



GUVERNUL ROMANIEI

ORDONANTA DE URGENTA

privind reglementarea productiei, circulatiei si comercializarii alimentelor

In temeiul art.114 alin.(4) din Constitutie,

Guvernul Romaniei adopta prezenta ordonanta de urgenta:

CAPITOLUL I

Dispozitii generale

Art.1. - (1) Prezenta ordonanta de urgenta stabileste cadrul juridic unitar referitor la producerea, ambalarea, depozitarea, transportul si comercializarea alimentelor, responsabilitatile producatorilor si comercianților de alimente, organizarea controlului oficial al alimentelor si sanctiunile in vederea protejării calității alimentelor.

(2) Aplicarea prevederilor prezentei ordonante de urgenta protejează consumatorii de practici incorecte la fabricarea, depozitarea si comercializarea alimentelor si asigura conditii pentru informarea lor corecta si completa, in conformitate cu reglementările legale privind protectia consumatorilor.

Art.2. - Reglementările prezentei ordonante de urgenta nu se aplica alimentelor produse in gospodării individuale pentru consumul propriu si nici produselor alimentare care sunt in tranzit sau care sunt depozitate temporar, ca bunuri care tranzitează țara, dacă nu reprezintă un pericol pentru sănătatea umană sau pentru mediu.

Art.3. - In sensul prezentei ordonanțe de urgenta, termenii folositi se definesc după cum urmează:

a) *alimente* — produse in stare naturală sau prelucrate, destinate consumului uman, inclusiv apa minerală si guma de mestecat, din care se exclud tutunul, produsele medicinale si substantele narcotice sau psihotrope;

b) *alimente de origine animală* — alimente constând din sau conținând aproape in exclusivitate produse de origine animală;

c) *alimente de origine vegetală* — alimente constând din sau conținând aproape in exclusivitate produse de origine vegetală;

d) *alimente cu destinatie nutritionala speciala* - alimente care, datorita compozitiei lor speciale sau a procesului de prelucrare, sunt in mod clar distincte fata de alimentele destinate consumului normal, au o compozitie corespunzatoare cu scopurile nutritionale pretinse si sunt comercializate intr-o forma care indica

acest obiectiv. Aceste alimente trebuie sa indeplineasca cerintele nutritionale speciale ale anumitor categorii de persoane ale caror procese digestive sau metabolice sunt perturbate, sau ale anumitor categorii de persoane care se afla in conditii fiziologice speciale si care din aceasta cauza sunt capabile sa obtina un beneficiu special ca urmare a consumului controlat de anumite substante din alimente sau pentru sugari ori copii mici sanatosi;

e) *alimente provenite din organisme modificate genetic si/sau organisme modificate genetic* – alimente care contin o combinatie noua de material genetic obtinut prin tehnici de biotehnologie si/sau organisme (orice entitate biologica capabila sa se reproduca sau sa transfere material genetic) in care materialul genetic a fost modificat printr-un proces care nu se intampla natural prin imperechere si/sau recombinare naturala;

f) *ingrediente* — orice substanță, inclusiv aditivii, folosită în producerea sau prepararea alimentelor și prezintă în produsul finit ca atare sau într-o formă modificată;

g) *aditivi alimentari* – orice substanta care in mod normal nu este consumata ca aliment in sine si care nu este utilizata ca ingredient alimentar caracteristic, avand sau nu o valoare nutritiva, prin a carei adaugare intentionata in produsele alimentare in scopuri tehnologice pe parcursul procesului de fabricare, prelucrare, preparare, tratament, ambalare, transport sau depozitare a unor asemenea produse alimentare, devine sau poate deveni ea insasi sau prin derivatii sai, direct sau indirect, o componenta a acestor produse alimentare;

h) *contaminanți alimentari* — orice substanța adaugata fara intentie in alimente, prezenta in acestea ca rezultat al productiei, (inclusiv activitatile privind cresterea plantelor si animalelor si medicina veterinara), al fabricatiei, prelucrarii, prepararii, tratamentelor, impachetarii, ambalarii, transportului sau manipularii acestora sau ca rezultat al contaminarii mediului inconjurator. Materiile straine cum ar fi: fragmentele de insecte, parul de animale, nu sunt incluse in aceasta definitie;

i) *nutrienți si/sau suplimente alimentare* — substanțe nutritive, respectiv protide, lipide, glucide, vitamine, macro- și microelemente minerale și/sau preparate prelucrate sub forma de tablete, capsule, drajeuri, pulberi sau lichide, care au in compozitia lor macro- si micronutrienti si/sau alte substante comestibile, care sunt consumate in cantitati definite, in mod suplimentar fata de aportul alimentar obisnuit;

j) *materiale în contact cu alimentele* — materialele si articolele, care in forma finita, vin în contact cu alimentele sau care sunt in contact cu alimentele si sunt destinate acestui scop;

