

DEPARTAMENTUL DE STUDII PARLAMENTARE ȘI POLITICI UE
DIRECȚIA STUDII ȘI DOCUMENTARE LEGISLATIVĂ

**REGLEMENTĂRI PRIVIND PRODUCEREA ȘI COMERCIALIZAREA
PRODUSELOR ALIMENTARE ARTIZANALE**

APRILIE 2018

Documentare și sinteză: Alina Bragagiu, consilier parlamentar

Lucrările elaborate în cadrul Direcției studii și documentare legislativă sunt cu caracter documentar și nu reprezintă punctul de vedere al Camerei Deputaților.

* Lucrarea poate fi accesată direct pe Intranet la pagina Direcției studii și documentare legislativă

CUPRINS

Introducere	4
Romania	7
Marea Britanie	11
Irlanda de nord	12
Franta	13
Spania	13
Grecia	15
Estonia	16
Danemarca	17
California	18
Resurse	19

INTRODUCERE

Libera circulație a produselor alimentare sigure și sănătoase reprezintă un aspect esențial al pieței interne și contribuie substanțial la sănătatea și bunăstarea cetățenilor, precum și la interesele lor sociale și economice. Pentru realizarea politicilor Comunității ar trebui asigurat un nivel ridicat de protecție a vieții și sănătății umane. Există diferențe importante între legislațiile alimentare ale statelor membre în ceea ce privește conceptele, principiile și procedurile. Atunci când statele membre adoptă măsuri cu privire la produsele alimentare, aceste diferențe pot împiedica libera circulație a produselor alimentare, pot crea condiții de concurență inegale și, în consecință, pot afecta în mod direct funcționarea pieței interne.

Prin urmare, este necesară apropierea acestor concepte, principii și proceduri, în așa fel încât să se formeze o bază comună pentru măsurile privind produsele alimentare și hrana pentru animale, adoptate în statele membre și la nivel comunitar. Cu toate acestea, este necesar să se asigure o perioadă de timp suficientă pentru adaptarea oricăror dispoziții contradictorii din legislația existentă, atât la nivel național, cât și la nivel comunitar și să se prevadă ca, până la adaptare, să se aplice legislația în materie, în temeiul principiilor stabilite de regulamente.

Operatorii din sectorul alimentar sunt cel mai bine plasați pentru a concepe un sistem sigur de furnizare a produselor alimentare și pentru a se asigura că produsele alimentare furnizate de ei sunt sigure; astfel, ei ar trebui să aibă responsabilitatea legală principală pentru siguranța produselor alimentare. Deși acest principiu există în unele state membre și în unele componente ale legislației alimentare, în alte componente el fie nu este explicit fie responsabilitatea este asumată de autoritățile competente ale statului membru prin activitățile de control pe care le efectuează. Aceste neconcordanțe pot crea bariere în calea comerțului și pot distorsiona concurența dintre operatorii economici implicați în activități în domeniul produselor alimentare din diferite state membre.

Problemele științifice și tehnice legate de siguranța produselor alimentare și a hranei pentru animale devin din ce în ce mai importante și mai complexe. Instituirea unei Autorități Europene pentru Siguranță Alimentară, ar trebui să consolideze sistemul actual de sprijin științific și tehnic, care nu mai poate să răspundă solicitărilor din ce în ce mai intense.

Uniunea Europeană face eforturi pentru a se asigura că standardele sale alimentare nu conduc la eliminarea de pe piață a produselor tradiționale, nu împiedică inovarea și nu afectează calitatea. În ceea ce privește alimentele care conțin organisme modificate genetic (OMG) și pe cele în a căror fabricare s-a făcut apel la clonare și nanotehnologie („alimentele noi”), Comisia promovează inovarea responsabilă. În acest fel, se garantează atât siguranța, cât și stimularea creșterii economice.

Datorită proprietăților și variațiilor, alimentația, precum și alți factori, cum ar fi cazarea, atracțiile, activitățile recreative, etc. sunt părți esențiale unui produs turistic (Reynolds, 1994). Mai mult decât atât, alegerile din domeniul turismului în ultimii ani nu au fost determinate doar de necesitatea "trivială" de a mânca, ci și de dorința de a încerca produse interesante într-un mediu adecvat (Mennell, 1985; Finkelstein, 1989; Pillsbury, 1990; Fürst et al., 1991)

Un studiu realizat de Mintel (2009) demonstrează că s-a înregistrat un număr tot mai mare de turiști care prezintă un interes deosebit pentru produsele alimentare și băuturi. Potrivit lui Henderson (2004; 2009) și Quan & Wang (2004), alimentele reprezintă un factor important de atracție, care fie îmbunătățește, fie constituie elementul central al experienței turistice. Mai mult, gastronomia locală a fost considerată un criteriu important pentru a influența decizia de a alege o destinație de călătorie legată de forme alternative de turism, cum ar fi agroturismul (Kastenholz et al., 1999; Lorenzini et al., 2010) și turismul urban (Gyimothy și colab., 2000; Joppe și colab., 2001)

Preambulul Cartei Drepturilor Fundamentale ale Uniunii Europene menționează că Uniunea contribuie la păstrarea și la dezvoltarea valorilor comune, respectând diversitatea culturilor și tradițiilor popoarelor Europei, precum și identitatea națională a statelor membre și organizarea autorităților lor publice la nivel național, regional și local; Uniunea caută să promoveze o dezvoltare echilibrată și durabilă și asigură libera circulație a persoanelor, serviciilor, mărfurilor și capitalurilor, precum și libertatea de stabilire.

