

# LEGISLATIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

## NOTE DE CURS

### DE LA COMUNITATEA ECONOMICĂ EUROPEANĂ LA UNIUNEA EUROPEANĂ

□ **Tratatul de la Roma.** În 1957, la Roma, s-au semnat de către membrii fondatori (Belgia, Franța, Germania, Italia, Luxemburg și Olanda) două tratate, și anume:

s Tratatul privind Comunitatea Economică Europeană (CEE) s Tratatul privind înființarea Comunității Europene pentru Energie Atomică (EURATOM)

Comunitatea Economică Europeană (EEC) a constituit un exemplu unic de organizație supranațională, adică o organizație^ creată prin transferul de suveranitate de la Statele Membre la „Comunitate”. În acest context, transferul de suveranitate înseamnă o delegare - de la membrii fondatori ai Comunității către anumite instituții comune - a puterii de decizie asupra unor aspecte comune, conform principiilor democrației și statului de drept. În acest scop au fost create mecanisme de decizie și un cadru instituțional complex, capabile să asigure reprezentarea intereselor guvernelor Statelor Membre (SM), interesului general al Comunității, precum și a intereselor cetățenilor europeni.

Obiectivul general al tratatului de la Roma semnat în 25.03.1957 și intrat în vigoare la 01.01.1958 era reprezentat de crearea unei „piețe comune” și de abordarea progresivă a politicilor economice ale Statelor Membre, ca mijloc de realizare a unei extinderi continue și echilibrate, a unei creșteri accelerate a standardelor de viață și a unor relații mai strânse între Statele Membre.

Crearea unei piețe comune nu înseamnă numai eliminarea tuturor barierelor existente în calea liberei circulații a bunurilor și stabilirea unei taxe vamale unice (uniunea vamală) ci și liberalizarea altor sectoare, cum ar fi libera circulație a persoanelor, serviciilor și capitalului precum și stabilirea unei politici comune în agricultură, comerț, transport, concurență.

Până în 1986 au aderat la CEE următoarele țări Danemarca, Irlanda, Marea Britanie (1993), Grecia (1981), Portugalia și Spania (1986).

În 17.02.1986, procesul de adâncire a integrării a fost cuprins în Actul Unic European, care a fost ratificat la 1.07.1987.

□ **Tratatul de la Maastricht** semnat în 1992 și ratificat în 1993 a condus la transformarea CEE în Comunitatea Europeană (CE) care împreună cu Euratom și Comunitatea Europeană a Cărbunelui și Oțelului (CECO) au condus la formarea Uniunii Europene (UE), construcție politică bazată pe trei piloni și anume:

> Primul pilon „Dimensiunea comunitară” cu referire la: cetățenia europeană, libera circulație a bunurilor, serviciilor; politica comunitară; uniunea economică și monetară.

> Al doilea pilon care se referă la politica externă și de securitate comună (PESC). Acest al doilea pilon înseamnă că UE are o politică, comună extinsă la toate sectoarele politicii externe și de securitate, ceea ce limitează Statele Membre în politica lor externă. Procedura de decizie aplicată fiind metoda interguvernamentală.

> Al treilea pilon se referă la cooperarea Statelor Membre (SM) în domeniul Justiției și Afacerilor Interne (JAI).

□ **Tratatul de la Amsterdam** din 1997 și ratificat în 1999, care a fost punctul final al lucrărilor Conferinței Inter-guvernamentale (CIG), inițiate la Torino în 1997 și prevăzută deja prin tratatul de la Maastricht.

Tratatul de Amsterdam amendează atât Tratatul CE, cât și Tratatul UE, iar elementul de noutate adus îl reprezintă instituționalizarea cooperării sporite, prin care este combinată nevoia unei continue integrări (existenta în unele SM) cu nevoia respectării dorinței altor SM de a nu fi implicate în anumite politici comune (în domeniul cărora vor să își păstreze suveranitatea națională). Acest sistem poate fi aplicat în domeniile de activitate ale celor trei piloni cu următoarele condiții:

- să aibă în vedere promovarea obiectivelor UE și să fie aplicat ca o ultimă variantă;
- să nu pună în pericol „acquis-ul comunitar” sau drepturile, obligațiile și interesele SM neparticipante;
- să se refere la majoritatea SM și să fie deschis tuturor celorlalte SM, în orice moment.

Acest principiu al unei Europe „cu două viteze” a fost aplicat încă dinaintea dobândirii unui caracter formal prin Tratatul de la Amsterdam, cu ocazia semnării: Acordului Schengen (în 1985, numai de către Belgia, Franța, Germania, Luxemburg și Olanda); Cartei Sociale (Marea Britanie refuzând semnarea, în 1993, a angajamentului de armonizare a politicilor sociale, însă fiind incluse reguli cu caracter relativ și obligatorii pentru celelalte SM); Creării Uniunii Economice și Monetare (la care nu au aderat Danemarca, Suedia și Marea Britanie).

Cei **trei** piloni au fost întăriți după cum urmează:

**Primul pilon** - dimensiunea comunitară a UE a fost întărită sub următoarele aspecte:

o Crearea de politici comune de ocupare a forței de muncă: SM vor considera promovarea ocupării forței de muncă drept o chestiune de interes comun și își vor coordona acțiunile în cadrul Consiliului - acesta din urmă elaborând anual un set de „Direcții de ocupare a forței de muncă”, ce vor fi urmărite de guvernele SM în adoptarea politicilor naționale de ocupare a forței de muncă; mai mult, Consiliul poate emite recomandări guvernelor naționale prin majoritate calificată și poate adopta - în co-

decizie cu Parlamentul - măsuri de promovare a acțiunilor inovatoare în domeniul ocupării;

o Integrarea conținutului *Cartei Sociale* în Tratat, odată cu semnarea

acestuia de către Marea Britanie; o Extinderea procedurii de co-decizie la noi sectoare de activitate

(excluziunea socială, sănătatea publică, lupta împotriva fraudei); o Extinderea drepturilor civice ale cetățenilor europeni; o întărirea politicii de mediu, a politicii de sănătate și a politicii de protecție

a consumatorului.

***Al doilea pilon:*** sistemul PESC a fost întărit cu privire la:

o Posibilitatea dezvoltării de strategii comune pentru acțiunile de politică externă ale SM;

o Introducerea principiului „abținerii constructive”, prin care se permite unui SM să se abțină de la votul în Consiliu, fără a bloca o decizie unanimă; astfel, respectivul SM nu este obligat să aplice decizia, dar trebuie să accepte obligativitatea acesteia pentru Uniune și trebuie să se abțină de la orice acțiune ce poate veni în conflict cu acțiunile UE bazate pe decizia în cauză;

o înființarea unei *Unități de Planificare și Avertizare* responsabilă cu monitorizarea evoluției externe și cu avertizarea referitoare la evenimente și situații ce pot afecta securitatea UE;

o Oferirea poziției de „înalt Reprezentant pentru probleme de PESC” Secretarului General al Consiliului, responsabil pentru asistarea Președinției Uniunii în probleme referitoare la PESC și pentru sprijin în formularea, pregătirea și implementarea deciziilor politice de către Consiliu; „înaltul Reprezentant” poate purta discuții politice cu părți terțe, în numele Consiliului și la cererea Președinției;

o Includerea „misiunilor Petersburg” în Tratatul UE, cu scopul de a sublinia că la baza priorităților de acțiune ale UE stă dorința comună de a apăra securitatea europeană prin acțiuni de ajutor umanitar și de restaurare a păcii.

» ***Al treilea pilon:*** majoritatea sectoarelor de activitate acoperite de acest pilon (oferirea de viză și de azil, emigrarea, cooperarea vamală, cooperarea judiciară civilă privind libera circulație a persoanelor) au fost transferate primului pilon, transformând astfel procedurile de decizie - de la metoda inter-guvernamentală la metoda comunitară (comunitizarea); ca rezultat, al treilea pilon nu mai este „Justiție și Afaceri Interne”, ci devine „Cooperarea judiciară și polițienească în domeniul criminalității”.

Tratatul de la Amsterdam, ca și Tratatul de la Maastricht, prevede revizuirea sa printr-o a doua Conferință Inter-guvernamentală, cu scopul de a realiza reformele instituționale

necesare procesului de extindere a Uniunii. Mai mult, prin acest Tratat a fost aprobat un număr de reforme fără legătură cu procesul de extindere.

□ **Tratatul de la Nisa**, care a fost semnat la 26 februarie 2001 și a intrat în vigoare la 1 februarie 2003.

Principalele aspecte cuprinse în Tratatul de la Nisa sunt:

> *Schimbările instituționale din cadrul procesului de extindere*: deși, pentru noile SM, numărul de locuri în PE, numărul de voturi alocate în cadrul Consiliului și pragurile aplicabile în cadrul procedurii majorității calificate vor fi determinate prin tratatele de aderare, Tratatul de la Nisa stabilește noi reguli, ce au în vedere o Uniune cu 27 de membri;

> *Două inovații majore privind procesul de decizie*:

- Extinderea ariei de utilizare a procedurii de decizie prin vot cu majoritate calificată în cadrul Consiliului, pentru probleme în care anterior deciziile erau luate prin consens (de exemplu: facilitarea libertății de circulație a persoanelor în domeniul comerțului, serviciilor și aspectelor comerciale ale proprietății individuale - cu unele excepții, etc.);
- Extinderea procedurii co-decizie la noi chestiuni, ce privesc: crearea de stimulente pentru combaterea discriminării, cooperarea judiciară pe probleme civile, măsuri specifice de sprijin industrial, acțiuni de coeziune desfășurate în afara Fondurilor Structurale, statutul partidelor politice europene și aspecte legate de imigrație, de acordarea de vize și de azil.

> *Revizuirea sistemului de cooperare*, prin realizarea următoarelor modificări:

- Numărul minim de SM necesare pentru propunerea unei clauze întărite de cooperare este de opt, ceea ce înseamnă că după a cincia extindere nu va reprezenta majoritatea SM;
- Înlăturarea posibilității utilizării dreptului de veto cu privire la cooperarea strânsă în domeniile aflate sub incidența primului și celui de al treilea pilon și înlocuirea acestuia cu dreptul SM de a supune problema Consiliului European, care poate decide prin majoritate calificată (mai mult, dacă problema aparține uneia din domeniile în care se aplică procedura co-deciziei, este necesar acordul PE);
- Introducerea posibilității de stabilire a unei „cooperări strânse” în domeniul PESC, în scopul implementării de acțiuni sau poziții comune (dar exceptând chestiunile cu implicații militare sau care țin de problema securității);

*Introducerea unui instrument de prevenire în cadrul procedurii* - procedură ce deja permite Consiliului European să facă publică orice încălcare serioasă și persistentă a drepturilor fundamentale de către un SM -instrument ce dă posibilitatea suspendării unor drepturi ale statului în cauză;

> *Dezvoltarea capacității militare a UE*, prin crearea unor structuri politice și militare și prin încorporarea, în cadrul Uniunii, a atribuțiilor de management al crizei corespunzătoare Uniunii Europene Occidentale. Comitetul Politic și de Apărare este organismul ce poate primi autorizare din partea Consiliului pentru a lua decizii potrivite în cadrul pilonului al doilea, în vederea asigurării controlului politic și conducerii strategice a operatorilor de management al crizei.

*Înființarea „Eurojust”* în domeniul cooperării judiciare pe probleme de criminalitate; Eurojust reprezintă o unitate formată din magistrați, a căror sarcină este de a contribui la coordonarea autorităților naționale responsabile cu procedurile din domeniu;

*Extinderea sprijinului comunitar în noi sectoare de activitate*, pentru acțiunile SM din domeniile politicii sociale, ale educației și formării profesionale; este vorba despre lupta împotriva excluziunii sociale și reforma sistemelor de protecție socială. Pe lângă acestea, a fost înființat un Comitet de Protecție Socială, organ consultativ, cu sarcina de a promova cooperarea între SM și Comisia Europeană. O dată cu Tratatul de la Nisa a fost elaborată o „Declarație asupra viitorului Uniunii Europene”, prin care se lansa o dezbatere generală asupra dezvoltării viitoare a Uniunii și care implică atât SM, cât și statele candidate. Aspecte avute în vedere în această declarație sunt: delimitarea responsabilităților între UE și SM, statutul *Cartei drepturilor fundamentale* a UE, simplificarea tratatelor și rolul parlamentelor naționale în cadrul instituțional al UE.

