



Recomandare privind informarea consumatorilor cu privire la produsele pescărești și de acvacultură, îndeosebi în contextul sectorului HORECA

AAC/MAC 2024-10

Octombrie 2024



MAC și AAC își exprimă recunoștința pentru sprijinul financiar oferit de UE



Index

Index	2
1. Context	4
2. Definiții cu relevanță deosebită	5
a) Consumator final	5
b) Comerț cu amănuntul.....	5
c) Unitate de alimentație colectivă	5
d) Ingredient	5
e) Alimente preambalate.....	5
f) HORECA	6
3. Introducere.....	6
a) Riscul de etichetare greșită a FAP în segmentul HORECA.....	6
b) Relevanța pentru consumatori a informațiilor obligatorii privind FAP.....	6
c) Relevanța pentru consumatori a informațiilor privind „originea/proveniența” FAP.....	7
4. Inițiative ale Comisiei Europene.....	7
a) Cadrul sistemului alimentar durabil	7
b) Revizuirea Regulamentului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare (FIC).....	7
c) Revizuirea legislației UE privind starea de întreținere a animalelor	8
d) Revizuirea cadrului standardelor de comercializare pentru FAP	8
e) Raportul privind punerea în aplicare a Regulamentului OCP.....	8
f) Evaluarea Regulamentului privind politica comună în domeniul pescuitului (PCP)	8
5. Avize/recomandări anterioare ale AAC și MAC.....	9
a) Recomandarea AAC privind condițiile de concurență echitabile, august 2018	9
b) Avizul MAC privind informarea consumatorilor cu privire la FAP, august 2020	9
c) Avizul MAC privind foaia de parcurs pentru revizuirea regulamentului FIC, februarie 2021	9
d) Recomandarea AAC privind informațiile pentru consumatori, martie 2021	10
e) Avizul MAC referitor la consultarea publică cu privire la revizuirea regulamentului FIC, martie 2022	10
f) Avizul MAC referitor la raportul din 2022 privind funcționarea OCP, martie 2022	10
g) Avizul MAC referitor la revizuirea legislației UE cu privire la starea de întreținere a animalelor, martie 2022	11
6. Produse și segmente acoperite de FIC	11
7. Produse și segmente acoperite de OCP pentru FAP	12
a) Informații obligatorii	12
b) Produse.....	13



*Recomandare privind informarea consumatorilor cu
privire la produsele pescărești și de acvacultură,
îndeosebi în contextul sectorului HORECA*



c) Aplicabilitatea în segmentul HORECA	14
d) Concluzie privind informațiile obligatorii referitoare la FAP care trebuie furnizate de segmentul HORECA consumatorului final	14
8) Recomandări	15
Anexa	17
Puncte de vedere privind cadrul juridic al Uniunii	17
a) Relevanța unei modificări a articolului 35 din OCP	17
b) Menținerea cadrului juridic actual și nu numai, pe o bază voluntară	17
c) Menținerea cadrului juridic actual	18

1. Context

În 2021, pe baza observațiilor individuale ale membrilor săi, AAC a opinat că există frecvent informații inadecvate și înșelătoare pentru consumatori cu privire la produsele pescărești și de acvacultură (FAP) în segmentul HORECA (hoteluri, restaurante, catering)¹:

1. țara de origine este falsă, nu este menționată sau există mai multe țări de origine.
2. produsele decongelate nu sunt menționate ca atare sau chiar sunt vândute ca fiind proaspete.
3. specia de pește lipsește sau este falsă.
4. informațiile privind metoda de producție (de crescătorie sau capturat) lipsesc sau sunt chiar false.
5. informațiile nu permit consumatorilor să facă alegeri bazate pe starea de întreținere a animalelor².

În 2022, MAC a opinat că, în contextul punerii în aplicare a Regulamentului privind OCP, a existat o îmbunătățire a informării și conștientizării consumatorilor, iar informațiile privind speciile, originea și metoda de producție pot fi foarte relevante în ceea ce privește durabilitatea³. S-a recunoscut faptul că sectorul alimentar poate fi afectat de dezinformare, neconformare și fraudă, astfel că este esențial să se asigure o punere în aplicare și un control corespunzător din partea statelor membre (SM).

În 2024, AAC și MAC au convenit să înființeze un grup de reflecție comun privind informarea consumatorilor în sectorul HORECA, cu scopul de a pregăti o recomandare comună privind informațiile care ar trebui să fie disponibile consumatorilor pentru FAP servite în segmentul HORECA.

HOTREC⁴ și FoodServiceEurope⁵ (FSE) au fost de acord să participe, în calitate de observatori activi, la grupul de reflecție comun, contribuind cu informații la elaborarea prezentei recomandări. Deoarece aceste două asociații nu sunt membre ale AAC sau MAC, ele nu au participat la examinarea și aprobarea ulterioară de către grupurile de lucru și comitetele executive relevante. De asemenea, trebuie remarcat faptul că aceste două asociații nu au contribuit la avizele/recomandările anterioare ale AAC și MAC și și-au exprimat îngrijorarea generală cu privire la validitatea afirmațiilor referitoare la informațiile inadecvate și/sau înșelătoare privind FAP în segmentul HORECA.

