintr-un manual de marketing cu titlul sugestiv „Comportamentul consumatorului: dileme, realități, perspective” de Daniela Morariu și Diana Pizmaș, în care se prezintă chiar din primele pagini o axiomă esențială care stă la baza explorării, cunoașterii și înțelegerii consumatorului, și anume „consumatorii sunt cei ce determină vânzările și profitul unei firme prin deciziile lor de cumpărare, astfel că motivațiile și acțiunile lor determină în fapt viabilitatea economică a unei firme” [1, p. 5]. De aici putem afirma că relația cu consumatorul fixează natura comunicării cu acesta în calitate de interlocutor, unul dintre elementele de comunicare cu consumatorul fiind eticheta de produse alimentare.

### Ce sunt etichetele alimentare?

Tablouri, cifre, text... Orice produs alimentar destinat consumatorului este însoțit de informații referitoare la produsul respectiv, pe care le putem găsi pe ambalajul produsului propriu-zis.

Conform definiției pe care o găsim în Art. 2 din *Legea privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare nr. 279 din 15.12.2017* (intrată în vigoare în 2019), care este în concordanță cu directivele UE, în special, *Règlement (UE) no 1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires*:

- etichetarea constă în mențiunile, indicațiile, mărcile sau denumirile comerciale, imaginile sau semnele care se referă la un produs alimentar și care figurează pe orice ambalaj, document, anunț, etichetă, inel sau manșetă care însoțește ori se referă la produsul respectiv;

- etichetă reprezintă un marcaj, o marcă, un semn, o imagine sau altă descriere scrisă, imprimată, ștanțată, marcată, gravată sau tipărită pe ambalajul produsului alimentar ori atașată ambalajului sau recipientului unui astfel de produs [2, 3],

unde *eticheta* reprezintă, cu alte cuvinte, elementele grafice obligatorii aplicate pe ambalajul produselor alimentare, iar *etichetarea* este informația care apare pe un produs alimentar așa cum este percepută de către consumator. După cum putem vedea, vânzarea produselor alimentare este reglementată de norme stricte de etichetare, menite să ofere consumatorilor cele mai bune informații posibile cu privire la produsele pe care ar putea să le cumpere. Dar, uneori, până a ajunge în farfuria consumatorului, produsele alimentare mai au de parcurs o etapă, dat fiind că informațiile de etichetare trebuie furnizate și în limba țării de destinație, atunci când produsele alimentare sunt destinate exportului.

Dat fiind elementele ce țin de structura compozițională și cele ce țin de conținut, etichetele de produse alimentare prezintă, de fapt, microtexte descriptiv-informative a căror scop este să delimiteze produsul de alte produse, să-l descrie, să informeze consumatorul cu privire la originea acestuia, să prezinte componente și caracteristici ale produselor. Unele dintre acestea conținând și secvențe de text injonctiv sub formă de mini-rețete, identificate prin expresii de tipul „mod de utilizare”, „preparare”.

Figura 1. Eticheta produsului alimentar – compoziție și conținut.

**Mélange pour crème pâtissière à la vanille**

Pour **250ml** de lait

**Ingredients:** sirop de glucose, huile de palme, huile de palme, amidon modifié, sucre, émulsifiant E472b, gélatine, **protéines de lait**, arômes, colorant E160a. Peut contenir du **gluten**.

**Préparation:** Verser dans un bol, mélanger 250 ml de lait froid (1,5 % M.G.) avec le contenu du sachet. Ajouter 30 g de sucre en poudre. Mélanger à l'aide d'un batteur à vitesse lente dans un premier temps, puis pendant 4 minutes à vitesse rapide. Utiliser la crème pour garnir des gâteaux (jusqu'à 24 cm de diamètre) et des cupcakes. Réfrigérer jusqu'au moment de servir. **A consommer de préférence avant** voir la date indiquée ci-dessus. A conserver au frais et au sec. L'illustration ci-contre est une suggestion de présentation.

|                            | pour 100g     | %AR* |
|----------------------------|---------------|------|
| Valeur énergétique         | 634kJ/151kcal | 8%   |
| Matières grasses           | 5,6g          | 8%   |
| - dont acides gras saturés | 4,5g          | 23%  |
| Glucides                   | 21g           | 8%   |
| - dont sucres              | 16g           | 18%  |
| Protéines                  | 4,1g          | 8%   |
| Sel                        | 0,13g         | 2%   |

\* AR - Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ/2000 kcal).  
**50g** de produit donne **337g** de crème pâtissière  
 t:abricant.  
 Distributeur.