În urma aprobării **Declarației de la Laeken**, la 15 decembrie 2001, Consiliul European a hotărât înființarea unei **Convenții Europene**, care să pregătească procesul de reformă a UE. A avut astfel loc o dezbatere ce a durat 16 luni și la care au participat reprezentanți ai guvernelor și parlamentelor naționale ale SM și ale țărilor candidate, Parlamentul European, Comisia Europeană, Comitetul Economic și Social, Comitetul Regiunilor, alături de organizațiile interesate (și participante prin intermediul unui forum deschis). Rezultatul dezbaterii este reprezentat de elaborarea proiectului Constituției Europene.

#### **Tratatul de la Lisabona 13.12.2007 :**

La 13 decembrie 2007, liderii Uniunii Europene au semnat Tratatul de la Lisabona, încheind astfel mai mulți ani de negocieri pe tema aspectelor instituționale.

Tratatul de la Lisabona modifică Tratatul privind Uniunea Europeană și Tratatul CE, în vigoare în prezent, fără a le înlocui. Tratatul va pune la dispoziția Uniunii cadrul legal și instrumentele juridice necesare pentru a face față provocărilor viitoare și pentru a răspunde așteptărilor cetățenilor.

1. **O Europă mai democratică și mai transparentă**, în care Parlamentul European și parlamentele naționale se bucură de un rol consolidat, în care cetățenii au mai multe șanse de a fi ascultați și care definește mai clar ce este de făcut la nivel european și național și de către cine.

- Un rol consolidat pentru Parlamentul European: Parlamentul European, ales direct de către cetățenii Uniunii Europene, va avea noi atribuții privind legislația, bugetul Uniunii Europene și acordurile internaționale. Prin faptul că se va recurge mai des la procedura de codecizie în cadrul elaborării politicilor europene, Parlamentul European se va afla pe o poziție de egalitate cu Consiliul, care reprezintă statele membre, în ceea ce privește adoptarea celei mai mari părți a legislației Uniunii Europene.
  - O mai mare implicare a parlamentelor naționale: parlamentele naționale vor participa într-o măsură mai mare la activitățile Uniunii Europene, în special datorită unui nou mecanism care le permite să se asigure că aceasta intervine numai atunci când se pot obține rezultate mai bune la nivel comunitar (principiul subsidiarității). Alături de rolul consolidat al Parlamentului European, implicarea parlamentelor naționale va conduce la consolidarea caracterului democratic și la creșterea legitimității acțiunilor Uniunii.
  - O voce mai puternică pentru cetățeni: datorită inițiativei cetățenilor, un milion de cetățeni din diferite state membre vor putea cere Comisiei să prezinte noi propuneri politice.
  - Cine și ce face: relația dintre statele membre și Uniunea Europeană va deveni mai clară odată cu clasificarea competențelor.
  - Retragerea din Uniune: Tratatul de la Lisabona recunoaște explicit, pentru prima dată, posibilitatea ca un stat membru să se retragă din Uniune.
2. **O Europă mai eficientă**, cu metode de lucru și reguli de vot simplificate, cu instituții eficiente și moderne pentru o Uniune Europeană cu 27 de membri, capabilă să acționeze mai bine în domeniile de prioritate majoră pentru Uniunea de astăzi.
- Un proces decizional eficient: votul cu majoritate calificată din Consiliu va fi extins la noi domenii politice, astfel încât procesul decizional să se desfășoare mai rapid și mai eficient. Începând din 2014, calcularea majorității calificate se va baza pe sistemul dublei majorități, a statelor membre și a populației, reflectând astfel dubla legitimitate a Uniunii. Dubla majoritate se obține atunci când o decizie este luată prin votul a 55% din statele membre, reprezentând cel puțin 65% din populația Uniunii.
  - Un cadru instituțional mai stabil și mai eficient: Tratatul de la Lisabona creează funcția de președinte al Consiliului European, ales pentru un mandat de doi ani și jumătate, introduce o legătură directă între alegerea președintelui Comisiei și rezultatele alegerilor europene, prevede noi dispoziții referitoare la viitoarea structură a Parlamentului European și la reducerea numărului de comisari și include reguli clare privind cooperarea consolidată și dispozițiile financiare.
  - O viață mai bună pentru europeni: Tratatul de la Lisabona ameliorează capacitatea UE de a acționa în diverse domenii de prioritate majoră pentru Uniunea de azi și pentru cetățenii săi precum libertatea, securitatea și justiția (combaterea terorismului sau lupta împotriva criminalității). Într-o anumită

măsură, Tratatul se referă și la alte domenii, printre care politica energetică, sănătatea publică, schimbările climatice, serviciile de interes general, cercetare, spațiu, coeziune teritorială, politică comercială, ajutor umanitar, sport, turism și cooperare administrativă.

3. **O Europă a drepturilor, valorilor, libertății, solidarității și siguranței**, care promovează valorile Uniunii, introduce Carta drepturilor fundamentale în dreptul primar european, prevede noi mecanisme de solidaritate și asigură o mai bună protecție a cetățenilor europeni.

□ Valori democratice: Tratatul de la Lisabona specifică și consolidează valorile și obiectivele care stau la baza Uniunii. Aceste valori sunt menite să servească drept punct de referință pentru cetățenii europeni și să arate ce anume are de oferit Europa partenerilor săi din întreaga lume.

□ Drepturile cetățenilor și Carta drepturilor fundamentale: Tratatul de la Lisabona menține drepturile existente și introduce altele noi. În mod special, garantează libertățile și principiile înscrise în Carta drepturilor fundamentale și conferă dispozițiilor acesteia forță juridică obligatorie. Se referă la drepturi civile, politice, economice și sociale.

□ Libertate pentru cetățenii europeni: Tratatul de la Lisabona menține și consolidează cele „patru libertăți”, precum și libertatea politică, economică și socială a cetățenilor europeni.

□ Solidaritate între statele membre: Tratatul de la Lisabona prevede faptul că Uniunea și statele membre acționează împreună într-un spirit de solidaritate în cazul în care un stat membru este ținta unui atac terorist sau victima unui dezastru natural sau provocat de mâna omului. De asemenea, se subliniază solidaritatea în domeniul energiei.

□ Mai multă siguranță pentru toți: Uniunea va beneficia de o capacitate extinsă de acțiune în materie de libertate, securitate și justiție, ceea ce va aduce avantaje directe în ceea ce privește capacitatea Uniunii de a lupta împotriva criminalității și terorismului. Noile prevederi în materie de protecție civilă, ajutor umanitar și sănătate publică au, de asemenea, obiectivul de a întări capacitatea Uniunii de a răspunde la amenințările la adresa securității cetățenilor europeni.

4. **Europa ca actor pe scena internațională** – instrumentele de politică externă de care dispune Europa vor fi regrupate atât în ceea ce privește elaborarea, cât și adoptarea noilor politici. Tratatul de la Lisabona va oferi Europei o voce mai clară în relațiile cu partenerii săi din întreaga lume. Va utiliza forța dobândită de Europa în domeniul economic, umanitar, politic și diplomatic pentru a promova interesele și valorile europene pe plan mondial, respectând, în același timp, interesele specifice ale statelor membre în domeniul afacerilor externe.

□ Numirea unui Înalt Reprezentant al Uniunii pentru afaceri externe și politica de securitate, care va fi și unul din vicepreședinții Comisiei, va crește impactul, coerența și vizibilitatea acțiunii externe a UE.

- Noul Serviciu european pentru acțiune externă va oferi Înaltului Reprezentant sprijinul necesar.
- Uniunea va avea o personalitate juridică unică, ceea ce îi va întări puterea de negociere determinând-o să fie mai eficientă pe plan mondial și un partener mai vizibil pentru țările terțe și organizațiile internaționale.
- Progresele în domeniul politicii europene de securitate și apărare vor menține unele modalități decizionale specifice, facilitând totodată o cooperare consolidată în cadrul unui grup mai mic de state membre.

## REGLEMENTAREA 178/2002

Parlamentul European și Consiliul Uniunii Europene, luând în considerație propunerea Comisiei, a Comitetului Economic și Social și a Comitetului regiunilor, a aprobat Reglementarea 178/2002 care se referă la Principiile generale și cerințele legii alimentului precum și la înființarea Autorității Europene pentru Siguranța Alimentelor.

Legea alimentului propriu-zisă cuprinde următoarele capitole:

Capitolul I. Scop și definiții

Capitolul II. Legea generală a alimentului cu trei secțiuni:

- a) Secțiunea 1: Principii generale ale legii alimentului
- b) Secțiunea 2: Principiile transparenței
- c) Secțiunea 3: Obligațiile generale ale comerțului cu alimente

Capitolul III. Autoritatea Europeană a Siguranței alimentare cu secțiunile:

- a) Secțiunea 1: Misiunea Autorității
- b) Secțiunea 2: Organizarea
- c) Secțiunea 3: Operarea: opinii științifice, divergențele între opiniile științifice, asistența științifică și tehnică și studii științifice; identificarea riscurilor, sistemul de alertare rapidă, rețeaua de organizații care operează în domenii ca cele ce revin misiunii Autorității
- d) Secțiunea 4: Independența, transparența, confidențialitatea și comunicarea
- e) Secțiunea 5: Prevederi financiare
- f) Secțiune 6: Prevederi generale \

Capitolul IV Sistemul de alertare rapidă, managementul crizei și urgențe, cu următoarele secțiuni:

- a) Secțiunea 1: Sistemul rapid de alertare
- b) Secțiunea 2: Urgențe



c) Secțiunea 3: Managementul crizei

Capitolul V Proceduri și prevederi legale

a) Secțiunea 1: Comitetul și proceduri de mediere

b) Secțiunea 2: Prevederi generale

## Capitolul I SCOP ȘI DEFINIȚII

### Art. 1. Obiectiv și scop

(1) Reglementarea prevede baza asigurării unui înalt grad de protecție a sănătății umane și a intereselor consumatorilor în legătură cu alimentele, luând în considerație în special, diversitatea în aprovizionarea cu alimente, inclusiv produse tradiționale și asigurând în același timp funcționarea eficientă a pieței interne. Acesta stabilește principiile și responsabilitățile, mijloacele de a asigura o bază științifică puternică, aranjamente și proceduri organizaționale eficiente pentru îndeplinirea deciziilor în problemele siguranței alimentelor și nutrețurilor.

(2) Pentru scopurile de la paragraful (1), Reglementarea indică principiile generale care guvernează alimentele și nutrețurile în general, siguranța alimentelor și nutrețurilor în special, la nivel Comunitar și național.

(3) Reglementarea este aplicată în toate etapele de producție, procesare și distribuție a alimentelor și nutrețurilor. Nu este aplicată producției primare pentru uz casnic sau pentru preparare casnică, manipularea și stocarea alimentelor pentru consum privat domestic.

### Art. 2. Definiția alimentului

Conform Reglementării „alimentele sau bunurile alimentare înseamnă orice substanță sau produs, indiferent dacă este prelucrat, parțial prelucrat sau neprelucrat, dacă se intenționează sau dacă este așteptat să fie consumat de oameni”.

În categoria alimentelor sunt incluse și băuturile, guma de mestecat și oricare substanță, inclusiv apa, care se adaugă intenționat într-un aliment în timpul fabricării, preparării sau tratamentului.

Nu sunt considerate alimente: a) furajele, b) animalele în viață, c) plantele înainte de recoltare, d) produsele medicinale conform Directivei Consiliului 65/65/EEC și Directivei Consiliului 92/73/EEC, e) cosmeticele în înțelesul Directivei Consiliului 76/768/EEC, f) tutunul și produsele din tutun în înțelesul Directivei Consiliului 89/622/EEC, g) substanțele narcotice și psihotrope (în înțelesul Convenției Națiunilor Unite asupra drepturilor și Convenției Națiunilor Unite asupra substanțelor psihotrope), h) reziduurile și contaminanții.

### Art. 3. Alte definiții

(1) Legea alimentului înseamnă legi, reglementări și prevederi administrative care se referă (gvernează) la alimente în general precum și la siguranța alimentelor în particular, la nivel comunitar și național. Legea alimentului acoperă toate stadiile producției, procesării și distribuției alimentelor precum și producția de furaje pentru animale.

(2) Afacerile cu alimente semnifică orice acțiune profitabilă sau neprofitabilă, publică sau privată, care în fapt este o activitate legată de producția, procesarea și distribuția alimentelor.

(3) Operator al afacerilor cu alimente semnifică persoana sau persoanele legate responsabil de aplicarea legii alimentului asupra afacerilor aflate sub controlul ior.