k) *etichetarea* — orice cuvinte, mărci comerciale, mărci de fabrica, ilustrate sau simbol referitoare la aliment si positionate pe orice ambalaj, document de insotire, nota, eticheta, banderola sau colereta, care insotesc sau se refera la alimentul respectiv;

l) *aliment preambalat* — orice articol unic prezentat, ca atare, consumatorului final sau agentilor economici care prepara si furnizeaza hrana pentru populatie, constituit dintr-un aliment si ambalajul in care acesta a fost introdus, inainte de a fi oferit spre vanzare, ambalaj care acopera produsul in

intregime sau numai partial, in asa fel incat continutul acestuia sa nu poata fi deteriorat fara deschiderea sau modificarea ambalajului;

m) *comercializarea alimentelor* — orice operațiune de vânzare-cumpărare, import-export, al cărei scop este de a oferi alimente unei terțe părți, cu excepția celor destinate, unor cercetări științifice și expertize de laborator;

n) *igiena alimentară* — toate măsurile necesare pentru a asigura protecția, stabilitatea și salubritatea alimentelor, pornind de la cultivare sau creștere, producție sau fabricație, până la consumul final;

o) *material de ambalare* — orice tip de recipiente sau orice material de învelire și acoperire, care protejează alimentul de contaminare și de modificare a calității;

p) *reziduuri pesticide* — orice substanță, inclusiv derivații și metaboliții săi, care în mod natural nu se găsește în alimente, dar care poate fi regăsită ca urmare a încorporării ei în mod conștient sau accidental și care prin depășirea limitelor maxime admise poate constitui factor de risc pentru sănătate și/sau reziduurile pesticidelor și a metabolitelor acestora și produsele de descompunere sau de reacție prezente în sau pe alimentele specifice;

q) *calitatea alimentului* — totalitatea proprietăților întrunite de aliment, care îl fac compatibil cu reglementările specifice;

r) *data durabilității minime* — data stabilită de producător, până la care un aliment își păstrează caracteristicile specifice în condiții de depozitare corespunzătoare, iar pentru produsele care din punct de vedere microbiologic au un grad ridicat de perisabilitate și sunt susceptibile ca după un timp scurt să prezinte un pericol imediat pentru sănătatea consumatorului, "data durabilității minime" este înlocuită cu "data limită de consum";

s) *auxiliari (adjuvanti) tehnologici* --- orice substanță ce nu este consumată ca ingredient alimentar în sine, utilizată intenționat în procesarea materiilor prime, alimentelor sau ingredientelor lor, pentru îndeplinirea unui anumit scop tehnologic în decursul tratării sau procesării și care poate duce la prezenta neintenționată dar de neevitat din punct de vedere tehnic a reziduurilor de substanță sau a derivatelor acesteia în produsul finit, cu mențiunea că aceste reziduuri nu prezintă vreun risc pentru sănătate și nu au vreun efect tehnologic asupra produsului finit.

t) *alimente contrafăcute* — alimente a căror calitate, menționată în declarația de conformitate, standardul sau specificația tehnică de produs și pe etichetă, a fost modificată, intenționat sau nu, într-un mod care ar putea constitui un risc pentru sănătatea consumatorilor, le-ar putea leza interesele sau i-ar informa greșit.

CAPITOLUL II

Condiții generale

Secțiunea I

Unitățile producătoare de alimente

Art.4. - (1) Unitățile în care se produc alimente, ingrediente, aditivi alimentari și auxiliari tehnologici se amplasează numai în acele spații care îndeplinesc condițiile stabilite prin reglementări legale în vigoare.

(2) Alimentele, ingredientele, aditivii alimentari si auxiliarii tehnologici se produc in unitati care indeplinesc conditiile de functionare, stabilite prin reglementarile legale in vigoare.

Secțiunea a 2-a
Conditii de fabricare

Art.5. — La fabricarea alimentelor se utilizeaza numai aditivi si materiale de ambalare sau orice alte materiale care vin in contact cu alimentele, avizate de catre Ministerul Sanatatii si Familiei impreuna cu Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor conform reglementarilor legale in vigoare.

Art.6. — Fabricarea, depozitarea și transportul alimentelor se fac cu respectarea normelor tehnologice, igienico-sanitare și sanitare veterinare, care sa asigure îndeplinirea cerințelor de sănătate publică, de igienă alimentară și de calitate a alimentelor.

Secțiunea a 3-a
Condiții privind personalul

Art.7. — Fabricarea, depozitarea, transportul și comercializarea alimentelor se fac numai de către persoanele care îndeplinesc condițiile de sănătate stabilite prin ordin al ministrului sănătății și familiei și care, pentru operațiunile pe care le execută, intrunesc calificarea necesară și dețin cunoștințe suficiente in domeniul sănătății publice, igienei alimentelor sau igienei muncii, atestate conform reglementărilor legale în vigoare.

