

**Consiliere privind aplicarea cadrului legal în vigoare la comercializarea în  
vrac a produselor alimentare, respectiv a produselor finite/mâncărilor  
furnizate de unitățile de restaurație colectivă**

**Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor (A.N.P.C)** oferă pentru industria din domeniul alimentației publice, precizări legate de cadrul legal în vigoare privind furnizarea de informații la comercializarea produselor finite/mâncărilor furnizate de unitățile de restaurație colective.



**CAPITOLUL 1. Unitățile cu vânzare directă, fără a se limita, de tipul:**

- Braserii
- Pizzerii
- Berării
- Baruri
- Cafenele
- Restaurante (clasice, specializate, cantine-restaurant; cu autoservire etc)
- Fast-food, inclusiv drive-thru
- Unități tip bufet,rotiserii
- Unități de cofetărie, patiserie
- Ceainării
- Teras/grădini de vară
- Unități organizare eveniment

În meniu\* vor fi prezentate în mod obligatoriu, următoarele informații:

- a. Denumirea produsului urmata de cantitatea neta și prețul aferent;
- b. Vor fi trecute TOATE ingredientele, în ordine descrescătoare a cantității - ([art.18 alin\(1\) din Regulamentul \(UE\) nr.1169/2011](#))  
(exemplu: crema vegetala si NU denumirea comerciala);
- c. În același câmp vizual [se înscrie declarația nutrițională](#);
- d. Topping-urile sunt ingrediente și vor fi înscrise în conformitate cu prevederile [anexei VII partea E- R 1169/2011](#), dacă este cazul unui ingredient compus;
- e. Aditivii se indică în lista ingredientelor cu numele categoriei (categoriile aditivilor sunt prevăzute în anexa VII Partea C din Regulamentul (UE) nr 1169/2011, ex: acidifiant) urmată de codul numeric CE (ex: E 330) sau de denumirea specifică (ex: acid citric).
- f. Vor fi marcați distinct alergenii fie prin scriere **bold**, *italic* etc, fie subliniați sau orice alta forma de evidentiere (va fi comunicata metoda aleasa, pentru a fi usor de inteles de catre consumator) - ([art. 21 alin.\(1\) lit.b\) R 1169/2011](#)).
- g. Va fi adaugat oricare dintre ingredientele *sare, zahar sau grasimi*, chiar dacă sunt într-o cantitate foarte mica în raport cu porția sau cu produsul;

### **Exemple:**

*Ciorbă cu perișoare* - 400ml

Apă, perișoare ....g (carne de porc/vită/..., după caz, orez, ceapă, sare, piper etc.), suc de roșii, borș/....., legume (.....) sare, verdeață (....), potențiator de aromă: glutamat de sodiu, acidifiant: acid citric ....

*Salata Caesar* este un preparat la care se înscrie lista ingredientelor în ordinea descrescătoare a ponderii în momentul introducerii în preparare : salata ...g; crutoane ( făină de **grâu**, .....), carne de pasăre/.. .g ,parmezan (conține : **lapte**), **gălbenuș de ou**; **muștar** [se menționează aditivii cu denumirea categoriei (ex: acidifiant etc, urmată de numele specific (ex. acid citric) sau codul numeric CE (ex: E 330)]; ulei de măsline (se va înscrie denumirea corectă, respectiv ulei extravirgin de măsline/ulei virgin de măsline/ulei din turte de măsline), **anchois** (conține: **pește**), usturoi, sos Worcester (se înscriu aditivii din lista proprie de ingrediente și componentele cu efecte alergene), oțet din vin, sare, piper....

\* În cuprinsul acestei variante de meniu (rezumată) va fi pus la dispoziția consumatorului un cod QR ce va face legătura cu meniul complet, unde vor apărea toate

ingredientele, inclusiv cele compuse cu lista aferenta, conform etichetei acestora. - (art.18 alin(1) din Regulamentul (UE) nr.1169/2011] și anexa VII partea E- R 1169/2011).