Europa este extrem de mândră de tradițiile și cultura sa alimentară. Probabil că nici o altă parte a lumii nu are o relație atât de dezvoltată între comunitățile sale locale, produsele alimentare și băuturile pe care le produc, și țara din care au fost produse. Produsele alimentare și băuturile din UE pot fi înregistrate cu statut de denumire de origine protejată sau de origine (DOP), indicație geografică protejată (IGP) sau garantat specialitate tradițională (STG) - depinzând, în linii mari, de apropierea asociației între produs și localitate. Există mai mult de 3.330 de indicații geografice (IGP) înregistrate în UE, cuprinzând toate tipurile de agricultură și produse alimentare.

Regulamentul UE Nr. 1151/2012 Al Parlamentului European și al Consiliului din 21 Noiembrie 2012 privind sistemele de calitate pentru produsele agricole și produsele alimentare aduce în discuție și produsele tradiționale astfel: "Cetățenii și consumatorii din Uniune solicită din ce în ce mai frecvent atât produse de calitate, cât și produse tradiționale, fiind preocupați, de asemenea, de menținerea diversității producției agricole în Uniune. Această situație generează o cerere de produse agricole sau alimentare cu anumite caracteristici identificabile, în special în ceea ce privește originea geografică a acestora"¹ Anexa Regulamentului cuprinde inclusiv "Specialități tradiționale garantate, preparate alimentare; bere; ciocolată și produse derivate; pâine, produse de patiserie,

¹ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:343:0001:0029:en:PDF>

prăjituri, produse de cofetărie, biscuiți și alte produse de panificație; băuturi produse din extracte de plante; paste făinoase”.

Art. 57 din Carta Drepturilor Fundamentale: În înțelesul tratatelor, sunt considerate servicii prestațiile furnizate în mod obișnuit în schimbul unei remunerații, în măsura în care nu sunt reglementate de dispozițiile privind libera circulație a mărfurilor, a capitalurilor și a persoanelor. Serviciile cuprind în special: (a) activități cu caracter industrial; (b) *activități cu caracter comercial*; (c) *activități artisanale*; (d) activitățile prestate în cadrul profesiunilor liberale. Fără a aduce atingere dispozițiilor capitolului privind dreptul de stabilire, prestatorul poate, în vederea executării prestației, să își desfășoare temporar activitatea în statul membru în care prestează serviciul, în aceleași condiții care sunt impuse de acest stat propriilor resortisanți.

În legătura cu Protecția Consumatorilor, Art. 169 din Carta Drepturilor Fundamentale prevede că pentru a promova interesele consumatorilor și pentru a asigura un nivel ridicat de protecție a consumatorilor, Uniunea contribuie la protecția sănătății, a siguranței și a intereselor economice ale consumatorilor, precum și la promovarea dreptului acestora la informare, educare și organizare în vederea apărării intereselor lor. (4) Măsurile adoptate în temeiul alineatului (3) nu pot împiedica un stat membru să mențină sau să stabilească măsuri de protecție mai stricte. Aceste măsuri trebuie să fie compatibile cu tratatele. Acestea sunt notificate Comisiei.²

Produsele agroalimentare artisanale și economia colaborativă

Producție artisanală înseamnă în termeni generali elaborarea de produse într-o scară mică, câteva zeci pe serie cu utilizarea în mică măsură a tehnologiei. Producția artisanală se bazează mai mult pe muncă și pe faptul că nu se folosesc produse artificiale (E-uri) pentru a crește termenul de valabilitate de exemplu. Produsele alimentare artisanale ar trebui să fie făcute folosind metode tradiționale de fabricare.

Cuvantul "artisanal" a fost cooptat însă de industria alimentară și de industria marketing-ului până în momentul în care distincția sa a fost diluată.

Esența produselor alimentare artisanale rezonă foarte mult cu un client care dorește să se simtă legat de autenticitatea, naturalitatea și originalitatea produsului achiziționat. Cu toate acestea, el este din punctul de vedere al autorităților, indiferent de modul de preparare ori de comercializare, un produs alimentar supus legislației în vigoare privind comercializarea și siguranța alimentelor destinate consumului uman.

Parlamentul European (2015) definește economia partajată (sharing economy, collaborative economy) ca fiind: "un nou model socioeconomic care a luat amploare datorită revoluției tehnologice, prin conectarea la internet prin intermediul platformelor online pe care tranzacțiile cu bunuri și servicii se pot desfășura în mod sigur și

² https://europa.eu/european-union/sites/europaeu/files/eu_citizenship/consolidated-treaties_ro.pdf#page=125

transparent". Multe dintre platformele web din sharing economy au început în Statele Unite. Acestea sunt dominate de piața peer-to-peer, dar sectorul de afaceri este în creștere.

Schimbul de alimente salvează produsele și serviciile alimentare, utilizarea fiind mai importantă decât posesia și valoarea în sine a bunului, acțiunea având o valoare diferită de conceptul tradițional. Impactul platformelor web este determinat atât de orientarea lor pe piață (profit-vs-non-profit), cât și de structura pieței (peer-to-peer vs. business to peer).

În timp ce toate platformele economice creează în mod eficient "piețe de colaborare" prin facilitarea schimbului, necesitatea unei platforme de a genera un profit influențează modul în care are loc colaborarea și cât de mare devine venitul pentru management și proprietari. Platformele de colaborare, în special structurile non-profit care funcționează pentru a oferi un beneficiu public, pot funcționa și ca "bunuri publice" (Schor, 2014).

