

**REGULAMENTUL (UE) 2021/382 AL COMISIEI****din 3 martie 2021****de modificare a anexelor la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind igiena produselor alimentare în ceea ce privește gestionarea alergenilor alimentari, redistribuirea alimentelor și cultura siguranței alimentare****(Text cu relevanță pentru SEE)**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare <sup>(1)</sup>, în special articolul 13 alineatul (1) literele (c) și (d),

întrucât:

- (1) Regulamentul (CE) nr. 852/2004 stabilește norme generale pentru operatorii din sectorul alimentar cu privire la igiena produselor alimentare, luând în considerare principiul conform căruia este necesar să se garanteze siguranța alimentară de-a lungul întregului lanț alimentar, începând cu producția primară. Prin urmare, operatorii din sectorul alimentar trebuie să respecte dispozițiile generale privind igiena prevăzute în anexele I și II la regulamentul respectiv.
- (2) La 30 octombrie 2014, Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (denumită în continuare „autoritatea”) și-a actualizat avizul științific privind evaluarea produselor alimentare și a ingredientelor alimentare alergice în scopul etichetării <sup>(2)</sup>, indicând faptul că prezența alergiilor alimentare în Europa a fost estimată între 3 % și 4 %, atât în rândul adulților, cât și în rândul copiilor. Autoritatea a concluzionat că, deși alergiile alimentare afectează o proporție relativ redusă a populației, o reacție alergică poate fi gravă, uneori chiar letală, și că este din ce în ce mai evident faptul că persoanele cu alergii sau intoleranțe alimentare se confruntă cu o scădere foarte semnificativă a calității vieții.
- (3) În septembrie 2020, Comisia Codex Alimentarius a adoptat un cod de practică privind gestionarea alergenilor alimentari destinat operatorilor din sectorul alimentar (CXC 80-2020), care conține, printre altele, recomandări privind atenuarea alergenilor alimentari prin adoptarea unei abordări armonizate în cadrul lanțului alimentar, pe baza cerințelor generale în materie de igienă.
- (4) Având în vedere adoptarea standardului global CXC 80-2020 și așteptările consumatorilor și ale partenerilor comerciali ca alimentele produse în UE să respecte cel puțin acest standard global, este necesar să se prevadă cerințe care să introducă bune practici de igienă pentru a preveni sau a limita prezența substanțelor care cauzează alergii sau intoleranțe, menționate în anexa II la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, în echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru recoltarea, transportul sau depozitarea produselor alimentare. Întrucât contaminarea produselor alimentare ar putea avea loc atât la nivelul producției primare, cât și în etapele ulterioare ale producției, este necesar să se modifice anexele I și II la Regulamentul (CE) nr. 852/2004.
- (5) Strategia „de la fermă la consumator” adoptată de Comisie, care are drept scop crearea unui sistem alimentar echitabil, sănătos și ecologic, reprezintă o componentă esențială a Pactului verde european. Reducerea risipei alimentare este unul dintre obiectivele strategiei „de la fermă la consumator”, care va contribui, de asemenea, la realizarea unei economii circulare. Redistribuirea surplusului de alimente destinate consumului uman, în special prin donații de alimente, în cazul în care acest lucru se poate face în condiții de siguranță, garantează utilizarea optimă a resurselor alimentare comestibile, prevenind totodată risipa alimentară.
- (6) La 27 septembrie 2018, autoritatea a adoptat un al doilea aviz științific privind abordările analizei riscurilor pentru anumite unități mici de comercializare cu amănuntul și pentru donațiile de alimente <sup>(3)</sup>. În aviz se afirmă că donațiile de alimente prezintă o serie de noi provocări în materie de siguranță alimentară la nivelul comerțului cu amănuntul și, de aceea, recomandă introducerea mai multor cerințe generale suplimentare în materie de igienă. Prin urmare, este necesar să se stabilească anumite cerințe pentru a promova și a facilita redistribuirea alimentelor, garantându-se totodată siguranța acestora pentru consumatori.