Secțiunea a 4-a
Condiții privind compoziția și calitatea alimentelor

Art.8. — (1) Alimentele trebuie să aibă o compozitie care să asigure atât calitatea acestora, cât și sănătatea consumatorilor și să îndeplineasca condițiile de igienă prevăzute de normele legale în vigoare.

(2) Reglementarile privind nivelul de admisibilitate a aditivilor alimentari si a auxiliarilor tehnologici din compozitia alimentelor, precum si igiena alimentelor se stabilesc de catre Ministerul Sanatatii si Familiei, de comun acord cu Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor.

Secțiunea a 5-a
Conditii privind utilizarea aditivilor alimentari

Art.9. — La fabricarea sau manipularea alimentelor destinate comercializării sunt interzise:

- a) utilizarea aditivilor care nu au fost autorizați, fie singuri sau în combinație cu alte substanțe;
- b) utilizarea proceselor tehnologice în vederea obținerii de aditivi neautorizați în produsele alimentare;
- c) utilizarea aditivilor autorizați peste limitele maxime admise.

Art.10. — Se interzice comercializarea alimentelor, dacă acestea au fost fabricate sau manipulate cu încălcarea prevederilor art. 9 , ori, dacă nu sunt compatibile cu alte reglementări legale în vigoare.

Art.11. — Se interzice comercializarea aditivilor sau a schimbătorilor de ioni, a căror utilizare este interzisă la fabricarea sau manipularea alimentelor.

Art.12. — Fac excepție de la prevederile art. 9:

- a) aditivii care au fost îndepărtați din alimente complet sau se regăsesc în produsul care urmează să fie vândut în cantități reziduale, tehnic inevitabile și tehnologic inactive, incapabile să primejduiască sănătatea sau să modifice proprietățile organoleptice ale produsului;
- b) apa distilată sau demineralizată, aerul, azotul sau dioxidul de carbon, pentru situațiile în care acestea nu sunt utilizate ca presurizanți, sau hidrogenul, dacă se folosește la hidrogenarea grasimilor sau la fabricarea alcoolilor.

Art.13. — În vederea protejării intereselor consumatorilor și ținând seama de cerințele tehnologice, nutritionale și dietetice ale alimentelor, Ministerul Agriculturii, Alimentatiei și Padurilor și Ministerul Sanatatii și Familiei sunt abilitate să emită reglementări sau instrucțiuni comune privitoare la:

- a) aprobarea utilizării aditivilor în general sau numai pentru anumite alimente ori pentru anumite scopuri;
- b) specificarea aditivilor admisi și a limitelor maxime pentru aditivi și produsii lor de reacție conținuți în alimente, precum și a condițiilor de puritate pentru aditivi și schimbătorii de ioni;
- c) fabricarea, manipularea și comercializarea aditivilor și schimbătorilor de ioni;
- d) interzicerea sau restricționarea utilizării anumitor aditivi și schimbători de ioni la fabricarea alimentelor;
- e) reactualizarea aditivilor admisi, în funcție de condițiile de folosire și de informațiile științifice.

Sectiunea a 6-a

Conditii privind contaminanții, în general, radiatiile sau utilizarea materialelor radioactive

Art.14. — (1) Ministerul Sănătății și Familiei și Ministerul Agriculturii, Alimentatiei și Padurilor sunt abilitate să adopte reglementări comune privind prezența contaminanților în alimente.

(2) Reglementările trebuie să se bazeze pe principiul ca alimentul care conține un contaminant, într-o cantitate neacceptată din punctul de vedere al sănătății publice, respectiv la un nivel de toxicitate care depășește limitele maxime admise, să nu fie fabricat și distribuit în vederea comercializării.

Art.15. - (1) Tratamentul alimentelor cu radiatii ionizante se face numai:

a) in unitati de iradiere autorizate din punct de vedere al securitatii nucleare de catre Comisia Nationala pentru Controlul Activitatilor Nucleare si din punct de vedere sanitar de catre Ministerul Sanatatii si Familiei;

b) cu asigurarea mijloacelor de protectie si securitate a sanatatii consumatorilor, dupa avizarea produsului de catre Ministerul Sanatatii si Familiei.

(2) Iradierea alimentelor poate fi autorizata doar in cazul in care:

a) este justificata si necesara din punct de vedere tehnologic;

b) nu prezinta riscuri pentru sanatate si este realizata in conditii prevazute de reglementarile legale in vigoare;

c) este in beneficiul consumatorului;

d) nu este utilizata ca inlocuitor al practicilor de igiena si sanatate sau al bunelor practici de fabricatie sau de cultivare.

