



Republica Moldova

GUVERNUL

HOTĂRÂRE Nr. HG610/2023
din 21.08.2023

cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru produse pescărești și de acvacultură

Publicat : 14.09.2023 în MONITORUL OFICIAL Nr. 347-350 art. 791 Data intrării în vigoare

MODIFICAT

[HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24](#)

UE

NOTĂ:

În denumire, pe tot parcursul textului hotărârii și al Cerințelor, precum și în anexele la Cerințe, cuvintele „pește și produsele din pește”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „produse pescărești și de acvacultură”, la forma gramaticală corespunzătoare prin [HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24](#)

[\[Denumirea modificată prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24\]](#)

În temeiul art.7, 8 și 13 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr.59-65, art.120), cu modificările ulterioare, al art.7, 8 și 15 din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr. 7-17, art. 54), cu modificările ulterioare, și al art.7 din Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.7-17, art. 60), cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Cerințele de calitate pentru produse pescărești și de acvacultură (se anexează).

2. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

3. Prezenta hotărâre intră în vigoare la expirarea a 3 luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

PRIM-MINISTRU Dorin RECEAN

Contrasemnează:

Viceprim-ministru,

ministrul agriculturii

și industriei alimentare Vladimir Bolea

Nr. 610. Chișinău, 21 august 2023.

Aprobate

prin Hotărârea Guvernului nr. 610/2023

CERINȚE DE CALITATE

pentru produse pescărești și de acvacultură

Prezentele Cerințe transpun:

- art. 5 lit. (a), (b), (c), (d), (e), (f), (g), (h), art. 35 (1) lit. (a), (b), (c) și (d), (2)-(3) lit. (a), (b), (c), (d), art. 39 (1) lit. (a), (c), (d), (e), (g), (h) și (3)-(4), din Regulamentul (UE) nr.1379/2013 al Parlamentului European și al Consiliului privind organizarea comună a piețelor în sectorul produselor pescărești și de acvacultură, de modificare a Regulamentelor (CE) nr.1184/2006 și (CE) nr.1224/2009 ale Consiliului și de abrogare a Regulamentului (CE) nr.104/2000 al Consiliului, CELEX: 32017R0717, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 1354 din 28 decembrie 2013, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) 2020/560 al Parlamentului European și al Consiliului din 23 aprilie 2020;

- Regulamentul (CEE) nr. 2136/89 al Consiliului din 21 iunie 1989 privind stabilirea unor standarde comune de comercializare pentru conservele de sardine și a unor descrieri comerciale pentru conservele de sardine și conservele de produse de tipul sardine, CELEX: 31989R2136, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 212, din 22 iulie 1989, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (CE) nr. 1345/2008 al comisiei din 23 decembrie 2008;

- Regulamentul (CEE) nr. 1536/92 al Consiliului din 9 iunie 1992 privind stabilirea normelor comune de comercializare pentru conservele de ton și de pălămidă, CELEX: 31992R1536, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L163, din 17 iunie 1992;

- parțial CODEX STAN 36-1981 Standard pentru pește congelat rapid, neviscerat și eviscerat; CODEX STAN 190-1995 Standard pentru fileul de pește congelat rapid; CODEX STAN 165-1989 Standard pentru blocuri congelate rapid de file de pește, carne tocată de pește și amestecuri; CODEX STAN 166-1989 Standard pentru batoane din pește congelate, pește porții și fileu de pește panate sau în aluat congelate rapid; CODEX STAN 167-1989 Standard pentru peștele sărat și peștele sărat uscat din familia de pești Gadidae; CODEX

STAN 244-2004 Standard pentru Heringul atlantic sărat și Șprotul sărat; CODEX STAN 311-2013 Standard pentru pește afumat, pește cu aroma de fum și pește uscat; CODEX STAN 119-1981 Standard pentru conserve din pește; CODEX STAN 94-1981 Standard pentru conserve de sardine și produse de tip sardină; CODEX STAN 291-2010 Standard pentru caviarul de sturioni; CODEX STAN 329-2017 Standard pentru uleiurile de pește,

- CODEX STAN 95-1981 Standard pentru homarii congelați rapid (adoptat în 1981, revizuit în 1995, 2004, 2017 și modificat în: 2011, 2013, 2014);

- CODEX STAN 90-1981 Standard pentru carnea de crab conservată (adoptat în 1981, revizuit în 1995 și modificat în 2011, 2013, 2016, 2018);

- CODEX STAN 92-1981 Standard pentru creveții congelați rapid (adoptat în 1981, revizuit în 1995, 2017 și modificat în 2011, 2013, 2014);

- CODEX STAN 37-1991 Standard pentru creveții conservați (adoptat în 1991, revizuit în 1995 și modificat în 2011, 2013, 2016, 2018);

- CODEX STAN 191-1995 Standard pentru calmarii cruzi congelați rapid.