La nivelul statelor membre ale Uniunii Europene, în prezentarea de mai jos, se poate constata lipsa unor reglementări specifice pentru produsele alimentare artisanale. Statele membre UE dispun de numeroase prevederi legale privind condițiile de producere și comercializare ale produselor alimentare, fără a se face distincție între producerea industrială sau de altă natură. Toate aceste condiții duc la imposibilitatea producerii și comercializării produselor alimentare artisanale. Cu toate acestea, aceste produse artisanale se produc și se vând, uneori la pachet cu alte servicii turistice, ca parte din ceea ce se numește economia de acces. Acest fenomen se manifestă peste tot în lume, și peste tot ridică mari probleme legate de funcționarea unei economii în afara reglementărilor legislative.

ROMÂNIA

- *Legea 321/2009 privind comercializarea produselor alimentare.*
 - o Art. 2 (2) În înțelesul prezentei legi termenii și expresiile de mai jos se definesc după cum urmează: 1. produs alimentar - orice substanță sau produs, indiferent dacă este prelucrat, parțial prelucrat sau neprelucrat, destinat sau prevăzut în mod rezonabil a fi ingerat de oameni, conform prevederilor art. 2 din Regulamentul (CE) nr. 170/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al

Uniunii Europene nr. L 31 din 1 februarie 2002, cu modificările și completările ulterioare;³

- A se vedea și *Legea 150/2016* pentru modificarea și completarea Legii nr. 321/2009 privind comercializarea produselor alimentare.
- *Hotărârea nr.1103/2002* privind unele măsuri de comercializare a produselor alimentare ambalate sau preambalate și a produselor nealimentare în cadrul altor spații decât cele cu destinație prestabilită modificată⁴ prin Hotărârea nr. 348/2004 privind exercitarea comerțului cu produse și servicii de piață în unele zone publice⁵
 - o Art. 2. - În sensul prezentei hotărâri, următorii termeni se definesc astfel:
 - c) produse agroalimentare - legume și fructe proaspete, uscate, afumate sau confiate, lapte și produse lactate neambalate, carne și preparate din carne, miere, pește, flori, semințe nedestinate consumului uman, cereale, păsări și animale mici și altele asemenea;
- *Ordonanța de urgență nr. 97/2001* privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor⁶
 - o Art. 1. (1) Prezenta ordonanță de urgență stabilește cadrul juridic unitar referitor la producerea, ambalarea, depozitarea, transportul și comercializarea alimentelor, responsabilitățile producătorilor și **comercianților de alimente**, organizarea controlului oficial al alimentelor și sancțiunile în vederea protejării calității alimentelor.
 - o Art. 3 a) alimente - produse în stare naturală sau prelucrate, destinate consumului uman, inclusiv apa minerală și guma de mestecat, din care se exclud tutunul, produsele medicinale și substanțele narcotice sau psihotrope;
- *Legea nr. 150/2004* privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale, republicată. Regulation (EC) 852/2004⁷ on the hygiene of foodstuffs. (EN)
 - o Art. 3 - (1) În sensul prezentei legi, prin aliment ori produs alimentar se înțelege orice produs sau substanță, indiferent dacă este prelucrat integral, parțial sau neprelucrat, destinat consumului uman ori preconizat a fi destinat consumului uman.
 - o Art. 4 - b) activitate în domeniul alimentar - orice activitate corelată cu una dintre etapele de producere, prelucrare și distribuție a alimentelor;
 - o - d) operator cu activitate în domeniul alimentar - persoană fizică sau persoană juridică ce răspunde de îndeplinirea cerințelor legislației în domeniul alimentelor în întreprinderea cu profil alimentar aflată sub controlul acesteia;

³ http://www.dreptonline.ro/legislatie/lege_comercializarea_produselor_alimentare_321_2009.php

⁴ <https://lege5.ro/Gratuit/gm4dkmrt/hotararea-nr-1103-2002-privind-unele-masuri-de-comercializare-a-produselor-alimentare-ambalate-sau-preambalate-si-a-produselor-nealimentare-in-cadrul-altor-spatii-decat-cele-cu-destinatie-prestabilita?d=2017-06-27>

⁵ <https://lege5.ro/Gratuit/gq4doojq/hotararea-nr-348-2004-privind-exercitarea-comertului-cu-produse-si-servicii-de-piata-in-unele-zone-publice>

⁶ <https://lege5.ro/Gratuit/gezdiobsgm/ordonanta-de-urgenta-nr-97-2001-privind-reglementarea-productiei-circulatiei-si-comercializarii-alimentelor>

⁷ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32004R0852&from=ES>

- o i) comerț cu amănuntul - manipularea și/sau prelucrarea alimentelor și depozitarea acestora în punctele de vânzare ori de livrare către consumatorul final, incluzând terminalele de distribuție, operațiunile de catering, cantinele fabricilor, unitățile de catering, restaurantele și alte operațiuni similare în domeniul serviciilor alimentare, magazine, centre de distribuție tip supermarket și piețe de vânzare angro;
- o Art. 5 - (1) Prevederile legislației în domeniul alimentelor se aplică în toate etapele producerii, prelucrării și distribuției alimentelor și hranei pentru animale, destinată sau administrată animalelor pentru producția de alimente.
- o Art. 13 - (1) Alimentele și hrana pentru animale, destinate exportului sau reexportului pentru punere pe piață într-o țară terță, trebuie să fie conforme cu cerințele relevante privind legislația în domeniul alimentelor, în afara cazului în care se dispune altfel de către autoritatea competentă din țara importatoare sau este stabilit prin legislație, reglementări, standarde, coduri de practică și alte proceduri legale și administrative în vigoare în țara importatoare;
- o Art. 15 - Pentru realizarea siguranței alimentelor trebuie respectate următoarele cerințe:
- o c) pentru a determina dacă un aliment este nesigur se va ține seama de condițiile normale de utilizare a alimentelor de către consumator la fiecare etapă a producerii, prelucrării și distribuției, precum și de informațiile furnizate consumatorului, incluzând informațiile de pe etichetă sau alte informații generale puse la dispoziție consumatorului, privind evitarea efectelor specifice dăunătoare sănătății, determinate de un anumit aliment sau de o categorie de alimente;
- o e) pentru a se determina dacă un aliment este impropriu pentru consum uman trebuie avut în vedere dacă alimentul este inacceptabil pentru consumul uman în conformitate cu destinația de utilizare a acestuia, din motive de contaminare determinate de factori externi sau nu, de alterare, deteriorare ori degradare;
- o A se vedea și articolele 17 - 25.
- Regulamentul (Ce) Nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 - de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare⁸.