(3) Iradierea alimentelor poate fi utilizata numai in urmatoarele scopuri:

a) pentru reducerea riscului bolilor provocate de organisme patogene din alimente, prin distrugerea acestora;

b) reducerea procesului de alterare a alimentelor prin distrugerea organismelor daunatoare si stoparea proceselor de deteriorare;

c) reducerea pierderilor alimentare prin maturarea, germinarea sau inoltirea premature;

d) indepartarea din alimente a organismelor daunatoare plantelor sau produselor din plante.

(4) In momentul supunerii iradierii alimentele trebuie sa fie intr-o forma corespunzatoare de salubritate. Utilizarea tratamentului cu radiatii ionizante, ca substituent al practicilor de igiena sau sanatate sau al buneii practici de productie sau de cultivare agricola, este interzisa.

(5) Materialele utilizate la ambalarea alimentelor ce urmeaza a fi iradiate trebuie sa corespunda acestui scop si sa fie avizate de Ministerul Sanatatii si Familiei.

(6) Tratarea prin iradiere nu poate fi utilizata in combinatie cu alte metode de tratare chimice folosite in acelasi scop.

(7) Iradierea poate fi realizata numai prin sursele autorizate de catre Comisia Nationala pentru Controlul Activitatilor Nucleare.

(8) Etichetarea alimentelor tratate cu radiatii ionizante se face prin inscrierea pe etichete a expresiilor "Tratat prin ionizare" sau "Tratat cu radiatii ionizante".

(9) Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor, Ministerul Sanatatii si Familiei si Comisia Nationala pentru Controlul Activitatilor Nucleare sunt abilitate sa emita reglementari comune cu privire la tratarea cu radiatii ionizante a produselor alimentare pentru consum uman.

Secțiunea a 7-a

Conditii privind reziduurile de pesticide si alte produse care se regasesc in alimente

Art.16. — (1) Se interzice comercializarea alimentelor care contin:

a) reziduuri ale substanțelor utilizate pentru protecția plantelor, fertilizatori, așa cum sunt definite în reglementările legale specifice, sau alte produse pentru tratarea plantelor și solului, produse pentru protejarea depozitării ori produsele lor de degradare sau de reacție, peste limitele prevăzute în reglementările legale în vigoare;

b) reziduuri ale substanțelor utilizate pentru protecția plantelor, așa cum sunt definite de reglementările legale specifice, care nu au fost autorizate și care sunt interzise a fi folosite pentru alimente sau pentru materiile lor prime.

(2) Ministerul Sanatatii si Familiei si Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor sunt abilitate sa emita reglementari comune pentru:

a) stabilirea limitelor maxime admise de reziduuri sau alte substanțe în/sau pe alimente;

b) interzicerea comercializării alimentelor al căror conținut în reziduuri sau în alte substanțe depășește limita maximă admisă;

c) stabilirea măsurilor pentru dezinfectarea, decontaminarea și dezinfectarea camerelor sau echipamentelor în care sau cu care au fost fabricate, manipulate sau comercializate alimentele precum și specificarea, interzicerea sau restricționarea utilizării de mijloace, echipamente sau metode, în vederea protejării intereselor consumatorilor.

Secțiunea a 8-a

Condiții privind prezența în alimente a substanțelor active farmacologic

Art.17. — (1) Se interzic fabricarea și comercializarea alimentelor de origine animală, dacă ele conțin reziduuri de substanțe active farmacologic sau produsele lor de metabolism:

a) a căror utilizare a fost interzisă la aceste animale, prin reglementări legale specifice;

b) care depășesc limitele maxime admise de reziduuri de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală, prevăzute de reglementările specifice legale în vigoare;

c) care nu au fost autorizate sau înregistrate ca medicamente pentru tratamentul animalelor sau a caror utilizare a fost interzisă prin alte reglementări legale în vigoare ori care nu sunt autorizate pentru utilizare ca aditivi în hrana animalelor.

(2) În situațiile în care substanțele active farmacologic sunt autorizate și înregistrate ca medicamente ori sunt autorizate ca aditivi în hrana animalelor, se pot fabrica alimente de origine animală, care pot fi comercializate, dacă sunt respectate perioadele de așteptare, stabilite în reglementările specifice legale în vigoare.

(3) Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor și Ministerul Sănătății și Familiei sunt abilitate să emită ordine comune care:

a) să stabilească limitele maxime pentru substanțele farmacologic active și produsele lor de reacție, care nu pot fi depășite în/sau pe alimentele comercializate;

b) să excludă din tratamentul animalelor, în totalitate sau pentru anumite scopuri, acele substanțe farmacologic active, care ar conduce la depășirea conținutului de reziduuri admis în alimentele de origine animală, sau să stabilească perioade de așteptare pentru aceste substanțe și să interzică comercializarea alimentelor care au fost produse cu încălcarea acestor reglementări.

c) să stabilească limitele maxime pentru reziduurile de antibiotice, substanțe medicamentoase, hormoni, substanțe anabolizante, ca rezultat al folosirii acestora în practica zootehnică pentru stimularea creșterii animalelor și în practica sanitară veterinară pentru tratarea animalelor bolnave;

d) să stabilească limitele maxime pentru metalele grele sau alte substanțe nocive, care poluează mediul și care provin în principal din sfera industrială și a transportului;

e) să stabilească limitele maxime pentru microtoxinele care provin din dezvoltarea mușcăiurilor toxigene pe materiile prime sau pe produsele finite.