După cum puteam vedea în Figura 1, structura compozițională este clar delimitată vizual, prezentând o anume organizare grafică, prin separarea în paragrafe, evidențierea unor cuvinte-cheie, numerotare a etapelor pe unele din etichete, prezența informațiilor cantitative exprimate prin cifre/procente și unități de măsură etc. La nivel sintactico-morfologic, acestea se caracterizată prin prezența substantivelor în partea descriptivă-informativă, eliminarea articulării, a verbelor la imperativ (preponderent pentru limba română) și a verbelor la infinitiv (pentru limba franceză).

Revenim la faptul că etichetarea produselor alimentare este o parte importantă și sensibilă a ambalajului. Aceasta vehiculează un mesaj, dar și angajamentul producătorului de a respecta standardele și legislația în vigoare, care prevede prezența unor informații obligatorii pe etichete (a se vedea Legea nr. 279/2017 și Regulamentul nr. 1169/2011).

Figura 2. Eticheta produsului alimentar – informații obligatorii.

**Mélange pour crème pâtissière à la vanille**

Pour **250ml** de lait

**Ingredients:** sirop de glucose, huile de palme, huile de palme, amidon modifié, sucre, émulsifiant E472b, gélatine, **protéines de lait**, arômes, colorant E160a. Peut contenir du **gluten**.

**Préparation:** Verser dans un bol, mélanger 250 ml de lait froid (1,5 % M.G.) avec le contenu du sachet. Ajouter 30 g de sucre en poudre. Mélanger à l'aide d'un batteur à vitesse lente dans un premier temps, puis pendant 4 minutes à vitesse rapide. Utiliser la crème pour garnir des gâteaux (jusqu'à 24 cm de diamètre) et des cupcakes. Réfrigérer jusqu'au moment de servir. **A consommer de préférence avant** voir la date indiquée ci-dessus. A conserver au frais et au sec. L'illustration ci-contre est une suggestion de présentation.

|                            | pour 100g     | %AR* |
|----------------------------|---------------|------|
| Valeur énergétique         | 634kJ/151kcal | 8%   |
| Matières grasses           | 5,6g          | 8%   |
| - dont acides gras saturés | 4,5g          | 23%  |
| Glucides                   | 21g           | 8%   |
| - dont sucres              | 16g           | 18%  |
| Protéines                  | 4,1g          | 8%   |
| Sel                        | 0,13g         | 2%   |

\* AR - Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ/2000 kcal).  
**50g** de produit donne **337g** de crème pâtissière  
 t:abricant.  
 Distributeur.

Figura 2 ilustrează tipurile de informații obligatorii care urmează a fi incluse pe o etichetă. În exemplul prezentat, avem în primul rând informații privind identitatea și compoziția, proprietățile sau alte caracteristici ale produsului alimentar, informații privind caracteristicile nutriționale, precum și informații privind protecția sănătății consumatorilor și utilizarea sigură a produsului alimentar, altfel spus, denumirea, lista ingredientelor, inclusiv aditivi și alergeni, cantitatea acestora (după caz), condiții de păstrare (după caz), data de producție sau de consum, declarația nutrițională, țara de origine, numele și adresa operatorului.

Prin urmare, traducerea exactă și conformă a etichetelor produselor alimentare este esențială pentru extinderea pe piețele internaționale pentru companiile alimentare, informarea corectă a consumatorului și obținerea unui răspuns maxim din partea acestuia, precum și garantarea siguranței acestuia.

### Informații privind identitatea produsului – denumirea

Potrivit reglementărilor, etichetele vor conține informații despre identitatea produsului, adică denumirea acestuia. Denumirea produsului este unul dintre primele lucruri care este identificat de către consumator pe orice etichetă de produse alimentare. Aceasta indică despre ce fel de tip de produs alimentar este vorba, deoarece consumatorul trebuie să identifice imediat și fără echivoc ce cumpără. Pe de altă parte, aceasta îi permite consumatorului să distingă un produs de alt produs din aceeași categorie. Denumirea produsului poate fi exprimată printr-un cuvânt / nume / nume de marcă, termen sau o expresie, sau o combinație a acestora. Conform prevederilor legislației în vigoare, în cazul unui produs alimentar poate fi vorba de o denumire curentă (care îi este cunoscută consumatorului și acesta nu mai are nevoie de oricare alte explicații suplimentare), o denumire descriptivă (sintagma însăși este sugestivă, de fapt, am putea spune că se face mai degrabă o descriere a produsului alimentar pentru a-l delimita de altele similare) și, în cele din urmă, o denumire legală (adică, o denumire prevăzută într-un act normativ). În majoritatea cazurilor, traducătorul are de a face cu o denumire descriptivă, care descrie produsul și transmite un mesaj destul de amplu, de ex., *Mix de cremă pentru prăjituri cu gust de ciocolată / Mix crème pour gâteaux saveur chocolat; Bucegi – Pate vegetal. Produs sterilizat. / Bucegi – Pâté végétal. Produit stérilisé* etc. În mare parte remarcăm că denumirile de produse alimentare de pe etichetele acestora constau dintr-un nume + o serie de ingrediente sau un termen generic + adjective ce exprimă culoare, gust + proces de tratare al alimentelor etc.

