ORDONANŢA DE URGENŢĂ nr. 97 din 21 iunie 2001

privind reglementarea producţiei, circulaţiei şi comercializării alimentelor

EMITENT • **GUVERNUL**

Publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 349 din 29 iunie 2001

Data intrării în vigoare 29-06-2001

În temeiul prevederilor art. 114 alin. (4) din Constituţia României,
Guvernul României adopta prezenta ordonanţă de urgenţă.

Capitolul 1
Dispoziţii generale

Articolul 1

(1) Prezenta ordonanţă de urgenţă stabileşte cadrul juridic unitar referitor la producerea, ambalarea, depozitarea, transportul şi comercializarea alimentelor, responsabilităţile producătorilor şi comercianţilor de alimente, organizarea controlului oficial al alimentelor şi sancţiunile în vederea protejării calităţii alimentelor.

(2) Aplicarea prevederilor prezentei ordonanţe de urgenţă protejeaza consumatorii de practici incorecte în fabricarea, depozitarea şi comercializarea alimentelor şi asigura condiţii pentru informarea lor corecta şi completa, în conformitate cu reglementările legale privind protecţia consumatorilor.

Articolul 2

Reglementările prezentei ordonanţe de urgenţă nu se aplică alimentelor produse în gospodării individuale pentru consumul propriu şi nici produselor alimentare care sunt în tranzit sau care sunt depozitate temporar, ca bunuri care tranziteaza ţara, dacă nu reprezintă un pericol pentru sănătatea umană sau pentru mediu.

Articolul 3

În sensul prezentei ordonanţe de urgenţă, termenii folosiţi se definesc după cum urmează:

a) alimente - produse în stare naturala sau prelucrate, destinate consumului uman, inclusiv apa minerala şi guma de mestecat, din care se exclud tutunul, produsele medicinale şi substantele narcotice sau psihotrope;

b) alimente de origine animala - alimente constând în sau conţinând aproape în exclusivitate produse de origine animala;

c) alimente de origine vegetala - alimente constând în sau conţinând aproape în exclusivitate produse de origine vegetala;

d) alimente cu destinaţie nutritionala specială - alimente care datorită compoziţiei lor speciale sau procesului de prelucrare sunt în mod clar distincte de alimentele destinate consumului normal, au o compoziţie corespunzătoare cu scopurile nutritionale pretinse şi sunt comercializate într-o formă care indica acest obiectiv. Aceste alimente trebuie să îndeplinească cerinţele nutritionale speciale ale anumitor categorii de persoane ale căror procese digestive sau metabolice sunt perturbate ori ale anumitor categorii de persoane care se afla în condiţii fiziologice speciale şi care din aceasta cauza pot să obţină un beneficiu special ca urmare a consumului controlat de anumite substanţe din alimente sau pentru sugari ori copii mici sanatosi;

e) alimente provenite din organisme modificate genetic şi/sau organisme modificate genetic - alimente care conţin o combinaţie noua de material genetic obţinut prin tehnici de biotehnologie şi/sau organisme (orice entitate biologica capabilă să se reproduca sau sa transfere material genetic) în care materialul genetic a fost modificat printr-un proces care nu are loc în mod natural prin imperechere şi/sau recombinare naturala;

f) ingrediente - orice substanţa, inclusiv aditivii, folosită în producerea sau la prepararea alimentelor şi prezenta în produsul finit ca atare sau într-o formă modificată;

g) aditivi alimentari - orice substanţa care în mod normal nu este consumată ca aliment în sine şi care nu este utilizata ca ingredient alimentar caracteristic, având sau neavând o valoare nutritiva, care, adăugată intentionat 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 însăşi ori prin derivatii săi, direct sau indirect, o componenta a acestor produse alimentare;

h) contaminanti alimentari - orice substanţa adăugată neintentionat în alimente, prezenta în acestea ca rezultat al producţiei (inclusiv activităţile privind creşterea plantelor şi animalelor şi medicina veterinara), al fabricaţiei, prelucrării, preparării, tratamentelor, impachetarii, ambalarii, transportului sau manipulării acestora sau ca rezultat al contaminarii mediului înconjurător. Materiile străine, cum ar fi fragmentele de insecte, parul de animale, nu sunt incluse în aceasta definiţie;

i) nutrienti şi/sau suplimente alimentare - substanţe nutritive, respectiv protide, lipide, glucide, vitamine, macro- şi microelemente minerale şi/sau preparate prelucrate sub forma de tablete, capsule, drajeuri, pulberi sau lichide care au în compozitia lor macro- şi micronutrienti şi/sau alte substanţe comestibile, care sunt consumate în cantităţi definite, în mod suplimentar faţă de aportul alimentar obişnuit;