Secțiunea a 9-a

Condiții privind alimentele cu destinație nutrițională specială, a suplimentelor nutritive, a alimentelor fortificate și a celor modificate genetic

Art.18. — Ministerul Sănătății și Familiei împreună cu Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor sunt abilitate să adopte reglementări pentru specificarea condițiilor de fabricare și manipulare aplicabile alimentelor destinate unor cerințe speciale de nutriție, precum și a condițiilor privind comercializarea acestor produse. Reglementările se vor baza pe principiul comercializării numai a alimentelor destinate unor cerințe speciale de nutriție, care nu sunt periculoase pentru sănătatea publică și pentru care se asigură o informare corespunzătoare a consumatorilor privind proprietățile și caracteristicile acestora.

Art.19. – Se autorizeaza Ministerul Sanatatii si Familiei sa elaboreze legislatia care reglementeaza alimentele cu destinatie nutritionala specifica si alimentele si ingredientele alimentare inedite.

Art.20. – (1) Ministerul Sanatatii si Familiei este abilitat sa emita reglementari privind suplimentele nutritive si fortificarea alimentelor.

(2) Reglementarea trebuie să stabilească reguli privind fortificarea, restaurarea cu nutrienti a alimentelor, precum și reguli privind fabricarea și comercializarea suplimentelor de hrană care conțin nutrienti. Această reglementare trebuie să prevadă doza zilnică recomandată de nutrienți și să asigure consumatorii că alimentele fortificate, restaurate și normalizate cu nutrienți și suplimentele de hrană care conțin nutrienti nu sunt periculoase pentru sănătatea publică.

Art.21. — Ministerul Sănătății si Familiei împreună cu Comisia Națională pentru Statistică au obligatia să verifice anual datele privind nutriția pe diferite segmente ale populației, precum și datele privind securitatea alimentară, pe care trebuie să se bazeze recomandările privind „cosul zilnic al consumatorului” și cantitatea minimă de produse necesare, și să informeze Guvernul asupra concluziilor.

CAPITOLUL III

Condiții privind producția, igiena și ambalarea alimentelor

Secțiunea 1

Responsabilitățile producătorilor de alimente

Art.22. – Producatorii de alimente, persoane fizice sau juridice, vor comercializa numai alimentele care prezinta siguranta, sunt salubre si apte pentru consum.

Art.23. – (1) Producatorii de alimente sunt obligati sa respecte parametrii privind proprietatile organoleptice, fizice, chimice, microbiologice si toxicologice ale alimentelor conform reglementarilor legale in vigoare.

(2) Producătorii de alimente sunt obligați să organizeze și să aplice controlul calității alimentelor, fabricate sau manipulate, în laboratoare proprii sau în laboratoare autorizate.

(3) Fabricarea și comercializarea alimentelor contrafăcute sunt interzise.

Art.24. — Ministerul Agriculturii, Alimentației si Padurilor și Ministerul Sănătății si Familiei adoptă prin ordin comun reglementări, prin care se stabilesc conditiile privind igiena alimentelor și alte cerințe obligatorii privind fabricarea și manipularea alimentelor, precum și procedurile de verificare a conformității cu aceste cerințe.

Art.25. — Reglementările vor stabili prevederi pentru fabricarea și manipularea alimentelor în mod igienic, iar operatorii din industria alimentară trebuie să identifice și să corecteze orice fază critică pentru asigurarea securității alimentare. Aceste reglementări vor stabili prevederi pentru identificarea, implementarea, menținerea și îmbunătățirea procedurilor adecvate ale securității alimentare, prin dezvoltarea sistemului propriu de analiză a riscurilor punctelor critice de control.

Art.26. – (1) Ministerul Sănătății și Familiei împreună cu Ministerul Industriei și Resurselor și Ministerul Agriculturii, Alimentatiei și Padurilor sunt abilitate să adopte reglementări privind materialele care vin în contact cu alimentele.

(2) Reglementările trebuie să includă condiții generale pentru toate materialele care vin în contact cu alimentele și să indice măsuri și proceduri specifice pentru categorii diferite de materiale care vin în contact cu alimentele.