În ceea ce privește avizul de mediu privind comercializarea produselor agroalimentare artisanale, trebuie avut în vedere autorizațiile necesare codului CAEN 4711⁹ - Comerț cu amănuntul în magazine nespecializate, cu vânzare predominantă de produse alimentare, băuturi și tutun. Această clasa include: vânzarea cu amănuntul a

⁸ http://www.ansvsa.ro/download/legislatie/zoonoze/Regulament-178_2002-cerinte-legisl-alimentara-instituire-a-AESA-si-stab-a-procedurilor-in-domeniul-siguranței-prod-alimentare_RO.pdf

⁹ <https://startupcafe.ro/sites/default/files/2018-02/Lista%20documente%20magazin.pdf>

unei largi palete de produse, din care predominante sunt produsele alimentare, băuturile sau tutunul, activități ale magazinelor generale care au, în afară de principalele lor vânzări de produse alimentare, băuturi sau tutun, alte câteva tipuri de mărfuri, cum ar fi îmbrăcăminte, mobilă, articole electrocasnice, articole de fierărie, cosmetice etc., sau CAEN 4719 - Comerț cu amănuntul în magazine nespecializate, cu vânzare predominantă de produse nealimentare. Această clasă include: - comerțul cu amănuntul al unei largi palete de bunuri, în care produsele alimentare, bauturile sau produsele din tutun nu sunt preponderente - activități ale magazinelor universale care comercializează, în general, produse ca: îmbrăcăminte, mobilă, produse electrocasnice, articole de fierărie, cosmetice, bijuterii, jucării, articole sportive etc.

Producătorii agricoli care doresc să valorifice producția primară, sau produse alimentare obținute prin procesarea producției primare, au obligația să solicite de la D.S.V.S.A. documentul de Înregistrare Sanitar Veterinară și pentru siguranța alimentelor, pentru Vânzare Directă, sau după caz de Vânzare cu Amănuntul, documente care stabilesc: Codul producătorului, precedat de inițialele V.D. (Vanzare Directa) sau V.A. (Vanzare cu amanuntul), Produsele care se valorifica, Cantitatea, Locul de comercializare și aria de distribuție.

Un procent însemnat de produse alimentare de origine animală și non-animală, care asigură piața de consum, sunt produse și comercializate de micii producători, organizați ca persoane fizice sau juridice și care au ca îndeletnicire creșterea animalelor sau cultivarea pământului.

Consiliile Județene, precum și autoritățile locale sprijină această activitate prin asigurarea cadrului instituțional și juridic, respectiv, organizarea de piete volante, modernizarea piețelor agroalimentare existente, organizarea de târguri, manifestări culturale tradiționale, prin acordarea unor resurse financiare (subvenții, premii, sau alte taxe subvenționate) ca baza tehnico-materială necesară pentru ca micii producători să-și poată valorifica în condiții optime și legale produsele de origine animală și non-animală.

Pentru ca produsele care se comercializează să nu pună în pericol sănătatea populației, Direcția Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor recomandă producătorilor și comercianților:

- o Să aplice toate măsurile necesare pentru evitarea oricarui risc de contaminare a produselor de origine animală și nonanimală, în timpul obținerii și comercializării;
- o Produsele primare de origine animală să provină de la animale, păsări sau familii de albine sănătoase și să fie manipulate numai de către persoane sănătoase;
- o Produsele să nu fie falsificate sau să prezinte modificări anormale ale aspectului/culorii, mirosului, gustului ori consistenței;
- o Produsele să fie transportate în ambalaje și mijloace de transport autorizate, igienizate, însoțite de documente care să ateste proveniența, calitatea și salubritatea acestora;
- o Să prezinte periodic probe din materiile prime și produsele finite la laboratorul D.S.V.S.A. pentru expertizarea calității și salubrității acestora;

- o Produsele să fie identificate prin etichete pe care sunt înscrise mențiuni referitoare la producător, denumirea produsului, data obținerii, condiții de păstrare și după caz orice alte date necesare informării consumatorului. Eticheta se aplică pe ambalajul tradițional, sticlă pentru laptele crud, cutii de plastic sau putini, pentru brânzeturi (modelul se poate obține de la serviciul de specialitate din cadrul D.S.V.S.A. județean).
- o În cazul produselor tradiționale să posede certificatul de atestare prin care acestea sunt înregistrate la Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale.
- o Comercializarea produselor alimentare numai în locuri sau spații autorizate sanitar-veterinar, cu respectarea regulilor de igienă și temperatură în zonele de depozitare și expunere.

MAREA BRITANIE

Producția, prelucrarea, distribuția, comerțul cu amănuntul, ambalarea și etichetarea produselor alimentare sunt reglementate de o multitudine de legi, regulamente, coduri de practică și îndrumare. O mare parte din legislația detaliată privind standardele alimentare provine din Uniunea Europeană.

