

# ORDONANȚĂ DE URGENȚĂ nr. 97 din 21 iunie 2001 (\*\*republicată\*\*)

privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor\*\*)

EMITENT • **GUVERNUL**

Publicat în **MONITORUL OFICIAL nr. 168 din 5 martie 2008**

Data intrării în vigoare **05-03-2008**

Formă consolidată valabilă la data 14-03-2015

Prezenta formă consolidată este valabilă începând cu data de 14-03-2015 până la data de 26-09-2026

**Atenție, se afisează forma consolidată a ORDONANȚĂ DE URGENȚĂ nr. 97 din 21 iunie 2001(Republicata 1) din Monitorul Oficial nr.168 din 05-03-2008**

-----  
Notă CTCE

\*) Notă CTCE:

Forma actualizată a acestui act normativ la data de 14 Martie 2015 este realizată de către Departamentul juridic din cadrul S.C. "Centrul Teritorial de Calcul Electronic" S.A. Piatra-Neamț prin includerea tuturor modificărilor și completărilor aduse de către [LEGEA nr. 187 din 24 octombrie 2012](#); [LEGEA nr. 33 din 9 martie 2015](#).

Conținutul acestui act aparține exclusiv S.C. Centrul Teritorial de Calcul Electronic S.A. Piatra-Neamț și nu este un document cu caracter oficial, fiind destinat pentru informarea utilizatorilor.

\*\*) Republicată în temeiul [art. V lit. d\) din titlul III "Dispoziții finale" al Legii nr. 363/2007](#) privind combaterea practicilor incorecte ale comercianților în relația cu consumatorii și armonizarea reglementărilor cu legislația europeană privind protecția consumatorilor, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 899 din 28 decembrie 2007, dându-se textelor o nouă numerotare.

[Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 97/2001](#) privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor a fost publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 349 din 29 iunie 2001 și a fost aprobată cu modificări și completări prin [Legea nr. 57/2002](#), publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 73 din 31 ianuarie 2002.

## Capitolul I Dispoziții generale

### Articolul 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.

**(2)** Aplicarea prevederilor prezentei ordonanțe de urgență protejează consumatorii de practici incorecte în fabricarea, depozitarea și comercializarea alimentelor și asigură condiții pentru informarea lor corectă și completă, în conformitate cu reglementările legale privind protecția consumatorilor.

### Articolul 2

Reglementările prezentei ordonanțe de urgență nu se aplică alimentelor produse în gospodării individuale pentru consumul propriu și nici produselor alimentare care sunt în tranzit sau care sunt depozitate temporar, ca bunuri care tranzitează țara, dacă nu reprezintă un pericol pentru sănătatea umană sau pentru mediu.

### Articolul 3

În sensul prezentei ordonanțe de urgență, termenii folosiți se definesc după cum urmează:

- 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;
- b)** alimente de origine animală - alimente constând în sau conținând aproape în exclusivitate produse de origine animală;
- c)** alimente de origine vegetală - alimente constând în sau conținând aproape în exclusivitate produse de origine vegetală;
- d)** alimente cu destinație nutrițională specială - alimente care datorită compoziției lor speciale sau procesului de prelucrare sunt în mod clar distincte de alimentele destinate consumului normal, au o compoziție corespunzătoare cu scopurile nutriționale pretinse și sunt comercializate într-o formă care indică acest obiectiv. Aceste alimente

trebuie să îndeplinească cerințele nutriționale speciale ale anumitor categorii de persoane ale căror procese digestive sau metabolice sunt perturbate ori ale anumitor categorii de persoane care se află în condiții fiziologice speciale și care din această cauză pot să obțină un beneficiu special ca urmare a consumului controlat de anumite substanțe din alimente sau pentru sugari ori copii mici sănătoși;

**e)** alimente provenite din organisme modificate genetic și/sau organisme modificate genetic - alimente care conțin o combinație nouă de material genetic obținut prin tehnici de biotehnologie și/sau organisme (orice entitate biologică capabilă să se reproducă sau să transfere material genetic) în care materialul genetic a fost modificat printr-un proces care nu are loc în mod natural prin împerechere și/sau recombinare naturală;