(3) Materialele și obiectele care vin în contact cu alimentele, se produc conform bunelor practici de fabricație astfel încât, în condițiile lor normale și prevăzute de utilizare, să nu transfere constituenți alimentelor în cantități care ar putea periclita sănătatea umană sau care ar putea aduce o schimbare inacceptabilă potrivit legii, în compoziția alimentelor sau o deteriorare a caracteristicilor organoleptice ale acestora.

Art.27. – Ministerul Sănătății și Familiei împreună cu Ministerul Agriculturii, Alimentatiei și Padurilor și Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor sunt abilitate să adopte reglementări privind etichetarea alimentelor.

Art.28. – Etichetarea alimentelor trebuie să ofere consumatorilor informațiile necesare, suficiente, verificabile și ușor de comparat, care să permită acestora să aleagă produsul corespunzător exigențelor și posibilităților lor financiare, să cunoască eventualele riscuri la care ar putea fi supuși, astfel încât să nu fie induși în eroare.

Art.29. – Informațiile de pe etichetele alimentelor trebuie să fie înscrise în limba română, indiferent de țara producătoare, fără a exclude prezentarea lor în alte limbi, să fie vizibile, lizibile și într-un mod care să nu permită ștergerea.

CAPITOLUL IV

Comercializarea alimentelor

Secțiunea 1

Condiții pentru oferirea alimentelor spre vânzare

Art.30. — (1) Alimentele pot fi comercializate numai în spații special amenajate și destinate acestui scop, în condiții de igienă adecvate și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

(2) Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor, Ministerul Sanatatii si Familiei si Ministerul pentru Intreprinderile Mici si Mijlocii și Cooperatie sunt abilitate sa adopte reglementari specifice comune privind comercializarea alimentelor pe pietele organizate sau in afara acestora;

Art.31. — (1) Alimentele oferite spre comercializare trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

a) să fie fabricate, conform prevederilor legale, în scopul protecției sănătății publice, protecției igienei alimentului și protecției calității produsului;

b) să se încadreze în nivelurile maxime admise de contaminare fizică, chimică, microbiologică, toxicologică sau radiologică, stabilite prin reglementări speciale;

c) să fie ambalate, etichetate și marcate conform reglementărilor specifice, iar inscripționarea etichetelor să fie vizibilă, lizibilă și corectă.

Secțiunea a 2-a

Restricții privind comercializarea alimentelor

Art.32. — (1) Se interzice comercializarea alimentelor care:

a) nu sunt însoțite de documente care le atestă originea, proveniența și securitatea;

b) sunt manipulate și comercializate în condiții necorespunzătoare de igienă, care pun în pericol sănătatea consumatorilor;

c) afectează sănătatea consumatorilor prin vânzarea unor produse sau substanțe drept alimente.

(2) Se interzice comercializarea drept alimente a unor produse care le imită, nu sunt alimente și care prezintă riscul de a pune în pericol sănătatea sau securitatea consumatorilor, conform reglementărilor legale în vigoare.

Art.33. — (1) În scopul evitării daunelor asupra sănătății cauzate de alimente, Ministerul Sanatatii si Familiei împreună cu Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor sunt abilitate sa emita reglementari comune pentru:

a) interzicerea sau restrictionarea utilizării anumitor produse, substanțe, obiecte sau procese tehnologice;

b) specificarea utilizării anumitor procese de fabricare sau manipulare a alimentelor;

c) impunerea unor cerințe la fabricarea, manipularea sau comercializarea anumitor alimente;

d) indicarea utilizării avertismentelor, a altor prezentări cu efect de avertizare și precauții de siguranță, pentru anumite substanțe;

- e) interzicerea sau restrictionarea fabricarii sau manipularii anumitor substante daunatoare fiziologic in fabricile de procesare a alimentelor, precum si introducerea lor in astfel de fabrici.

(2) Alimentele care au fost fabricate sau manipulate cu încălcarea prevederilor alin. (1) lit. a) și b) sunt interzise la vânzare.

Sectiunea a 3-a

Măsuri privind protectia consumatorilor împotriva practicilor incorecte

Art.34. – Pentru protejarea consumatorilor impotriva practicilor incorecte si in scopul informarii lor corecte, Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor impreuna cu Ministerul Sanatatii si Familiei si Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorilor sunt abilitate sa emita ordine comune, care sa reglementeze:

- a) informarea privind natura, continutul, originea, fabricantul sau participantul la vanzarea alimentelor;
- b) conditiile privind ambalarea, etichetarea, marcarea si pastrarea alimentelor pana la consumatorul final;
- c) conditiile privind fabricarea, compozitia sau calitatea anumitor alimente, inclusiv a celor cu destinatie speciala;
- d) interzicerea vanzarii alimentelor sub anumite denumiri, informatii sau prezentari care pot induce in eroare si carora nu li se poate face reclama utilizand anumite prezentari grafice sau alte informatii care pot induce in eroare;
- e) interzicerea vanzarii alimentelor care contin substante sau obiecte nealimentare, ambalate separat sau impreuna cu alimentul, in acelasi ambalaj, daca acestea nu sunt necesare pentru prepararea, manipularea sau consumarea alimentului;
- f) interzicerea vanzarii anumitor alimente drept medicamente.