¹ [Recomandarea AAC privind informațiile pentru consumatori, martie 2021](#)

² După cum se detaliază în secțiunea 7 a prezentei recomandări, în conformitate cu Regulamentul OCP, în cazul FAP proaspete, refrigerate și congelate, este obligatorie furnizarea de informații consumatorilor cu privire la zona în care a fost capturat/crescut produsul, dacă produsul a fost dezghețat, denumirea comercială a speciei și denumirea sa științifică, precum și metoda de producție. Informațiile privind starea de întreținere a animalelor nu sunt prevăzute ca elemente obligatorii de informare.

³ [Avizul MAC privind Raportul din 2022 referitor la funcționarea organizării comune a pietelor \(OCP\), martie 2022](#)

⁴ Asociația umbrelă a hotelurilor, restaurantelor, cafenelelor și unităților similare din Europa

⁵ Reprezintă interesele sectorului european de catering contractual

2. Definiții cu relevanță deosebită

a) Consumator final

În conformitate cu articolul 3 punctul 18 din legislația alimentară generală⁶, „consumator final” înseamnă *„ultimul consumator al unui produs alimentar care nu folosește produsul ca parte a unei operații sau activități din domeniul de activitate al unei întreprinderi cu profil alimentar”*.

b) Comerț cu amănuntul

În conformitate cu articolul 3 punctul 7 din legislația alimentară generală, „comerțul cu amănuntul” înseamnă *„manipularea și/sau prelucrarea produselor alimentare și depozitarea lor în punctele de vânzare sau livrare către consumatorul final și include terminalele de distribuție, operațiunile de catering, cantine de fabrică, catering instituțional, restaurante și alte operațiuni similare în domeniul serviciilor alimentare, magazine, centre de distribuție tip supermarket și puncte de vânzare en gros”*.

Articolul 5 litera (g) din Regulamentul OCP oferă aceeași definiție a termenului „comerț cu amănuntul”.

c) Unitate de alimentație colectivă

În conformitate cu articolul 2 alineatul (2) litera (d) din Regulamentul FIC, „unitate de alimentație 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”*.

d) Ingredient

În conformitate cu articolul 2 alineatul (2) litera (f) din Regulamentul FIC, prin „ingredient” se înțelege *„orice substanță sau produs, inclusiv aromele, aditivii alimentari și enzimele alimentare, precum și orice constituent al unui ingredient compus, utilizat(ă) în fabricarea sau prepararea unui produs alimentar și prezent(ă) încă în produsul finit, eventual sub o formă modificată; reziduurile nu sunt considerate ingrediente”*.

În conformitate cu alineatul (2) litera (q) de la același articol, „ingredient primar” înseamnă *„ingredientul sau ingredientele dintr-un produs alimentar care reprezintă mai mult de 50 % din respectivul aliment sau pe care consumatorul le asociază de obicei cu denumirea produsului și pentru care, în majoritatea cazurilor, este necesară o mențiune cantitativă”*.

e) Alimente preambalate

În conformitate cu articolul 2 alineatul (2) litera (e) din Regulamentul FIC, prin „produs alimentar preambalat” se înțelege *„orice unitate de vânzare destinată a fi prezentată ca atare consumatorului final și unităților de alimentație colectivă, constituită dintr-un produs alimentar și din ambalajul în care a fost introdus înainte de a fi oferit spre vânzare, pe care acest ambalaj îl acoperă în întregime sau parțial, dar în asemenea mod încât conținutul să nu poată fi modificat fără ca ambalajul să fie deschis sau să suporte*

⁶ [Regulamentul \(CE\) nr. 178/2002](#)

o modificare; conceptul de „produs alimentar preambalat” nu acoperă produsele alimentare ambalate în spațiul de comercializare la cererea consumatorului, respectiv preambalate în vederea vânzării directe”.

f) HORECA

În prezenta recomandare, trimerile la „HORECA” corespund, în esență, definiției juridice a „unității de alimentație colectivă”. Pentru publicul larg, „HORECA” se referă în general la „hoteluri, restaurante și catering”, în timp ce „comerțul cu amănuntul” tinde să se refere la supermarketuri și puncte de vânzare similare, într-o interpretare mai puțin cuprinzătoare decât definiția legală.

3. Introducere

În 2018, mai mult de unul din cinci europeni a consumat FAP în restaurante și în alte puncte de vânzare a alimentelor cel puțin o dată pe lună⁷.

a) Riscul de etichetare greșită a FAP în segmentul HORECA

În 2018, un studiu bazat pe coduri de bare ADN (2018) a examinat 283 de eșantioane colectate în 180 de unități de alimentație colectivă din 23 de țări europene și a arătat că 26% dintre eșantioane erau etichetate greșit și că 31% dintre unități vindeau produse pescărești și de acvacultură (FAP) etichetate greșit. Studiul a arătat că majoritatea etichetărilor eronate au implicat pești mai ieftini, cum ar fi prezența peștilor Pangasius care înlocuiesc frecvent alte specii, aceștia fiind etichetați ca pești mai scumpi, ceea ce sugerează o motivație economică pentru etichetarea eronată⁸. Trebuie avut în vedere faptul că dimensiunea eșantioanelor reprezintă doar 0,01 pct. din numărul total al punctelor de vânzare a produselor alimentare din UE.

b) Relevanța pentru consumatori a informațiilor obligatorii privind FAP

Cel mai recent raport special Eurobarometru referitor la obiceiurile consumatorilor din UE cu privire la FAP⁹ a analizat importanța informațiilor obligatorii de pe etichetă. Consumatorii au ierarhizat cele mai importante cinci informații obligatorii după cum urmează:

1. „A se consuma de preferință înainte de” sau „data limită de consum” (69%)
2. Denumirea produsului și specia (57%)
3. Dacă este sălbatic sau de crescătorie (53%)
4. Zona de captură sau de producție (49%)
5. Dacă produsul a fost congelat anterior (49%)

⁷ [Obiceiurile consumatorilor din UE cu privire la produsele pescărești și de acvacultură, Eurobarometru, 2021](#)

⁸ [DNA barcoding revealing mislabeling of seafood in European mass caterings \(Codurile de bare ADN dezvăluie etichetarea eronată a fructelor de mare în unitățile de alimentație colectivă din Europa\)](#)

⁹ [Obiceiurile consumatorilor din UE cu privire la produsele pescărești și de acvacultură, Raportul special Eurobarometru 515, 2021](#)

c) Relevanța pentru consumatori a informațiilor privind „originea/proveniența” FAP

Conform unui studiu comportamental comandat de DG MARE, originea FAP este importantă pentru majoritatea consumatorilor atunci când fac alegeri de cumpărare¹⁰. Raportul special Eurobarometru menționat mai sus a indicat că două treimi dintre consumatorii din UE apreciază să știe ce specii conțin FAP-urile pe care le consumă, iar jumătate dintre respondenți au considerat că informațiile privind metoda de producție, originea și zona de captură/producție sunt importante. În același timp, declarațiile de interes ale consumatorilor cu privire la informații nu se traduc întotdeauna și în comportamentul lor în materie de cumpărare¹¹.

4. Inițiative ale Comisiei Europene

Există mai multe inițiative de politici în derulare sau planificate de către Comisia Europeană cu relevanță pentru normele privind informarea consumatorilor, în special în contextul strategiei „De la fermă la consumator” (F2F)¹².

Strategia F2F își propune să reducă amprenta ecologică și climatică a sistemului alimentar din UE și să faciliteze trecerea la o alimentație sănătoasă, accesibilă și durabilă.

a) Cadrul sistemului alimentar durabil¹³

În cadrul strategiei F2F, Comisia s-a angajat să prezinte o propunere legislativă privind un cadru pentru un sistem alimentar durabil, pentru a le permite consumatorilor să facă alegeri alimentare durabile și pentru a se asigura că toate alimentele introduse pe piața UE devin din ce în ce mai durabile.

Cadrul va include certificarea și etichetarea performanței produselor alimentare în materie de durabilitate.

b) Revizuirea Regulamentului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare (FIC)¹⁴

În cadrul strategiei F2F, Comisia a anunțat mai multe acțiuni preconizate a fi urmate de o revizuire a Regulamentului FIC, și anume o propunere de etichetare nutrițională armonizată obligatorie pe

¹⁰ [Studiu comportamental privind mențiunile de origine pe produsele pescărești și de acvacultură, Comisia Europeană, 2021](#)

¹¹ A se vedea [„Study on the mandatory indication of country of origin or place of provenance of unprocessed foods, single ingredient products and ingredients that represent more than 50% of a food” \(Studiu privind indicarea obligatorie a țării de origine sau a locului de proveniență în cazul alimentelor neprocesate, al produselor cu un singur ingredient și al ingredientelor care reprezintă mai mult de 50 % dintr-un aliment\), Consorțiul pentru evaluarea lanțului alimentar, 2014](#). Pe aceeași direcție se încadrează și rezultatele unui [Experiment francez privind etichetarea obligatorie a originii cărnii și laptelui](#).

¹² [„De la fermă la consumator” pentru un sistem alimentar echitabil, sănătos și prietenos cu mediul, COM\(2020\), 381 final](#)

¹³ https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/13174-Sistemul-alimentar-durabil-al-UE-o-nova-initiativa_ro

¹⁴ https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12749-Etichetarea-produselor-alimentare-revizuirea-normelor-privind-informarea-consumatorilor_ro

partea frontală a ambalajului, stabilirea de „profiluri nutriționale”, luarea în considerare a propunerii de extindere a indicațiilor obligatorii privind originea sau proveniența la anumite produse și o revizuire a normelor UE privind marcarea datei.

c) Revizuirea legislației UE privind starea de întreținere a animalelor¹⁵

În cadrul strategiei F2F, Comisia s-a angajat să analizeze opțiunile pentru etichetarea privind starea de întreținere a animalelor și să exploreze noi modalități de a furniza informații consumatorilor.

d) Revizuirea cadrului standardelor de comercializare pentru FAP¹⁶

În 2018, Comisia a lansat o evaluare a cadrului standardelor de comercializare. Însă în loc să procedeze la o revizuire a cadrului standardelor de comercializare, Comisia a fuzionat inițiativa cu propunerea legislativă planificată pentru un cadru privind sistemul alimentar durabil. Drept urmare, DG MARE a însărcinat Comitetul științific, tehnic și economic pentru pescuit (CSTEP) cu elaborarea unor indicatori de durabilitate pentru FAP¹⁷.

e) Raportul privind punerea în aplicare a Regulamentului OCP

În conformitate cu articolul 48 din OCP, la 21 februarie 2023, Comisia a publicat un raport privind punerea în aplicare a organizării comune a piețelor pentru FAP. Conform concluziilor raportului, „dispozițiile privind informarea consumatorilor sunt, în general, considerate adecvate scopului, chiar dacă anumite deficiențe vor necesita în continuare o anumită atenție, cum ar fi diferențele în ceea ce privește acoperirea și conformitatea în cazul unora dintre punctele de vânzare. Etichetarea va rămâne un aspect controversat în lanțul de aprovizionare, deoarece punctele de vedere și prioritățile sunt divergente. Cu toate acestea, ar fi necesare informații mai specifice pentru a permite consumatorului să își formeze o idee corectă cu privire la sustenabilitatea produselor”.

f) Evaluarea Regulamentului privind politica comună în domeniul pescuitului (PCP)

În martie 2024, comisarul Sinkevičius a anunțat o evaluare completă a Regulamentului privind PCP, cu scopul de a oferi o bază solidă pentru a lua cele mai bune decizii în cunoștință de cauză pentru viitorul pescuitului și al acvaculturii¹⁸.