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

**g)** aditivi alimentari - orice substanță care în mod normal nu este consumată ca aliment în sine și care nu este utilizată ca ingredient alimentar caracteristic, având sau neavând o valoare nutritivă, care, adăugată intenționat în produsele alimentare în scopuri tehnologice pe parcursul procesului de fabricare, prelucrare, preparare, tratament, ambalare, transport sau depozitare a unor asemenea produse alimentare, devine sau poate deveni ea însăși ori prin derivații săi, direct sau indirect, o componentă a acestor produse alimentare;

**h)** contaminanți alimentari - orice substanță adăugată neintenționat în alimente, prezentă în acestea ca rezultat al producției (inclusiv activitățile privind creșterea plantelor și animalelor și medicina veterinară), al fabricației, prelucrării, preparării, tratamentelor, împachetării, ambalării, transportului sau manipulării acestora sau ca rezultat al contaminării mediului înconjurător. Materiile străine, cum ar fi fragmentele de insecte, părul de animale, nu sunt incluse în această definiție;

**i)** nutrienți și/sau suplimente alimentare - substanțe nutritive, respectiv protide, lipide, glucide, vitamine, macro- și microelemente minerale și/sau preparate prelucrate sub formă de tablete, capsule, drajeuri, pulberi sau lichide care au în compoziția lor macro- și micronutrienți și/sau alte substanțe comestibile, care sunt consumate în cantități definite, în mod suplimentar față de aportul alimentar obișnuit;

**j)** materiale în contact cu alimentele - materialele și articolele care în formă finită vin în contact cu alimentele sau care sunt în contact cu alimentele și sunt destinate acestui scop;

**k)** etichetarea - orice cuvinte, mărci comerciale, mărci de fabrică, ilustrate sau simboluri referitoare la aliment și poziționate pe orice ambalaj, document de însoțire, notă, etichetă, banderolă sau colerată, care însoțesc sau se referă la alimentul respectiv;

**l)** aliment preambalat - orice articol unic prezentat ca atare consumatorului final sau operatorilor economici care prepară și furnizează hrană pentru populație, constituit dintr-un aliment și ambalajul în care acesta a fost introdus înainte de a fi oferit spre vânzare, ambalaj care acoperă produsul în întregime sau numai parțial, astfel încât conținutul acestuia să nu poată fi deteriorat fără 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;

**m)** igienă alimentară - toate măsurile necesare pentru a se asigura protecția, stabilitatea și salubritatea alimentelor, pornindu-se de la cultivare sau creștere, producție ori fabricație până la consumul final;

**o)** material de ambalare - orice tip de recipient sau orice material de învelire și acoperire, care protejează alimentul de contaminare și de modificarea 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 ale metabilitelor acestora și produsele de descompunere sau de reacție prezente în/pe alimentele specifice;

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

**r)** data limită de consum - data stabilită de producător 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 și va fi precedată de mențiunea "Expiră la data de ...", indicându-se în ordine ziua, luna și anul, în formă necodificată;

**s)** data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care un aliment își păstrează caracteristicile specifice în condiții de depozitare corespunzătoare și va fi precedată de mențiunea "A se consuma, de preferință, înainte de ...", dacă în dată este inclusă și ziua, sau "A se consuma, de preferință, până la sfârșitul ...", dacă se indică luna și anul sau numai anul;

**t)** auxiliari (adjuvanți) tehnologici - orice substanță care 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 cursul tratării sau procesării și care poate duce la prezența 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;

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

**v)** alimente și ingrediente alimentare inedite - alimente și ingrediente alimentare care nu au mai fost utilizate până în prezent în consumul uman.

## **Capitolul II**

### **Condiții generale**

#### **Secțiunea 1**

#### **Unitățile producătoare de alimente**

##### **Articolul 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 reglementările legale în vigoare.

**(2)** Alimentele, ingredientele, aditivii alimentari și auxiliarii tehnologici se produc în unități care îndeplinesc condițiile de funcționare stabilite prin reglementările legale în vigoare.