Art.35. – Pentru protejarea intereselor consumatorilor, Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor impreuna cu Ministerul Sanatatii si Familiei si Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorilor sunt abilitate sa emita ordine comune, care sa reglementeze:

- a) conditiile privind autorizarea unitatilor care produc, prelucreaza, depoziteaza, transporta si comercializeaza alimente;
- b) conditiile privind avizarea alimentelor pentru a fi declarate apte pentru consum uman;
- c) conditiile privind controlul unitatilor care produc, prelucreaza, depoziteaza, transporta si comercializeaza alimente.

Secțiunea a 4-a

Dispoziții privind utilizarea alimentelor și a produselor alimentare interzise sau periculoase

Art.36. – Ministerul Sanatatii si Familiei impreuna cu Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor si Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorilor sunt abilitate sa adopte reglementari comune privind retragerea de pe piata, interzicerea comercializarii si modalitatile de distrugere sau de folosire in alte scopuri a alimentelor care prezinta un risc pentru sanatate.

CAPITOLUL V

Controlul oficial al alimentelor

Secțiunea 1

Organizarea controlului oficial al alimentelor

Art.37. – (1) Ministerul Sanatatii si Familiei, Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor si Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorilor sunt abilitate sa adopte reglementari comune privind controlul oficial al alimentelor.

(2) – Controlul oficial al alimentelor urmareste daca unitatile care produc, prelucreaza, depoziteaza, transporta sau comercializeaza alimentele, auxiliarii “adjuvanti” tehnologici, aditivii alimentari, vitaminele, sarurile minerale, oligoelementele si alti aditivi destinati vanzarii ca atare, personalul implicat, obiectele sau materialele care vin in contact cu alimentele in timpul fabricatiei, manipularii sau comercializarii sunt conforme cu reglementarile legale in vigoare, respecta tehnologiile de fabricatie, inclusiv calitatea utilajelor de fabricatie. Scopul principal al controlului oficial al alimentelor este de a asigura ca alimentele destinate pietei interne sau exportului prezinta siguranta, sunt salubre, apte pentru consum.

(3) – Autoritatile competente controleaza alimentele pe intregul lor circuit, de la productie pana la comercializare, conform atributiilor si competentelor legale in vigoare.

Art.38. — (1) Autoritățile competente pentru executarea controlului oficial al alimentelor sunt:

- a) autoritățile sanitare veterinare, fitosanitare și de control tehnologic, desemnate de către Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor;
- b) autoritățile sanitare desemnate de către Ministerul Sănătății si Familiei;
- c) autoritățile pentru protectia consumatorilor desemnate de catre Autoritatea Nationala pentru Protecția Consumatorilor.

(2) Controlul alimentelor se realizează prin inspecțiile efectuate de către inspectorii de stat pentru controlul alimentelor, care au obligația să păstreze secretele de fabricație sau datele pe care le cunosc despre unitățile controlate.

(3) Inspecția cuprinde verificarea materiilor prime, ingredientelor, auxiliarelor tehnologici și altor produse utilizate pentru prepararea și producția alimentelor, produselor semifabricate, produselor finite, metodelor de conservare, condițiilor de amplasare și de igienă a unităților în care alimentele sunt procesate, asigurarea apei potabile, verificarea mijloacelor de transport, a echipamentelor și mijloacelor tehnologice utilizate în procesarea alimentelor, etichetarea, materialele utilizate în contact cu alimentele, mijloacele, procedurile și materialele folosite pentru igienizarea unităților și echipamentelor și îndepărtarea reziduurilor.

(4) În scopul verificării securității și/sau a calității alimentelor prin analize de laborator, inspectorii autorizați să exercite controlul pot preleva probe de alimente, materiale în contact cu alimentele, substanțe utilizate pentru curățenie și orice alte substanțe care pot afecta caracteristicile alimentelor. Analizele trebuie efectuate numai de laboratoarele oficiale ale autorităților competente pentru executarea controlului oficial al alimentelor, iar contravaloarea analizelor efectuate pe probe prelevate, se taxează conform actelor normative în vigoare.

(5) Inspecția cuprinde verificarea persoanelor care lucrează în unitățile care produc, prelucurează, depozitează, transportă sau comercializează alimente, pentru a stabili dacă ele îndeplinesc condițiile de sănătate și igienă.

(6) Inspecția cuprinde verificarea securității și/sau a calității alimentelor prin analize de laborator.

(7) Inspecțiile trebuie efectuate regulat și/sau când se suspectează o neconformitate, prin utilizarea unor mijloace proportionale cu scopul urmărit. Ca regulă generală, inspecțiile vor fi efectuate fără avertisment prealabil.