Evaluarea, care va acoperi și dispozițiile OCP, va analiza performanța PCP în atingerea obiectivelor sale, implicațiile sale economice și asupra mediului, precum și relevanța sa în contextul nevoilor

¹⁵ https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12950-Bunastarea-animalelor-revizuirea-legislatiei-UE_ro

¹⁶ https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12262-Pestl-si-fructe-de-mare-revizuirea-standardelor-de-comercializare_ro

¹⁷ Cel mai recent raport al CSTEP a fost publicat în aprilie 2024:

https://stecf.jrc.ec.europa.eu/documents/d/stecf/stecf_23-18_sustainable-fisheries-indicators.

¹⁸ https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/STATEMENT_24_1711

emergente. În lunile următoare, DG MARE va lansa un studiu pentru a sprijini evaluarea, inclusiv cu privire la aspectele legate de informarea consumatorilor.

5. Avize/recomandări anterioare ale AAC și MAC

a) Recomandarea AAC privind condițiile de concurență echitabile, august 2018¹⁹

AAC a enumerat, printre altele, următoarele provocări în ceea ce privește informarea consumatorilor:

- Informațiile corecte și complete despre produse sunt esențiale pentru consumatori, permițându-le să facă achiziții în cunoștință de cauză și responsabile și sensibilizându-i cu privire la calitatea produselor de acvacultură din UE.
- Trebuie consolidate informațiile adecvate și fiabile pentru toate produsele de acvacultură.

b) Avizul MAC privind informarea consumatorilor cu privire la FAP, august 2020²⁰

MAC a recomandat Comisiei Europene să efectueze o evaluare a impactului articolului 35 din Regulamentul privind OCP, pentru a determina dacă alinierea cerințelor de etichetare pentru toate FAP este necesară, posibilă și rentabilă.

În aviz, s-a solicitat Comisiei Europene:

- Evaluarea neconcordanțelor potențiale între normele Regulamentului OCP și cele ale Regulamentului FIC cu privire la definirea originii și a provenienței.
- Evaluarea celei mai adecvate abordări pentru furnizarea de informații cu privire la origine atunci când ingredientul primar „pește” reprezintă mai mult de 50% din produs.
- Analizarea oportunităților și provocărilor legate de includerea denumirii științifice pe eticheta tuturor produselor pescărești și de acvacultură.
- Reevaluarea modului în care Regulamentul OCP și cerințele privind informarea consumatorilor sunt puse în aplicare în diferite state membre prin diferite canale ale comerțului cu amănuntul, pentru a determina dacă armonizarea este garantată.

Într-o anexă, avizul oferă și o analiză a studiilor și anchetelor cu privire la comportamentul consumatorilor și interesele acestora referitoare la informațiile furnizate pe etichetă.

c) Avizul MAC privind foaia de parcurs pentru revizuirea regulamentului FIC, februarie 2021²¹

Printre altele, avizul a solicitat Comisiei Europene să ia în considerare avizul prezentat atunci când evaluează relevanța modificării normelor de etichetare privind originea.

¹⁹ <https://aac-europe.org/en/publication/level-playing-field/>

²⁰ <https://marketac.eu/consumer-information-on-fishery-and-aquaculture-products/>

²¹ <https://marketac.eu/revision-of-food-information-to-consumers-regulation/>

d) Recomandarea AAC privind informațiile pentru consumatori, martie 2021²²

Recomandarea conchide că, în segmentul HORECA, se oferă frecvent consumatorilor informații inadecvate și înșelătoare cu privire la FAP. Aceasta propune alinierea etichetării produselor de acvacultură cu cea a altor produse de origine animală pentru ca consumatorii să poată face alegeri în cunoștință de cauză și îndeamnă Comisia să consolideze informațiile adecvate și fiabile pentru consumatori, inclusiv aspectele esențiale privind starea de întreținere a animalelor în cazul produselor de acvacultură din segmentul HORECA.

Un studiu realizat de Organizația Europeană a Consumatorilor (BEUC) referitor la înțelegerea și așteptările europenilor cu privire la starea de întreținere a animalelor arată că consumatorii își doresc mai multe informații cu privire la starea de întreținere a animalelor²³.

e) Avizul MAC referitor la consultarea publică cu privire la revizuirea regulamentului FIC, martie 2022²⁴

MAC a cerut informații uniforme pentru consumatori și norme uniforme pentru operatorii din sectorul alimentar din UE.

În ceea ce privește indicarea datei, Comisia ar trebui să procedeze la îmbunătățirea expresiei „a se consuma de preferință înainte de”. În ceea ce privește etichetarea originii, Comisia ar trebui să recunoască interesul din ce în ce mai mare al consumatorilor de a cunoaște originea sau proveniența produselor, recunoscând, în același timp, necesitatea unei analize suplimentare cu privire la intențiile declarative, etichetare și comportamentul de cumpărare.

f) Avizul MAC referitor la raportul din 2022 privind funcționarea OCP, martie 2022²⁵

În opinia MAC, a existat o îmbunătățire a informării și sensibilizării consumatorilor.