Legea privind standardele alimentare Nr. 1999 ¹⁰ stabilește obiectivul principal al Food Standards Agency (FSA) de protejare a sănătății publice în ceea ce privește produsele alimentare și funcțiile pe care le va asuma în vederea atingerii acestui obiectiv și oferă FSA competențele necesare pentru a permite acestuia să acționeze în interesul consumatorului la orice etapă a lanțului de producție și furnizare a alimentelor.

Legea privind standardele alimentare Nr. 1999 a înregistrat schimbări semnificative privind siguranța alimentară în Regatul Unit. În special, Uniunea Europeană (UE) a adoptat Regulamentul general privind legislația alimentară (Regulamentul (CE) 178/2002), care a intrat în vigoare în 2005. Acest regulament a creat noi legi privind siguranța alimentară, trasabilitatea, și retragerea produselor. Infrațiunile pentru încălcarea acestor legi au fost puse în aplicare în Marea Britanie prin Regulamentele generale din domeniul alimentar din 2004, care au adus, de asemenea, modificări ale Legii privind siguranța alimentară din 1990. În plus, Legea privind siguranța alimentară din 1990 a fost modificată printr-un amendament privind definiția "produselor alimentare" astfel încât să alinieze la Regulamentul (CE) nr. 178/2002.

"Aliment" înseamnă: "orice substanță sau produs, fie prelucrată, parțial prelucrată sau neprelucrată, destinată a fi sau în mod rezonabil să fie ingerată de oameni." În categoria "Aliment" sunt incluse băuturi, gumă de mestecat și orice substanță, inclusiv apă, încorporată în mod intenționat în produsele alimentare în timpul fabricării, preparării sau tratamentului.

¹⁰ <https://www.food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/fsactguide.pdf>

Majoritatea agricultorilor sunt implicați în activități comerciale alimentare, pe care legea le descrie drept "orice acțiune în cursul căreia se efectuează operațiuni comerciale în ceea ce privește produsele alimentare sau sursele alimentare". În ceea ce privește întreprinderile din sectorul alimentar, exploatațiile agricole fac obiectul procedurilor de îmbunătățire și de închidere menționate la punctele 79-82 din Legea privind standardele alimentare și, în cazul în care agricultorii vând alimente direct consumatorului, acestea vor face obiectul dispozițiilor referitoare la vânzarea produselor alimentare.

Pentru comercializarea produselor alimentare, în Marea Britanie înregistrarea unei întreprinderi se aplică, inclusiv pentru cele de catering care se află la domiciliu și în spații mobile sau temporare, cum ar fi tarabe și camioane. Este necesară înregistrarea sediului la serviciul de sănătate de la autoritatea locală cu cel puțin 28 de zile înainte de deschidere - înregistrarea este gratuită. Dacă există mai multe locații, vor trebui înregistrate toate. Procedura poate fi urmată utilizând serviciul de înregistrare a produselor alimentare pe GOV.UK.

Pentru fabricarea produselor alimentare utilizând produse de origine animală, cum ar fi carnea, peștele, laptele și produsele lactate și iar vânzarea nu este destinată exclusiv publicului, atunci este necesară autorizarea prealabilă din partea autorității locale.

Nu este necesară inspecția sau aprobarea în situația în care vânzarea este destinată direct publicului sau comercianților cu amănuntul, cum ar fi restaurantele, puburile și restaurantele, atâta timp cât: alimentele reprezintă mai puțin de 25% din afacere, nu se comercializează produse din carne de vânat sălbatic, și nu se comercializează alimente în afara regiunii în care este înregistrată afacerea.¹¹

IRLANDA DE NORD

Regulamentul CE 178/2002 privind legislația alimentară este direct aplicabilă și prevede principiile generale privind siguranța alimentară, care includ obligația întreprinderilor din sectorul alimentar de a introduce alimente sigure pe piață, de trasabilitate a alimentelor, de prezentare a produselor alimentare, retragerea produselor alimentare nesigure introduse pe piață privind produsele alimentare și hrana pentru animale importate și exportate din UE respectă legislația alimentară. A se vedea instrucțiunile referitoare la Regulamentul (CE) 178/2002 privind legislația alimentară generală.

Legea privind siguranța alimentară din 1990 (astfel cum a fost modificată) oferă cadrul pentru toată legislația alimentară din Marea Britanie - legislația similară se aplică

¹¹ <https://www.gov.uk/food-premises-approval>

în Irlanda de Nord. Ghidul pentru întreprinderile din sectorul alimentar referitor la Legea privind siguranța alimentară din 1990 oferă toate informațiile necesare.

În Regatul Unit al Marii Britanii și Irlandei de Nord, Regulamentele generale privind produsele alimentare 2004 prevede aplicarea (inclusiv impunerea de sancțiuni) a anumitor dispoziții ale Regulamentului (CE) 178/2002 și a modificat Legea privind siguranța alimentară din 1990 pentru a-l alinia la Regulamentul (CE) 178/2002. Legislația similară se aplică în Irlanda de Nord.

În Anglia, Regulamentul privind siguranța alimentară și igiena (Anglia) 2013 prevede aplicarea (inclusiv impunerea de sancțiuni) a anumitor dispoziții din Regulamentul (CE) nr. 178/2002.

FRANȚA

Alimentele pot prezenta uneori riscuri pentru sănătate dacă condițiile de cultivare, reproducere, producție sau conservare sunt necorespunzătoare.

Reglementările europene și naționale impun obligații operatorilor din sectorul alimentar pentru a asigura siguranța și adecvarea produselor alimentare în toate etapele producției, prelucrării și distribuției acestora.

Art 260 code rural ¹²

Unitățile care procesează, prelucrează, manipulează sau depozitează alimentele de origine animală sau animală destinate consumului uman pot să își comercializeze produsele numai dacă respectă condițiile sanitare și au primit aprobarea sanitară de la autoritatea administrativă.