(4) Nutreț (sau nutrețuri) semnifică orice substanță, produs, inclusiv aditivi, în stare prelucrată, parțial prelucrată sau neprelucrată destinată alimentării (furajării) animalelor.

(5) Afaceri cu nutrețuri înseamnă orice acțiune profitabilă sau neprofitabilă, publică sau privată care reprezintă o activitate de producție, procesare, depozitare, transport și distribuție a nutrețurilor pentru hrănirea animalelor din propria fermă.

(6) Operator al afacerilor cu nutrețuri semnifică persoana sau persoanele legate responsabil pentru asigurarea reglementărilor legii alimentului asupra afacerilor cu nutrețuri aflate sub controlul lor.

(7) Comerțul cu amănuntul semnifică manipularea și/sau procesarea alimentelor precum și depozitarea lor la locul vânzării către consumatorul final, sau livrarea către cantinele fabricilor, instituții de catering, restaurante, magazine, supermarketuri etc.

(8) Plasare pe piață semnifică deținerea alimentului sau nutrețului în scopul vânzării, inclusiv oferirea spre vânzare sau orice altă formă de transfer, indiferent dacă este gratuită sau nu, precum și vânzarea, distribuția și alte forme de transfer.

(9) Risc semnifică o posibilitate a unui efect advers asupra sănătății și severitatea acestui efect consecvent hazardului.

(10) Analiza riscului semnifică un proces care constă în interconectarea a trei componente: aprecierea riscului, managementul riscului și comunicarea riscului.

(11) Aprecierea riscului semnifică un proces, bazat științific și care constă în patru etape: identificarea hazardului, caracterizarea hazardului, expunerea aprecierii și caracterizarea riscului.

(12) Managementul riscului semnifică un proces (care este deosebit de cel al aprecierii) de evaluare a politicilor alternative în consultanță cu părțile

interesate considerând aprecierea riscului și alți factori legitimi și, la nevoie stabilirea prevențiilor (măsurilor) și opțiunilor de control.

(13) Comunicarea riscului semnifică schimbul interactiv al informațiilor și opiniilor pe tot parcursul procesului de analiză a hazardurilor și riscurilor, factorii asociați cu riscul și percepția riscului, între evaluatorii riscului, managerii riscului, consumatorii, afaceriștii de alimente și nutrețuri, comunitatea academică și alte părți interesate, inclusiv explicarea hotărârilor (constatărilor) asupra aprecierii riscului pe baza deciziilor managementului riscului.

(14) Hazard semnifică un agent biologic, chimic, fizic în sau condiționat de aliment sau nutreț, cu potențial de a cauza un efect advers asupra sănătății.

(15) Trasabilitatea semnifică capacitatea de a trasa și de a urmări un aliment sau nutreț, un animal producător de aliment sau o substanță care se intenționează sau de la care

se așteaptă să fie încorporată într-un aliment sau nutreț, în toate etapele de producție, procesare și distribuție.

(16) Stadiile de producție, procesare și distribuție semnifică oricare stadiu, inclusiv import și inclusiv producția primară a alimentelor, respectiv depozitarea, transportul, vânzarea către consumatorul final, precum și importul, producția, manufacturarea, depozitarea, transportul și vânzarea nutrețurilor.

(17) Producția primară semnifică producția sau creșterea produselor primare, inclusiv recoltarea, mulgerea și producția animalelor de fermă înainte de sacrificare. Producția primară include vânătoarea și pescuitul, precum și recoltarea produselor sălbatice.

(18) Consumatorul final semnifică ultimul consumator al produselor alimentare, care nu folosește alimentul sau parte din aliment ca o operație sau activitate de afacere.

## LEGEA GENERALĂ A ALIMENTULUI

### Art. 4. Scopul

(1) Acest capitol menționează toate stadiile de producție, procesare, distribuție a alimentelor precum și a nutrețurilor, produse pentru hrana animalelor producătoare de alimente.

(2) Principiile formulate în art. 5 și 10 vor forma rețeaua generală de natură orizontală pentru urmărirea măsurilor luate

(3) Până atunci și prin derogarea de la paragraful (2), legislația existentă trebuie implementată luând în considerare principiile din art. 5 și 10.

## Secțiunea 1. PRINCIPII GENERALE ALE LEGII ALIMENTULUI

### Art. 5. Obiective generale

(1) Legea alimentului urmărește unul sau mai multe obiective generale pentru protecția la nivel ridicat a vieții și sănătății omului, protejarea intereselor consumatorilor, inclusiv a practicilor corecte în comerțul cu alimente, luând în considerație protecția sănătății animalelor, a plantelor și a mediului înconjurător.

(2) Legea alimentului trebuie să asigure libera mișcare în Comunitate a alimentelor și furajelor manufacturate sau comercializate în concordanță cu principiile generale și cerințele menționate în acest capitol.

(3) La elaborarea sau adoptarea legii alimentului trebuie să se țină seama de standardele internaționale în vigoare precum și de cele care sunt în curs iminent de revizuire-completare, cu excepția acelor standarde sau părți din acestea care nu au relevanță în ceea ce privește obiectivele legitime ale legii alimentului sau atunci când justificările științifice exprimă un alt nivel de protecție decât cel exprimat de Comunitate.

### Art. 6. Analiza riscului (care include riscul evaluării, conducerii și comunicării)

(1) Pentru a-și atinge obiectivul general de a proteja la un nivel înalt sănătatea și viața omului, legea alimentului trebuie să se bazeze pe analiza riscului.

(2) Aprecierea riscului trebuie să se bazeze pe evidențe științifice disponibile și trebuie întreprinsă în mod independent, obiectiv și transparent.

(3) Managementul riscului trebuie să țină seama de rezultatul aprecierii riscului, de opiniile Autorității și de alți factori legitimați în domeniu, luând în considerație principiul precauției.

#### Art. 7. Principiul precauției

Acest principiu, în accepțiunea legii, este un instrument necesar pentru managementul riscului când trebuie luată decizia în vederea protejării sănătății oamenilor și mediului, în condițiile în care informațiile științifice cu privire la risc sunt neconcludente sau incomplete. În legătură cu principiul prudenței (precauției) sunt de menționat două aspecte în legea alimentului:

(1) În acele circumstanțe specifice, când în urma aprecierii informațiilor disponibile, este identificată posibilitatea efectelor dăunătoare sănătății însă persistă o incertitudine științifică, măsurile necesare de management al riscului, pentru a asigura un grad înalt de protecție a sănătății în cadrul Comunității, pot fi adoptate chiar dacă se mai așteaptă și alte informații științifice pentru o evaluare mai completă a riscului.

(2) Măsurile adoptate, conform paragrafului anterior, vor fi proportionate, și nu vor fi mai restrictive pentru comerț decât atât cât este necesar pentru a se asigura un înalt grad de protecție al sănătății cerut în Comunitate, luând în calcul și fezabilitatea tehnico-economică și alți factori în ceea ce privește legitimitatea în problema luată în considerație. Aceste măsuri trebuie să fie revizuite într-un interval de timp rezonabil, în funcție de natura riscului identificat, asupra vieții sau sănătății, precum și în funcție de informațiile științifice necesare pentru a clarifica incertitudinea științifică și pentru a avea o evaluare mai cuprinzătoare a aprecierii riscului.

#### Art. 8. Protecția intereselor consumatorilor, în care caz:

Legea alimentului ajută la protecția intereselor consumatorilor și asigură o bază consumatorilor de a avea informații în legătură cu alimentele pe care le consumă.

Legea trebuie să ajute la prevenirea:

- a) fraudelor și practicilor înșelătoare;
- b) falsificării alimentelor și,
- c) altor practici care pot duce în eroare consumatorul.

### Secțiunea 2. PRINCIPIILE TRANSPARENTEI

#### Art. 9. Consultarea publică

Aceasta trebuie să fie deschisă și transparentă, directă sau prin intermediul organismelor reprezentative, atunci când se elaborează, se evaluează și se revizuieste legea alimentului, cu excepția situației în care urgența nu permite această consultare.

#### Art. 10. Informarea publică

Fără a prejudicia prevederile legilor Comunității sau naționale, acolo unde există o îndoială temeinică că un aliment sau nutreț prezintă un risc pentru sănătatea

umană/animală, atunci, în funcție de natura, gravitatea și extinderea riscului, autoritățile publice pot lua măsuri de a informa publicul asupra naturii riscului și efectul acestuia asupra sănătății, identificând în cel mai înalt grad posibil alimentele și nutrețurile, tipurile de alimente și nutrețurile cu riscul care poate fi prezent și măsurile ce sunt luate sau care trebuie să fie luate pentru a reduce sau elimina riscul.

### Secțiunea 3. OBLIGAȚIILE GENERALE ÎN COMERȚUL CU ALIMENTE

#### Art. 11. Alimentele și nutrețurile importante în Comunitate

Alimentele/furajele comercializate pe piața Comunitară trebuie să îndeplinească cerințele sau condițiile legii alimentului sau să fie echivalente acestora atunci când există înțelegeri specifice între Comunitate și țara exportatoare.

#### Art. 12. Alimentele și nutrețurile exportate sau reexportate din Comunitate

(1) Alimentele și nutrețurile exportate sau reexportate din Comunitate pentru a fi comercializate pe piața unei țări trebuie să fie în conformitate cu cerințele legii alimentelor, numai dacă aceste cerințe sunt cerute de autoritățile țării importatoare, sau acestea sunt stabilite prin legi, reglementări, standarde, coduri de bună practică sau alte proceduri administrative legale și care sunt în funcție în țara importatoare. În alte circumstanțe, altele decât în cazul în care alimentele sunt dăunătoare sănătății, respectiv nutrețurile sunt nesigure, atunci alimentele și nutrețurile pot fi exportate și reexportate în condițiile în care autoritățile competente ale țării de destinație-sunt de acord în mod expres, după ce au fost pe deplin informate de motivele pentru care și circumstanțele în care, alimentele și nutrețurile respective nu pot fi comercializate pe piața Comunității. (2) Atunci când prevederile unui acord bilateral stabilite între Comunitate și/sau unul de State Membre și o a treia țară sunt în vigoare, alimentele și nutrețurile exportate de Comunitate sau un Stat Membru într-o țară trebuie să îndeplinească prevederile acordului.

#### Art. 13. Standardele internaționale

Fără a aduce prejudicii drepturilor și obligațiilor Comunitatea și Statele Membre trebuie să:

- a) contribuie la dezvoltarea standardelor tehnice internaționale în ceea ce privește alimentele și nutrețurile, precum și la standardele sanitare și fitosanitare.
- b) promoveze activității de coordonare în ceea ce privește standardele de alimente și nutrețuri, activitatea întreprinsă de organizațiile guvernamentale și neguvernamentale internaționale;
- c) contribuie, atunci când este necesar, la dezvoltarea înțelegerilor privind echivalența măsurilor referitoare la alimente specifice și nutrețuri;
- d) dea o atenție deosebită dezvoltării speciale a cerințelor financiare și de comerț ale țărilor în curs de dezvoltare, cu scopul de a asigura că standardele internaționale nu creează obstacole în calea exporturilor din țările în curs de dezvoltare;
- e) promoveze o corelare consistentă între standardele tehnice internaționale și legea alimentului, asigurându-se că nivelul ridicat de protecție, adoptat de Comunitate, nu este diminuat.

#### Secțiunea 4. CERINȚELE GENERALE ALE LEGII

##### ALIMENTELOR

###### Art. 14. Cerințele siguranței alimentare

(1) Alimentul se plasează pe piață numai dacă este sigur.

(2) Alimentele considerate nesigure sunt cele care sunt:

a) dăunătoare sănătății,

b) nepotrivite pentru consumul uman.

(3) Pentru a determina că un aliment este nesigur trebuie să se aibă în vedere:

a) condițiile normale de folosire a alimentului de către consumator, la fiecare etapă de producție, procesare și distribuție a sa;

b) Informația furnizată consumatorului, inclusiv informațiile de pe etichetă sau alte informații generale să fie disponibile consumatorului în ceea ce privește evitarea efectelor adverse asupra sănătății pe care le pot avea un anumit aliment sau o categorie de alimente.

(4) Pentru a determina dacă un aliment este dăunător sănătății trebuie să se aibă în vedere:

a) efectele probabile imediate, pe termen scurt sau lung, asupra sănătății unei persoane care consumă alimentul, inclusiv efectele asupra următoarelor generații;

b) efectele toxice probabile cumulative;

c) sensibilitatea unor categorii de consumatori în cazul în care alimentul este destinat acestor categorii de consumatori.