j) materiale în contact cu alimentele - materialele şi articolele care în forma finita vin în contact cu alimentele sau care sunt în contact cu alimentele şi sunt destinate acestui scop;

k) etichetarea - orice cuvinte, mărci comerciale, mărci de fabrica, ilustrate sau simboluri referitoare la aliment şi pozitionate pe orice ambalaj, document de însoţire, nota, eticheta, banderola sau colereta, care însoţesc sau se referă la alimentul respectiv;

l) aliment preambalat - orice articol unic prezentat ca atare consumatorului final sau agenţilor economici care prepara şi furnizează hrana pentru populaţie, constituit dintr-un aliment şi ambalajul în care acesta a fost introdus înainte de a fi oferit spre vânzare, ambalaj care acoperă produsul în întregime sau numai parţial, astfel încât conţinutul acestuia sa nu poată fi deteriorat fără deschiderea sau modificarea ambalajului;

m) comercializarea alimentelor - orice operaţiune de vânzare-cumpărare, import-export, al carei scop este de a oferi alimente unei terţe părţi, cu excepţia celor destinate unor cercetări ştiinţifice şi expertize de laborator;

n) igiena alimentara - toate măsurile necesare pentru a se asigura protecţia, stabilitatea şi salubritatea alimentelor, pornindu-se de la cultivare sau creştere, producţie ori fabricaţie până la consumul final;

o) material de ambalare - orice tip de recipient sau orice material de invelire şi acoperire, care protejeaza alimentul de contaminare şi de modificarea calităţii;

p) reziduuri pesticide - orice substanţa, inclusiv derivatii şi metabolitii săi, care în mod natural nu se găseşte în alimente, dar care poate fi regasita ca urmare a incorporarii ei în mod constient sau accidental şi care prin depăşirea limitelor maxime admise poate constitui factor de risc pentru sănătate, şi/sau reziduurile pesticidelor şi ale metabolitelor acestora şi produsele de descompunere sau de reactie prezente în/pe alimentele specifice;

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

r) data durabilitatii minimale - data stabilită de producător până la care un aliment îşi păstrează caracteristicile specifice în condiţii de depozitare corespunzătoare, iar pentru produsele care din punct de vedere microbiologic au un grad ridicat de perisabilitate şi sunt susceptibile ca după un timp scurt să prezinte un pericol imediat pentru sănătatea consumatorului, data durabilitatii minimale este înlocuită cu data limita de consum;

s) auxiliari (adjuvanti) tehnologici - orice substanţa care nu este consumată ca ingredient alimentar în sine, utilizata intentionat în procesarea materiilor prime, alimentelor sau ingredientelor lor, pentru îndeplinirea unui anumit scop tehnologic în cursul tratarii sau procesarii şi care poate duce la prezenta neintentionata, dar de neevitat din punct de vedere tehnic, a reziduurilor de substanţa sau a derivatelor acesteia în produsul finit, cu menţiunea ca aceste reziduuri nu prezintă vreun risc pentru sănătate şi nu au vreun efect tehnologic asupra produsului finit;

t) alimente contrafăcute - alimente a căror calitate, menţionată în declaraţia de conformitate, în standardul sau specificăţia tehnica de produs şi pe eticheta, a fost modificată, intentionat sau neintentionat, într-un mod care ar putea constitui un risc pentru sănătatea consumatorilor, care le-ar putea leza interesele sau i-ar informa greşit.

Capitolul 2
Condiţii generale

Secţiunea 1
Unităţile producătoare de alimente

Articolul 4

(1) Unităţile în care se produc alimente, ingrediente, aditivi alimentari şi auxiliari tehnologici se amplaseaza numai în acele spaţii care îndeplinesc condiţiile stabilite prin reglementările legale în vigoare.

(2) Alimentele, ingredientele, aditivii alimentari şi auxiliarii tehnologici se produc în unităţi care îndeplinesc condiţiile de funcţionare stabilite prin reglementările legale în vigoare.

Secţiunea a 2-a
Condiţii de fabricare

Articolul 5

La fabricarea alimentelor se utilizează numai aditivi şi materiale de ambalare sau orice alte materiale care vin în contact cu alimentele, avizate de Ministerul Sănătăţii şi Familiei împreună cu Ministerul Agriculturii, Alimentaţiei şi Pădurilor, conform reglementărilor legale în vigoare.

Articolul 6

Fabricarea, depozitarea şi transportul alimentelor se fac cu respectarea normelor tehnologice, igienico-sanitare şi sanitare veterinare, care să asigure îndeplinirea cerinţelor de sănătate publică, de igiena alimentara şi de calitate a alimentelor.