[Clauza de armonizare modificată prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

I. DISPOZIȚII GENERALE

1. Cerințele de calitate pentru produse pescărești și de acvacultură (în continuare -*Cerințe*) stabilesc regulile de ambalare, etichetare, păstrare și transportare pentru produse pescărești și de acvacultură, provenite atât din producția autohtonă, cât și din import.

2. Prezentele Cerințe se aplică grupelor de produse de la pozițiile tarifare 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 1604 și 1605 din Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobată prin Legea nr. 172/2014.

[Pct.2 în redacția HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

3. Prezentele Cerințe nu se aplică:

1) produselor fabricate în gospodării individuale pentru consum propriu;

2) produselor din pește imitate;

3) uleiului de pește folosit în hrana animalelor, în industria farmaceutică și în industria chimică.

4. În sensul prezentelor Cerințe se utilizează următoarele noțiuni:

1) *pește viu* - animal vertebrat acvatic, cu corpul în formă fugiformă, cu pielea acoperită de solzi sau fără, în funcție de specie, bogat în secreții mucoase, cu înotătoare de diferite forme caracteristice speciei, cu respirație branhială și care prezintă semne viabile

pe parcursul transportării, depozitării și comercializării;

2) *pește refrigerat* – produs obținut din pește, cu sau fără cap, eviscerat sau neviscerat, la care temperatura corpului în profunzimea țesutului muscular variază de la 0°C până la 4°C;

3) *pește congelat* – produs obținut din pește, cu sau fără cap, din care viscerele sau alte organe pot fi eliminate complet sau parțial, la care temperatura în profunzimea țesutului muscular este coborâtă la cel puțin -18°C;

4) *file de pește congelat rapid* – felii de pește de mărime și formă neregulată care sunt îndepărtate din carcasa aceleiași specii, permise consumului uman, după eviscerare sau depielare, spălare și filetare prin tăieturi realizate paralel cu coloana vertebrală, la care temperatura în profunzimea țesutului muscular a atins -18°C sau mai rece;

5) *batoane din pește congelate rapid* – porții de pește tăiate din blocuri de carne de pește sau formate din carne mărunțită de pește, cu grosimea nu mai mică de 10 mm, cu o greutate de 20-50g, pane sau în aluat, crude sau parțial gătite, congelate și oferite consumului uman direct fără prelucrare industrială ulterioară;

6) *blocuri congelate rapid* – mase de formă dreptunghiulară sau uniformă din file de pește, pește tocat sau un amestec al acestora, dintr-o singură specie sau un amestec de specii cu caracteristici senzoriale similare, care sunt admise pentru consumul uman. Proportia de carne tocată care depășește 10% din conținutul net de pește se va declara cu indicarea procentului intervale: 10-25, >25-35. Blocurile cu mai mult de 90% tocat sunt considerate blocuri tocate;

[\[Pct.4 subpct.6\) modificat prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24\]](#)

7) *produse pescărești prelucrate* – produse care au trecut prin orice acțiune care a modificat semnificativ forma inițială a produsului, inclusiv prin încălzire, afumare, sărare, coacere, uscare, marinare, extragere, extrudare sau o combinație a acestor procese;

8) *carne de pește tocată* – produs obținut din pește eviscerat prin separarea mușchilor scheletici de oase supuși unui proces de mărunțire;

9) *sărare* – proces de tratare cu sare alimentară a peștelui pentru a reduce activitatea apei în țesuturile musculare și pentru a îmbunătăți gustul produsului prin utilizarea oricărei tehnologii de sărare de exemplu: sărare uscată, sărare în saramură, sărare în marinată, sărare combinată și sărare prin injectare de saramură;

a) *sărare uscată* – proces de amestecare a peștelui cu sare de calitate alimentară și stivuirea peștelui în așa fel încât excesul de saramură rezultată să se scurgă;

b) *sărare umedă (murare)* – proces prin care peștele este amestecat cu sare alimentară și depozitat în recipiente etanșe sub saramura (murătura) rezultată, care se formează prin soluție de sare din apa extrasă din țesutul peștelui;

c) *injectare cu saramură* – proces de injectare directă cu saramură în carnea de pește, permisă ca parte a procesului de sărare;