#### **Secțiunea a 2-a**

#### **Condiții de fabricare**

##### **Articolul 5**

La fabricarea alimentelor se utilizează numai aditivi și materiale de ambalare sau orice alte materiale care vin în contact cu alimentele, avizate de Ministerul Sănătății Publice împreună cu Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, conform reglementărilor legale în vigoare.

##### **Articolul 6**

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

#### **Secțiunea a 3-a**

#### **Condiții privind personalul**

##### **Articolul 7**

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

#### **Secțiunea a 4-a**

#### **Condiții privind compoziția și calitatea alimentelor**

##### **Articolul 8**

**(1)** Alimentele trebuie să aibă o compoziție care să asigure atât calitatea acestora, cât și sănătatea consumatorilor și să îndeplinească condițiile de igienă prevăzute de normele legale în vigoare.

**(2)** Reglementările privind nivelul de admisibilitate a aditivilor alimentari și a auxiliarelor tehnologici din compoziția alimentelor, precum și igiena alimentelor se stabilesc de Ministerul Sănătății Publice, de comun acord cu Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale.

#### **Secțiunea a 5-a**

#### **Condiții privind utilizarea aditivilor alimentari**

##### **Articolul 9**

La fabricarea sau la manipularea alimentelor destinate comercializării sunt interzise:

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

##### **Articolul 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.

## Articolul 11

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

## Articolul 12

Fac excepție de la prevederile art. 9:

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

## Articolul 13

În vederea protejării intereselor consumatorilor și ținându-se seama de cerințele tehnologice, nutriționale și dietetice ale alimentelor, Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale și Ministerul Sănătății Publice sunt abilitate să emită reglementări sau instrucțiuni comune referitoare la:

- a)** aprobarea utilizării aditivilor în general sau numai pentru anumite alimente ori pentru anumite scopuri;
- b)** specificarea aditivilor admiși și a limitelor maxime pentru aditivi și produșii 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 a schimbătorilor de ioni;
- d)** interzicerea sau restricționarea utilizării anumitor aditivi și schimbători de ioni la fabricarea alimentelor;
- e)** reactualizarea aditivilor admiși, în funcție de condițiile de folosire și de informațiile științifice.

## Secțiunea a 6-a

### Condiții privind contaminanții în general, radiațiile sau utilizarea materialelor radioactive

## Articolul 14

- (1)** Ministerul Sănătății Publice și Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale sunt abilitate să adopte reglementări comune privind prezența contaminanților în alimente.
- (2)** Reglementările trebuie să se bazeze pe principiul conform căruia alimentul care conține un contaminant într-o cantitate neacceptată din punct 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.

## Articolul 15

- (1)** Tratamentul alimentelor cu radiații ionizante se face numai:
  - a)** în unități de iradiere autorizate din punct de vedere al securității nucleare de către Comisia Națională pentru Controlul Activităților Nucleare și din punct de vedere sanitar, de către Ministerul Sănătății Publice;
  - b)** cu asigurarea mijloacelor de protecție și de securitate a sănătății consumatorilor, după avizarea produsului de Ministerul Sănătății Publice.
- (2)** Iradierea alimentelor poate fi autorizată doar în cazul în care:
  - a)** este justificată și necesară din punct de vedere tehnologic;
  - b)** nu prezintă riscuri pentru sănătate și este realizată în condițiile prevăzute de reglementările legale în vigoare;
  - c)** este în beneficiul consumatorului;
  - d)** nu este utilizată ca înlocuitor al practicilor de igienă și sănătate sau al bunelor practici de fabricație ori de cultivare.
- (3)** Iradierea alimentelor poate fi utilizată numai în următoarele 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 dăunătoare și stoparea proceselor de deteriorare;
  - c)** reducerea pierderilor alimentare prin maturarea, germinarea sau încolțirea prematură;
  - d)** îndepărtarea din alimente a organismelor dăunătoare plantelor sau produselor din plante.
- (4)** În momentul supunerii la iradiere alimentele trebuie să fie într-o formă corespunzătoare de salubritate. Utilizarea tratamentului cu radiații ionizante ca substituent al practicilor de igienă sau sănătate ori al bunei practici de producție sau de cultivare agricolă este interzisă.
- (5)** Materialele utilizate la ambalarea alimentelor ce urmează să fie iradiate trebuie să corespundă acestui scop și să fie avizate de Ministerul Sănătății Publice.
- (6)** Tratarea prin iradiere nu poate fi utilizată în combinație cu alte metode chimice de tratare folosite în același scop.
- (7)** Iradierea poate fi realizată numai prin sursele autorizate de Comisia Națională pentru Controlul Activităților Nucleare.