Secţiunea a 3-a
Condiţii privind personalul

Articolul 7

Fabricarea, depozitarea, transportul şi comercializarea alimentelor se fac numai de către persoanele care îndeplinesc condiţiile de sănătate stabilite prin ordin al ministrului sănătăţii şi familiei şi care, pentru operaţiunile pe care le executa, întrunesc calificarea necesară şi deţin cunoştinţe suficiente în domeniul sănătăţii publice, al igienei alimentelor sau igienei muncii, atestate conform reglementărilor legale în vigoare.

Secţiunea a 4-a
Condiţii privind compozitia şi calitatea alimentelor

Articolul 8

(1) Alimentele trebuie să aibă o compoziţie care să asigure atât calitatea acestora, cat şi sănătatea consumatorilor şi sa îndeplinească condiţiile de igiena prevăzute de normele legale în vigoare.

(2) Reglementările privind nivelul de admisibilitate a aditivilor alimentari şi a auxiliarilor tehnologici din compozitia alimentelor, precum şi igiena alimentelor se stabilesc de Ministerul Sănătăţii şi Familiei, de comun acord cu Ministerul Agriculturii, Alimentaţiei şi Pădurilor.

Secţiunea a 5-a
Condiţii privind utilizarea aditivilor alimentari

Articolul 9

La fabricarea sau la manipularea alimentelor destinate comercializării sunt interzise:

a) utilizarea aditivilor care nu au fost autorizaţi, fie singuri, fie în combinaţie cu alte substanţe;

b) utilizarea proceselor tehnologice în vederea obţinerii de aditivi neautorizati în produsele alimentare;

c) utilizarea peste limitele maxime admise a aditivilor autorizaţi.

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 schimbatorilor de ioni a căror utilizare este interzisă la fabricarea sau la manipularea alimentelor.

Articolul 12

Fac excepţie de la prevederile art. 9:

a) aditivii care au fost îndepărtaţi din alimente complet sau care se regăsesc în produsul ce urmează să fie vândut în cantităţi reziduale, tehnic inevitabile şi tehnologic inactive, care nu pun în pericol sănătatea sau nu modifica proprietăţile organoleptice ale produsului;

b) apa distilata sau demineralizata, aerul, azotul ori dioxidul de carbon, pentru situaţiile în care acestea nu sunt utilizate ca presurizanti, sau hidrogenul, dacă se foloseşte la hidrogenarea grasimilor sau la fabricarea alcoolilor.

Articolul 13

În vederea protejării intereselor consumatorilor şi ţinându-se seama de cerinţele tehnologice, nutritionale şi dietetice ale alimentelor, Ministerul Agriculturii, Alimentaţiei şi Pădurilor şi Ministerul Sănătăţii şi Familiei sunt abilitate sa emita reglementări sau instrucţiuni comune referitoare la:

a) aprobarea utilizării aditivilor în general sau numai pentru anumite alimente ori pentru anumite scopuri;

b) specificarea aditivilor admişi şi a limitelor maxime pentru aditivi şi produsii lor de reactie continuti în alimente, precum şi a condiţiilor de puritate pentru aditivi şi schimbatorii de ioni;

c) fabricarea, manipularea şi comercializarea aditivilor şi a schimbatorilor de ioni;

d) interzicerea sau restrictionarea utilizării anumitor aditivi şi schimbatori de ioni la fabricarea alimentelor;

e) reactualizarea aditivilor admişi, în funcţie de condiţiile de folosire şi de informaţiile ştiinţifice.

Secţiunea a 6-a
Condiţii privind contaminantii în general, radiatiile sau utilizarea materialelor radioactive

Articolul 14

(1) Ministerul Sănătăţii şi Familiei şi Ministerul Agriculturii, Alimentaţiei şi Pădurilor sunt abilitate sa adopte reglementări comune privind prezenta contaminantilor în alimente.

(2) Reglementările trebuie să se bazeze pe principiul conform căruia alimentul care conţine un contaminant într-o cantitate neacceptata din punct de vedere al sănătăţii publice, respectiv la un nivel de toxicitate care depăşeşte limitele maxime admise, sa nu fie fabricat şi distribuit în vederea comercializării.

Articolul 15

(1) Tratamentul alimentelor cu radiatii ionizante se face numai:

a) în unităţi de iradiere autorizate din punct de vedere al securităţii nucleare de către Comisia Naţionala pentru Controlul Activităţilor Nucleare şi din punct de vedere sanitar, de către Ministerul Sănătăţii şi Familiei;

b) cu asigurarea mijloacelor de protecţie şi de securitate a sănătăţii consumatorilor, după avizarea produsului de Ministerul Sănătăţii şi Familiei.