Informațiile privind speciile, originea și metoda de producție pot fi relevante atunci când vine vorba despre durabilitate, dar poate fi dificil pentru consumatori să înțeleagă aceste informații. Ghidurile privind fructele de mare durabile și listele consultative pot ajuta consumatorii să înțeleagă mai bine informațiile, dar informațiile privind durabilitatea nu sunt întotdeauna suficient de detaliate, iar categoriile utilizate pot fi prea generale. Utilizarea aplicațiilor pentru a vedea informații suplimentare poate fi, de asemenea, destul de greoaie pentru unii consumatori. Etichetele ecologice binecunoscute pot, de asemenea, să ajute consumatorii în luarea deciziilor lor. Este esențial să se asigure punerea în aplicare adecvată a cerințelor de informare a consumatorilor în toate statele membre și în punctele de comerț cu amănuntul.

În ceea ce privește punerea în aplicare, sectorul alimentar poate fi afectat de dezinformare, neconformare și fraudă. Prin urmare, este esențial să se asigure o punere în aplicare și un control corespunzător din partea statelor membre. În opinia producătorilor din acvacultură, a ONG-urilor și a

²² <https://aac-europe.org/en/publication/aac-recommendation-on-consumer-information/>

²³ Farm animal welfare: What consumers want (Starea de întreținere a animalelor de fermă: Ce vor consumatorii), Organizația Europeană a Consumatorilor (BEUC), 2024

²⁴ <https://marketac.eu/public-consultation-on-revision-of-eu-regulation-on-the-provision-of-food-information-to-consumers/>

²⁵ <https://marketac.eu/2022-report-on-the-functioning-of-the-common-market-organisation-cmo/>

sectorului spaniol al comerțului cu amănuntul de pește și produse congelate, consumatorii finali din sectorul HORECA nu primesc suficiente informații despre produse.

g) Avizul MAC referitor la revizuirea legislației UE cu privire la starea de întreținere a animalelor, martie 2022²⁶

În opinia MAC, trebuie să se asigure coerența și consecvența cu alte instrumente juridice și de politici care afectează cerințele de etichetare și de informare a consumatorilor. Crescătorii de pești din UE ar trebui să fie sprijiniți în demersul lor către atingerea unor standarde ridicate privind starea de întreținere a animalelor. Sunt necesare studii științifice suplimentare pentru a înțelege starea bună de întreținere a peștilor în vederea asigurării celor mai bune practici la nivel de fermă.

În ceea ce privește opțiunile de politică potențiale, MAC și-a exprimat preferința pentru stabilirea unor cerințe minime comune pentru toate mențiunile referitoare la animale de pe produsele alimentare existente pe piața UE.

6. Produse și segmente acoperite de FIC

În conformitate cu preambulul regulamentului:

- FIC face referire la un principiu general al legislației alimentare, acela de a oferi consumatorilor o bază comună pentru a alege în cunoștință de cauză în domeniul produselor alimentare pe care le consumă și pentru a preveni orice practici care ar putea induce în eroare consumatorul.
- Noi cerințe privind informațiile obligatorii referitoare la produsele alimentare ar trebui să fie stabilite numai dacă este necesar, în conformitate cu principiile subsidiarității, proporționalității și durabilității.
- În funcție de condițiile și circumstanțele practice locale, statele membre ar trebui să își păstreze dreptul de a stabili norme privind furnizarea de informații referitoare la produsele alimentare nepreambalate (de exemplu, unele state membre, precum Franța și Finlanda, solicită indicarea țării de origine pentru anumite tipuri de carne prelucrată și neprocesată din sectorul serviciilor alimentare), însă informațiile privind alergenii potențiali ar trebui să fie întotdeauna furnizate consumatorului.
- Statele membre nu ar trebui să poată adopta dispoziții naționale privind aspecte armonizate de FIC decât dacă sunt autorizate de dreptul Uniunii, însă FIC nu ar trebui să împiedice statele membre să adopte măsuri naționale privind aspecte care nu sunt armonizate în mod specific de FIC.

Articolul 1 prevede că FIC se aplică tuturor produselor alimentare destinate consumatorului final, inclusiv produselor alimentare furnizate de unitățile de alimentație colectivă.

Articolul 9 (și 10) enumeră mențiunile obligatorii (și suplimentare).

Articolul 44 prevede că, în ceea ce privește alimentele nepreambalate, numai informațiile privind alergenii sunt obligatorii și că alte mențiuni obligatorii nu trebuie să fie menționate, cu excepția cazului în care un stat membru adoptă măsuri naționale privind toate sau unele dintre acestea.

²⁶ <https://marketac.eu/revision-of-eu-legislation-on-animal-welfare/>

Articolul 44 include, de asemenea, alimentele ambalate în spațiile de vânzare la cererea consumatorului sau preambalate pentru vânzare directă („take-away”).

7. Produse și segmente acoperite de OCP pentru FAP²⁷

Articolul 35 alineatul (1) din OCP include o listă de produse care pot fi oferite spre vânzare consumatorului final sau unei unități de alimentație colectivă numai dacă comercializarea sau etichetarea corespunzătoare indică anumite informații.

a) Informații obligatorii

Informațiile relevante sunt²⁸:

- Denumirea comercială a speciei și denumirea sa științifică.
- Metoda de producție (capturat sau de crescătorie).
- Zona în care a fost capturat sau crescut produsul.
- Categoria uneltelor de pescuit utilizate pentru capturarea peștilor (anexa III la regulamentul OCP).
- Dacă produsul a fost dezghețat.