SPANIA

Dispoziții comunitare cu aplicare directă:

- Regulamentul nr. 853/2004¹³ al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 prin care se stabilesc norme specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală.

¹²<https://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?idArticle=LEGIARTI000006579793&cidTexte=LEGITEXT000006071366&dateTexte=19951231>

¹³ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32004R0853&from=ES>

- Regulamentul 852/2004¹⁴ din 29 aprilie 2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind igiena produselor alimentare

Dispoziții naționale:

- Decretul Regal 1338/2011, din 3 octombrie, care stabilește diferite măsuri de aplicare a dispozițiilor comunitare privind igiena producției și comercializării produselor alimentare¹⁵.
- Decretul Regal 1376/2003, din 7 noiembrie 2003, prin care se stabilesc condițiile sanitare de producție, depozitare și comercializare a cărnii proaspete și a derivatelor acesteia în unitățile de comerț cu amănuntul. (B.O.E., 14.11.2003)¹⁶
- Legea 1/2010 din 1 martie privind reforma Legii 7/1996 din 15 ianuarie privind reglementarea comerțului cu amănuntul. (B.O.E. 2/03/2010)¹⁷

Vânzarea în afara unui sediu comercial permanent:

- Decretul Regal 199/2010, din 26 februarie, care reglementează exercitarea vânzărilor ambulante. (B.O.E. 13.03.2010)¹⁸
 - o Directiva 2006/123/ CE a Parlamentului European și a Consiliului din 12 decembrie 2006 privind serviciile în cadrul pieței interne impune statelor obligația de a elimina toate obstacolele juridice și obstacolele administrative nejustificate în calea libertății de stabilire și de prestare a serviciilor prevăzute la articolele 49 și 56 din Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene (TFE). Încorporarea sa în sistemul juridic spaniol conduce la modificarea Legii nr. 7/1996 din 15 ianuarie privind reglementarea comerțului cu amănuntul și, în mod inevitabil, la reforma dezvoltărilor legislative în consecință, pentru a adapta conținutul acesteia la cerințele actuale și simplificarea procedurilor administrative în acordarea autorizațiilor pentru comerț. Decretul 199/2010 face referire la exercitarea de vânzări ambulante în oricare din următoarele variante: a) Vânzarea pe piețe. b) Vânzarea pe piețe ocazionale sau periodice. c) Vânzarea pe drumurile publice. d) Food truck.

¹⁴ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32004R0852&from=ES>

¹⁵ <http://www.boe.es/boe/dias/2011/10/14/pdfs/BOE-A-2011-16118.pdf>

¹⁶ <http://www.boe.es/boe/dias/2003/11/14/pdfs/A40094-40101.pdf>

¹⁷ <http://www.boe.es/boe/dias/2010/03/02/pdfs/BOE-A-2010-3365.pdf>

¹⁸ <http://www.boe.es/boe/dias/2010/03/13/pdfs/BOE-A-2010-4173.pdf>

GRECIA

În Grecia, cadrul de reglementare pentru produsele alimentare și băuturi se bazează pe regulamentele și directivele UE care sunt puse în aplicare prin intermediul unor legi naționale, deciziile ministeriale și decretele prezidențiale. Agenția Unică pentru Controlul Alimentelor (E.F.E.T.), ca serviciu în dezvoltare dinamic în ceea ce privește responsabilitățile și standardele, este principalul organism de control al produselor alimentare din Grecia.

Actul de reglementare național de bază este Codul alimentelor, băuturilor și produselor de uz curent - "Codul alimentar"¹⁹, introdus în 1971 și modificat permanent sub rezerva evoluțiilor permanente din legislația UE și a dreptului internațional, care conțin dispoziții generale orizontale și verticale specifice produsului.

Alte legi semnificative sunt Decizia ministerială A2-718/ 2014 prin care au fost implementate noile reguli de distribuție și comercializare a produselor și serviciilor, Decizia ministerială 15523/2006 și Regulamentul sanitar 96967/2012, acte de punere în aplicare a pachetului UE privind igiena, precum și Legea 4235/2014 care reglementează măsurile administrative, procedurile și sancțiunile administrative în punerea în aplicare a legislației UE și naționale în sectorul alimentar.

Ca și în alte țări ale UE, igiena alimentară este, de asemenea, un domeniu reglementat în principal prin norme UE obligatorii, direct aplicabile, și anume Regulamentele UE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 și 882/2004. Actele normative naționale, cum ar fi Decizia ministerială 15523/2006 și Decretul prezidențial 79/2007, acesta din urmă referindu-se la normele specifice de igienă pentru produsele alimentare de origine animală, se concentrează în principal pe aspectele administrative, procedurale care rezultă din punerea în aplicare a normelor UE menționate anterior, în special în ceea ce privește cerința de înregistrare și de aprobare pentru operatorii din sectorul alimentar care stabilesc activități în Grecia.

Ghidurile naționale de bună practică elaborate pentru fiecare sector al afacerilor din sectorul alimentar și aprobate oficial de către autoritatea competentă (EΦET sau Ministerul Dezvoltării Rurale și Alimentației) merită luate în considerare pentru a respecta în condiții de siguranță cerințele de igienă. Aceasta se referă în special la aspectele de igienă alimentară care nu sunt reglementate în mod explicit sau specific.

În conformitate cu cea mai recentă lege 4442/2016 pentru un număr mare de operatori din sectorul alimentar, nu există nicio cerință de a obține un o licență de funcționare înainte de a începe activitatea comercială. Activitățile din sectorul alimentar

¹⁹ <https://www.ecolex.org/details/legislation/ministerial-decree-no-110087-codifying-the-provisions-of-the-food-code-lex-faoc106642/>

sunt pur și simplu notificate autorității competente. Controalele oficiale de igienă vor fi efectuate ulterior.