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

a) este justificată şi necesară din punct de vedere tehnologic;

b) nu prezintă riscuri pentru sănătate şi este realizată în condiţiile prevăzute de reglementările legale în vigoare;

c) este în beneficiul consumatorului;

d) nu este utilizata ca înlocuitor al practicilor de igiena şi sănătate sau al bunelor practici de fabricaţie ori de cultivare.

(3) Iradierea alimentelor poate fi utilizata numai în următoarele scopuri:

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

b) reducerea procesului de alterare a alimentelor prin distrugerea organismelor dăunătoare şi stoparea proceselor de deteriorare;

c) reducerea pierderilor alimentare prin maturarea, germinarea sau incoltirea prematura;

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 radiatii ionizante ca substituent al practicilor de igiena sau sănătate ori al bunei practici de producţie sau de cultivare agricolă este interzisă.

(5) Materialele utilizate la ambalarea alimentelor ce urmează să fie iradiate trebuie să corespundă acestui scop şi să fie avizate de Ministerul Sănătăţii şi Familiei.

(6) Tratarea prin iradiere nu poate fi utilizata în combinaţie cu alte metode chimice de tratare folosite în acelaşi scop.

(7) Iradierea poate fi realizată numai prin sursele autorizate de Comisia Naţionala pentru Controlul Activităţilor Nucleare.

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

(9) Ministerul Agriculturii, Alimentaţiei şi Pădurilor, Ministerul Sănătăţii şi Familiei şi Comisia Naţionala pentru Controlul Activităţilor Nucleare sunt abilitate sa emita reglementări comune cu privire la tratarea cu radiatii ionizante a produselor alimentare pentru consumul uman.

Secţiunea a 7-a
Condiţii privind reziduurile de pesticide şi alte produse care se regăsesc în alimente

Articolul 16

(1) Se interzice comercializarea alimentelor care conţin:

a) reziduuri ale substanţelor utilizate pentru protecţia plantelor, fertilizatori, astfel cum sunt definite în reglementările legale specifice, sau alte produse pentru tratarea plantelor şi solului, produse pentru protejarea depozitarii ori produsele lor de degradare sau de reactie, peste limitele prevăzute în reglementările legale în vigoare;

b) reziduuri ale substanţelor utilizate pentru protecţia plantelor, astfel cum sunt definite în reglementările legale specifice, care nu au fost autorizate şi care sunt interzise să fie folosite pentru alimente sau pentru materiile lor prime.

(2) Ministerul Sănătăţii şi Familiei şi Ministerul Agriculturii, Alimentaţiei şi Pădurilor sunt abilitate sa emita reglementări comune pentru:

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

b) interzicerea comercializării alimentelor al căror conţinut în reziduuri sau în alte substanţe depăşeşte limita maxima admisă;

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

Secţiunea a 8-a
Condiţii privind prezenta în alimente a substanţelor active farmacologic

Articolul 17

(1) Se interzic fabricarea şi comercializarea alimentelor de origine animala, dacă ele conţin reziduuri de substanţe active farmacologic sau produsele lor de metabolism:

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

b) care depăşesc limitele maxime admise de reziduuri de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animala, 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 situaţiile în care substantele active farmacologic sunt autorizate şi înregistrate ca medicamente ori sunt autorizate ca aditivi în hrana animalelor, se pot fabrica alimente de origine animala, care pot fi comercializate dacă sunt respectate perioadele de asteptare stabilite în reglementările specifice legale în vigoare.

(3) Ministerul Agriculturii, Alimentaţiei şi Pădurilor şi Ministerul Sănătăţii şi Familiei sunt abilitate sa emita ordine comune care:

a) sa stabilească limitele maxime pentru substantele farmacologic active şi produsele lor de reactie, care nu pot fi depăşite în/pe alimentele comercializate;

b) sa excludă din tratamentul animalelor, în totalitate sau pentru anumite scopuri, acele substanţe farmacologic active care ar conduce la depăşirea conţinutului de reziduuri admis în alimentele de origine animala sau sa stabilească perioade de asteptare pentru aceste substanţe şi sa interzică comercializarea alimentelor care au fost produse cu încălcarea acestor reglementări;

c) sa stabilească limitele maxime pentru reziduurile de antibiotice, substanţe medicamentoase, hormoni, substanţe anabolizante, ca rezultat al folosirii acestora în practica zootehnica pentru stimularea creşterii animalelor şi în practica sanitară veterinara pentru tratarea animalelor bolnave;

d) sa stabilească limitele maxime pentru metalele grele sau alte substanţe nocive care polueaza mediul şi care provin în principal din sfera industriala şi a transportului;

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

Secţiunea a 9-a
Condiţii privind alimentele cu destinaţie nutritionala specială, suplimentele nutritive, alimentele fortificate şi cele modificate genetic

Articolul 18

Ministerul Sănătăţii şi Familiei împreună cu Ministerul Agriculturii, Alimentaţiei şi Pădurilor sunt abilitate sa adopte reglementări pentru specificarea condiţiilor de fabricare şi manipulare aplicabile alimentelor destinate unor cerinţe speciale de nutriţie, precum şi a condiţiilor privind comercializarea acestor produse. Reglementările se vor baza pe principiul comercializării numai a alimentelor destinate unor cerinţe speciale de nutriţie, care nu sunt periculoase pentru sănătatea publică şi pentru care se asigura o informare corespunzătoare a consumatorilor privind proprietăţile şi caracteristicile acestora.