10) *produse din pește sărate* – produse obținute din pește refrigerat sau congelat, de dimensiuni mari sau mici, întreg, secționat sau filetat, cu cap sau fără cap, eviscerat sau neviscerat, prelucrat cu sare alimentară, cu conținutul de sare pentru peștele slab sărat (< 8 % NaCl), mediu sărat (8-14% NaCl), foarte sărat (14-20% NaCl), cu sau fără adaos de condimente, gata pentru consum sau supus prelucrării ulterioare, conform procesului tehnologic pentru afumare, marinare, zvântare și uscare;

a) *pește sărat uscat* – produs obținut din pește din familia *Gadidae*, care a fost saturat cu sare (sărat intens) sau conservat prin saturare parțială cu sare (nu mai puțin de 12% din greutatea peștelui sărat) și uscat în formă naturală sau artificială, care poate fi consumat fără altă prelucrare industrială;

11) *produse din pește afumate* – produse obținute din pește refrigerat sau congelat, de dimensiuni mari sau mici, întreg sau secționat, cu gust și miros specific de fum, care a trecut printr-un proces de tratare cu fum natural (cu lemne) sau artificial, cu vapori fierbinți, la cald sau la rece, cu sau fără adaos de condimente, cu sau fără adaos de aditivi alimentari;

a) *afumare cu fum regenerat* – proces de tratare a peștelui cu fum regenerat prin pulverizarea condensului de fum în camera de afumare sub parametri de timp și temperatură ce caracterizează procesele de afumare la cald sau la rece;

b) *afumare cu condensat de fum* – produs obținut ca urmare a degradării termice controlate a lemnului cu acces limitat la oxigen;

c) *afumare la cald* – proces de tratare a peștelui cu fum sub combinația corespunzătoare a parametrilor de timp și temperatură, ceea ce asigură coagularea completă a proteinelor în țesuturile peștelui;

d) *afumare fierbinte* – proces de tratare a peștelui cu vapori fierbinți;

e) *afumare la rece* – proces de tratare a peștelui cu fum sub combinația corespunzătoare a parametrilor de timp și temperatură, care nu va provoca coagularea semnificativă a proteinelor din carnea de pește, dar care va reduce conținutul umidității în mușchi;

12) *pește cu aromă de fum* – pește tratat cu aromă de fum (folosind orice tehnologie: de scufundare, pulverizare, stropire, înmuiere), fără a fi supus procesului de afumare, cu adaos de condimente și alte ingrediente opționale. Produsul finit trebuie să aibă gust de produs afumat;

13) *pește uscat afumat* – produs din pește care a trecut printr-un proces combinat de afumare și uscare în așa măsură încât produsul să obțină un conținut nu mai mare de 10% de umiditate în musculatură, incluzând procesul de sărare, cu adaos de condimente alimentare și fără aditivi alimentari;

14) *pește zvântat* – produs care a trecut printr-un proces de zvântare la temperatura de 30-40°C, timp de 30-60 min., în urma căruia se coagulează proteinele din stratul superficial al cărnii de pește, ceea ce limitează evaporarea apei din pește;

15) *pește marinat* – produs realizat din pește, prelucrat cu un amestec de sare de masă, zahăr, condimente și acid alimentar;

16) *conserve din pește* – produse din pește, cu un conținut de pește de 65- 95% din greutatea totală, obținute din carnea oricărei specii de pește, din una sau mai multe specii, cu proprietăți senzoriale similare, refrigerat sau congelat, admis pentru consum, ambalate în cutii metalice sau din sticlă, închise ermetic, care au fost supuse unui tratament termic de prelucrare, pentru inactivarea și distrugerea microorganismelor, cu temperatura de păstrare nu mai mică de 0°C și nu mai mare de 25°C;