La nivel de reglementare națională, cerințele de igienă alimentară sunt stipulate în special în Regulamentul sanitar Y1γ / Γ.Π / οικ. 96967/2012, în principiu în conformitate cu Regulamentul UE 852/2004.

ESTONIA

Principiile fundamentale care reglementează sectorul alimentar sunt prevăzute în Actul privind alimentele²⁰ și în Regulamentul 178/2002/CE de stabilire a principiilor și cerințele generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare.

Legea privind alimentele prevede cerințele privind manipularea produselor alimentare, auto-verificarea operatorului și supravegherea de stat pentru a asigura siguranța alimentelor și conformitatea produselor alimentare cu alte cerințe.

În conformitate cu Legea privind alimentele, supravegherea de stat asupra alimentelor este exercitată de Comitetul pentru medicină veterinară și alimentară, Inspectoratul pentru protecția sănătății și Comitetul pentru protecția consumatorilor. Funcționarii Direcției fiscale și vamale au, de asemenea, anumite funcții în temeiul Legii privind produsele alimentare. Consiliul de protecție a consumatorilor supraveghează respectarea cerințelor de prezentare a informațiilor și corectitudinea informațiilor prezentate în etapele de vânzare cu amănuntul și de vânzare cu ridicata. Consiliul fiscal și vamal verifică, în anumite cazuri, documentele care însoțesc alimentele de origine non-animală la punctele de frontieră.

În momentul pregătirii și vânzării produselor alimentare într-un magazin, într-o unitate de catering sau într-un eveniment public, trebuie să se depună o notificare la Comitetul pentru medicină veterinară și alimentară. Pe baza sortimentului de produse alimentare vândute, trebuie obținută o licență de activitate de la Comitetul pentru medicină veterinară și alimentară sau o notificare corespunzătoare cu privire la locul de desfășurare a activității. Pentru mai multe informații, consultați site-ul web al Comitetului pentru medicină veterinară și alimentară²¹.

De menționat că la art. 1 alin (2) este specificat domeniul de aplicare al Legii. Prezentul act nu se aplică activităților destinate consumului casnic sau consumului privat prevăzute la articolul 1 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 de stabilire a principiilor generale și a cerințelor de siguranță ale legislației alimentare, de instituire a

²⁰ <https://www.riigiteataja.ee/en/eli/513012015006/consolide>

²¹ <http://www.vet.agri.ee/>

Autorității pentru siguranța alimentară și de stabilire a procedurilor în materie de siguranță alimentară (JO L 031, 01.02.2002, p. 1-24).

Art. 1 alin. 3 din Regulament: Prezentul regulament se aplică tuturor etapelor de producție, prelucrare și distribuire a produselor alimentare și a hranei pentru animale. Nu se aplică producției primare pentru uz casnic sau pentru prepararea, manipularea sau depozitarea la domiciliu a produselor alimentare destinate consumului casnic privat.

Așadar, activitățile care presupun comercializarea produselor alimentare se vor încadra în prevederile și cerințele Legii privind alimentele.

Mai departe, Legea privind Comerțul prevede la seciunea 3, "În sensul prezentei legi, tranzacționarea înseamnă activitatea unei persoane sau a unui organism în cadrul căruia activitățile prevăzute la clauzele 1 (2) 1) -5) din prezentul act (în continuare vânzarea de bunuri sau servicii) și activitatea specificată în clauza 6). (...) alin.2) comerțul cu amănuntul, în care bunurile și serviciile aferente acestor bunuri sunt vândute unui client și unde activitățile conexe pot implica pregătirea și servirea hranei; 3) catering, în cazul în care produsele alimentare sunt vândute împreună cu prepararea și servirea lor sau doar servirea lor pentru consum în incintă. La catering, pot fi vândute mărfuri conexe și pot fi furnizate servicii suplimentare;" [RT I 2008, 8, 58 - intrarea în vigoare 15.05.2008]²²

DANEMARCA

Toți operatorii din sectorul alimentar, inclusiv importatorii de alimente provenind din alte state membre ale UE sau țări terțe și producătorii sau importatorii de materiale care intră în contact cu alimente (FCM) trebuie să fie înregistrați sau aprobați de către Administrația veterinară și alimentară daneză.

Pentru începerea unei afaceri cu produse alimentare, inclusiv importul de alimente din alte state membre ale UE sau din țări terțe sau activități în legătură cu materialele care intră în contact cu alimente (FCM) în Danemarca, compania trebuie să fie înregistrată sau aprobată de către Administrația veterinar - alimentară daneză (DVFA).²³

²² <https://www.riigiteataja.ee/en/eli/523012015011/consolide>

²³ <https://www.foedevarestyrelsen.dk/english/Food/Pages/Registration-or-approval-as-food-business-operator.aspx>