Articolul 19

Se autorizeaza Ministerul Sănătăţii şi Familiei sa elaboreze legislaţia care reglementează alimentele cu destinaţie nutritionala specifică şi alimentele şi ingredientele alimentare inedite.

Articolul 20

(1) Ministerul Sănătăţii şi Familiei este abilitat sa emita reglementări privind suplimentele nutritive şi fortificarea alimentelor.

(2) Reglementările trebuie să stabilească reguli privind fortificarea, restaurarea cu nutrienti a alimentelor, precum şi reguli privind fabricarea şi comercializarea suplimentelor de hrana care conţin nutrienti. Aceste reglementări trebuie să prevadă doza zilnica de nutrienti recomandată şi să asigure consumatorii ca alimentele fortificate, restaurate şi normalizate cu nutrienti şi suplimentele de hrana care conţin nutrienti nu sunt periculoase pentru sănătatea publică.

Articolul 21

Ministerul Sănătăţii şi Familiei împreună cu Institutul Naţional de Statistica au obligaţia sa verifice anual datele privind nutritia pe diferite segmente ale populaţiei, precum şi datele privind securitatea alimentara, pe care trebuie să se bazeze recomandările privind "cosul zilnic al consumatorului" şi cantitatea minima de produse necesare, şi sa informeze Guvernul asupra concluziilor.

Capitolul 3
Condiţii privind producţia, igiena şi ambalarea alimentelor

Responsabilităţile producătorilor de alimente

Articolul 22
Producătorii de alimente, persoane fizice sau juridice, vor comercializa numai alimentele care prezintă siguranţa, sunt salubre şi apte pentru consum.

Articolul 23
(1) Producătorii de alimente sunt obligaţi să respecte parametrii privind proprietăţile organoleptice, fizice, chimice, microbiologice şi toxicologice ale alimentelor conform reglementărilor legale în vigoare.
(2) Producătorii de alimente sunt obligaţi sa organizeze şi să aplice controlul calităţii alimentelor, fabricate sau manipulate, în laboratoare proprii sau în laboratoare autorizate.
(3) Fabricarea şi comercializarea alimentelor contrafăcute sunt interzise.

Articolul 24
Ministerul Agriculturi, Alimentaţiei şi Pădurilor şi Ministerul Sănătăţii şi Familiei adopta prin ordin comun reglementări prin care se stabilesc condiţiile privind igiena alimentelor şi alte cerinţe obligatorii privind fabricarea şi manipularea alimentelor, precum şi procedurile de verificare a conformitatii cu aceste cerinţe.

Articolul 25
Reglementările vor stabili prevederi pentru fabricarea şi manipularea alimentelor în mod igienic, iar operatorii din industria alimentara trebuie să identifice şi sa corecteze orice faza critica, pentru asigurarea securităţii alimentare. Aceste reglementări vor stabili prevederi pentru identificarea, implementarea, menţinerea şi îmbunătăţirea procedurilor adecvate ale securităţii alimentare, prin dezvoltarea sistemului propriu de analiza a riscurilor punctelor critice de control.

Articolul 26
(1) Ministerul Sănătăţii şi Familiei împreună cu Ministerul Industriei şi Resurselor şi cu Ministerul Agriculturii, Alimentaţiei şi Pădurilor sunt abilitate sa adopte reglementări privind materialele care vin în contact cu alimentele.
(2) Reglementările trebuie să includă condiţii generale pentru toate materialele care vin în contact cu alimentele şi sa indice măsuri şi proceduri specifice pentru categorii diferite de materiale care vin în contact cu alimentele.
(3) Materialele şi obiectele care vin în contact cu alimentele se produc conform bunelor practici de fabricaţie, astfel încât, în condiţiile lor normale şi prevăzute de utilizare, sa nu transfere alimentelor constituenti în cantităţi care ar putea periclita sănătatea umană sau care ar putea aduce o schimbare inacceptabila, potrivit legii, în compozitia alimentelor sau o deteriorare a caracteristicilor organoleptice ale acestora.