Va fi informat consumatorul și de faptul că, în locație, există și o variantă tipărită a meniului prezentat, în regim digital.

**CAPITOLUL 2. Unități de tip fast food**, unde meniul\* este prezentat și pe panouri de prezentare sau la zona de „drive-thru”, vor fi înscrise în mod obligatoriu următoarele informații:

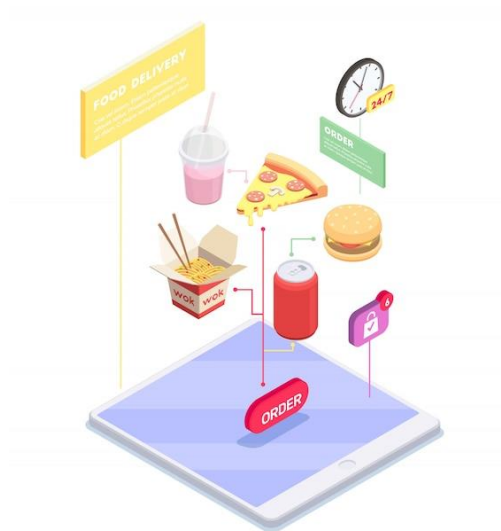


- Denumirea produsului urmată de cantitatea netă și prețul aferent;
- Vor fi trecute TOATE ingredientele, în ordine descrescătoare a cantității - (art.18 alin(1) din Regulamentul (UE) nr.1169/2011)  
(exemplu: crema vegetală și NU denumirea comercială);
- În același câmp vizual se înscrie declarația nutrițională;
- Topping-urile sunt ingrediente și vor fi înscrise în conformitate cu prevederile anexei VII partea E- R 1169/2011, dacă este cazul unui ingredient compus;
- Aditivii se indică în lista ingredientelor cu numele categoriei (categoriile aditivilor sunt prevăzute în anexa VII Partea C din Regulamentul (UE) nr 1169/2011, ex: acidifiant) urmată de codul numeric CE (ex: E 330) sau de denumirea specifică (ex: acid citric).
- Vor fi marcați distinct alergenii fie prin scriere **bold**, *italic* etc, fie subliniați sau orice altă formă de evidențiere (va fi comunicată metoda aleasă, pentru a fi ușor de înțeles de către consumator) - (art. 21 alin.(1) lit.b) R 1169/2011).
- Va fi adăugat oricare dintre ingredientele *sare*, *zahar* sau *grasimi*, chiar dacă sunt într-o cantitate foarte mică în raport cu porția sau cu produsul;



- \* În cuprinsul acestei variante de meniu (rezumată) va fi pus la dispoziția consumatorului un cod QR ce va face legătura cu meniul complet, unde vor apărea toate ingredientele, inclusiv cele compuse cu lista aferentă, conform etichetelor acestora. - (art.18 alin(1) din Regulamentul (UE) nr.1169/2011] și anexa VII partea E- R 1169/2011). Va fi informat consumatorul și de faptul că, în locație, există și o variantă tipărită a meniului prezentat, în regim digital.

**CAPITOLUL 3.** În mediul online vor fi abordate, în mod obligatoriu, următoarele variante – art.14 din R 1169/2011:



- a. În meniul principal al aplicației se vor respecta exigențele de prezentare (lit. a-g) ale industriei din care face parte operatorul economic (restaurant a la carte sau fast-food etc);
- b. La alegerea unui produs, consumatorul va fi condus într-o nouă fereastră, unde îi vor fi prezentate toate detaliile, așa cum sunt ele descrise pentru meniul tipărit, atât

prezent în locațiile a la carte, cât și la cele fast-food, într-o variantă completă (toate ingredientele și descrierea completă a celor compuse, conform etichetei acestora).