CALIFORNIA

Multe întreprinderi din sectorul alimentar artizanal sunt destinate să fie mici din punct de vedere al cifrei de afaceri. "Operațiunile alimentare în casă" fac referire la o activitate comercială care nu depășește suma din vânzările anuale brute specificată în această subdiviziune, este administrată de un muncitor calificat, nu are mai mult de un angajat cu normă întreagă, inclusiv un membru al familiei sau membru al gospodăriei operatorului în zona înregistrată sau autorizată a unei locuințe private în care locuiește operatorul de alimentație publică și unde produsele alimentare sunt pregătite sau ambalate pentru vânzarea directă sau indirectă către consumatori în conformitate cu prezenta parte. În 2013, întreprinderea nu va avea mai mult de treizeci și cinci de mii de dolari (35.000 dolari) în vânzările anuale brute în anul calendaristic. În 2014, întreprinderea nu va avea mai mult de patruzeci și cinci de mii de dolari (45.000 dolari) în vânzări anuale brute în anul calendaristic. Începând cu anul 2015 și în fiecare an ulterior, întreprinderea nu va avea mai mult de cincizeci de mii de dolari (50.000 dolari) în vânzările anuale brute în anul calendaristic. HEALTH AND SAFETY CODE - HSC DIVISION 104. ENVIRONMENTAL HEALTH [106500 - 119406] (Division 104 added by Stats. 1995, Ch. 415, Sec. 6.) PART 7. CALIFORNIA RETAIL FOOD CODE [113700 - 114437] (Part 7 repealed and added by Stats. 2006, Ch. 23, Sec. 2.)

Este necesară obținerea un permis din partea departamentului de sănătate regional pentru a opera o afacere cu produse alimentare la domiciliu în California. Există două tipuri de permise, unul pentru vânzarea produselor direct clienților sau prin intermediul altor companii locale cum ar fi magazine sau restaurante.

Se poate obține o autorizație de clasă A pentru comercializarea direct către clienții din statul California. Cu permisul de clasă A, se poate vinde în piețe, la festivaluri, de la sedi., sau în alte moduri care permit persoanelor fizice să achiziționeze produse direct. Pentru a obține o autorizație de clasă A, trebuie completată o listă de auto-certificare, fără a exista o inspecție fizică a bucătăriei sau a spațiului de producție.

Certificatul de clasă B este necesar pentru comercializarea indirectă, de exemplu, prin magazine, restaurante sau alte locuri care vor comercializa produsele. În California, este posibilă comercializarea indirectă în afara comitatului doar în situația în care un alt comitat al statului California a agreeat vânzările indirecte de produse alimentare de la domiciliu. Pentru a obține o autorizație de clasă B, bucătăria sau spațiul de producție trebuie să treacă printr-o inspecție fizică anuală.²⁴

²⁴https://leginfo.legislature.ca.gov/faces/codes_displaySection.xhtml?lawCode=HSC§ionNum=113758.&highlight=true&keyword=cottage

Mai multe detalii pot fi consultate accesând pagina cu informații legislative a statului California²⁵, urmărind secțiunea 114365 care menționează cerințele pentru obținerea certificatelor²⁶ și 114365.2²⁷ detaliind alte cerințe privind autorizarea, din Codul de sănătate și siguranță din California.

Assembly Bill 626 California Retail Food Code: microîntreprinderi cu activități ce presupun operațiuni alimentare acasă și comercializare a produselor obținute.

Codul alimentar pentru vânzarea cu amănuntul din California, stabilește standarde uniforme privind sănătatea și igiena pentru unitățile de vânzare cu amănuntul a produselor alimentare, reglementat de către Departamentul de Stat pentru Sănătate Publică și solicită agențiilor locale să aplice aceste prevederile. Legislația existentă definește "cadru privind accesul facil la alimentație artizanală" ca o operațiune care stochează, pregătește, ambalează, servește, vinde sau furnizează în alt mod alimente destinate consumului uman la nivelul comerțului cu amănuntul.

Amendamentul înaintat și aprobat de Senat pe 2 aprilie 2018, AB626²⁸, este un act de modificare a secțiunilor 113789, 114101, 114285, 32513 și 35017 din Codul Alimentar, de modificare a secțiunilor 110460, 111955, 113789 și 114390 la care să se adauge secțiunea 113825 și se adaugă capitolul 11.6 (începând cu secțiunea 114367) la partea 7 din diviziunea 104 din Codul de sănătate și siguranță, referitoare la codul alimentar din California.

RESURSE

-Ghid pentru comercianții de produse artizanale Belgia²⁹

-Cottage food community³⁰

-How to sell online home made food³¹

-Foodsharing economy - illegal and delicious³²

-How do i sell online home made food³³

²⁵ <https://leginfo.legislature.ca.gov/faces/codesTextSearch.xhtml>

²⁶ <http://law.onecle.com/california/health/114365.html>

²⁷ <http://law.onecle.com/california/health/114365.2.html>

²⁸ http://leginfo.legislature.ca.gov/faces/billNavClient.xhtml?bill_id=201720180AB626

²⁹ <https://economie.fgov.be/sites/default/files/Files/Entreprises/guidelines-produits-artisanaux.pdf>

³⁰ <http://forrager.com/groups/laws/forum/>

³¹ <https://www.cardinalcommerce.com/ecommerce/how-to-sell-online/selling-homemade-food-online>

³² <https://www.fastcompany.com/3061498/the-food-sharing-economy-is-delicious-and-illegal-will-it-survive>

³³ <https://www.quora.com/How-do-I-sell-home-made-food-products-online>

-Collaborative Consumption³⁴

- Cookisto este o aplicație online pentru mâncarea de casă. Este o aplicație peer-to-peer cu oferte de la bucătari locali pentru consum colaborativ și partajare online.

- ecwid³⁵ – sell artisanal food online

- Uber of Home Cooking³⁶

- Food From a Stranger's Kitchen³⁷

³⁴ http://lufb.ltu.lv/conference/economic_science_rural/2016/Latvia_ESRD_43_2016-92-98.pdf

³⁵ <https://www.ecwid.com/sell-food-online>

³⁶ <http://www.foodandwine.com/fwx/food/uber-home-cooking-allows-user-buy-and-sell-homemade-meals>

³⁷ <https://www.citylab.com/life/2016/01/the-newest-addition-to-the-sharing-economy-homemade-dishes/424344/>