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

(9) Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, Ministerul Sănătății Publice și Comisia Națională pentru Controlul Activităților Nucleare sunt abilitate să emită reglementări comune cu privire la tratarea cu radiații ionizante a produselor alimentare pentru consumul uman.

## **Secțiunea a 7-a**

### **Condiții privind reziduurile de pesticide și alte produse care se regăsesc în alimente**

#### **Articolul 16**

(1) Se interzice comercializarea alimentelor care conțin:

a) reziduuri ale substanțelor utilizate pentru protecția plantelor, fertilizatori, astfel 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, astfel cum sunt definite în reglementările legale specifice, care nu au fost autorizate și care sunt interzise să fie folosite pentru alimente sau pentru materiile lor prime.

(2) Ministerul Sănătății Publice și Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale sunt abilitate să emită reglementări comune pentru:

a) stabilirea limitelor maxime admise de reziduuri sau de alte substanțe în/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 dezinfestarea camerelor sau a echipamentelor în care ori cu care au fost fabricate, manipulate sau comercializate alimentele, precum și specificarea, interzicerea sau restricționarea utilizării de mijloace, echipamente ori metode, în vederea protejării intereselor consumatorilor.

## **Secțiunea a 8-a**

### **Condiții privind prezența în alimente a substanțelor active farmacologic**

#### **Articolul 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 căror 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 și Dezvoltării Rurale și Ministerul Sănătății Publice 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/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 toxinele care provin din dezvoltarea mușcăturilor toxigene pe materiile prime sau pe produsele finite.

## **Secțiunea a 9-a**

### **Condiții privind alimentele cu destinație nutrițională specială, suplimentele nutritive, alimentele fortificate și cele modificate genetic**

#### **Articolul 18**

Ministerul Sănătății Publice împreună cu Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale 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.

#### **Articolul 19**

Se autorizează Ministerul Sănătății Publice să elaboreze legislația care reglementează alimentele cu destinație nutrițională specifică și alimentele și ingredientele alimentare inedite.

#### **Articolul 20**

(1) Ministerul Sănătății Publice este abilitat să emită reglementări privind suplimentele nutritive și fortificarea alimentelor.

(2) Reglementarea trebuie să stabilească reguli privind fortificarea, restaurarea cu nutrienți a alimentelor, precum și reguli privind fabricarea și comercializarea suplimentelor de hrană care conțin nutrienți. Această reglementare trebuie să prevadă doza zilnică recomandată de nutrienți.

#### **Articolul 21**

Ministerul Sănătății Publice, Ministerul Muncii, Familiei și Egalității de Șanse, împreună cu Institutul Național de Statistică, au obligația să verifice trimestrial datele privind nutriția pe diferite segmente ale populației, precum și datele privind securitatea alimentară, pe care trebuie să se bazeze recomandările privind coșul minim de consum zilnic, respectiv cantitatea minimă de produse necesare, și să informeze Guvernul asupra concluziilor.

## **Capitolul III**

### **Condiții privind producția, igiena și ambalarea alimentelor. Responsabilitățile producătorilor de alimente**

#### **Articolul 22**

Producătorii de alimente, persoane fizice sau juridice, vor comercializa numai alimentele care prezintă siguranță, sunt salubre și apte pentru consum.

#### **Articolul 23**

(1) Producătorii de alimente sunt obligați să respecte parametrii privind proprietățile organoleptice, fizice, chimice, microbiologice și toxicologice ale alimentelor conform reglementărilor legale în 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.

#### **Articolul 24**

Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale și Ministerul Sănătății Publice adoptă prin ordin comun reglementări prin care se stabilesc condițiile privind igiena alimentelor și alte cerințe obligatorii privind fabricarea și manipularea alimentelor, precum și procedurile de verificare a conformității cu aceste cerințe.