(5) Pentru a determina că un produs este nefolositor pentru consum uman, trebuie să se aibă în vedere dacă alimentul este inacceptabil pentru consum uman potrivit cu destinația lui, din motive de contaminare cu substanțe exterioare, este alterat, deteriorat sau putrezit.

(6) Dacă un aliment care este nesigur face parte dintr-o șarjă sau un lot, este de presupus că toate alimentele ce formează șarja sau lotul sunt de asemenea nesigure, numai dacă evaluările ulterioare au scos în evidență că restul șarjei, lotului este nesigur.

(7) Alimentele care îndeplinesc cerințele specifice ale Comunității, cerințe care guvernează siguranța alimentelor, atunci acestea sunt considerate sigure.

(8) Conformitatea unui aliment cu prevederile specifice aplicabile la acest aliment, nu împiedică autoritățile competente de a lua măsurile adecvate pentru a impune restricții atunci când acesta este plasat pe piață sau de a-l retrage de pe piață, atunci când există motive de a suspecta alimentul ca fiind nesigur.

(9) Atunci când nu există prevederi specifice Comunitare alimentele trebuie considerate ca sigure dacă ele sunt conforme cu prevederile legii naționale a alimentului din Statele Membre pe teritoriul cărora este comercializat alimentul, și dacă aceste prevederi nu prejudiciază Tratatul (articolele 28 și 30).

###### Art. 15. Cerințele pentru siguranța nutrețurilor

(1) Nutrețurile nu vor fi plasate pe piață sau nu vor fi folosite în hrana animalelor producătoare de alimente dacă nu sunt sigure.

(2) Nutrețurile trebuie declarate ca nesigure pentru utilizare dacă: \* au efect advers asupra sănătății omului și animalului;

alimentul derivat de la animalele producătoare de alimente este nesigur pentru consum uman.

(3) Dacă nutrețul identificat nu satisface cerințele de siguranță face parte dintr-o șarjă sau lot, se presupune că toate nutrețurile ce alcătuiesc șarja sau lotul sunt nesigure, numai dacă evaluările ulterioare au scos în evidență că restul șarjei sau lotului este nesigur.

(4) Nutrețurile care îndeplinesc cerințele specifice ale Comunității, cerințe care guvernează siguranța alimentelor, atunci acestea sunt considerate sigure.

(5) Conformitatea unui nutreț cu prevederile specifice aplicabile la acest nutreț, nu împiedică autoritățile competente de a lua măsurile adecvate pentru a impune restricții atunci când acesta este plasat pe piață sau de a-l retrage de pe piață atunci când există motive de a suspecta nutrețul ca fiind nesigur.

(6) Atunci când nu există prevederi specifice Comunitare nutrețurile trebuie considerate ca sigure dacă ele sunt conforme cu prevederile legii naționale a alimentului din Statele Membre pe teritoriul cărora este comercializat nutrețul și dacă aceste prevederi nu prejudiciază Tratatul (articolele 28 și 30).

#### Art. 16. Prezentarea

Fără a aduce prejudicii celor mai multe prevederi specifice ale legii alimentului, marcarea, reclama și prezentarea alimentului sau nutrețului, inclusiv forma lor, aspectul sau ambalajul, materialele de ambalare folosite, modul în care sunt acestea aranjate și poziționate precum și informațiile pe care acestea le furnizează, nu trebuie să inducă în eroare consumatorul.

#### Art. 17. Responsabilități

(1) Operatorii de alimente și nutrețuri, în toate etapele de producție, procesare și distribuție, trebuie să se asigure că alimentele și nutrețurile îndeplinesc cerințele legii alimentului, cerințe care sunt relevante pentru activitatea lor, și trebuie să verifice dacă aceste cerințe sunt îndeplinite.

(2) Statele Membre trebuie să impună legea alimentului, să monitorizeze și să verifice dacă cerințele relevante ale legii alimentului sunt pe deplin îndeplinite de operatorii de afaceri de alimente și furaje, în toate etapele de producție, procesare și distribuție. În acest caz, Statele Membre trebuie să aibă un sistem special de control și alte activități, inclusiv comunicare publică privind siguranța și riscul alimentului și nutrețului, precum și alte activități de monitorizare care să acopere toate etapele de producție, procesare, distribuție. Statele Membre trebuie să pună în aplicare regulile privind măsurile și penalitățile aplicabile celor care încalcă legea alimentului și nutrețului.

#### Art. 18. Trasabilitatea

(1) Trasabilitatea alimentului, nutrețului și animalelor producătoare de alimente, precum și oricare altă substanță ce se intenționează sau de la care se așteaptă să fie

încorporată într-un aliment sau nutreț, trebuie stabilită la toate etapele de producție, procesare și distribuție.

(2) Operatorii de afaceri cu alimente/nutrețuri trebuie să fie capabili să identifice persoana de la care s-au aprovizionat cu alimente, nutrețuri, animale producătoare de alimente sau oricare substanță ce se intenționează sau de la care se așteaptă să fie încorporată într-un aliment sau nutreț. În final acești operatori trebuie să pună în funcție sisteme și proceduri care permit ca informațiile să fie disponibile autorităților competente, la cererea acestora.

(3) Operatorii de afaceri cu alimente și nutrețuri trebuie să pună în funcție sistemele și procedurile pentru identificarea altor persoane cărora le-au fost vândute produsele. Informațiile trebuie să fie disponibile pentru autoritățile competente, la cererea acestora.

Alimentele și nutrețurile plasate pe piață sau care urmează să fie plasate pe piața Comunității trebuie să fie marcate sau identificate adecvat pentru a se facilita trasabilitatea lor, prin documentația sau informația relevantă, în concordanță cu cerințele prevederilor cele mai specifice.

#### Art. 19. Responsabilitățile pentru alimente: operatorii de afaceri cu alimente

(1) Dacă operatorul de afaceri consideră sau are temei de a crede că un aliment pe care l-a cumpărat, produs, procesat, manufacturat sau distribuit nu este în conformitate cu cerințele de siguranță a alimentului, el trebuie să inițieze imediat proceduri de retragere a alimentului în cauză de pe piață și de a informa autoritățile competente. Dacă produsul a ajuns la consumator, atunci operatorul trebuie să informeze corect și eficient consumatorul asupra motivelor retragerii și dacă este necesar să retragă de la consumatori produsele deja livrate acestora, atunci când alte măsuri nu sunt satisfăcătoare pentru a asigura un înalt nivel de protecție a sănătății.

(2) Un operator de afaceri de alimente responsabil de activități de comercializare cu amănuntul sau de distribuție, care nu afectează ambalarea, marcarea, siguranța sau integritatea alimentului vândut, în limitele activităților respective, va iniția proceduri de retragere de pe piață a produselor care nu sunt în conformitate cu cerințele siguranței alimentelor și va participa la siguranța alimentelor prin punerea la dispoziție a informațiilor relevante în vederea urmăririi alimentelor, cooperând în acțiunilor luate de producători, procesatori, manufacturieri și/sau autoritățile competente.

(3) Operatorul de afaceri cu alimente trebuie să informeze imediat autoritățile competente dacă consideră sau are temei de a crede că alimentul plasat pe piață poate fi dăunător sănătății omului. Operatorii trebuie să informeze autoritățile asupra măsurilor luate pentru prevenirea riscurilor la consumatorii finali și nu va preveni sau descuraja vreo persoană de a nu coopera, în concordanță cu legea națională sau practica legală, cu organele competente, dacă persoana respectivă previne, reduce sau elimină riscul produs de un aliment.

(4) Operatorii de afaceri cu alimente trebuie să colaboreze cu autoritățile competente în acțiunile întreprinse de acestea pentru înlăturarea sau reducerea riscurilor aduse de alimentele pe care le-au furnizat sau pe care le-au achiziționat.

#### Art. 20. Responsabilitățile pentru nutrețuri: operatorii de afaceri cu furaje



(1) Dacă un operator de afaceri cu nutrețuri consideră sau are temei de a crede că un nutreț care a fost importat, produs, procesat, manufacturat sau distribuit nu satisface cerințele de siguranță ale nutrețurilor, el trebuie să inițieze imediat proceduri de retragere de pe piață a nutrețului în cauză și să informeze autoritățile competente. În aceste circumstanțe, când șarja, lotul nu satisfac cerințele siguranței nutrețurilor, acel nutreț trebuie distrus numai dacă autoritatea competentă și-a dat avizul. Operatorul trebuie să informeze corect și eficace utilizatorii de nutrețuri asupra motivelor retragerii de pe piață și dacă este necesar să preia de la aceștia produsele deja furnizate, atunci când alte măsuri nu sunt suficiente pentru a se ajunge la un înalt nivel de protecție a sănătății.

(2) Operatorul de afaceri cu nutrețuri responsabil cu activității de vânzare cu amănuntul sau de distribuție, care nu afectează ambalarea, marcarea, siguranța sau integritatea nutrețului vândut, în limitele activităților respective, va iniția proceduri de retragere de pe piață a produselor care nu sunt în concordanță cu cerințele siguranței nutrețurilor, și va participa la siguranța nutrețului prin punerea la dispoziție a informațiilor necesare de a urmări traseul nutrețului, va coopera în acțiunea luată de producători, procesatori, manufacturieri și/sau autoritățile competente.

(3) Operatorii de afaceri cu nutrețuri trebuie să informeze imediat autoritățile competente dacă, consideră sau au temei de a crede că nutrețul plasat pe piață nu satisface cerințele siguranței nutrețurilor. El trebuie să informeze autoritățile competente asupra acțiunilor întreprinse de a prevenii riscurile ce rezultă din utilizarea nutrețului și nu va descuraja orice persoană de a coopera, în concordanță cu legea națională sau practica legală, cu privire la evitarea, reducerea sau eliminarea riscului produs de nutrețul respectiv.

(4) Operatorii de afaceri cu nutrețuri trebuie să coopereze cu autoritățile competente în acțiunea acestora de a evita riscurile produse de nutrețurile pe care le-au furnizat sau pe care le-au achiziționat.

#### Art. 21. Responsabilitatea (răspunderea)

Prevederile acestui capitol nu trebuie să fie prejudiciabile Directivei Consiliului 85/374/EEC privind aproximările legilor, regulamentelor și prevederilor administrative ale Statelor Membre în ceea ce privește răspunderea privind produsele cu defecte.

#### ISO 22000

"Aparitia ISO/IEC 27001:2005 este un mare eveniment in lumea securitatii informatiilor si acest standard a fost indelung asteptat", a afirmat Ted Humphreys, Responsabil pentru grupurile de lucru implicate in dezvoltarea standardului."Este un standard pe care toate organizatiile constiente de propria securitate trebuie sa-l implementeze". ISO/TC 27001:2005 poate fi utilizat de o gama larga de organizatii – mici, medii si mari – in majoritatea sectoarelor comerciale si industriale: finante si asigurari, telecomunicatii, utilitati, productie si comert cu amanuntul, servicii, transporturi, autoritati locale, etc

Implementarea lui va reasigura clientii si furnizorii ca securitatea informatiilor este luata in serios in cadrul organizatiei cu care ei fac afaceri. Informatia este un capital care, ca si alte capitaluri, adauga valoare organizatiei si drept urmare trebuie protejata. Securitatea informatiei protejeaza informatiile de o larga gama de amenintari pentru a asigura continuitatea afacerii, a diminua pierderile si maximiza profiturile din investitii si oportunitati de afaceri. Un sistem de management al securitatii informatiilor (SMSI) este o abordare sistematica de administrare a informatiilor sensibile ale companiei ce implica oameni, procese si sisteme IT.

ISO /IEC 27001:2005, "Tehnologia informatiei – Tehnici de securitate – Sisteme de management a informatiilor – Cerinte" subliniaza procesele necesare unei organizatii in stabilirea, implementarea, revizuirea si monitorizarea, administrarea si mentinerea unui SMSI eficient. El integreaza abordarea bazata pe proces a standardelor de management ISO 9001:2000 si ISO 14001:2004, inclusiv ciclul PDCA(Planifica – Executa – Verifica – Actioneaza) si cerinta pentru imbunatatire continua. El formeaza de fapt o pereche complementara cu recent publicatul standard ISO/IEC 17799:2005 "Cod de practici" in domeniul managementului securitatii informatiilor. Pana acum, organizatiile care doreau sa aiba un SMSI certificat o faceau prin conformitatea cu Standardul Britanic BS 7799 Partea a II a.De acum inainte, ISO/TC 27001:2005, standard international, ofera solutia ideala pentru implementarea la nivel mondial.