În afara faptului că traducătorul se va confrunța cu o serie de termeni specifici, traducerea denumirilor de produse alimentare va ridica întrebări legate de raportul acestora cu sensul comportat și de incidența acestora asupra consumatorului țintă. Ca și în cazul traducerii numelor proprii, abordată pe larg de către cercetătorul Michel Ballard, profesor emerit la Universitatea din Artois, și traducerea denumirilor de produse alimentare (am putea considera că și acestea funcționează ca un fel de nume propriu) se remarcă prin complexitate semantică, dar și aici nu putem scăpa de percepția curentă că denumirea de produse alimentare, cel puțin în cazul unora dintre acestea sau a unor elemente constitutive ale acestora, se poate dovedi a fi un semn „plat și rigid” pentru consumator, atunci când este exprimată de un nume / nume de marcă local mai puțin cunoscut, dat fiind că ține de transferul semnificativului care, într-o măsură mai mare sau mai mică poate fi opac pentru consumatorul țintă. De exemplu: *Best fără sare. / Best sans sel*, unde *Best* nu comportă suficientă informație despre produs, decât faptul că este fără sare, și nu devine mai clar decât urmat de o explicație cu reluare a numelui: „*Best*” *semințe de floarea – soarelui, negre, cu coajă, prăjite. / „Best” – graines de tournesol noires en coques, grillées*.

Dacă este să vorbim despre aspectul „cultură” în ceea ce privește traducerea etichetelor de produse alimentare, am menționa, de asemenea, că denumirile de produse, ca și cele de bucate, țin de un univers cultural. Un exemplu în acest sens ar fi *Sare condimentată pentru mititei / Sel d’assaisonnement pour mititei*, unde în conținutul etichetei ce urmează, în paragraful *Utilizare / Utilisation*, se recurge la o traducere prin explicitare în paranteze (*Utilizare: pentru 1 kg de mititei / Utilisation: pour 1 kg de mititei (petites saucisses de viande hachée)*). De fapt, traducătorul va căuta să țină cont de prevederile normative în acest sens, dar și de valoarea elementului vizat și „stabilirea impactului prin raportare la sens” [4, p. 24] a efectului pe care urmează să-l producă denumirea produsului alimentar. Un prim argument în favoarea alegerii împrumutului termenului gastronomic *mititei* și utilizarea acestuia în textul etichetei cu o eventuală și o singură explicitare în conținutul acesteia este în primul rând legat de prevederile normative ce țin de aspecte de lizibilitate și

de punerea în pagină, dimensiunea fontului și suprafața materialului disponibilă pentru conținutul etichetei, ceea ce nu permite de a recurge la strategia de substituție a termenului respectiv prin explicitare în ansamblul textului etichetei. Un al doilea argument ar fi în acest sens că avem de a face cu un referent cultural și aici ne-am referi la cele spuse de dna prof. Sanda-Maria Ardeleanu, precum că discursul gastronomic comportă „o varietate de mărci, devenite de identitate” [5, p. 45], și este incontestabil faptul că aceste mărci de identitate formează un cadru de referință (bucătărie tradițională românească/moldovenească) integrat într-un sistem cultural și într-o viziune a lumii cu valorile corespunzătoare. Într-o anumită măsură, am putea afirma că denumirile de alimente ar putea fi și sugestive din acest punct de vedere. Nu vom uita și de faptul că pe ambalajul produsului mai apare o imagine a acestuia cu titlu de „ilustrație – sugestie de servire”, care constituie un element de dezambiguizare a elementelor verbale.

### Informații privind compoziția produsului – lista de ingrediente, alergeni și aditivi

Această parte a etichetelor de produse alimentare, obligatorie, este una mai tehnică și cuprinde unități terminologice cu un domeniu referențial mai restrictiv, predictibil. Dacă este să revenim la definiția standard a termenului furnizată de una dintre normele ISO în ceea ce privește terminologia (ISO 704/TC 37), Terminology Work. Principles and Methods, atunci: „Un termen este o desemnare ce constă în unul sau mai multe cuvinte care reprezintă un concept general aparținând unui limbaj special”. De asemenea, în normă se explicitează și faptul că un termen „trebuie să fie acceptat și folosit de specialiști ai domeniului de activitate respectiv” [6, p. 88].