- c. Prezentarea se va face înaintea achitării și va fi precedată de selectarea unui text de asumare a parcurgerii informațiilor (exemplu: „Am citit”)

Produsele ce au fost împachetate spre a fi livrate în ambalaj, trebuie să aibă etichete ce vor conține informațiile produsului prezentat și comandat din regim online.

Considerăm acest aspect imperios necesar având în vedere că există posibilitatea ca cel care comanda să nu fie aceeași persoană cu cea care îi este livrată, astfel trebuie să ne asigurăm că informația este disponibilă și către consumatorul final care intră în posesia produsului - [art.14 din R 1169/2011](#).

**CAPITOLUL 4. Unitățile de tip catering,** în oferta de prezentare a meniurilor\* disponibile, trebuie menționate toate informațiile conform [art.14 din R 1169/2011](#) cu excepția informațiilor privind data durabilității minime care se indică în momentul livrării.



- a. Denumirea produsului urmată de cantitatea netă și prețul aferent;
- b. Vor fi trecute TOATE ingredientele, în ordine descrescătoare a cantității - ([art.18 alin\(1\) din Regulamentul \(UE\) nr.1169/2011](#))  
(exemplu: crema vegetală și NU denumirea comercială);
- c. În același câmp vizual [se înscrie declarația nutrițională](#);
- d. Topping-urile sunt ingrediente și vor fi înscrise în conformitate cu prevederile [anexei VII partea E- R 1169/2011](#), dacă este cazul unui ingredient compus;
- e. Aditivii se indică în lista ingredientelor cu numele categoriei (categoriile aditivilor sunt prevăzute în anexa VII Partea C din Regulamentul (UE) nr 1169/2011, ex: acidifiant) urmată de codul numeric CE (ex: E 330) sau de denumirea specifică (ex: acid citric).
- f. Vor fi marcați distinct alergenii fie prin scriere **bold**, *italic* etc, fie subliniați sau orice



alta forma de evidentiere (va fi comunicata metoda aleasa, pentru a fi usor de inteles de catre consumator) - (art. 21 alin.(1) lit.b) R 1169/2011).

g. Va fi adaugat oricare dintre ingredientele *sare, zahar sau grasimi*, chiar daca sunt intr-o cantitate foarte mica in raport cu portia sau cu produsul;

\* În cuprinsul acestei variante de meniu (rezumată) va fi pus la dispozitia consumatorului un cod QR ce va face legatura cu meniul complet, unde vor aparea toate ingredientele, inclusiv cele compuse cu lista aferenta, conform etichetei acestora. - (art.18 alin(1) din Regulamentul (UE) nr.1169/2011] și anexa VII partea E- R 1169/2011). Va fi informat consumatorul si de faptul că, in locatie, exista si o varianta tiparita a meniului prezentat, in regim digital.

**CAPITOLUL 5. Unități de organizare evenimente**, in oferta de prezentare a meniurilor\* disponibile, vor fi înscrise in mod obligatoriu urmatoarele informații:



Meniul elegant pus pe masa in cadrul unui eveniment trebuie sa aiba informatiile legate de denumirea produsului, lista ingredientelor, inclusiv aditivii și evidențierea alergenilor.

Este necesara prezenta etichetelor la „candy-bar”, „cheese bar” etc, care sa contina obligatoriu lista ingredientelor, inclusiv aditivii si evidentierea alergenilor.

În locatie trebuie sa existe tiparit, un meniu in varianta complexa conform meniului rezumat (elegant), sau cod QR care sa trimita la meniul desfasurat.



## **OBSERVAȚII GENERALE!**

În meniul\*, denumirea produsului finit va fi urmată de enumerarea în ordine descrescătoare a ponderii lor a ingredientelor compuse utilizate.

În acesta variantă de meniu (rezumată) aditivii se înscriu ori ca număr total în dreptul denumirii produsului finit, ori după denumirea fiecărui ingredient compus din compoziția acestuia, între paranteze.