17) *semiconserve din pește* – produse din pește, cu conținut de pește nu mai puțin de 65% din greutatea totală, cu conținutul de sare nu mai mult de 8%, cu/sau fără adaos de aditivi alimentari, garnitură, sosuri, ulei de umplere și lichid de umplere, închise etanș în ambalaj de desfacere, cu greutatea nu mai mare de 5 kg, ce se păstrează la temperatura nu mai mare de 6°C;

18) *pastă din pește (pate)* – produs care se obține din tocarea, omogenizarea și transformarea în pastă a peștelui sărat (eventual, cu adaos de pește afumat), cu un conținut de sare de maximum 12%;

19) *icre* – produse obținute de la peștele sănătos, crescut în mediul natural sau în crescătorie, supuse conservării prin congelare sau prelucrării cu sare și alte ingrediente pentru a fi consumate în stare preparată sau proaspătă;

20) *caviar* – produs realizat din icre de pește din familia *Acipenseridae* (*Acipenser*, *Huso* (provenit din crescătorii), *Pseudoscaphirhynchus* și *Scaphirhynchus*, *Ocorhynchus mikyss*) și specii hibride ale acestor genuri, cu caracteristici corespunzătoare speciei de la care au fost colectate, prin conservare cu sare alimentară;

21) *ulei de pește pentru consum* – produs derivat din materii prime specifice (ficat, mușchi), care sunt caracteristice peștilor sau crustaceelor, bogate în acizi grași în concentrație de minimum 35% și peste 50% și admis pentru consumul uman, după ce a fost supus rafinării și purificării;

[Pct.4 subpct.21) modificat prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

22) *ambalarea produselor din pește* – proces în care produsele din pește sunt puse în recipiente din materiale admisibile pentru ambalarea produselor alimentare, pentru a evita contaminarea și a preveni rehidratarea sau deshidratarea produselor din pește;

23) *depozitarea produselor din pește* – proces în care produsele sunt păstrate la temperatura corespunzătoare, pentru a asigura calitatea și siguranța produsului;

24) *produse pescărești* – organisme acvatice care rezultă din orice activitate de

pescuit sau produsele derivate din pescuit;

25) *produse de acvacultură* – organismele acvatice, în orice etapă a ciclului lor de viață, care rezultă din orice activitate de acvacultură sau produsele provenite din aceasta;

26) *sectorul pescuitului și al acvaculturii* – sector al economiei care cuprinde toate activitățile de producție, prelucrare și comercializare a produselor pescărești sau de acvacultură;

27) *producător* – orice persoană fizică sau juridică care utilizează mijloace de producție pentru a obține produse pescărești sau de acvacultură, în vederea introducerii lor pe piață;

28) *comerț cu amănuntul* – manipularea și/sau prelucrarea produselor alimentare și depozitarea lor la punctele de vânzare sau de livrare către consumatorul final, inclusiv terminale de distribuție, operațiuni de catering, cantine, cateringul instituțional, restaurante și alte operațiuni similare din domeniul serviciilor alimentare, magazine, centre de distribuire de tip supermarket și punctele de vânzare cu ridicata;

29) *a face disponibil pe piață* – orice tip de furnizare a unui produs pescăresc sau de acvacultură spre distribuire, consum sau utilizare pe piață în cursul unei activități comerciale, fie în schimbul unei plăți, fie gratuit;

30) *introducere pe piață* – punerea la dispoziție pe piață pentru prima dată a unui produs pescăresc sau de acvacultură;

31) *produse pescărești și de acvacultură preambalate* – produse pescărești și de acvacultură care sunt „produse alimentare preambalate”, conform art. 2 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare;

[Pct.4 subpct.31) introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

32) *conserve de sardine* – produse preparate din pește aparținând speciei *Sardina pilchardus*;

[Pct.4 subpct.32) introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

33) *conserve de ton și pălămidă*:

a) *întregi* – masa musculară este tranșată transversal și se prezintă sub forma unei tranșe întregi, formată dintr-o singură bucată sau reconstituită prin asamblare compactă a unei sau a mai multe porțiuni de carne; prezența firimiturilor este tolerată până la 18% din greutatea cantității de pește; cu toate acestea, atunci când masa musculară este pusă în cutie crudă, prezența firimiturilor este interzisă; dacă este necesar, pot fi, totuși, adăugate fragmente de carne, pentru a completa umplerea recipientului;

b) *bucăți* – fragmente de carne a căror structură musculară inițială este conservată și a căror dimensiune nu trebuie să fie mai mică de 1,2 cm; se admit firimituri până la 30%

din greutatea cantității de pește;

c) *fileuri* – fâșii musculare longitudinale prelevate din masa musculară paralelă cu coloana vertebrală, fâșii musculare provenind din peretele abdominal, caz în care acestea pot fi denumite și „fileuri abdominale”;

d) *firimituri* – fragmente de carne a căror structură musculară inițială este conservată și ale căror dimensiuni sunt eterogene;

e) *sfârâmături* – particule de carne de dimensiuni uniforme, care nu constituie o pasta.

