
ASOCIAȚIA PATRONALĂ A SUBIECȚILOR
COMERȚULUI INTERIOR “ProBiz”

Către: **Agencia Națională pentru Siguranța Alimentelor**

Copie: **Autorităților cointeresate conform competenței**

Nr.3/28
din 28 martie 2024

Ref.: Revizuirea pct. 34 din Regulamentul sanitar pentru unitățile comerciale care practică activitate de comerț cu produse alimentare aprobat prin anexa 4 la HG nr. 206

Stimată autoritate!

Prin prezenta **Asociația Patronală a Subiecților Comerțului Interior “ProBiz”**, în interesele *retailerilor naționali* din Republica Moldova, care activează sub mărcile «Linella», «Nr.1», «Green Hills» («Velmart») și «Fourchette», în comun cu **Asociația Businessului European (EBA)**, care reprezintă rețelele de comerț străine precum “METRO” și “KAUFLAND”, vin să vă prezinte necesitatea modificării Hotărârii de Guvern nr. 206/12.04.2023 cu privire la aprobarea regulamentelor și a regulilor din comerțul interior și abrogarea unor hotărâri ale Guvernului.

Astfel, la data de 12.04.2023 a fost adoptată Hotărârea de Guvern nr. 206 cu privire la aprobarea regulamentelor și a regulilor din comerțul interior și abrogarea unor hotărâri ale Guvernului (în continuare – “HG nr. 206”), iar la data de 24.11.2023 HG nr. 206 a intrat în vigoare.

În conformitate cu pct. 34 din Regulamentul sanitar pentru unitățile comerciale care practică activitate de comerț cu produse alimentare aprobat prin anexa 4 la HG nr. 206: “Pâinea și produsele de panificație mici se comercializează doar ambalate și etichetate în conformitate cu Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare”.

Astfel, având în vedere pct. 34 din Regulamentul citat supra, agenții economici, care practică activitate de comerț cu produse alimentare, sunt obligați să comercializeze pâinea doar preambalată. Comunicăm, că unitățile comerciale au în comerț atât pâine achiziționată de la producători (care este transportată fiind ambalată), cât și dispun de propria sa producție de panificație, amplasată nemijlocit în punctele de vânzări (e.g. ciabatta, baguette, chifle).

ASOCIAȚIA PATRONALĂ A SUBIECȚILOR
COMERȚULUI INTERIOR “ProBiz”

Comercializarea producției de panificație proprii are loc în spații special amenajate, astfel încât, cumpărătorul de sine-stătător își alege produsul și-l ambalează în ambalajul de consum special destinat acestor scopuri, având la dispoziție rechizitele pentru asigurarea igienei (mănuși plastice). Este incertă motivația, care a stat la baza aplicării unei asemenea restricții, prevăzute în pct.34 al Regulamentului. Or, pâinea produsă la propria brutărie din incinta magazinului, urmând a fi ambalată preventiv până a fi plasată comercializării, în scurt timp își va pierde din proprietățile sale calitative, inclusiv - exteriorul.

De asemenea, ambalarea imediată a produselor de panificație preparate pe loc, care sunt încă fierbinți, poate prezenta mai multe neajunsuri și defecte, atât din perspectiva calității produsului, cât și din punct de vedere al siguranței alimentare și a impactului asupra mediului. Vă prezentăm, în cele ce urmează câteva argumente principale:

1. **Deteriorarea calității produsului:** Ambalarea produselor de panificație fierbinți poate cauza condens în interiorul ambalajului. Umiditatea excesivă afectează textura crustei (fără bariera unui ambalaj, crusta rămâne crocantă, iar miezul păstrează textura moale și pufoasă). Aromele, de asemenea, sunt mai bine conservate, oferind o experiență gustativă superioară. Ambalare imediată însă o va face mai puțin crocantă și, potențial, „înmuind” pâinea sau produsele de panificație mici. Aceasta poate afecta negativ experiența consumatorului și percepția asupra calității produsului.