Articolul 27
Ministerul Sănătăţii şi Familiei împreună cu Ministerul Agriculturii, Alimentaţiei şi Pădurilor şi cu Autoritatea Naţionala pentru Protecţia Consumatorilor sunt abilitate sa adopte reglementări privind etichetarea alimentelor.

Articolul 28
Etichetarea alimentelor trebuie să ofere consumatorilor informaţiile necesare, suficiente, verificabile şi uşor de comparat, care să permită acestora sa aleagă produsul corespunzător exigenţelor şi posibilităţilor lor financiare, sa cunoască eventualele riscuri la care ar putea fi supuşi, astfel încât sa nu fie indusi în eroare.

Articolul 29
Informaţiile de pe etichetele alimentelor trebuie să fie înscrise în limba română, indiferent de ţara producătoare, fără a se exclude prezentarea lor în alte limbi, să fie vizibile, lizibile şi inscriptionate într-un mod care să nu permită ştergerea lor.

Capitolul 4
Comercializarea alimentelor

Secţiunea 1
Condiţii pentru oferirea alimentelor spre vânzare

Articolul 30
(1) Alimentele pot fi comercializate numai în spaţii special amenajate şi destinate acestui scop, în condiţii de igiena adecvate şi cu respectarea prevederilor legale în vigoare.
(2) Ministerul Agriculturii, Alimentaţiei şi Pădurilor, Ministerul Sănătăţii şi Familiei şi Ministerul pentru Întreprinderile Mici şi Mijlocii şi Cooperatie sunt abilitate sa adopte reglementări specifice comune privind comercializarea alimentelor pe pieţele organizate sau în afară acestora.

Articolul 31

Alimentele oferite spre comercializare trebuie să îndeplinească următoarele condiţii:

a) să fie fabricate conform prevederilor legale, în scopul protecţiei sănătăţii publice, protecţiei igienei alimentului şi protecţiei calităţii produsului;

b) să se încadreze în nivelurile maxime admise de contaminare fizica, chimica, microbiologica, toxicologica sau radiologica, stabilite prin reglementări speciale;

c) să fie ambalate, etichetate şi marcate conform reglementărilor specifice, iar inscriptionarea etichetelor să fie vizibila, lizibila şi corecta.

Secţiunea a 2-a
Restrictii privind comercializarea alimentelor

Articolul 32

(1) Se interzice comercializarea alimentelor care:

a) nu sunt însoţite de documente care le atesta originea, provenienţă şi securitatea;

b) sunt manipulate şi comercializate în condiţii necorespunzătoare de igiena, care pun în pericol sănătatea consumatorilor;

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

(2) Se interzice comercializarea drept alimente a unor produse care le imita, nu sunt alimente şi 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 sănătăţii cauzate de alimente Ministerul Sănătăţii şi Familiei împreună cu Ministerul Agriculturii, Alimentaţiei şi Pădurilor sunt abilitate sa emita reglementări comune pentru:

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

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

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

d) indicarea utilizării avertismentelor, a altor prezentări cu efect de avertizare şi precautii de siguranţă pentru anumite substanţe;

e) interzicerea sau restrictionarea fabricării ori manipulării anumitor substanţe dăunătoare din punct de vedere fiziologic în fabricile de procesare a alimentelor, precum şi introducerea lor în astfel de fabrici.

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

Secţiunea a 3-a
Măsuri privind protecţia consumatorilor împotriva practicilor incorecte

Articolul 34

Pentru protejarea consumatorilor împotriva practicilor incorecte şi în scopul informării lor corecte Ministerul Agriculturii, Alimentaţiei şi Pădurilor împreună cu Ministerul Sănătăţii şi Familiei şi cu Autoritatea Naţionala pentru Protecţia Consumatorilor sunt abilitate sa emita ordine comune care să reglementeze:

a) informarea privind natura, conţinutul, originea, fabricantul sau participantul la vânzarea alimentelor;

b) condiţiile privind ambalarea, etichetarea, marcarea şi păstrarea alimentelor până la consumatorul final;

c) condiţiile privind fabricarea, compozitia sau calitatea anumitor alimente, inclusiv a celor cu destinaţie specială;

d) interzicerea vânzării alimentelor sub anumite denumiri, informaţii sau prezentări care pot induce în eroare şi cărora nu li se poate face reclama utilizându-se anumite prezentări grafice sau alte informaţii care pot induce în eroare;

e) interzicerea vânzării alimentelor care conţin substanţe sau obiecte nealimentare, ambalate separat sau împreună cu alimentul, în acelaşi 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, Alimentaţiei şi Pădurilor împreună cu Ministerul Sănătăţii şi Familiei şi cu Autoritatea Naţionala pentru Protecţia Consumatorilor sunt abilitate sa emita ordine comune care să reglementeze:

a) condiţiile privind autorizarea unităţilor care produc, prelucreaza, depozitează, transporta şi comercializează alimente;

b) condiţiile privind avizarea alimentelor pentru a fi declarate apte pentru consumul uman;

c) condiţiile privind controlul unităţilor care produc, prelucreaza, depozitează, transporta şi comercializează alimente.