[Pct.4 subpct.33) introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

II. CERINȚE PRIVIND CLASIFICAREA

PRODUSELOR PESCĂREȘTI ȘI DE ACVACULTURĂ

5. În funcție de prezentarea comercială, produsele pescărești și de acvacultură se clasifică în:

- 1) pește viu;
- 2) pește refrigerat;
- 3) pește congelat.

6. În funcție de tehnologia de prelucrare, produsele din pește se clasifică în:

- 1) produse sărate;
- 2) produse afumate;
- 3) pește uscat/pește zvântat;
- 4) pește marinat;
- 5) semiconserve din pește (pește sărat, pește marinat, assorti din pește marinat, sărat);

[Pct.6 subpct.5) modificat prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

- 6) conserve din pește.

7. Peștele sărat, după modul de prezentare și în funcție de tipul de pește utilizat, se clasifică în:

- 1) pește sărat mărunț, care se prezintă sub formă de:

- a) pește întreg cu cap;
- b) pește fără cap;
- 2) pește sărat mășcat, care se prezintă sub formă de:
 - a) pește întreg;
 - b) eviscerat;
 - c) decapitat și eviscerat;
 - d) filetat;
 - e) porționat;
 - f) rulade.

8. Peștele afumat, după modul de preparare și în funcție de tipul de pește utilizat, se clasifică în:

- 1) pește afumat la cald, care se prezintă sub formă de:
 - a) pește întreg;
 - b) eviscerat;
 - c) decapitat și eviscerat;
 - d) filetat;
 - e) rulade din pește afumate la cald;
 - f) părți anatomice (cap, cozi, spate);

[Pct.8 subpct.1), lit.f) modificată prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

- 2) pește afumat la rece, care după modul de tranșare, se prezintă sub formă de:
 - a) pește întreg (pește mășcat – toate tipurile de pește cu excepția peștelui mărunt;
 - b) pește mărunt (gingirică, salaca, capelin, sardina, sardinella, guvide, *trisopterus luscus*, saira, hamsie și alte specii);
 - c) pește fără cap;
 - d) pește eviscerat cu cap;
 - e) pește eviscerat fără cap;
 - f) pește trunchi;

- g) pește trunchi semieviscerat;
- h) rondele;
- i) file de pește întreg;
- j) file-bucată;
- k) părți anatomice (cap, cozi, spate).

[Pct.8 subpct.2), lit.k) modificată prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

9. În funcție de tipul de pregătire, semiconservelor din pește se clasifică în următoarele tipuri:

- 1) în lichid de umplere din oțet și ulei;
- 2) în soluție de marinare;
- 3) în ulei;
- 4) în variate sosuri (de muștar, muștar-maioneză, maioneză, tomate, tomate-maioneză);
- 5) cu sau fără adaos de condimente, legume deshidratate sau conservate, ciuperci, olive sau măsline;
- 6) umplute cu legume.

10. În funcție de tipul de pregătire, marinatele reci, la rândul lor, se clasifică în:

- 1) marinate reci în ulei;
- 2) marinate reci în sos condimentat;
- 3) marinate reci în sos condimentat cu legume;
- 4) marinate reci în sos cu aromă de fum;
- 5) marinate reci în sos de vin și ulei;
- 6) marinate reci în sos picant;
- 7) marinate fierte de pește (din pește refrigerat fiert și conservat);
- 8) marinate prăjite (din pește refrigerat sau congelat).

11. Clasificarea conservelor din pește:

- 1) conserve din pește în suc propriu;

- 2) conserve din pește în sos de tomate;
- 3) conserve din pește în ulei cu/fără diverse adaosuri;
- 4) conserve din pește cu legume și zarzavaturi;
- 5) conserve din pește tip pastă (pate).