ISO 22000 - standard in domeniul sigurantei alimentare

ISO 22000:2005 este cel mai nou Standard International destinat asigurarii sigurantei in industria alimentara pe plan mondial.

ISO 22000:2005, "Sisteme de management a sigurantei alimentare – Cerinte pentru o organizatie din domeniul industriei alimentare", ofera un cadru de lucru cerintelor internationale armonizate pentru o abordare globala a tuturor aspectelor implicate. Standardul a fost dezvoltat pentru ISO de experti din industria alimentara, alaturi de reprezentanti ai organizatiilor internationale specializate si cu Comisia Codex Alimentarius, organism infiintat de FAO(Organizatia pentru Alimente si Agricultura a ONU) si de WHO(Organizatia Mondiala a Sanatatii) pentru dezvoltarea standardelor alimentare. Un beneficiu major este ca ISO 22000 va facilita implementarea sistemului de igiena alimentara Codex HACCP (Analiza aleatoare a punctelor critice de control), in mod armonizat, in cadrul organizatiilor din lumea intreaga, fara deosebiri de tara sau produse alimentare implicate, incluzand principiile HACCP si acoperind cerintele din standardele-cheie dezvoltate de diverse syndicate specializate din industria alimentara intr-un singur document.

ISO 22000:2005 va permite, astfel, tuturor tipurilor de organizatii din industria alimentara sa-si implementeze un sistem de management al sigurantei alimentare, organizatii ca: producatori de materii prime, produse alimentare, operatori si

subcontractori de transport si depozitare, dar si producatori de echipamente, materiale de ambalare, agenti de curatare, aditivi si ingrediente.

Cum in lume exista peste 20 de scheme de management al sigurantei alimentare, dezvoltate de companii sau asociatii nationale, rezida riscuri ale nivelelor acceptate in siguranta alimentara, confuzii intre cerinte, dar si costuri ridicate si grad mare de complexitate pentru furnizorii care trebuie sa se conformeze diferitelor programe si scheme de implementare in domeniul sigurantei alimentare din diverse tari.

ISO 22000:2005, conceput prin consens international, armonizeaza cerintele si monitorizarea sistematica a sigurantei in domeniul alimentar si ofera o solutie unica pentru o buna practica la nivel global. In plus, sistemele de management al sigurantei alimentare conforme ISO 22000 pot fi certificate, desi se poate opta si pentru implementarea doar pentru beneficiile reale aduse organizatiei.

Un alt beneficiu al ISO 22000 este ca extinde cu succes abordarea sistemului de management al calitatii ISO 9001:2000, si aceasta pentru ca dezvoltarea ISO 22000 s-a bazat pe presupunerea ca cele mai eficiente sisteme de securitate alimentara sunt proiectate, implementate si continuu imbunatatite intr-un cadru integrat al sistemului de management structurat si incorporat in totalitatea activitatilor de management a organizatiei.

ISO 22000:2005 este primul din familia de standarde ce include:

- ISO/TS 22004, "Sisteme de management al sigurantei alimentare – Ghid pentru aplicarea ISO 22000:2005", publicat in noiembrie 2005
- ISO/TS 22003, " Sisteme de management al sigurantei alimentare – Cerinte pentru organismele ce ofera auditarea si certificarea sistemelor de management al sigurantei alimentare", ce va aparea in primul trimestru din 2006
- ISO 22005, "Trasabilitate in domeniul alimentar si nutritional – Principii generale si ghid pentru proiectarea si dezvoltarea unui sistem"

ISO 22000 este un nou standard international, elaborat pentru a asigura securitatea lanțurilor alimentare pe plan mondial. Elaborat cu participarea specialiștilor din domeniul alimentar, ISO 22000 cuprinde principiile HACCP și integrează cerințele standardelor cheie elaborate de diverse asociații de distribuitori, la nivel mondial (în lume există peste 20 de scheme de management al siguranței alimentare, dezvoltate de companii sau asociații naționale).

Un alt beneficiu al ISO 22000 este acela că extinde cu succes abordarea sistemului de management al calității (ISO 9001:2000). Elaborarea ISO 22000 s-a bazat pe ipoteza că cele mai eficiente sisteme de securitate a alimentelor sunt cele care sunt elaborate, gestionate și îmbunătățite permanent, în cadrul unui sistem structurat de management și care sunt încorporate în activitățile globale de management al unei organizații.

Se aplică tuturor organizațiilor, indiferent de marime, care sunt implicate în una din etapele lanțului alimentar și care doresc să-și implementeze un sistem ce oferă premisele obținerii unor produse sigure.

Standardul internațional specifică cerințele care permit unei organizații:

- să planifice, implementeze, opereze, să mențină și să actualizeze sistemul de management al siguranței alimentare care are drept scop furnizarea de produse care, în concordanță cu scopul pentru care au fost realizate, prezintă siguranță pentru consumator;
- să demonstreze respectarea cerințelor legale aplicabile în domeniul siguranței alimentare;
- să evalueze cerințele clienților și să demonstreze conformitatea cu cerințele referitoare la siguranța alimentului, stabilite de comun acord cu clientul pentru a crește gradul sa satisfacție al acestuia;
- să comunice efectiv cu furnizorii, clienții și părțile interesate din domeniul alimentar în legătură cu aspectele legate de siguranța alimentului;
- să se asigure că organizația se conformează politicii de siguranță alimentară care a fost stabilită.

Toate cerințele Standardului Internațional sunt generale și sunt propuse spre aplicare de către toate organizațiile ce fac parte din domeniul alimentar indiferent de mărimea și complexitatea lor. Sunt incluse astfel și organizațiile care sunt implicate în mod direct sau nu în una sau mai multe etape în lanțul alimentar.

Standardul Internațional permite organizațiilor, fie ele mici sau mai puțin dezvoltate, posibilitatea de a implementa un sistem de măsuri de control dezvoltat în exterior.

Beneficiile implementării unui astfel de standard sunt:

- Integrarea procedurilor moderne ale analizei de risc și conceptului de prevenire sub aspectul protecției sănătății consumatorului în sistemul de management existent;
- Mai mare siguranță a produsului și riscuri scăzute la garantarea produsului;
- Îmbunătățirea semnificativă a comunicării și creșterea nivelului de încredere între clienți, furnizori și autoritățile de supraveghere;
- Analiza sistematică, derularea unor procese sigure și eficiente în sensul siguranței produselor alimentare și direcționarea proceselor pentru identificarea potențialelor riscuri referitoare la igiena care pot periclita sănătatea consumatorului;
- Prevenirea problemelor care pot să apară referitoare la garantarea produselor;
- Ajută firmele din industria alimentară să devină competitive pe piața internațională;
- Diminuează barierele comerțului internațional.

LEGISLATIA AGROALIMENTARA PE DOMENII

- Ordonanta de urgenta a Guvernului nr. 97/2002 privind reglementarea productiei, circulatiei si comercializarii alimentelor publicata in MO nr.73/31.01.2002, in baza careia a fost elaborata legislatia specifica.
- Legea nr. 57/2002 de aprobare a Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 97/2002 privind reglementarea productiei, circulatiei si comercializarii alimentelor, publicata in MO nr.349/29.VI 2002

#### Legislatie care se aplica pe orizontala

- Hotararea Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, elaborata de Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorilor, Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor si Ministerul Sanatatii si Familiei - Publicata in MO nr.147/27 feb.2002
- Hotararea Guvernului nr. 511/07.04.2004 pentru modificarea si completarea Normelor metodologice privind etichetarea alimentelor, prevazute in anexa nr. 1 la HG nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, publicat in MO nr. 348/21.04.2004.
- Hotararea Guvernului nr. 1719/14.10.2004 pentru modificarea si completarea HG nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, publicata in MO nr. 1014/03.11.2004.
- Ordin comun nr. 438/295/2002 pentru aprobarea Normelor privind aditivii alimentari destinati utilizarii in produsele alimentare pentru consum uman, elaborat de Ministerul Sanatatii si Familiei si Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor - Publicat in MO nr.722/3.10.2002 Nr. 722 bis/
- Ordin comun nr. 62/103/2004, , pentru modificarea si completarea Ordinului nr. 438/295/2002 pentru aprobarea Normelor privind aditivii alimentari destinati utilizarii in produsele alimentare pentru consum uman, elaborat de Ministerul Sanatatii si Familiei si Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor - publicat in MO nr.176/06.04.2004
- Ordin comun nr.83/90/2002 pentru aprobarea Normelor privind aromele utilizate in alimente si sursele materiale pentru producerea lor , elaborat de Ministerul Sanatatii si Familiei si Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor - Publicat in MO nr.250 din 15.04.2002
- Ordin comun nr. 185/153/2002 pentru aprobarea Normelor privind solventii de extractie utilizati in producerea alimentelor si a ingredientelor alimentare, elaborat de Ministerul Sanatatii si Familiei si Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor - Publicat in MO nr.265 din 19.04.2002
- Ordin comun nr.84/91/2002 pentru aprobarea Normelor privind nivelele maxime pentru anumiti contaminanti in produsele alimentare, elaborat de Ministerul Sanatatii si Familiei si Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor - Publicat in MO nr.255 din 10.04.2002
- Ordin comun nr.1201/2003/106/2004, privind completarea Ordinului nr.84/91/2002 pentru aprobarea Normelor privind nivelele maxime pentru anumiti contaminanti in produsele alimentare, elaborat de Ministerul Sanatatii si Familiei si Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor, publicat in MO nr.142/17.02.2004

- Ordin comun nr.485/292/2004, privind completarea Ordinului nr.84/91/2002 pentru aprobarea Normelor privind nivelele maxime pentru anumiti contaminanti in produsele alimentare, elaborat de Ministerul Sanatatii si Familiei si Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor, publicat in MO nr.454/20.05.2004,
- Ordin comun nr.1215/2003/117/2004, , privind completarea Ordinului nr.84/91/2002 pentru aprobarea Normelor privind contaminantii din alimente, publicat in MO nr.165/25.02.2004
- Hotarare de Guvern 1197/2002 pentru aprobarea Normelor privind materialele si obiectelor care vin in contact cu alimentele, elaborata de Ministerul Industriei si Resurselor, Ministerul Sanatatii si Familiei si Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor, - Publicata in MO nr.883/07.12.2002
- Hotarare de Guvern nr.512/17.04.2004, , pentru modificarea si completarea HG nr.1197/2002 pentru aprobarea Normelor privind materialele si obiectelor care vin in contact cu alimentele, elaborata de Ministerul Industriei si Resurselor, Ministerul Sanatatii si Familiei si Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor, publicata in MO nr.375/29.04.2004
- Ordinul comun nr. 179/154/9/2003 al MSF, MAAP si ANPC privind regimul de comercializare a produselor prezentate ca miraculoase, precum si a unor produse alimentare, in scopul protejarii vietii, sanatatii, securitatii si intereselor economice ale consumatorilor
- Hotarare de Guvern nr. 1198/2002 pentru aprobarea Normelor privind igiena produselor alimentare, elaborata de Ministerul Sanatatii si Familiei si Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor - publicat in MO nr.866 din 02.XII.2002
- Ordin comun nr. 932/649/2002 pentru aprobarea Normelor privind fabricarea, transportul, depozitarea, comercializarea si controlul temperaturii alimentelor congelate rapid destinate consumului uman, elaborat de Ministerul Sanatatii si Familiei si Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor - publicat in MO nr. 86/11.02.2003
- Hotararea Guvernului nr.1196/2002 pentru aprobarea Normelor privind controlul oficial al alimentelor, elaborat de Ministerul Sanatatii si Familiei si Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor - publicata in MO nr. 819/13.11.2002
- Ordin comun nr. 387/251/2002 pentru aprobarea Normelor privind alimentele cu destinatie nutritionala speciala, elaborat de Ministerul Sanatatii si Familiei si Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor - publicat in MO nr. 926/18.12.2002
- Ordin comun nr. 388/252/2002 pentru aprobarea Normelor privind fixarea nivelului maxim de acid erucic in uleiuri si grasimi destinate consumului uman precum si in produsele alimentare cu adaos de uleiuri si grasimi, elaborat de Ministerul Sanatatii si Familiei si de Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor - publicat in MO nr. 532/14.06.2002
- Ordin comun nr. 855/98/2002 pentru aprobarea Normelor privind alimentele si ingredientele tratate cu radiatii ionizante elaborat de Ministerul Sanatatii si Familiei, Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor, Comisia Nationala pentru Controlul Activitatilor Nucleare - publicat in MO nr. 281/25.04.2002

- Ordin comun nr.856/112/2002 pentru aprobarea Normelor privind alimentele si furajele contaminate radioactiv dupa un accident nuclear sau alta situatie de urgenta radiologica elaborat de Ministerul Sanatatii si Familiei, Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor si Comisia Nationala pentru Controlul Activitatilor Nucleare - publicat in MO nr. 297/07.05.2002
- HG nr.473/01.04.2004, publicata in MO nr.348/21.04.2004, privind modificarea HG 568/2002 privind iodarea universala a sari destinata consumului uman, publicata in MO nr.407/06.12.2002
- HG nr. 473/01.04.2004 pentru modificarea HG nr. 568/2002, privind iodarea universala a sarii, publicata in MO nr. 348/21.04.2004.