Segmentul HORECA primește aceste informații obligatorii pentru FAP incluse în codurile NC 03 prin intermediul cerințelor de trasabilitate prevăzute de Regulamentul privind controlul pescuitului²⁹, în special articolul 58, în scopul controlului. Începând cu ianuarie 2026, ca urmare a recentului Regulament privind controlul pescuitului, informațiile obligatorii menționate vor trebui să fie înregistrate și puse la dispoziție în format digital.

FAP preparate și conservate (codurile NC 1604/05) sunt în prezent excluse de la cerințele articolului 58. Cu toate acestea, în urma revizuirii Regulamentului privind controlul pescuitului, articolul 58 alineatul (9) are acum următorul conținut: „Comisia realizează un studiu privind sistemele și procedurile de trasabilitate fezabile, inclusiv informațiile minime privind trasabilitatea, în cazul produselor pescărești și de acvacultură care se încadrează la pozițiile 1604 și 1605 din capitolul 16 din Nomenclatura combinată, în vederea definirii unor norme detaliate pentru astfel de produse. Studiul include o analiză a soluțiilor sau a metodelor digitale disponibile care îndeplinesc cerințele privind trasabilitatea din prezentul regulament, ținând seama în același timp de impactul asupra micilor operatori”, în timp ce alineatul (10) adaugă că „Comisia adoptă, în conformitate cu articolul 119a, acte delegate de completare a prezentului regulament în ceea ce privește cerințele de trasabilitate pentru loturile de produse pescărești sau de acvacultură care se încadrează la pozițiile 1604 și 1605 din capitolul 16 din Nomenclatura combinată, inclusiv privind utilizarea sistemelor digitale, pe baza

²⁷ Organizarea comună a piețelor în sectorul produselor pescărești și de acvacultură, Regulamentul (UE) 1379/2013

²⁸ Data durabilității minime nu este inclusă deoarece nu este relevantă pentru segmentul HORECA.

²⁹ [Regulamentul UE 2023/2842](#)

rezultatelor studiului efectuat în conformitate cu alineatul (g) de la prezentul articol. Cerințele respective se aplică de la 10 ianuarie 2029”.³⁰

Articolul 37 din OCP solicită statelor membre să întocmească și să publice o listă a denumirilor comerciale acceptate pe teritoriul lor, împreună cu denumirile lor științifice.

Articolul 38 din OCP prevede indicarea zonei de captură sau de producție. Zonele de captură de pe mare se referă la subzona sau diviziunea enumerată în zonele de pescuit FAO și la denumirea zonei exprimată în termeni inteligibili pentru consumator sau la o hartă/pictogramă care indică zona respectivă. Zonele de captură în apă dulce se referă la corpul de apă de origine din statul membru sau din țara terță de proveniență a produsului. Zona de producție se referă la statul membru sau țara terță în care produsul a atins mai mult de jumătate din greutatea sa finală sau a stat mai mult de jumătate din perioada de creștere sau, în cazul crustaceelor și moluștelor, a trecut printr-o etapă finală de creștere sau cultivare de cel puțin șase luni.

b) Produse

FAP sub următoarele coduri NC sunt acoperite de OCP:

0301/-02/-03/-04	Pește și file de pește: Viu, proaspăt, refrigerat sau congelat
0305	Pește: Uscat, sărat sau în saramură sau afumat
0306/-07	Crustacee/moluște/alte nevertebrate: Vii, proaspete, refrigerate, congelate, uscate, sărate sau în saramură
1212	Alge marine și alge

Articolul 35 alineatul (1) din OCP exceptează FAP de la codul NC 1604 (caviar de pește preparat/conservat și înlocuitori de caviar preparați din pește) și codul NC 1605 (crustacee, moluște și alte nevertebrate preparate/conservate) de la dispozițiile specifice privind informațiile obligatorii din OCP.

În 2018, Comisia a informat AAC³¹ că, în propunerea legislativă inițială privind OCP, Comisia prevăzuse informații specifice minime care să fie furnizate consumatorilor atunci când cumpără FAP preparate/conservate, cum ar fi denumirea comercială și denumirea științifică a produsului, originea acestuia și metoda de producție. Comisia a observat că consumatorii au confirmat că aceste informații sunt relevante în întreaga UE (cu referire la un sondaj Eurobarometru), dar că, atunci când au adoptat Regulamentul privind OCP, colegiuitorii au decis că aplicarea unor norme specifice de informare a consumatorilor pentru aceste produse nu era justificată.