12. Clasificarea icrelor de pește după specia de la care provin:

- 1) icre obținute de la speciile de pești de apă dulce (crap, știucă și alte specii);
- 2) icre obținute de la speciile de pești oceanici (hering, cod, macrou și alte specii);
- 3) icre negre (caviar) obținute de la speciile de sturioni (sturionul beluga (*Huso huso*), sturionul sevruga (*Acipenser stellatus*) și sturionul siberian (*Acipenser baerii*));
- 4) icre roșii provenite de la peștii din familia de somoni (somonul (*Salmo salar*), chumul (*Oncorhynchus keta*), somonul roz (*Oncorhynchus gorbuscha*) și păstrăvul curcubeu (*Oncorhynchus mukiss*)).

13. Prezentele Cerințe se aplică doar asupra uleiului de pește pentru consum.

III. CERINȚE GENERALE

14. Introducerea pe piață a produselor pescărești și de acvacultură trebuie să fie în conformitate cu prevederile actelor normative din: Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, Hotărârea Guvernului nr.435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, Legea nr. 21/2007 privind activitatea sanitară veterinară; să respecte prevederile Legii nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, ale Normei sanitar-veterinare privind condițiile de sănătate a animalelor și produselor de acvacultură și măsurile de prevenire și combatere a anumitor boli la animalele acvatice, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 239/2009, ale Normei sanitar-veterinare privind cerințele la importul și plasarea pe piață a unor produse de acvacultură, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 103/2011, și ale prezentelor Cerințe.

14¹. Calitatea și siguranța produselor pescărești și de acvacultură trebuie confirmate prin certificatul de calitate, eliberat de producător și confirmat prin rapoarte de încercări de laborator, conform Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. Verificarea indicilor de calitate și a indicilor fizico-chimici se efectuează la laboratoare acreditate în conformitate cu planurile de autocontrol elaborate de producător/importator.

[Pct.14¹ introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

14². Pentru etichetarea produselor, se vor aplica cerințele stabilite în capitolul IV din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

[Pct.14² introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

15. Calitatea și siguranța produselor din pește trebuie obținute prin implementarea sistemelor de management al siguranței alimentare pe tot lanțul alimentar, bazate pe principiile analizei pericolelor și stabilirii punctelor critice de control (*Hazard Analysis and Critical Control Points*), în conformitate cu prevederile Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

16. Verificarea indicilor de calitate a produselor de pește (indicii organoleptici și fizico-chimici), a formelor de prezentare, marcare și etichetare se efectuează de către producător pentru fiecare lot. Producătorii țin evidența loturilor de produse care permit identificarea produsului timp de trei ani și, după caz, oferă dovezi documentare privind respectarea cerințelor de calitate stabilite în prezentele Cerințe.

17. Echipamentul tehnologic și recipientele care vin în contact cu materiile prime și cu produsele finite trebuie să fie confecționate din materiale care să corespundă cerințelor stabilite în Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011, Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele care conțin monomerul clorură de vinil și care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.580/2017, și Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele fabricate din folie de celuloză regenerată care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2017.

17¹. Echipamentul utilizat la pasteurizarea/sterilizarea produselor trebuie să fie înzestrat cu dispozitive de înregistrare și de control al temperaturii. Termometrele sau alte dispozitive de măsurare a temperaturii trebuie să fie ușor citibile, cu o exactitate de 2°C.

[Pct.17¹ introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

18. Apa potabilă utilizată la fabricarea produselor din pește trebuie să corespundă parametrilor de calitate stabiliți în anexa la Legea nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile.

18¹. Apa potabilă furnizată trebuie să fie pură și la presiunea de 1,4 kg/cm², disponibilă la robinete proiectate pentru evitarea propagării contaminării în sectoarele întreprinderii unde sunt recepționate, procesate, ambalate și depozitate produsele pescărești și de acvacultură.

[Pct.18¹ introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

19. Aditivii alimentari utilizați la fabricarea produselor din pește, inclusiv etichetarea produselor din pește în care se adaugă aditivi alimentari, trebuie să corespundă

condițiilor din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013.

20. Aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante, utilizate în prepararea produselor din pește trebuie să corespundă Regulamentului sanitar privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele alimentare și stabilirea măsurilor tranzitorii privind lista de arome și materii prime, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1245/2018.