Legislatie care se aplica pe verticala in domeniile:

#### Domeniul lapte si produse lactate

- Ordinul comun nr. 524/958/8/2003 al MAAP, MSF si ANPC pentru aprobarea Normei privind denumirile sub care sa vand si conditiile de calitate ale grasimilor tartinabile destinate comercializarii - MO 141/5.III.2003
- Ordin comun nr. 521/832/321/2003 al MAPAM, MS si ANPC pentru aprobarea Normei privind definirea, denumirile sub care se vand, etichetarea si conditii de calitate ale unor sortimente de lapte conservat, partial sau total deshidratat, destinate consumului uman - MO 665/19.IX.2003
- Ordinul comun nr.127/301/2001 pentru aprobarea Normelor cu privire la natura, continutul si etichetarea lactoproteinelor (cazeine si cazeinati) destinate consumului uman, elaborat de Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor si Ministerul Sanatatii si Familiei - Publicat in Monitorul Oficial nr. 615/28.09.2001
- Ordin comun nr. 544/843/2003 al MAPAM si MS pentru aprobarea Normelor cu privire la metodele de prelevare si de analiza pentru tipurile de cazeina si cazeinati - MO 662/18.IX.2003
- Ordin comun nr. 515/824/320/2003 al MAPAM, MS si ANPC pentru aprobarea Metodelor de prelevare probe in vederea efectuarii analizelor chimice pentru controlul laptelui conservat si a metodelor de analiza pt. anumite sortimente de lapte conservat partial sau total deshidratat, destinate consumului uman - MO 667/22. IX.2003
- Ordinul comun nr. 230/76/457/2002 pentru aprobarea Normei cu privire la denumirile de vanzare si conditii de calitate pentru laptele de consum destinat comercializarii elaborat de Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor, Ministerul Sanatatii si Familiei si Autoritatea nationala pentru Protectia Consumatorilor - Publicat in MO nr.694/23.09.2002.
- Ordinul comun nr. 76/113/64/2004 pentru aprobarea Normelor de aplicare a metodelor de analiza chimica, fizica, microbiologica si de evaluare senzoriala a laptelui si produselor lactate si descrierea unora dintre metodele respective, publicat in MO nr. 421/11.05.2004

#### Domeniul carne si produse din carne

- Ordinul comun nr. 206/447/86/2002 pentru aprobarea Normelor cu privire la comercializarea carnilor de pasare elaborat de Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor, Ministerul Sanatatii si Familiei si Autoritatea nationala pentru Protectia Consumatorilor. Publicat in MO nr.699/24.09.2002
- Ordin comun nr.494/859/138/2002 pentru aprobarea Normelor cu privire la comercializarea carnilor de porc destinata pentru consum, elaborat de Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor, Ministerul Sanatatii si Familiei si Autoritatea nationala pentru Protectia Consumatorilor, publicat in MO nr.906/13.12.2002.
- Ordinul nr. 679/24.09.2004 privind modificarea ordinului comun 206/447/86/2002 pentru aprobarea Normelor cu privire la comercializarea carnilor de pasare, publicat in MO nr. 966/21.10.2004.

#### Domeniul peste si produse din peste

- Ordinul nr. 122/1999 pentru aprobarea simbolurilor societatiilor comerciale cu activitate in productia de conserve alimentare destinate consumului uman, ambalate in recipiente metalice si a numerelor de ordine ale grupelor si sortimentelor de conserve alimentare, publicat in MO nr. 9 bis/12.01.2000.

#### Domeniul morarit panificatie

- Ordinul comun nr. 250/531/83/2002 pentru aprobarea Normei cu privire la fabricarea, continutul, ambalarea, etichetarea si calitatea fainii de grau destinata comercializarii pentru consum uman elaborat de Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor, Ministerul Sanatatii si Familiei si Autoritatea nationala pentru Protectia Consumatorilor - Publicat in MO nr.808/07.11.2002
- Ordinul comun nr. 545/832/328/2003 al MAPAM, MS si ANPC pentru modificarea Ordinului nr. 250/531/83 pentru aprobarea Normei cu privire la fabricarea, continutul, ambalarea, etichetarea si calitatea fainii de grau destinate comercializarii pentru consum uman

#### Domeniul legume fructe

- Legea nr. 312/2003 privind producerea si valorificarea legumelor de camp, publicata in MO nr. 537/25.07.2003
- Hotararea Guvernului nr. 1614/2003 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii nr. 312/2003 privind producerea si valorificarea legumelor de camp, publicata in Mo nr. 58/23.01.2004
- Legea nr. 348/2003, Legea Pomiculturii, publicata in MO nr. 541/28.07.2003



- Hotararea Guvernului nr. 156/2004 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii Pomiculturii, publicata in Mo nr. 149/19.02.2004
- Ordin comun nr. 510/768/319/2003 al MAPAM, MS si ANPC pentru aprobarea Normelor cu privire la natura, compozitia, fabricarea si etichetarea sucurilor de fructe si alte produse similare destinate consumului uman - MO 660/17.IX.2003
- Ordin comun nr. 523/808/351/2003 al MAPAM, MS si ANPC pentru aprobarea Normelor cu privire la natura, continutul, fabricarea si etichetarea gemurilor, jeleurilor si marmaladelor de fructe, precum si piureului de castane indulcit destinate consumului uman - MO 755/5.XI.2003
- Ordin comun nr. 362/670/107/2002 pentru aprobarea Normelor cu privire la continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea si pastrarea bulionului si pastei de tomate elaborat de Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor, Ministerul Sanatatii si Familiei si Autoritatea nationala pentru Protectia Consumatorilor Publicat in MO nr.774/24.10.2002
- Ordin comun nr. 359/671/137/2002 pentru aprobarea Normelor cu privire la natura, continutul , fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea si pastrarea sucurilor de legume elaborat de Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor, Ministerul Sanatatii si Familiei si Autoritatea nationala pentru Protectia Consumatorilor
- Ordinul comun nr. 378/865/228/2004 al MAPDR, MS si ANPC pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul maslinelor de masa, publicat in MO nr.945/15.10.2004.
- Ordinul comun nr. 379/867/227/2004 al MAPDR, MS si ANPC pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul morcovilor in conserva, publicat in MO nr.938/14.10.2004.
- Ordinul comun nr. 380/864/226/2004 al MAPDR, MS si ANPC pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul castravetilor conservati, publicat in MO nr.967/21.10.2004.
- Ordinul comun nr. 381/866/229/2004 al MAPDR, MS si ANPC pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul ciupercilor conservate si al produselor derivate din ciuperci, publicat in MO nr.896/01.10.2004.
- Ordinul comun nr. 382/868/230/2004 al MAPDR, MS si ANPC pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul tomatelor in conserva, publicat in MO nr.891/30.09.2004.

Transmise la MO pentru publicare

- Ordinul nr. 770/1472/317/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul caiselor in conserva.

- Ordinul nr. 771/1473/324/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul produsului "Mazare rehidratata in conserva".
- Ordinul nr. 772/1474/325/ pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul produsului "Mazare verde in conserva".
- Ordinul nr. 773/1492/326/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul fasolei pastai in conserva.
- Ordinul nr. 774/1475/318/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul prunelor in conserva.
- Ordinul nr. 775/1476/319/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul ananasului in conserva.
- Ordinul nr. 776/1493/320/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul produsului "Zmeura in conserva".
- Ordinul nr. 777/1494/321/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul amestecului de fructe in conserva.
- Ordinul nr. 778/1495/327/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul sparanghelului in conserva.
- Ordinul nr. 779/1496/322/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul capsunilor in conserva.
- Ordinul nr. 780/1497/323/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul perelor in conserva.
- Ordinul nr. 781/1477/316/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul piersicilor in conserva.
- Ordinul nr. 871/1586/346/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul piersicilor deshidratate.
- Ordinul nr. 872/1594/353/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul ciupercilor deshidratate.
- Ordinul nr. 873/1593/350/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul stafidelor.

- Ordinul nr. 874/1592/351/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul legumelor radacinoase deshidratate.
- Ordinul nr. 875/1591/352/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul merelor deshidratate.
- Ordinul nr. 876/1585/347/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul cepei deshidratate.
- Ordinul nr. 877/1590/354/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul "Broccoli congelate".
- Ordinul nr. 878/1589/356/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul mazarei verzi congelate.
- Ordinul nr. 879/1588/355/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul piureului de mere conservat.
- Ordinul nr. 880/1587/349/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul porumbului zaharat in conserva.
- Ordinul nr. 881/1595/348/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul mandarinelor in conserva.
- Ordinul nr. 974/1750/365/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul conopidei congelate.
- Ordinul nr. 975/1749/364/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul verzei de Bruxelles congelate.
- Ordinul nr. 977/1746/367/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul spanacului congelat.
- Ordinul nr. 976/1747/363/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul fasolei pastai congelate.
- Ordinul nr. 978/1748/368/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul cartofilor prajiti congelati.
- Ordinul nr. 972/1752/359/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul morcovilor congelati.

- Ordinul nr. 973/1751/366/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul porumbului congelat.
- Ordinul nr. 971/1745/358/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul capsunilor congelate.
- Ordinul nr. 970/1753/361/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul zmeurei congelate.
- Ordinul nr. 969/1754/362/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul piersicilor congelate.
- Ordinul nr. 979/1765/360/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, continutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea si transportul afinelor congelate.

#### Domeniul uleiuri si grasimi vegetale

- Ordinul comun nr. 454/917/22/2002 pentru aprobarea Normelor cu privire la natura, continutul, originea, fabricarea, ambalarea, etichetarea, marcarea, pastrarea si calitatea uleiurilor vegetale, grasimilor tartinabile si a maionezelor, destinate comercializarii pentru consumul uman, elaborat de Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor, Ministerul Sanatatii si Familiei si Autoritatea nationala pentru Protectia Consumatorilor - Publicat in MO nr.372/3.06.2002
- Ordin comun nr. 495/997/10 MAAP/MSF/ANPC pentru modificarea Ordinului nr. 454/917/2002 privind uleiurile vegetale, grasimile tartinabile si maionezele pentru consumul uman - publicat in MO nr. 181/24.03.2003

#### Domeniul zahar si produse zaharoase

- Ordin comun 269/453/81/2003 al MAAP/MSF/ANPC cu privire la natura, continutul, originea, etichetarea, marcarea unor zaharuri destinate consumului uman - MO 419/16.VI.2003
- Ordin comun nr. 335/714/ 318/2003 al MAPAM, MS si ANPC pt. aprobarea Normelor cu privire la natura, continutul, originea, fabricarea, etichetarea si marcarea unor produse din cacao si ciocolata destinate consumului uman - MO 661/18.IX.2003
- Ordinul comun nr. 126/302/2001 pentru aprobarea Normelor cu privire la natura, continutul si etichetarea extractelor de cafea si cicoare, elaborat de Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor si Ministerul Sanatatii si Familiei - Publicat in Monitorul Oficial nr. 582/17.09.2001

- Ordin comun nr. 522/789/317 MAPAM, MS si ANPC pentru aprobarea Normelor privind denumirea, descrierea, definirea, caracteristicile si calitatea mierii - MO 650/12.IX.2003

#### Domeniul bauturi spirtoase

- Ordin comun nr. 268/441/117/2003 al MAAP/MSF/ANPC pentru aprobarea Normelor privind definirea, descrierea si prezentarea bauturilor spirtoase - MO 573/11.XI.2003
- Ordinul comun nr. 847/1532/357/2004 pentru modificarea si completarea Ordinului nr. 268/441/117/2003 pentru aprobarea Normelor privind definirea, descrierea si prezentarea bauturilor spirtoase, transmis la MO pentru publicare