³⁰ [MAC Advice on Terms of Reference of the Study on Feasible Traceability Systems and Procedures for Prepared and Preserved Fishery and Aquaculture Products \(Avizul MAC referitor la termenii de referință ai studiului privind sistemele și procedurile fezabile de trasabilitate pentru produsele pescărești și de acvacultură preparate și conservate\), mai 2024.](#)

³¹ [Răspunsul Comisiei la avizul AAC privind etichetarea caviarului, octombrie 2018](#)

c) Aplicabilitatea în segmentul HORECA

Se pleacă de la premisa că autoritățile statelor membre utilizează codurile NACE pentru identificarea unităților relevante. Aceasta ar conduce la următoarea clasificare³²:

Cod NACE	Articolul 35	Numărul de operatori de pe piața UE ³³
Restaurant și activități mobile de alimentație publică (56,1)	Unitate de alimentație colectivă	900.000
Catering pentru evenimente și alte activități de servicii alimentare (56,2)		110.000
Comerțul cu amănuntul de produse alimentare/băuturi/tutun, de exemplu supermarketuri, magazine mari (47,2)	Consumator final	420.000

Atunci când sunt vândute unui consumator final, majoritatea FAP vândute în restaurante nu intră în domeniul de aplicare a dispozițiilor specifice privind informațiile obligatorii de la articolul 35 din OCP, deoarece acestea sunt produse preparate și conservate, care intră sub incidența definiției codului NC 16. Cu toate acestea, pot exista excepții și este responsabilitatea autorităților naționale să interpreteze dacă un anumit produs este clasificat la codul NC corespunzător. De exemplu, conform interpretării autorităților franceze, produsele precum sashimi, peștele sărat și afumat intră sub incidența codului NC 03, astfel încât se aplică dispozițiile articolului 35 din OCP. O altă excepție este vânzarea de FAP vii, cum ar fi stridiile.

Mai mulți membri ai AAC/MAC și-au exprimat îngrijorarea cu privire la lipsa unor condiții de concurență echitabile din cauza practicilor diferite ale statelor membre legate de interpretarea produselor din segmentul HORECA, deoarece este responsabilitatea autorităților naționale de control să facă distincția între produsele cu codurile NC 03 și 16.

d) Concluzie privind informațiile obligatorii referitoare la FAP care trebuie furnizate de segmentul HORECA consumatorului final

FIC conține dispoziții privind informarea obligatorie a consumatorilor cu privire la produsele alimentare. FAP reprezintă un ingredient/produs primar în unele dintre alimentele oferite de segmentul HORECA. Segmentul HORECA primește informații complete privind mențiunile obligatorii prevăzute la articolele 9 și 10 din FIC. În calitate de vânzători de produse preparate care, de obicei, nu sunt preambalate, operatorii din segmentul HORECA sunt obligați prin lege să furnizeze consumatorilor finali informații privind alergenii, în conformitate cu articolul 44 alineatul (1) litera (b) și articolul 9 alineatul (1) litera (c) din FIC. Celelalte informații nu trebuie furnizate de segmentul HORECA consumatorilor finali.

În conformitate cu articolul 44 alineatul (2) din FIC, statele membre pot adopta măsuri naționale cu privire la aspecte care nu sunt armonizate în mod specific de FIC. Prin urmare, deoarece operatorii HORECA oferă alimente care nu sunt preambalate, alimente ambalate la cererea consumatorului sau

³² [Link Eurostat](#)

³³ Este important de reținut că segmentul HORECA este compus în principal din microîntreprinderi.

preambalate pentru vânzări directe, cerințele obligatorii de informare care trebuie respectate depind, de asemenea, de legislația statelor membre.

Ca *lex specialis*, OCP are dispoziții specifice privind cerințele obligatorii de informare pentru FAP vândute „consumatorului final” sau unei „unități de alimentație colectivă” (alias pentru „segmentul HORECA”). Prin urmare, atunci când se aprovizionează cu FAP proaspete și congelate, operatorii HORECA au acces la informațiile obligatorii specifice pentru FAP reglementate de dispozițiile articolului 35 din OCP. În conformitate cu articolul 59 alineatul (10) din Regulamentul revizuit privind controlul pescuitului, „Comisia adoptă, în conformitate cu articolul 119a, acte delegate de completare a prezentului regulament în ceea ce privește cerințele de trasabilitate pentru loturile de produse pescărești sau de acvacultură care se încadrează la pozițiile 1604 și 1605 din capitolul 16 din Nomenclatura combinată, inclusiv privind utilizarea sistemelor digitale, pe baza rezultatelor studiului efectuat în conformitate cu alineatul (9) de la prezentul articol. Cerințele respective se aplică de la 10 ianuarie 2029”. Astfel, din aplicarea acestor cerințe, sectorul HORECA ar avea acces la mai multe informații.

În temeiul articolelor 9 și 10 din FIC și al articolului 35 din OCP, există o oarecare „suprapunere” a cerințelor privind informațiile alimentare obligatorii referitoare la „origine/proveniență”, iar în cazul FAP congelate neprelucrate, la “data congelării sau primei congelări”. Articolul 26 din FIC referitor la „țara de origine sau locul de proveniență” include, printre altele, „în cazul în care lipsa acestor informații ar putea induce consumatorul în eroare în ceea ce privește adevărata țară de origine sau adevăratul loc de proveniență a produsului alimentar”. Ca *lex specialis*, cerințele din cadrul OCP le înlocuiesc pe cele din FIC.

Spre comparație, în practică, în calitate de vânzători de FAP în principal proaspete și congelate către consumatorii finali, pescăriile, care sunt de obicei microîntreprinderi cu mai puțin de 10 angajați, trebuie să îndeplinească cerințe mai cuprinzătoare de informare a consumatorilor decât segmentul HORECA. În comparație cu restul sectorului comerțului cu amănuntul, în cazul statelor membre în care sectorul comerțului cu amănuntul furnizează în principal FAP preparate și conservate, pescăriile trebuie, de asemenea, să îndeplinească cerințe mai cuprinzătoare de informare a consumatorilor decât ceilalți vânzători.

8) Recomandări

Recomandările de mai jos trebuie citite în coroborare cu diferitele puncte de vedere descrise în anexă (p. 12).