(8) Inspecția poate fi suplimentată dacă este cazul, cu interviuri cu conducerea unității inspectate și cu persoanele ce lucrează pentru această unitate, citirea valorilor înregistrate cu instrumentele de măsură instalate de unitatea respectivă și inspecții realizate cu propriile instrumente, asupra măsurătorilor realizate cu instrumentele instalate de unitatea respectivă.

(9) Autoritățile competente pentru executarea controlului oficial al alimentelor desemnate de către Ministerul Agriculturii, Alimentatiei și Padurilor, de către Ministerul Sănătății și Familiei și de către Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor sunt abilitate să emită ordine comune care să reglementeze:

a) dreptul tuturor celor care au făcut subiectul inspecției să ceară și altă opinie, fără a exclude dreptul de a contesta modalitatea în care inspecția a fost realizată, conform reglementărilor legale în vigoare;

b) procedura de prelevare și testare a esanțioanelor, inclusiv prevederile ce reglementează procedura de contraexpertiză.

Secțiunea a 2-a

Drepturile și îndatoririle inspectorilor de stat pentru controlul alimentelor

Art.39. — (1) Inspectiile sunt efectuate de către inspectorii autorizați ai autorităților de stat, stabilite la art.38 alin. (1) lit. a)—c), conform competențelor specifice.

(2) Inspectorii sunt autorizați să facă copii de pe materialele și documentele care se află în posesia celor inspectați sau referințe despre acestea.

(3) Inspectorii sunt obligați să păstreze secretul profesional și să nu divulge unei terte părți secretele comerciale sau alte informații confidențiale ori particulare, obținute în timpul sau în legătură cu inspecția, dacă nu li se cere să facă aceasta de către o autoritate judecătorească sau de către partea inspectată.

(4) Inspectorii care descoperă sau suspectează neconformarea cu prevederile prezentei ordonante de urgență sau cu alte acte normative în vigoare vor lua măsuri în conformitate cu prevederile acestora.

(5) Inspectorii de stat pot solicita pe timpul controlului, după caz, protecția personală și sprijinul organelor de poliție.

Secțiunea a 3-a

Măsuri dispuse de autoritățile competente

Art.40. — (1) Autoritatea desemnată pentru controlul alimentelor, în toate cazurile în care constată nerespectarea prevederilor prezentei ordonante de urgență sau ale altor acte normative în vigoare, este împuternicită:

a) să interzică funcționarea unităților care produc, prelucrează, depozitează, transportă sau comercializează alimente, precum și folosirea unor materii prime, aditivi, adjuvanți, materiale de ambalare, echipamente, ustensile, utilaje și substanțe de decontaminare;

b) să declare alimentele ca fiind improprii consumului sau necorespunzătoare calitativ, să limiteze sau să interzică utilizarea și comercializarea acestora, să le dirijeze pentru consum condiționat pentru utilizarea sau comercializarea în alte scopuri și să ordone distrugerea lor în conformitate cu reglementările legale în vigoare;

c) să retragă autorizația de funcționare a unităților producătoare și de comercializare a alimentelor;

d) să sesizeze organele de cercetare penală, în cazul în care faptele constatate pot constitui infracțiuni;

e) să interzică temporar comercializarea loturilor de alimente suspecte sub aspect calitativ. Detinatorul alimentelor interzise temporar de la comercializare, trebuie să asigure condiții de păstrare și conservare adecvate, până la clarificarea situației acestora.

(2) Autoritatea desemnată pentru controlul alimentelor poate aplica amenzi pentru contravenții, în conformitate cu prevederile reglementărilor legale în vigoare.

Secțiunea a 4-a

Sanctiuni

Art.41. – Incalcarea prevederilor legale in vigoare privind alimentele atrage raspunderea civila, contraventionala sau penala, dupa caz.

Art.42. – Fabricarea de alimente falsificate sau contrafacute constituie infractiune si se pedepseste potrivit Codului penal.

Art.43. – Faptele care constituie contraventii si valoarea amenzilor aplicate se stabilesc in conformitate cu prevederile actelor normative in vigoare.

CAPITOLUL VI

Dispozitii finale

Art.44. – Pe data intrării in vigoare a prezentei ordonante de urgenta, se abroga Ordonanta Guvernului nr.113/1999 privind reglementarea productiei, circulatiei si comercializarii alimentelor, publicata in Monitorul Oficial al Romaniei, Partea I, nr.430 din 31 august 1999.



Contrasemnează:

**Ministrul agriculturii,
alimentației și pădurilor**

Ilie Sârbu

Ministrul sănătății și familiei

Daniela Bartoș

**Autoritatea Națională
pentru Protecția Consumatorilor**

Secretar de stat

Rovana Plumb

București, 21 iunie 2001
Nr. 97