#### Domeniul vin si produse din vin

- Legea nr. 244/2002 – Legea viei si vinului in sistemul organizarii comune de piata, publicata in MO nr. 333/20.05.2002
- Hotararea Guvernului nr. 1134/2002 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii viei si vinului in sistemul organizarii comune de piata, publicata in MO nr. 1134/10.10.2002
- Ordinul comun nr. 145/270/59/2002 pentru aprobarea Normelor cu privire la natura, continutul, originea, fabricarea, ambalarea, etichetarea, marcarea si calitatea vinurilor aromatizate, bauturilor aromatizate pe baza de vin si a cocteilurilor aromatizate din produse vitivinicole destinate comercializarii pentru consumul uman, elaborat de Ministerul Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor, Ministerul Sanatatii si Familiei si Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorilor. Publicat in MO nr.536/23.07.2002
- Ordinul nr.172/2004 MAPAM, privind aprobarea Listei cuprinzand laboratoarele autorizate in vederea executarii de analize pentru vinurile si celelalte bauturi pe baza de must si vin destinate exportului si pentru vinurile cu denumire de origine controlata, precum si specialistii imputerniciti sa semneze documentele de atestare a calitatii acestor produse destinate exportului, publicat in MO nr.213/11.03.2004
- Ordin comun 232/313/130/2003 al MAAP/MSF/ANPC pentru aprobarea Normelor cu privire la definirea, descrierea si prezentarea Otetului si a Acidului acetic de calitate alimentara - MO 573/11.XI.2003
- Ordinul comun nr. 530/987/304/2004 pentru completarea Ordinului nr. 232/313/130/2003 al MAAP, MS si ANPC pentru aprobarea Normelor cu privire la definirea, descrierea si prezentarea otetului si a acidului acetic de calitate alimentara, publicat in MO nr. 787/08.06.2004

#### Domeniul bere

- Ordin comun nr. 174/207/2003 al MAAP si MSF pentru aprobarea Normei cu privire la conditiile de calitate ale orzului pentru fabricarea berii - MO 199/27.III.2003

#### Domeniul apa potabila si ape minerale naturale

- Legea nr.458/2002 privind calitatea apei potabile, elaborata de Ministerul Sanatatii si Familiei, cu avizul Ministerului Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor si al Ministerului Industrii si Resurselor - publicata in MO nr.552/29.07.2002
- Ordin nr.273/2004 MS, publicat in MO nr.259/24.03.2004, pentru aprobarea Normelor de igiena privind apele potabile imbuteliate, altele decat apele minerale naturale.
- Hotarare de Guvern nr.760 pentru aprobarea Normelor tehnice de exploatare si comercializare a apelor minerale naturale, elaborata de Ministerul Industrii si Resurselor cu avizul Ministerului Sanatatii si Familiei si Ministerului Agriculturii, Alimentatiei si Padurilor Publicat in M.O. 495/25.08.2001

#### Domeniul acreditare agenti economici

- Ordonanta Guvernului nr.42/1995 privind productia de produse alimentare destinate comercializarii, publicata in Mo nr. 203/01 septembrie 1995
- Legea nr. 123/1995 pentru aprobarea Ordonantei Guvernului nr.42/1995 privind productia de produse alimentare destinate comercializarii, publicata in Mo nr. 293/19 decembrie 1995
- Ordin nr. 357/2003 al MAAP pentru aprobarea Regulamentului cu privire la acordarea, suspendarea si retragerea(anularea) licentelor de fabricatie agentilor economici care desfasoara activitati in domeniul productiei de produse alimentare - MO 404/10.VI.2003
- Ordinul nr. 541/2003 pentru aprobarea reprezentantilor imputerniciti ai Ministerului Agriculturii, Padurilor, Apelor si Mediului sa acorde licente de fabricatie agentilor economici care desfasoara activitati in domeniul productiei de produse alimentare

#### Domeniul import

- Ordin nr. 592/17.08.2004 privind stabilirea conditiilor speciale in care se face importul de arahide origine, ori expediate din Republica Chineza, publicat in MO nr. 859/20.09.2004.
- Ordin nr. 591/17.08.2004 privind stabilirea masurilor speciale pentru importul de fistic si anumite produse derivate din fistic, care provin din Iran sau sunt expediate din Iran, publicat in MO nr. 859/20.09.2004.
- Ordinul nr.39/1072/592/216/2004 privind stabilirea conditiilor speciale in care se face importul de arahide origine ori expediate din Republica Populara Chineza, publicat in MO nr.859 din 20.09.2004, abroga Ordinul nr.58/148/2004

- Ordinul nr.40/1071/591/217/2004 privind stabilirea masurilor speciale pentru importul de fistic si de anumite produse derivate din fistic care provin din Iran sau care sunt expediate din Iran, publicat in MO nr.859 din 20.09.2004, abroga Ordinul nr.292/206/2004.

Domeniul produse traditionale, indicatii geografice si denumiri de origine protejate si atestate de specificitate

- Ordinul nr.212/2004 al MAPDR privind aprobarea Listei cuprinzand indicatiile geografice si denumirile de origine protejate si recunoscute in Romania pentru produse alimentare, publicat in MO nr. 313/08.04.2004.
- Ordinul nr.715/2004 pentru completarea Ordinului nr.212/2003 privind aprobarea Listei cuprinzand indicatiile geografice si denumirile de origine protejate si recunoscute in Romania pentru produse alimentare, publicat in MO nr.921 din 11.10.2004
- Ordinul nr.214/2004 al MAPDR privind aprobarea Listei cuprinzand denumirile geografice protejate si recunoscute in Romania pentru bauturi spirtoase, publicat in MO nr. 352/22.04.2004.
- Ordinul nr.233/2004 al MAPDR pentru aprobarea Normelor privind atestatele de specificitate pentru produsele agricole si produsele alimentare, publicat in MO nr. 414/10.05.2004.
- Ordinul nr.285/2004 al MAPDR pentru aprobarea Normelor privind protectia denumirilor de origine si indicatiilor geografice ale produselor agricole si produselor alimentare, publicat in MO nr. 414/10.05.2004.
- Ordinul nr.690/2004 pentru aprobarea Normei privind conditiile si criteriile pentru atestarea produselor traditionale, publicat in MO nr.938 din 14.10.2004
- Ordin nr.956/2004 pentru aprobarea Regulamentului privind conditiile de aprobare a organismelor de inspectie si certificare a conformitatii indicatiilor geografice si denumirilor de origine ale produselor agricole si produselor alimentare si a atestatelor de specificitate pentru produsele agricole si produsele alimentare, transmis la MO pentru publicare

Domeniul agricultura ecologica

- Ordonanta de Urgenta nr. 34/2000 privind produsele agroalimentare ecologice, publicata in MO nr. 172/2000
- Hotararea de Guvern nr. 917/2001 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 34/2000 privind produsele agroalimentare ecologice publicata in MO nr. 640/2001
- Ordin nr. 417/2002 pentru aprobarea Regulilor specifice privind etichetarea produselor agroalimentare ecologice publicat in MO nr. 778/2002
- Ordin nr. 721/2003 pentru aprobarea Regulilor privind importul si exportul produselor agroalimentare ecologice publicat in MO nr. 701/2003

- Ordin nr. 527/2003 pentru aprobarea Regulilor privind sistemul de inspectie si certificare si conditiile de acreditare a organismelor de inspectie si certificare in agricultura ecologica publicat in MO nr. 613/2003
- Ordin nr. 88/2004 privind componenta nominala a Comisiei pentru acreditarea organismelor de inspectie si certificare în sectorul de agricultura ecologica pentru activitatea de inspectie si control al operatorilor pe teritoriul României, publicat în MO nr. 111/ 2004

#### Domeniul competitivitate

- Ordonanta de urgenta a Guvernului nr. 120/2002 privind aprobarea Sistemului de sustinere si promovare a exportului cu finantare de la bugetul de stat, publicata in MO nr. 727/04 octombrie 2002
- Hotararea Guvernului nr. 1557/2002 privind aprobarea mecanismului de acordare a sprijinului financiar de la bugetul de stat prin Programul de crestere a competitivitatii produselor agroalimentare, publicata in Mo nr.19/15 ianuarie 2003
- Ordonanta Guvernului nr. 74/2004 pentru modificarea Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 120/2002 privind aprobarea Sistemului de sustinere si promovare a esportului cu finantare de la bugetul de stat, publicata in MO nr. 774/24 august 2004
- Hotararea Guvernului nr. 2206/2004 pentru modificarea HG 1557/2002 privind aprobarea mecanismului de acordare a sprijinului financiar de la bugetul de stat prin Programul de crestere a competitivitatii produselor agroalimentare, publicata in MO nr. 1234/21.12.2004.

#### Domeniul depozitarii si gradarii semintelor de consum

- Ordonanta de urgenta a Guvernului nr. 141/2002 privind reglementarea depozitarii semntelor de consum, regimul certificatelor de depozit pentru acestea si constituirea Fondului de garantare pentru certificatele de depozit, publicata in MO nr. 828/18 noiembrie 2002
- Legea nr. 149/2003 pentru aprobarea Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 141/2002, publicat in MO nr. 106/19 februarie 2003.
- Hotararea Guvernului nr. 82/2003 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 141/2002, publicata in MO nr. 106/19 februarie 2003
- Hotararea Guvernului nr. 684/2003 pentru modificarea si completarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonantei de urgenta a guvernului nr. 141/2002, aprobate prin Hotararea Guvernului nr. 82/2003, publicata in MO nr. 444/23 iunie 2003
- Ordinul comun MAAP si MF nr. 85/2003 privind aprobarea instructiunilor pentru verificarea si certificarea conditiilor tehnice si financiare a depozitelor pentru semintele de consum, publicat in MO nr. 130/27 februarie 2003



- Ordinul nr. 483/2003 privind aprobarea Regulamentului de organizare și funcționare a Comisiei pentru acordarea licențelor de depozit pentru semintele de consum, publicat în MO nr. 570/08 august 2003
- Hotărârea Guvernului nr. 1336/2002 privind instituirea Sistemului Național de Gradare a Semintelor de Consum, publicat în MO nr. 888/09 decembrie 2002
- Hotărârea Guvernului nr. 1114/2004 pentru completarea Hotărârii Guvernului nr. 1336/2002 privind instituirea Sistemului Național de Gradare a Semintelor de Consum, publicată în MO nr. 665/23.07.2004
- Ordinul nr. 2/2003 pentru aprobarea Manualului de gradare

Domeniul SAPARD

Se consulta [www.sapard.ro](http://www.sapard.ro)

### **CODEX ALIMENTARIUS**

„Codex Alimentarius” reprezintă o colecție de standarde, coduri de bună practică, ghiduri și aite recomandări. Unele din aceste texte sunt foarte generale, altele sunt foarte specifice. Unele au de a face cu cerințe detaliate pentru un aliment sau grup de alimente, altele se preocupă de operații și managementul proceselor de producție sau operării sistemelor guvernamentale de reglementare pentru siguranța alimentelor și protecția consumatorilor.

„Codex Alimentarius” are istoria sa. Astfel, între 1954-1958 Austria a perseverat în crearea unui cod alimentar european sub denumirea de „*Codex Alimentarius Europaeus* sau *European Codex Alimentarius*”. În 1960, Conferința Regională FAO pentru Europa a susținut oportunitatea unui acord privind un minimum de standarde alimentare și a invitat pe Directorul General al Organizației să susțină un program comun asupra standardelor privind alimentele în Conferința FAO.

În 1961, Consiliul Codex Alimentarius European a adoptat o rezoluție care propunea ca activitatea sa privind standardele alimentare să fie preluată de FAO și OMS.

Tot în 1961, având suportul FAO, al Comisiei Economice pentru Europa a Națiunilor Unite (UNECE), al Organizației pentru Cooperare Economică și Dezvoltare (OECD) și al Consiliului Codex Alimentarius

Europaeus, Conferința FAO stabilește Codex-ul Alimentarius și hotărăște crearea unui program internațional de standarde alimentare.

În 1961, Conferința FAO a decis stabilirea Comisiei Codex Alimentarius și a cerut aprobarea grabnică de către OMS a programului comun FAO/OMS de standarde alimentare.

În 1962 are loc Conferința comună FAO/OMS de standarde alimentare care cere Comisiei Codex Alimentarius (aprobată cu această ocazie) să implementeze programul de standarde alimentare comune FAO/OMS și să creeze Codex Alimentarius.

În 1963, OMS aprobă programul de standarde comun FAO/OMS precum și statutul Comisiei Codex Alimentarius.