#### **Articolul 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.

#### **Articolul 26**

(1) Ministerul Sănătății Publice împreună cu Ministerul Economiei și Finanțelor și cu Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale 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 alimentelor constituenți 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.

#### Articolul 27

Ministerul Sănătății Publice împreună cu Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale și cu Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor sunt abilitate să adopte reglementări privind etichetarea alimentelor.

#### Articolul 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.

#### Articolul 29

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

## Capitolul IV Comercializarea alimentelor

### Secțiunea 1

#### Condiții pentru oferirea alimentelor spre vânzare

##### Articolul 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 și Dezvoltării Rurale, Ministerul Sănătății Publice și Ministerul pentru Întreprinderile Mici și Mijlocii, Comerț, Turism și Profesii Libere sunt abilitate să adopte reglementări specifice comune privind comercializarea alimentelor pe piețele organizate sau în afara acestora.

##### Articolul 31

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

##### Articolul 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.
- d) au data-limită de consum și/sau data durabilității minime depășite.

-----  
Lit. d) a alin. (1) al art. 32 a fost introdusă de [art. II din LEGEA nr. 33 din 9 martie 2015](#) publicată în MONITORUL OFICIAL nr. 170 din 11 martie 2015.

(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.

##### Articolul 33

(1) În scopul evitării daunelor asupra sănătății cauzate de alimente Ministerul Sănătății Publice împreună cu Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale sunt abilitate să emită reglementări comune pentru:

- a) interzicerea sau restricționarea utilizării anumitor produse, substanțe, obiecte ori 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 restricționarea fabricării ori manipulării anumitor substanțe dăunătoare din punct de vedere fiziologic în fabricile de procesare a alimentelor, precum și introducerea lor în astfel de fabrici.

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

### **Secțiunea a 3-a**

#### **Măsuri privind protecția consumatorilor împotriva practicilor incorecte**

##### **Articolul 34**

Pentru protejarea consumatorilor împotriva practicilor incorecte și în scopul informării lor corecte Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale împreună cu Ministerul Sănătății Publice și cu Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor sunt abilitate să emită ordine comune care să reglementeze:

- a) informarea privind natura, conținutul, originea, fabricantul sau participantul la vânzarea alimentelor;
- b) condițiile privind ambalarea, etichetarea, marcarea și păstrarea alimentelor până la consumatorul final;
- c) condițiile privind fabricarea, respectiv calitatea materiilor prime și a ingredientelor folosite în producerea sau la prepararea alimentelor, operațiunile tehnologice obligatorii pentru fiecare categorie de alimente, compoziția sau calitatea anumitor alimente, inclusiv a celor cu destinație specială;
- d) interzicerea vânzării alimentelor sub anumite denumiri, informații sau prezentări care pot induce în eroare, precum și interzicerea publicității produselor pentru care se utilizează anumite prezentări grafice sau alte informații care pot induce în eroare;
- e) interzicerea vânzării alimentelor care conțin substanțe sau obiecte nealimentare, ambalate separat sau împreună cu alimentul, în același ambalaj, dacă acestea nu sunt necesare pentru prepararea, manipularea sau consumarea alimentului;
- f) interzicerea vânzării anumitor alimente drept medicamente.

##### **Articolul 35**

Pentru protejarea intereselor consumatorilor Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale împreună cu Ministerul Sănătății Publice și cu Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor sunt abilitate să emită ordine comune care să reglementeze:

- a) condițiile privind autorizarea unităților care produc, prelucrează, depozitează, transportă și comercializează alimente;
- b) condițiile privind avizarea alimentelor pentru a fi declarate apte pentru consumul uman;
- c) condițiile privind controlul unităților care produc, prelucrează, depozitează, transportă și comercializează alimente.

### **Secțiunea a 4-a**

#### **Dispoziții privind utilizarea alimentelor și a produselor alimentare interzise sau periculoase**

##### **Articolul 36**

Ministerul Sănătății Publice împreună cu Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale și cu Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor sunt abilitate să adopte reglementări comune privind retragerea de pe piață, interzicerea comercializării și modalitățile de distrugere sau de folosire în alte scopuri a alimentelor care prezintă un risc pentru sănătate.