Secţiunea a 4-a

Dispoziţii privind utilizarea alimentelor şi a produselor alimentare interzise sau periculoase

Articolul 36

Ministerul Sănătăţii şi Familiei împreună cu Ministerul Agriculturii, Alimentaţiei şi Pădurilor şi cu Autoritatea Naţionala pentru Protecţia Consumatorilor sunt abilitate sa adopte reglementări comune privind retragerea de pe piaţa, interzicerea comercializării şi modalităţile de distrugere sau de folosire în alte scopuri a alimentelor care prezintă un risc pentru sănătate.

Capitolul 5
Controlul oficial al alimentelor

Secţiunea 1
Organizarea controlului oficial al alimentelor

Articolul 37

(1) Ministerul Sănătăţii şi Familiei, Ministerul Agriculturii, Alimentaţiei şi Pădurilor şi Autoritatea Naţionala pentru Protecţia Consumatorilor sunt abilitate sa adopte reglementări comune privind controlul oficial al alimentelor.

(2) Controlul oficial al alimentelor urmăreşte dacă unităţile care produc, prelucreaza, depozitează, transporta sau comercializează alimentele, auxiliarii "adjuvanti" tehnologici, aditivii alimentari, vitaminele, sarurile minerale, oligoelementele şi alţi aditivi destinaţi vânzării ca atare, personalul implicat, obiectele sau materialele care vin în contact cu alimentele în timpul fabricaţiei, manipulării sau comercializării sunt conforme cu reglementările legale în vigoare, respecta tehnologiile de fabricaţie, inclusiv calitatea utilajelor de fabricaţie. Scopul principal al controlului oficial al alimentelor este de a asigura ca alimentele destinate pieţei interne sau exportului prezintă siguranţa, sunt salubre şi apte pentru consum.

(3) Autorităţile competente controlează alimentele pe întregul lor circuit, de la producere până la comercializare, conform atribuţiilor şi competentelor legale în vigoare.

Articolul 38

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

a) autorităţile sanitare veterinare, fitosanitare şi de control tehnologic, desemnate de Ministerul Agriculturii, Alimentaţiei şi Pădurilor;

b) autorităţile sanitare desemnate de Ministerul Sănătăţii şi Familiei;

c) autorităţile pentru protecţia consumatorilor desemnate de Autoritatea Naţionala pentru Protecţia Consumatorilor.

(2) Controlul alimentelor se realizează prin inspecţiile efectuate de inspectorii de stat pentru controlul alimentelor, care au obligaţia sa păstreze secretele de fabricaţie sau datele pe care le cunosc despre unităţile controlate.

(3) Inspecţia cuprinde verificarea materiilor prime, ingredientelor, auxiliarilor tehnologici şi a altor produse utilizate pentru prepararea şi producţia alimentelor, produselor semifabricate, produselor finite, metodelor de conservare, condiţiilor de amplasare şi de igiena a unităţilor în care alimentele sunt procesate, asigurarea apei potabile, verificarea mijloacelor de transport, a echipamentelor şi mijloacelor tehnologice utilizate în procesarea alimentelor, etichetarea, materialele utilizate în contact cu alimentele, mijloacele, procedurile şi materialele folosite pentru igienizarea unităţilor şi echipamentelor şi îndepărtarea reziduurilor.

(4) În scopul verificării securităţii şi/sau a calităţii alimentelor prin analize de laborator, inspectorii autorizaţi sa exercite controlul pot preleva probe de alimente, materiale în contact cu alimentele, substanţe utilizate pentru curăţenie şi orice alte substanţe care pot afecta caracteristicile alimentelor. Analizele trebuie efectuate numai de laboratoarele oficiale ale autorităţilor competente pentru executarea controlului oficial al alimentelor, iar contravaloarea analizelor efectuate pe probele prelevate se taxeaza conform actelor normative în vigoare.

(5) Inspecţia cuprinde verificarea persoanelor care lucrează în unităţile care produc, prelucreaza, depozitează, transporta sau comercializează alimente, pentru a stabili dacă ele îndeplinesc condiţiile de sănătate şi igiena.

(6) Inspecţia cuprinde verificarea securităţii şi/sau a calităţii alimentelor prin analize de laborator.

(7) Inspecţiile trebuie efectuate regulat şi/sau atunci când se suspecteaza o neconformitate, prin utilizarea unor mijloace proporţionale cu scopul urmărit. Ca regula generală, inspecţiile vor fi efectuate fără avertisment prealabil.