Categoriile aditivilor sunt prevăzute în anexa VII Partea C din Regulamentul (UE) nr 1169/2011, ex: acidifiant) urmată de codul numeric CE (ex: E 330) sau de denumirea specifică (ex: acid citric).

Exemplu:

1.Pizza – 3 aditivi / E

blat, salam, mozzarella, sos de roșii, sare, condimente

2.Pizza

Blat (agent de afanare/E...), salam (acidifinat/E330, conservant/E250), mozzarella, sos de roșii, sare, condimente

Nu vor fi prezentate ca ingrediente utilizate la prepararea unui produs finit/mâncare produsele ce sugerează o anumită calitate, în general superioară, în condițiile în care se utilizează, de fapt, unele de o altă calitate (ex: parmezan, în condițiile în care pe eticheta produsului nu apare acest cuvânt, fiind, în realitate, o brânză dură, iar lista poate continua cu gorgonzola și brânză cu mușcăi etc) – [Legea nr.363/2007](#)

În cazul în care, pentru o perioadă limitată, nu se găsește unul dintre ingrediente, la declarația nutrițională, se va căuta unul cât mai apropiat, la nivel de caracteristici, de cel utilizat în mod regulat, în rețetă.



## CAPITOLUL 6. TERMENI ȘI EXPRESII

a) ingredient compus, unitate de restaurație colectivă și mijloc de comunicare la distanță, conform definițiilor prevăzute la art. 2 alin. (2) lit. (h), (d) și (u) din Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei;

„art. 2. din Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011

alin. (2) De asemenea, se aplică următoarele definiții:

(h) "ingredient compus" înseamnă un ingredient care este, la rândul lui, produs din mai multe ingrediente;

(d) "unitate de restaurație colectivă" înseamnă orice unitate (inclusiv un vehicul sau un stand fix sau mobil) precum restaurantele, cantinele, școlile, spitalele și societățile de catering, în care, în cadrul unei activități profesionale, sunt preparate produse alimentare destinate consumului direct de către consumatorul final;

(u) "mijloc de comunicare la distanță" înseamnă orice mijloc care, fără prezența fizică simultană a furnizorului și a consumatorului, poate fi utilizat pentru încheierea unui contract între aceste părți.”

b) informații referitoare la produsele alimentare - informațiile referitoare la un produs alimentar puse la dispoziția consumatorului final prin intermediul unei etichete, al altor documente însoțitoare, prin orice alte mijloace, inclusiv instrumente ale tehnologiei moderne, conform art. 2 alin. (2) lit. (a) din Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011;

„ art. 2 alin. (2) din Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011

lit. (a) "informații referitoare la produsele alimentare" înseamnă informațiile referitoare la un produs alimentar puse la dispoziția consumatorului final prin



intermediul unei etichete, al altor documente însoțitoare sau prin orice alte mijloace, inclusiv instrumente ale tehnologiei moderne sau comunicare verbală; ”

c) comercializare de produse alimentare/mâncăruri nepreambalate prin comunicare la distanță - comercializarea de produse alimentare/mâncăruri nepreambalate de către unitățile de restaurație colectivă și/sau comercianți detașiți consumatorilor care comandă produse alimentare prin mijloace de comunicare la distanță, așa cum sunt definite la art. 2 alin. (2) lit. (u) din Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011;

”art. 2. alin. (2) din Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011

(u) "mijloc de comunicare la distanță" înseamnă orice mijloc care, fără prezența fizică simultană a furnizorului și a consumatorului, poate fi utilizat pentru încheierea unui contract între aceste părți.”

d) câmp vizual - toate suprafețele unui ambalaj care pot fi citite dintr-un singur unghi de vedere, așa cum sunt definite la art. 2 alin. (2) lit. (k) din Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011.