## **Capitolul V**

### **Controlul oficial al alimentelor**

#### **Secțiunea 1**

##### **Organizarea controlului oficial al alimentelor**

##### **Articolul 37**

(1) Ministerul Sănătății Publice, Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale și Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor sunt abilitate să adopte reglementări comune privind controlul oficial al alimentelor.

(2) Controlul oficial al alimentelor urmărește dacă unitățile care produc, prelucrează, depozitează, transportă sau comercializează alimentele, auxiliarii "adjuvanți" tehnologici, aditivi alimentari, vitaminele, sărurile minerale, oligoelementele și alți aditivi destinați vânzării ca atare, personalul implicat, obiectele sau materialele care vin în contact cu alimentele în timpul fabricației, manipulării sau comercializării sunt conforme cu reglementările legale în vigoare, respectă tehnologiile de fabricație, inclusiv calitatea utilajelor de fabricație. Scopul principal al controlului oficial al alimentelor este de a asigura că alimentele destinate pieței interne sau exportului prezintă siguranță, sunt salubre și apte pentru consum.

**(3)** Autoritățile competente controlează alimentele pe întregul lor circuit, de la producere până la comercializare, conform atribuțiilor și competențelor legale în vigoare.

#### **Articolul 38**

**(1)** Autoritățile competente pentru executarea controlului oficial al alimentelor sunt:

- a)** autoritățile sanitare veterinare, fitosanitare și de control tehnologic, desemnate de Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale;
- b)** autoritățile sanitare desemnate de Ministerul Sănătății Publice;
- c)** autoritățile pentru protecția consumatorilor desemnate de Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor.

**(2)** Controlul alimentelor se realizează prin inspecțiile efectuate de către inspectorii de stat pentru controlul alimentelor stabilite la alin. (1), care au obligația să păstreze secretele de fabricație sau datele pe care le cunosc despre unitățile controlate.

**(3)** Inspecția cuprinde verificarea materiilor prime, ingredientelor, auxiliarilor tehnologici și a 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 probele prelevate se taxează conform actelor normative în vigoare.

**(5)** Inspecția cuprinde verificarea persoanelor care lucrează în unitățile care produc, prelucrează, 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 atunci când se suspectează o neconformitate, prin utilizarea unor mijloace proporționale 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 care lucrează pentru această unitate, cu citirea valorilor înregistrate cu instrumentele de măsură instalate de unitatea respectivă și cu 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 Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, de Ministerul Sănătății Publice și de 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 eșantioanelor, inclusiv prevederile ce reglementează procedura de contraexpertiză.

### **Secțiunea a 2-a**

#### **Drepturile și îndatoririle inspectorilor de stat pentru controlul alimentelor**

#### **Articolul 39**

**(1)** Inspecțiile sunt efectuate de inspectorii autorizați ai autorităților 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 terțe 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 ordonanțe 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**

#### Articolul 40

(1) Autoritatea desemnată pentru controlul alimentelor, în toate cazurile în care constată nerespectarea prevederilor prezentei ordonanțe 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 din punct de vedere 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. Deținătorul alimentelor interzise temporar de la comercializare trebuie să asigure condiții de păstrare și de 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

#### Articolul 41

Încălcarea prevederilor legale în vigoare, inclusiv cele prevăzute în ordinele emise de ministerele abilitate potrivit prevederilor prezentei reglementări privind alimentele, atrage răspunderea civilă, contravențională sau penală, după caz.

#### Articolul 42

Abrogat.

Art. 42 a fost abrogat de [art. 96 din LEGEA nr. 187 din 24 octombrie 2012](#) publicată în MONITORUL OFICIAL nr. 757 din 12 noiembrie 2012.

#### Articolul 43

Faptele care constituie contravenții și valoarea amenzilor aplicate se stabilesc în conformitate cu prevederile actelor normative în vigoare.

### Capitolul VI Dispoziții finale

#### Articolul 44

Pe data intrării în vigoare a prezentei ordonanțe de urgență se abrogă [Ordonanța Guvernului nr. 113/1999](#) privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 430 din 31 august 1999.