În rândul părților interesate din lanțul de aprovizionare cu produse pescărești și de acvacultură, există opinii diferite cu privire la necesitatea potențială de a modifica cadrul juridic existent cu privire la informațiile obligatorii pentru consumatori referitoare la FAP. Cu toate acestea, AAC și MAC au convenit asupra recomandărilor enumerate mai jos:

1. Comisia Europeană este invitată să informeze AAC și MAC cu privire la adoptarea măsurilor naționale de către statele membre, în conformitate cu articolul 44 din FIC, cu referire la informațiile care vizează elementele enumerate la articolele 9 și 10 din FIC pentru FAP.
2. Statele membre și Comisia Europeană sunt invitate să informeze AAC și MAC cu privire la măsurile de control aplicate în privința unităților de alimentație colectivă pentru a detecta informațiile înșelătoare destinate consumatorilor cu privire la FAP, cum ar fi informațiile privind originea/proveniența (de exemplu, numărul de inspecții, numărul de sancțiuni).

3. Comisia Europeană este invitată să reamintească statelor membre posibilitatea, prevăzută de lege, de a adopta norme naționale care să impună unităților de alimentație colectivă să furnizeze consumatorilor toate sau o parte dintre informațiile enumerate la articolul 35 din OCP cu privire la alimentele nepreambalate în care FAP reprezintă un ingredient/produs primar.
4. Statele membre și Comisia Europeană sunt încurajate să asigure o aplicare armonizată pe piața UE în ceea ce privește aplicabilitatea actuală a articolului 35 din OCP în sectorul HORECA, și anume cu referire la vânzarea către consumatorii finali de sashimi, pește sărat, pește afumat, stridii vii și alte FAP de la codul NC 03, inclusiv prin furnizarea de orientări de către serviciile Comisiei. Autoritățile naționale ar trebui să se asigure de respectarea articolului 35 din OCP, inclusiv atunci când întreprind activități de control în contextul segmentului HORECA.
5. În contextul cadrului legislativ actual, statele membre și Comisia Europeană ar trebui să ofere segmentului HORECA stimulente pentru a spori furnizarea de informații către consumatori (de exemplu, metoda de producție) în mod voluntar, dincolo de cerințele legale minime, în special odată cu intrarea în vigoare a noilor dispoziții privind trasabilitatea din Regulamentul privind controlul pescuitului, care vor facilita transmiterea digitală a informațiilor de-a lungul lanțului de aprovizionare. Această comunicare ar fi facilitată de sisteme digitale interoperabile și bazate pe standarde comune.

Anexa

Puncte de vedere privind cadrul juridic al Uniunii

a) Relevanța unei modificări a articolului 35 din OCP

În opinia membrilor menționați mai jos, Comisia Europeană ar trebui să modifice cadrul juridic al Uniunii pentru a extinde domeniul de aplicare a articolului 35 din OCP la produsele preparate și conservate (NC 1604 și 1605), ceea ce ar asigura obligația unităților de alimentație colectivă de a furniza consumatorilor informațiile enumerate în articolul respectiv. În opinia acestora, accesul consumatorilor la informații privind FAP nu ar trebui să depindă de locul de cumpărare/consum. Ținând seama de noile dispoziții privind trasabilitatea din Regulamentul revizuit privind controlul pescuitului, extinderea domeniului de aplicare ar trebui să fie progresivă în consecință.

- Asociación empresarial de acuicultura española (APROMAR)
- Associazione Mediterranea Acquacoltori (AMA)
- Aquaculture Stewardship Council (ASC)
- ClientEarth
- European Mollusc Producers Association (EMPA)
- Federación de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA)
- Federația Europeană a Producătorilor de Acvacultură (FEPA)
- Hellenic Aquaculture Producers Organisation (HAPO)
- Good Fish Foundation
- Oceana
- WWF

b) Menținerea cadrului juridic actual și nu numai, pe o bază voluntară

În opinia membrilor menționați mai jos, cadrul juridic actual al Uniunii continuă să fie adecvat scopului și, în locul unor modificări legislative, ar trebui stimulată furnizarea de informații către consumatori de către sectorul HORECA dincolo de cerințele minime prin metode voluntare.

- ANFACO-CECOPECA
- Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.
- Danish Seafood Association
- EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE)
- EuroCommerce
- European Federation of National Organizations of Importers and Exporters of Fish (CEP)
- Syndicat National du Commerce Extérieur des produits congelés et surgelés (SNCE)



Recomandare privind informarea consumatorilor cu privire la produsele pescărești și de acvacultură, îndeosebi în contextul sectorului HORECA



- PACT'ALIM
- Visfederatie

c) Menținerea cadrului juridic actual

În opinia HOTREC și FoodServiceEurope, care au participat, în calitate de observatori activi, la grupul comun de reflecție privind informarea consumatorilor în sectorul HORECA, cadrul juridic actual al Uniunii continuă să fie adecvat scopului și nu necesită modificări.



**Consiliul consultativ pentru acvacultură
(AAC)**

Rue Montoyer 31, 1000 Bruxelles, Belgia

Tel.: +32 (0) 2 720 00 73

E-mail: secretariat@aac-europe.org

Twitter: @aac_europe

www.aac-europe.org

Consiliul consultativ pentru piață (CCP)

Rue de la Science 10, 1000 Bruxelles, Belgia

Tel.: +32 (0) 2 230 30 13

E-mail: secretary@marketac.eu

Twitter : @MarketAC_EU

www.marketac.eu