Aici am face referință și la prevederile normative, pe care le regăsim în legislația moldovenească, precum și în regulamentul UE privind etichetarea produselor alimentare, în care se menționează că există o ordine strictă de enumerare a ingredientelor, i.e. în ordinea descrescătoare a greutatei. Mai mult ca atât, acestea vor fi desemnate prin denumirea lor legală. În Anexa VII a Regulamentului UE, se furnizează un tabel cu categoria de ingredient și o dispoziție cu privire la specificarea în funcție de cantitate, unde sunt indicate și unele mențiuni care trebuie să însoțească listele de ingrediente, de ex., „în proporții variabile”, „conține ... și/sau ...” etc. De asemenea, se mai indică în Partea B a aceleiași Anexa VII, că ingredientele care aparțin uneia dintre categoriile de produse alimentare enumerate în tabelul inclus în această Parte B și care „sunt compuși ai unui alt produs alimentar [acestea] pot fi desemnate recurgându-se la numele categoriei mai degrabă decât la denumirea specifică” [7]. De exemplu, pentru „uleiuri rafinate de origine animală” se va folosi denumirea categoriei *ulei* cu indicarea calificativului *animal* și expresia *total hidrogenat* sau *parțial hidrogenat*, după caz; similar pentru *grăsimi rafinate de origine animală*; pentru *amidon* sau *fecule* – denumirea categoriei *amidon* etc. Tot în această listă de ingrediente, vor apărea și aditivii alimentari sau enzimele alimentare fiind desemnate prin denumirea categoriei, urmată de denumirea specifică și/sau de numărul E. Prezența *alergenilor* va fi indicată cu caractere aldine/italice, cu majuscule sau pe un rând specific la sfârșitul listei de ingrediente, sau va fi demarcată prin subliniere. În mod normal, lista de ingrediente este precedată de o mențiune ce va cuprinde și cuvântul „ingrediente”.

Traducătorul se obligă, de asemenea, să urmeze practicile corecte de informare impuse de legislația în vigoare și va ține cont de aspectele legate de punerea în pagină și ordinea enumerării ingredientelor, și nu va omite din neștiință sau din alt motiv ingrediente din listă, pentru a nu atribui produsului alimentar proprietăți pe care acesta nu le are și a nu induce în eroare consumatorul țintă.

### Alte aspecte legate de traducerea informațiilor obligatorii

Anumite produse alimentare perisabile trebuie depozitate sau utilizate în condiții speciale, care se vor specifica pe etichetă. Formulele și expresiile uzuale pentru limba franceză în acest sens sunt: „*À conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité / Conserver au frais et au sec / Conserver dans un endroit frais et sec*”, cu recomandări din partea producătorului „*La conservation dans le frigo est exclue; de préférence à conserver au frais; T. opt. ... °C; Servir frais; Entreposer au frais ... Protéger de la lumière directe; Conserver entre +18 et +22°C etc. À garder au frais*”. Conservarea și păstrarea produselor în afara acestor recomandări va provoca modificări organoleptice, prin urmare, se va acorda o atenție sporită traducerii acestui segment. Uneori pe etichetă poate fi prezentă și o indicație cu privire la perioada în care produsul trebuie

consumat după deschidere, de exemplu, „*A se consuma în termen de 2 zile de la deschidere – À consommer dans les 2 jours après ouverture*”.

Pe lângă aceasta, informațiile obligatorii includ și mențiuni ce țin de data de consum. În resursele și reglementările UE, sunt menționați termenii *Date de durabilité minimale*, *date limite de consommation* et *date de congélation* (Art. 24), în legea Republicii Moldova nr. 279/2017 se enumeră noțiunile *Data durabilității minimale*, *data limită de consum* și *data congelării*. Este important de delimitat clar distincția dintre acești termeni, pentru a folosi terminologia și formularea corectă. În limba franceză sunt prezente și abrevieri DLC pentru data limită de consum și DDM pentru data durabilității minimale. „Data limită de consum” este o mențiune obligatorie care trebuie să fie prezentă pe etichetele produselor perisabile preambalate și indică exact sfârșitul perioadei în timpul căreia producătorul garantează calitatea produsului său și că alimentul poate fi consumat în siguranță. Remarcăm prezenta mențiunii „*A consommer jusqu’au ...*” sau o altă mențiune „*A consommer avant le...*” urmată de data exprimată prin zi, lună, an, ceea ce vrea să zică o limită imperativă, după această dată consumul și comercializarea sunt interzise și prezintă risc pentru sănătate. Pentru limba română se prezintă formula „*Expiră la ...*”. Pentru DDM, în franceza canadiană mai găsim și mențiunea „*Meilleur avant XX*”, sub influența limbii engleze „*Best before*”.