• **Ghiduri Codex** care pot fi:

- Ghiduri Codex de principii care acoperă: adăosul de nutrimente esențiale în alimente; inspecția și certificarea produselor alimentare la import/export; stabilirea și aplicarea criteriilor microbiologice la alimente; conducerea evaluării riscului microbiologic, analiza riscului alimentelor derivate din aplicarea biotehnologiei moderne.

- Ghiduri codex interpretative care includ și pe cele referitoare la etichetare.

La realizarea unui standard de produs se are în vedere Manualul Procedural ai Comisiei Codex Alimentarius (Procedural Manual of the Codex Alimentarius).

Un standard de produs trebuie să cuprindă:

*Gama* care include numele produsului alimentar pentru care se aplică standardul și, în cele mai multe cazuri, scopul pentru care este utilizat produsul;

*Descriere* care include definiția produsului (lor) inclusiv materia primă din care derivă;

*Compoziția esențială* care include informații despre compoziția și caracteristicile de identitate ale produsului precum și ingredientele obligatorii și opționale;

*Aditivii alimentari*: numele aditivilor, doza maximă permisă a fi introdusă; *Contaminanții*, limite pentru contaminanții care pot fi admiși în produsul alimentar

*Igiena*, care face referire la Codul Codex de Practică Igienică (în toate cazurile alimentele trebuie să nu conțină microorganisme patogene sau toxinele acestora)

*Greutate și capacitate* cu referire la capacitatea recipientului și greutatea produsului scurs

*Etichetare* care se face cu respectarea Standardului General Codex pentru Etichetare și Preambalarea alimentelor ■\* *Metode de analiză* și eșantionare care

conține o listă a metodelor de testare necesare pentru a proba că produsul alimentar se conformează cerințelor standardului.

### **Elaborarea unui standard a Comisiei Codex Alimentarius**

Așa cum este stipulat în statutul Comisiei Codex Alimentarius, unul din principalele scopuri ale Comisiei este acela de a pregăti standarde alimentare și de a le publica în Codex Alimentarius.

Baza legală de lucru pentru pregătirea standardelor este Manualul Procedura, al Comisiei Codex Alimentarius (Procedural Manual of the Codex Alimentarius Commission).

Etapile de parcurs la realizarea unui standard Codex sunt prezentate în figura 23.2:

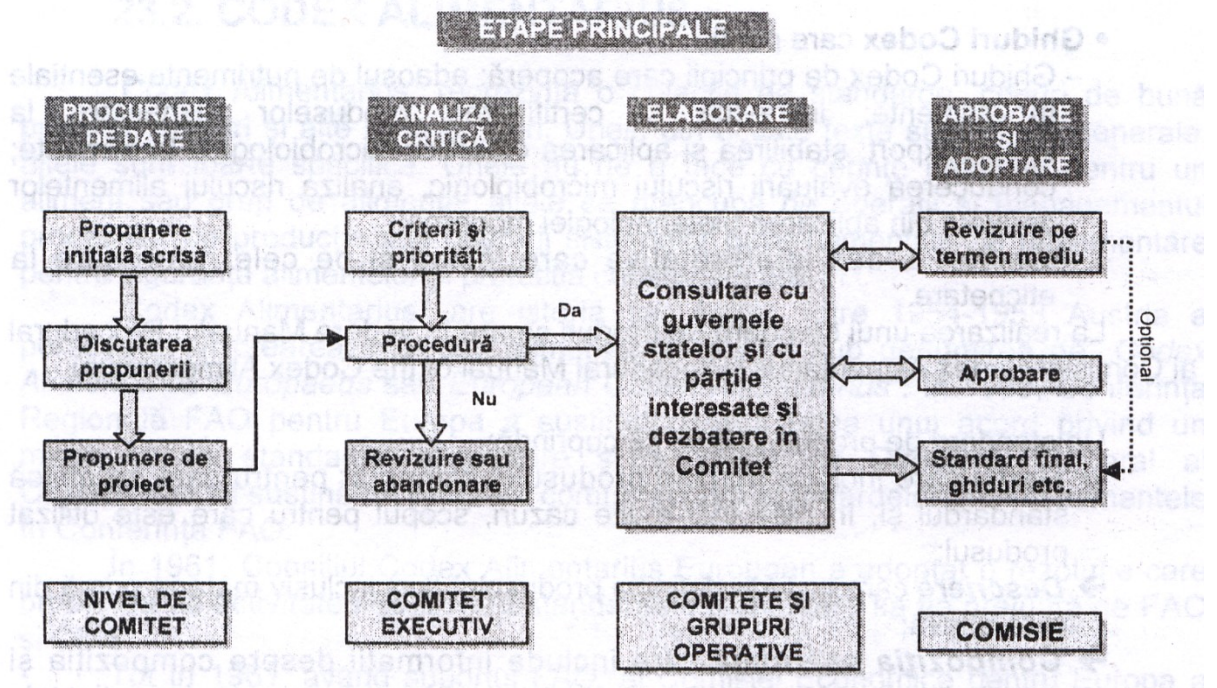
□ *Propunerea inițială* poate veni de la guvernele naționale și din cadrul unui Comitet. Propunerea este discutată în cadrul Comitetului Codex respectiv și apoi este elaborat proiectul de standard care este discutat în cadrul Comitetului Codex.

□ *Proiectul de standard* este înaintat Comitetului executiv al Comisiei Codex Alimentarius care este revăzut și comparat față de criteriile și prioritățile stabilite de Comisie. Dacă Comitetul Executiv consideră că proiectul de standard este corespunzător, Secretariatul Comitetului Executiv aranjează acest proiect de standard și îl trimite membrilor țărilor ce fac parte din Comisie și celorlalte părți interesate. După o nouă dezbatere la nivelul Comitetului, forma finală a proiectului de standard se trimite Comisiei.

□ *Comisia* poate decide dacă proiectul de standard merge la finalizare, în această etapă proiectul de standard trebuie aprobat și de Comitetul pe probleme generale care constată dacă acesta este în concordanță cu Standardele Codex Generale.

□ *Proiectul aprobat* de Comisie este trimis din nou membrilor statelor membre în Comisie și celorlalte părți interesate pentru comentarii și apoi este finalizat de Comitetul Codex în cauză, după care este retrimis Comisiei pentru adoptare.

După o nouă rundă de comentarii finale, Comisia adoptă proiectul care devine Standard Codex, care este publicat de către Secretariatul Comitetului Executiv. Acest standard publicat este adăugat la Codex Alimentarius.



## AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR VERSUS AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor este organ de specialitate al administrației publice centrale, cu personalitate juridică, în subordinea Guvernului și coordonarea primului ministru, prin Cancelaria Primului Ministru.

Documentele care au stat la baza înființării ANSVSA sunt următoarele:

- HG 308/2004 completată de HG 1557/2007
- OG 42/2004 aprobată prin legea 215/2004 și completată ulterior cu HG 130/2006 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor

Organigrama Autorității este prezentată în figura 24.1. La nivel județean, Autoritatea, este reprezentată (conform art.3 din Hotărârea 1557/2004) de Direcțiile Sanitar-Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor (DSVSA), iar la nivel local de Circumscripțiile Sanitar veterinar și pentru Siguranța Alimentelor. La nivel județean, structura DSVSA este arătată în figura 24.2.

De menționat că în subordinea ANSVSA funcționează următoarele instituții publice cu finanțare de la buget și personalitate juridică: Institutul de Diagnostic și Sănătate Animală

Institutul pentru Controlul Produselor Biologice și Medicamentelor de Uz Veterinar

Institutul de Igienă și Sănătate Publică Veterinară

Direcțiile Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Județene  
Următoarele unități sunt fără personalitate juridică, dar sunt finanțate de la

buget:

Circumscripțiile Sanitar Veterinare zonale

Circumscripțiile Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor

Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, conform Regulamentului de organizare și funcționare exercită următoarele funcții:

- **de strategie**, prin care se elaborează, în conformitate cu politica Guvernului și tendințele pe plan internațional, strategia în vederea asigurării și garantării sănătății animalelor, a sănătății publice, protecției animalelor, protecției mediului și a siguranței alimentelor;

- **de reglementare**, prin care se asigură, în conformitate cu strategia adoptată, realizarea cadrului juridic și elaborarea reglementărilor specifice activităților din domeniul veterinar și al siguranței alimentelor;

**de administrare**, prin care se asigură coordonarea și gestionarea serviciilor pentru care statul este responsabil, în domeniul veterinar și al siguranței alimentelor,

- **de reprezentare**, prin care se asigură, în numele statului sau al Guvernului României, reprezentarea pe plan intern și extern, în domeniul său de activitate;

- **de autoritate de stat**, prin care se dispune și se asigură supravegherea și controlul aplicării și respectării reglementărilor în domeniul său de activitate.

- **coordonează activitatea de control în domeniul siguranței și calității alimentelor**, după modelul existent în țările din Uniunea Europeană; **coordonează metodologic activitatea de control, testare și expertizare a alimentelor**, de la producerea materiilor prime până la distribuirea către consumator;

- **realizează și valorifică bazele de date proprii** prin colectarea, clasificarea, corelarea, actualizarea permanentă, arhivarea și diseminarea informațiilor privind monitorizarea avizelor și a autorizațiilor privind siguranța alimentelor, acordate de autoritățile publice cu atribuții în acest domeniu, monitorizarea rezultatelor acțiunilor de supraveghere și control pentru siguranța alimentelor, precum și a cadrului legislativ în domeniu, datele statistice și datele privind procesul de cercetare-dezvoltare; **coordonează activitatea de formare, instruire și perfecționare a personalului** implicat în domeniul siguranței alimentelor; **acordă avize științifice și asistență tehnică în domeniul specific de activitate;**

**reprezintă punctul național de contact și coordonatorul la nivel național al Sistemului Rapid de Alertă-SRA;**

- **organizează un punct permanent de contact pe baza unui „telefon verde”,** telefon de urgență de la care orice persoană fizică sau juridică poate obține

informații obiective și la care aceasta poate prezenta contestații în domeniul siguranței alimentelor.

În domeniul siguranței alimentelor, ANSVSA are următoarele atribuții (extrase din Regulament):

- elaborează și implementează strategia și legislația privind siguranța alimentelor;
- elaborează norme pentru siguranța alimentelor, aprobate prin ordin al președintelui, iar dacă este cazul, împreună cu autoritățile competente, aprobate prin ordine comune;
- promovează și coordonează elaborarea metodologiilor unitare de evaluare a riscului în domeniul siguranței alimentelor;
- realizează evaluarea riscului și stabilește măsurile ce se impun atunci când apare o problemă majoră ce poate periclita sănătatea oamenilor;
- coordonează activitățile de elaborare a codurilor de bună practică și alte asemenea activități;
- coordonează metodologic activitatea de supraveghere și control privind siguranța alimentelor, de la producerea materiilor prime până la distribuirea alimentelor către consumator;

asigură coordonarea elaborării și implementării politicilor guvernamentale în domeniul siguranței alimentelor și al biotehnologiei; coordonează identificarea specialiștilor în vederea participării la activitățile "Codex Alimentarius", precum și la activitățile organismelor și organizațiilor naționale și internaționale în domeniul specific de activitate; coordonează identificarea specialiștilor în vederea participării la acțiunile organismelor și organizațiilor naționale și internaționale în domeniul standardizării și calității alimentelor;

asigură supravegherea și controlul privind respectarea condițiilor generale din domeniul alimentar, prin punerea în practică a unor măsuri specifice care să conducă la diminuarea incidenței și la eliminarea bolilor transmisibile de la animale la om;

îndeplinește orice alte atribuții în domeniul siguranței alimentelor, precum și în domeniul reglementării alimentației și biotehnologiei; supraveghează și monitorizează, din punctul de vedere al siguranței alimentelor, operatorii economici care își desfășoară activitatea în domeniul industriei alimentare;

participă la activitatea de standardizare, gradare și clasificare a produselor agroalimentare, împreună cu celelalte instituții abilitate;

- reprezintă punctul de contact și ține permanent legătura cu autoritățile pentru siguranța alimentelor, constituite la nivel național și internațional;
- elaborează și promovează acte normative în domeniul sanitar-veterinar și al siguranței alimentelor și participă la promovarea reglementărilor în domeniul calității alimentelor;

- elaborează programe naționale în domeniul siguranței alimentelor, împreună cu celelalte instituții abilitate;
- îndeplinește, în domeniul siguranței alimentelor, atribuțiile stabilite prin legislația specifică.