<sup>(1)</sup> JO L 139, 30.4.2004, p. 1.<sup>(2)</sup> <http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/consultation/140523.pdf><sup>(3)</sup> EFSA Journal 2018; 16(11):5432.

- (7) În septembrie 2020, Comisia Codex Alimentarius a adoptat o revizuire a standardului său global privind principiile generale ale igienei alimentelor (*General Principles of Food Hygiene*) (CXC 1-1969). Standardul revizuit CXC 1-1969 introduce, ca principiu general, conceptul de „cultură a siguranței alimentare”. Cultura siguranței alimentare sporește siguranța alimentară prin creșterea gradului de conștientizare și îmbunătățirea comportamentului angajaților din unitățile alimentare. Acest impact asupra siguranței alimentare a fost demonstrat în mai multe publicații științifice.
- (8) Având în vedere revizuirea standardului global și așteptările consumatorilor și ale partenerilor comerciali ca alimentele produse în UE să respecte cel puțin acest standard global, este necesar ca în Regulamentul (CE) nr. 852/2004 să se includă cerințe generale privind cultura siguranței alimentare.
- (9) Prin urmare, Regulamentul (CE) nr. 852/2004 trebuie modificat în consecință.
- (10) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru plante, animale, produse alimentare și hrană pentru animale,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

#### *Articolul 1*

Anexele I și II la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 se modifică în conformitate cu anexa la prezentul regulament.

#### *Articolul 2*

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 3 martie 2021.

*Pentru Comisie*  
*Președintele*  
Ursula VON DER LEYEN

## ANEXĂ

1. Anexa I la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 se modifică după cum urmează:

În partea A secțiunea II se inserează următorul punct 5a:

„5a. Echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru recoltarea, transportul sau depozitarea uneia dintre substanțele sau ale unuia dintre produsele care cauzează alergii sau intoleranțe, menționate în anexa II la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, nu se utilizează pentru recoltarea, transportul sau depozitarea niciunui produs alimentar care nu conține substanța sau produsul respectiv, cu excepția cazului în care echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele au fost curățate și verificate cel puțin pentru a se constata absența oricăror resturi vizibile ale substanței sau produsului în cauză.”

2. Anexa II la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 se modifică după cum urmează:

(a) Introducerea se înlocuiește cu următorul text:

## „INTRODUCERE

Capitolele V, Va, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XIa și XII se aplică tuturor etapelor de producție, prelucrare și distribuire a produselor alimentare. Restul capitolelor se aplică după cum urmează:

- capitolul I se aplică tuturor incintelor utilizate pentru produse alimentare, cu excepția celor cărora li se aplică capitolul III;
- capitolul II se aplică tuturor încăperilor în care se pregătesc, se tratează sau se prelucrează produse alimentare, cu excepția sălilor de masă și a incintelor cărora li se aplică capitolul III;
- capitolul III se aplică incintelor enumerate în titlul capitolului respectiv;
- capitolul IV se aplică tuturor mijloacelor de transport.”

(b) După capitolul V se inserează următorul capitolul Va:

## „CAPITOLUL Va

**Redistribuirea produselor alimentare**

Operatorii din sectorul alimentar pot redistribui produse alimentare în scopul donării de alimente, sub rezerva următoarelor condiții:

1. Operatorii din sectorul alimentar verifică în mod regulat dacă produsele alimentare aflate sub responsabilitatea lor nu dăunează sănătății și sunt adecvate consumului uman, în conformitate cu articolul 14 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului (\*). În cazul în care verificarea efectuată este satisfăcătoare, operatorii din sectorul alimentar pot redistribui produsele alimentare în conformitate cu punctul 2:
  - pentru produsele alimentare cărora li se aplică o dată limită de consum în conformitate cu articolul 24 din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, înainte de expirarea datei respective;
  - pentru produsele alimentare cărora li se aplică o dată a durabilității minimale în conformitate cu articolul 2 alineatul (2) litera (r) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, până la și după data respectivă; sau
  - pentru produsele alimentare pentru care nu este necesară o dată a durabilității minimale, în conformitate cu punctul 1 litera (d) din anexa X la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, în orice moment.
2. Operatorii din sectorul alimentar care manipulează produsele alimentare menționate la punctul 1 evaluează dacă produsele alimentare nu dăunează sănătății și sunt adecvate consumului uman, luând în considerare cel puțin următoarele elemente:
  - data durabilității minimale sau data limită de consum, asigurându-se că perioada de valabilitate rămasă este suficientă pentru a permite redistribuirea către și utilizarea de către consumatorul final în condiții de siguranță;
  - integritatea ambalajului, dacă este cazul;
  - condițiile adecvate de depozitare și transport, inclusiv cerințele aplicabile privind temperatura;
  - data congelării, în conformitate cu secțiunea IV punctul 2 litera (b) din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului (\*\*), dacă este cazul;
  - condițiile organoleptice;

- asigurarea trasabilității, în conformitate cu Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 931/2011 al Comisiei (\*\*\*), în cazul produselor de origine animală.

- (\*) Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare (JO L 31, 1.2.2002, p. 1).
- (\*\*) Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală (JO L 139, 30.4.2004, p. 55).
- (\*\*\*) Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 931/2011 al Comisiei din 19 septembrie 2011 privind cerințele în materie de trasabilitate a alimentelor de origine animală stabilite în Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului (JO L 242, 20.9.2011, p. 2)."

(c) În capitolul IX se inserează următorul punct 9:

„9. Echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru prelucrarea, manipularea, transportul sau depozitarea uneia dintre substanțele sau ale unuia dintre produsele care cauzează alergii sau intoleranțe, menționate în anexa II la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, nu se utilizează pentru prelucrarea, manipularea, transportul sau depozitarea niciunui produs alimentar care nu conține substanța sau produsul respectiv, cu excepția cazului în care echipamentele, mijloacele de transport și/sau containerele au fost curățate și verificate cel puțin pentru a se constata absența oricăror resturi vizibile ale substanței sau produsului în cauză.”

(d) După capitolul XI se introduce următorul capitol XIa:

#### „CAPITOLUL XIa

### **Cultura siguranței alimentare**

1. Operatorii din sectorul alimentar stabilesc, mențin și furnizează dovezi privind o cultură adecvată a siguranței alimentare, respectând următoarele cerințe:
  - (a) angajamentul conducerii, în conformitate cu punctul 2, și al tuturor angajaților de a asigura producția și distribuția în condiții de siguranță a produselor alimentare;
  - (b) capacitatea de a impulsiona producția de alimente sigure și implicarea tuturor angajaților în practicile din domeniul siguranței alimentare;
  - (c) sensibilizarea tuturor angajaților întreprinderii cu privire la riscurile legate de siguranța alimentară și la importanța siguranței și igienei alimentare;
  - (d) comunicare deschisă și clară între toți angajații întreprinderii, în cadrul unei activități și între activități consecutive, inclusiv comunicarea abaterilor și a așteptărilor;
  - (e) disponibilitatea unor resurse suficiente pentru a se asigura manipularea produselor alimentare în condiții de siguranță și igienă.
2. Angajamentul conducerii include:
  - (a) asigurarea comunicării clare a rolurilor și responsabilităților în cadrul fiecărei activități a întreprinderii din sectorul alimentar;
  - (b) menținerea integrității sistemului de igienă alimentară atunci când sunt planificate și puse în aplicare modificări;
  - (c) verificarea efectuării la timp și în mod eficient a controalelor și verificarea actualizării documentației;
  - (d) asigurarea unei formări și supravegheri adecvate a personalului;
  - (e) asigurarea conformității cu cerințele de reglementare relevante;
  - (f) încurajarea îmbunătățirii continue a sistemului de management al siguranței alimentare din întreprindere, luând în considerare, după caz, evoluțiile din domeniul științific, tehnologic și al celor mai bune practici.
3. Punerea în aplicare a culturii siguranței alimentare ține seama de natura și de dimensiunea întreprinderii din sectorul alimentar.”