”art. 2 din Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011

alin. (2) De asemenea, se aplică următoarele definiții:

(k) "câmp vizual" înseamnă toate suprafețele unui ambalaj care pot fi citite dintr-un singur unghi de vedere;”

Art. 3. - (1) Indicarea informațiilor privind tipul și cantitatea ce depășește 20 g a ingredientelor compuse constituente ale produsului finit/mâncării furnizat/e de unitățile de restaurație colective, a declarației nutriționale, precum și a aditivilor utilizați se face astfel încât informațiile să fie disponibile și accesibile direct la locul de desfacere/oferire a acestui/acestei produs/mâncări sau, în cazul comercializării la distanță, înainte de finalizarea comenzii.

(2) Informațiile privind declarația nutrițională trebuie să respecte prevederile art. 30 alin. (5) lit. b) din Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011, respectiv valoarea energetică și cantitățile de grăsimi, de acizi grași saturați, de zaharuri și de sare.

„Art.30 Conținut

alin. (5) Fără a aduce atingere articolului 44 și prin derogare de la articolul 36 alineatul (1), în cazul în care etichetarea produselor menționate la articolul 44 alineatul (1) prevede o declarație nutrițională, conținutul declarației poate fi limitat numai la:

(b) valoarea energetică și cantitățile de grăsimi, de acizi grași saturați, de zaharuri și de sare.”

(3) Informațiile privind aditivii utilizați trebuie să respecte prevederile din anexa VII Partea C din Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011.

„Anexa VII PARTEA C - DESEMNAREA ANUMITOR INGREDIENTE PRIN DENUMIREA CATEGORIEI ACESTORA, URMATĂ DE NUMELE SPECIFIC SAU DE NUMĂRUL E

Fără a aduce atingere articolului 21, aditivii alimentari sau enzimele alimentare, alții (altele) decât cei (cele) specificați (specificate) la articolul 20 litera (b) aparținând uneia dintre categoriile enumerate în prezenta parte, trebuie să fie desemnați (desemnați) prin denumirea categoriei acestora, urmată de numele specific sau, dacă este cazul, de numărul E. În cazul în care un ingredient aparține mai multor categorii, este indicată categoria care corespunde funcției sale principale în cazul produsului alimentar respectiv.

- |                                   |                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| • Acidifiant                      | • Agenți de spumare               |
| • Corector de aciditate           | • Agent gelatinizant              |
| • Agent antiaglomerant            | • Agent de glazurare              |
| • Antispumant                     | • Agent de umezire                |
| • Antioxidant                     | • Amidon modificat <sup>(2)</sup> |
| • Agent de încărcare              | • Conservant                      |
| • Colorant                        | • Agent de propulsare             |
| • Emulsifiant                     | • Agent de afânare                |
| • Săruri de topire <sup>(1)</sup> | • Agenți de sechestrare           |
| • Agent de întărire               | • Stabilizator                    |
| • Potențiator de aromă            | • Îndulcitor                      |
| • Agent de tratare a făinii       | • Agent de îngroșare              |

(1) Doar pentru brânzeturile topite și produsele pe bază de brânzeturi topite.

(2) Numele specific sau numărul E nu sunt obligatorii.”

(4) Informațiile prevăzute la alin. (1) trebuie să fie înscrise într-un loc vizibil, ușor accesibil, lizibil, de neșters și nu trebuie să fie ascunse de alte materiale scrise sau fotografice, lângă produs, pe un panou/meniu.

(5) Dacă produsele finite/mâncărurile furnizate de unitățile de restaurație colective sunt oferite spre vânzare în mai multe locuri diferite în cadrul aceleiași unități, aceste informații sunt prezentate consumatorului la fiecare dintre aceste locuri.

(6) Pentru produsul finit/mâncarea furnizat/ă de unitățile de restaurație colective oferit/ă spre vânzare prin intermediul unei tehnici de comunicare la distanță, informațiile figurează pe suportul de vânzare la distanță, pe eticheta de preț sau ambalajul de transport, precum și în orice material publicitar.