2. **Siguranța alimentară.** Dezvoltarea bacteriilor în produsele de panificație care sunt ambalate în timp ce încă sunt fierbinți reprezintă o preocupare serioasă pentru siguranța alimentară. Temperatura ridicată și umiditatea din ambalaj creează un mediu ideal pentru creșterea bacteriilor, unele dintre acestea putând fi periculoase pentru consumul uman. Factorii care pun în pericol siguranța alimentară:

- **Umiditate Ridicată.** Condensul format în interiorul ambalajului, datorită ambalării produselor fierbinți, crește umiditatea, oferind un mediu propice pentru creșterea bacteriilor.
- **Temperaturi Moderat de ridicate.** Deși pâinea și produsele de panificație fierbinți vor începe să se răcească odată ambalate, ele pot rămâne pentru o perioadă într-un interval de temperatură care poate susține creșterea bacteriană.

Tipuri de Bacterii care pot pune în pericol siguranța alimentară:

ASOCIAȚIA PATRONALĂ A SUBIECȚILOR
COMERȚULUI INTERIOR "ProBiz"

- Staphylococcus aureus. Aceste bacterii pot produce toxine care sunt rezistente la căldură și care pot provoca intoxicații alimentare, cu simptome precum greață, vărsături, diaree și dureri abdominale.
- Bacillus cereus. Este o altă bacterie care se poate dezvolta în produsele de panificație ambalate fierbinți. Poate produce toxine care cauzează vărsături sau diaree. Sporii săi pot supraviețui procesului de coacere și pot germina în condiții favorabile de temperatură și umiditate.

Vânzarea produselor de panificație fără ambalare are potențialul de a îmbunătăți nu doar experiența consumatorilor prin asigurarea unei calități și gusturi superioare, dar și de a promova responsabilitatea ecologică și sustenabilitatea. Comercializarea produselor proaspăt coapte neambalate în spații special amenajate nu prezintă un risc pentru siguranța consumatorului. În spațiile special amenajate, personalul este instruit să manipuleze produsele cu grijă și igienă, reducând riscul contaminării. De asemenea, aceste spații sunt dotate cu echipamente speciale pentru păstrarea și expunerea corectă a produselor. Este o practică care pune în valoare atât meșteșugul producătorilor de panificație, cât și preferințele consumatorilor.

În acest sens, comunicăm că în România o astfel de restricție nu găsim. Astfel, prin Ordinul Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 392/2013 privind stabilirea condițiilor pe care trebuie să le îndeplinească operatorii economici care comercializează produse de panificație pe teritoriul României observăm că autoritatea română prevede condiții diferite de etichetare pentru produsele de panificație neambalate și ambalate.

Așadar, în conformitate cu art. 4 din Ordinul nr. 392: ***La comercializarea produselor de panificație neambalate pe teritoriul României, operatorii economici sunt obligați să afișeze în structurile de vânzare următoarele elemente pentru asigurarea informării corecte, complete și precise a consumatorilor: - denumirea produselor;; - cantitatea netă/bucată; - prețul de vânzare cu amănuntul, exprimat în lei/bucată; - prețul pe unitatea de măsură, exprimat în lei/kg; - ingredientele cu efecte alergene cuprinse în anexa nr. 1; f) la Normele metodologice privind etichetarea alimentelor, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare. Informarea se poate face prin înscrierea pe produs, pe un afiș, anunț sau în orice altă formă - comunicare verbală -, fără risc de confuzie.***

ASOCIAȚIA PATRONALĂ A SUBIECȚILOR
COMERȚULUI INTERIOR “ProBiz”

În aceste condiții, solicităm respectuos **revizuirea prevederii nr. 34 din Regulamentul sanitar** pentru unitățile comerciale care practică activitate de comerț cu produse alimentare, aprobat prin an. 4 la HG nr. 206, astfel încât să fie exclusă restricția impusă inoportun pentru unitățile de comerț.

Considerăm, că o eventuală revizuire a normei ce conține prohibiția (pct.34 Regulament) va aduce doar impact pozitiv, care va satisface interesele ale consumatorului prin perceperea gustativă a produsului autentic de panificație, asigurând totodată premisele necesare pentru o concurență loială în comerțul organizat modern.

Rămânem la dispoziția Dumneavoastră, exprimând deschiderea și disponibilitatea mediului de afaceri reprezentativ de a oferi suportul și expertiza necesară în vederea ajustării cadrului legal pentru realizarea unei dezvoltări sustenabile în termen lung.

Cu deosebită considerațiune,

Victor Durlășteanu,

**Președinte al
Asociației Patronale a
Subiecților Comerțului Interior
“ProBiz”**

Mariana RUFA

**Director Executiv,
Asociația Businessului European**