A nu face distincția între aceste date este o eroare care ar putea genera riscuri pentru sănătatea umană, pe de o parte, și ar putea duce la risipă alimentară, pe de altă parte, o problemă majoră în ziua de azi.

Prin urmare, pe lângă utilizarea resurselor lexicografice și terminografice, traducătorul ar trebui să efectueze cercetări terminologice și de documentare profunde și în materie de aspecte normative. O resursă utilă pentru traducători o constituie în acest sens *Règlement (UE) no 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) no 1924/2006 et (CE) no 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) no 608/2004 de la Commission* [3] și traducerea acestuia în română *REGULAMENTUL (UE) NR. 1169/2011 AL PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI AL CONSILIULUI din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei* [7], care reprezintă un exemplu perfect de corpus paralel cu explicitarea terminologiei de folosit în traducerea etichetelor pentru produse alimentare și furnizează, în același timp, și informații cu privire la evoluții recente în ceea ce privește atât conținutul, cât și modul de exprimare al acestuia, informații de utilitate maximă pentru un traducător (A se vedea, îndeosebi, anexele Regulamentelor).

## Concluzii

Etichetele produselor alimentare constituie un element de informare a consumatorului. Traducătorul ar trebui să analizeze și să evalueze documentele oficiale cu privire la informarea consumatorului despre produsele alimentare. În acest context, este de menționat faptul că actele normative moldovenești și cele ale UE cuprind diverse date și mențiuni care sunt utile traducătorului în vederea efectuării unei traduceri corespunzătoare a etichetelor de produse alimentare și care îi permit să asigure și coerența terminologică pe etichetele traduse, dar și conformitatea cu reglementările în vigoare. Nu în ultimul rând, se va asigura că traducerea etichetei este corespunzătoare din punct de vedere cultural și neofensivă.

## Referințe:

1. MORARIU D., PIZMAȘ D. *Comportamentul consumatorului. Dileme, realități, perspective*. Deva, Editura Bibliofor 2001, 60 p., ISBN: 973-9411-39-8
2. *Legea privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare nr. 279 din 15.12.2017* [Accesat 02.10.2024]. Disponibil la [https://www.legis.md/cautare/getResults?lang=ro&doc\\_id=105652](https://www.legis.md/cautare/getResults?lang=ro&doc_id=105652)

3. *Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires* [Accesat 02.10.2024]. Disponibil la <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=celex:32011R1169>
4. BALLARD M. *Numele proprii în traducere*. Editura Universității de Vest. Timișoara, 2011, 379 p., ISBN 978-973-125-342-8
5. ARDELEANU S.-M., „De la rețetele de familie la colecția de carte „poale-n brâu (gastronomie veche românească)”. În: *Actele conferinței științifice internaționale Gastronomia în textul (non)literar - o abordare interculturală*, Chișinău, 4 mai 2023, p. 43-50, ISBN 978-9975-62-591-3
6. DRUȚĂ I. *Termenul și limbajele specializate: abordări diverse*. În: *Philologia* LVI, 2014, mai-august, p. 87-96, ISSN 1857-4300 [Accesat la 05.10.2024] Disponibil la [https://philologia.ifr.md/archive/2\\_2014/9\\_Druta\\_Termenul.pdf](https://philologia.ifr.md/archive/2_2014/9_Druta_Termenul.pdf)
7. *Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare* [Accesat 02.10.2024]. Disponibil la <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/RO/TXT/HTML/?uri=CELEX:32011R1169>

**N.B.:** *Articolul a fost prezentat în cadrul conferinței cu participare internațională „Traduceri (traducători) fără frontiere”, desfășurată la 27 septembrie 2024, Facultatea de Litere, Universitatea de Stat din Moldova.*

**Date despre autor:**

**Natalia MUCERSCHI**, doctorandă, Școala Doctorală Științe Umaniste și ale Educației, Universitatea de Stat din Moldova.

**E-mail:** [mucerschi@gmail.com](mailto:mucerschi@gmail.com)

**ORCID:** 0009-0007-1598-7740

*Prezentat la 01.10.2024*