(8) Inspecţia poate fi suplimentata, dacă este cazul, cu interviuri cu conducerea unităţii inspectate şi cu persoanele care lucrează pentru aceasta unitate, cu citirea valorilor înregistrate cu instrumentele de măsura instalate de unitatea respectiva şi cu inspecţii realizate cu propriile instrumente asupra măsurătorilor realizate cu instrumentele instalate de unitatea respectiva.

(9) Autorităţile competente pentru executarea controlului oficial al alimentelor, desemnate de Ministerul Agriculturii, Alimentaţiei şi Pădurilor, de Ministerul Sănătăţii şi Familiei şi de Autoritatea Naţionala pentru Protecţia Consumatorilor, sunt abilitate sa emita ordine comune care să reglementeze:

a) dreptul tuturor celor care au făcut subiectul inspecţiei sa ceara şi alta opinie, fără a exclude dreptul de a contesta modalitatea în care inspecţia a fost realizată, conform reglementărilor legale în vigoare;

b) procedura de prelevare şi testare a esantioanelor, inclusiv prevederile ce reglementează procedura de contraexpertiza.

Secţiunea a 2-a
Drepturile şi îndatoririle inspectorilor de stat pentru controlul alimentelor

Articolul 39

(1) Inspecţiile sunt efectuate de inspectorii autorizaţi ai autorităţilor stabilite la art. 38 alin. (1) lit. a)-c), conform competentelor specifice.

(2) Inspectorii sunt autorizaţi să facă copii de pe materialele şi documentele care se afla în posesia celor inspectati sau referinţe despre acestea.

(3) Inspectorii sunt obligaţi sa păstreze secretul profesional şi sa nu divulge unei terţe părţi secretele comerciale sau alte informaţii confidenţiale ori particulare obţinute în timpul sau în legătură cu inspecţia, dacă nu li se cere să facă aceasta de către o autoritate judecătorească sau de către partea inspectata.

(4) Inspectorii care descoperă sau suspecteaza neconformarea cu prevederile prezentei ordonanţe de urgenţă 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, protecţia personală şi sprijinul organelor de poliţie.

Secţiunea a 3-a
Măsuri dispuse de autorităţile competente

Articolul 40

(1) Autoritatea desemnată pentru controlul alimentelor, în toate cazurile în care constata nerespectarea prevederilor prezentei ordonanţe de urgenţă sau ale altor acte normative în vigoare, este imputernicita:

a) sa interzică funcţionarea unităţilor care produc, prelucreaza, depozitează, transporta sau comercializează alimente, precum şi folosirea unor materii prime, aditivi, adjuvanti, materiale de ambalare, echipamente, ustensile, utilaje şi substanţe de decontaminare;

b) sa declare alimentele ca fiind improprii consumului sau necorespunzătoare din punct de vedere calitativ, sa limiteze sau sa interzică utilizarea şi comercializarea acestora, să le dirijeze pentru consum condiţionat pentru utilizarea sau comercializarea în alte scopuri şi sa ordone distrugerea lor în conformitate cu reglementările legale în vigoare;

c) sa retragă autorizaţia de funcţionare a unităţilor producătoare şi de comercializare a alimentelor;

d) sa sesizeze organele de cercetare penală în cazul în care faptele constatate pot constitui infracţiuni;

e) sa interzică temporar comercializarea loturilor de alimente suspecte sub aspect calitativ. Deţinătorul alimentelor interzise temporar de la comercializare trebuie să asigure condiţii de păstrare şi de conservare adecvate până la clarificarea situaţiei acestora.

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

Secţiunea a 4-a
Sancţiuni

Articolul 41

Încălcarea prevederilor legale în vigoare privind alimentele atrage răspunderea civilă, contravenţională sau penală, după caz.

Articolul 42

Fabricarea de alimente falsificate sau contrafăcute constituie infracţiune şi se pedepseşte potrivit Codului penal.

Articolul 43

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

Capitolul 6
Dispoziţii finale

Articolul 44

Pe data intrării în vigoare a prezentei ordonanţe de urgenţă se abroga Ordonanţa Guvernului nr. 113/1999 privind reglementarea producţiei, circulaţiei şi comercializării alimentelor, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 430 din 31 august 1999.
PRIM-MINISTRU
ADRIAN NASTASE
Contrasemnează:
---
p. Ministrul agriculturii,
alimentaţiei şi pădurilor,
Ovidiu Natea,
secretar de stat
p. Ministrul sănătăţii şi familiei,
Cezar Eugen Macarie,
secretar de stat
Preşedintele Autorităţii Naţionale
pentru Protecţia Consumatorilor,
Rovana Plumb

C.S.E. Piatra Neamț