21. Sarea alimentară utilizată la fabricarea produselor din pește trebuie să corespundă cerințelor prevăzute în anexa nr. 2 la Hotărârea Guvernului nr. 596/2011 cu privire la aprobarea unor măsuri de eradicare a tulburărilor prin deficit de iod.

22. Nivelul maxim al unor contaminanți din produsele din pește trebuie să corespundă prevederilor anexelor nr. 1 și nr. 2 la Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520/2010.

23. Nivelul maxim admisibil de histamină pentru produse pescărești și de acvacultură trebuie să corespundă indicilor prevăzuți în Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009.

24. Produsele pescărești și de acvacultură care nu corespund prezentelor Cerințe nu pot fi plasate pe piață.

24¹. Crustaceele, moluștele și alte nevertebrate acvatice descompuse, moarte, muribunde, cu carapacele crăpate sau desfăcute și/sau infectate, care nu sunt inofensive și nu respectă criteriile prezentelor Cerințe, nu se folosesc pentru procesare. Înainte de procesare, crustaceele, moluștele și alte nevertebrate acvatice trebuie să fie spălate bine de noroi. Toate organele interne și branhiile se înlătură înainte de preparare, iar cavitatea internă se spală intens cu apă curgătoare potabilă. Prepararea produselor de crustacee și de moluște este urmată de răcire rapidă. Dacă nu se aplică nicio altă metodă de conservare, refrigerarea trebuie să aibă loc până când temperatura produselor în interiorul țesutului muscular se apropie de cea de topire a gheții (0°C).

[Pct.24¹ introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

24². Decochilierea se efectuează în condiții igienice, evitându-se contaminarea produsului prevăzute la punctul 97 din Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010.

[Pct.24² introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

24³. Pentru pregătirea produselor din moluște Bivalvia se folosesc părțile comestibile, cum ar fi, la scoici și la stridii - mușchiul contactor și cochiliile, la midii - tot corpul sau numai mușchiul împreună cu piciorul și cochiliile.

[Pct.24³ introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

24⁴. Decongelarea produselor se efectuează în condiții igienice, evitându-se contaminarea și utilizându-se un sistem eficace de scurgere a gheții topite. Se va evita contactul cu impurități precum cenușa, petele de vopsea, bucățile de lemn sau de rumeguș, paiele și rugina, care pot fi transmise prin gheață.

[Pct.24⁴ introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

IV. CERINȚE APLICABILE PENTRU PRODUSELE PESCĂREȘTI ȘI DE ACVACULTURĂ VII ȘI REFRIGERATE

[Capitolul IV denumirea modificată prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

25. Peștele viu destinat comercializării pentru consumul uman este crescut în bazine acvatice naturale sau artificiale, în cadrul exploatațiilor specializate pentru creșterea peștelui, autorizate sanitar-veterinar, în conformitate cu prevederile art. 18 alin. (1) din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitară veterinară, și capturat în zone sigure, supuse controlului ihtiopatologic.

26. După capturare peștele este sortat și supus unui examen vizual pentru examinarea calității peștelui capturat. În cazul depistării paraziților vii și a larvelor acestora în intestine, peștele este direcționat către unitățile de procesare și este introdus pe piață numai în formă congelată, prelucrat termic sau sărat, după eviscerare și spălare. În cazul infestării peștelui cu paraziți în mușchi, acesta este denaturat astfel încât să nu poată fi utilizat pentru consumul uman.

27. Peștele trebuie să prezinte semne viabile atât în bazine, containere de expunere și cisterne pentru transport, cât și la scoatere din apă. Acesta se va păstra în bazine acvatice artificiale cu apă limpede și curată, dotate cu dispozitive speciale pentru asigurarea peștelui cu oxigen, la temperatura de 10-15°C, fără mirosuri străine și care nu conțin alte substanțe care pun în pericol sănătatea consumatorului. Apa din bazine este reînnoită și îmborsătată cu oxigen ori de câte ori este nevoie. Bazinele acvatice artificiale periodic sunt curățate și dezinfectate.

[Pct.27 modificat prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

28. Peștele în stare de anabioză (adormire) se introduce pe piață sub formă refrigerată, depozitat la temperatura de topire a gheții ori congelat la temperatura de cel puțin -18°C sau este direcționat unităților de procesare pentru eviscerare, sărare, fierbere, prăjire, afumare, blanșare, marinare sau deshidratare, conform fișelor tehnologice. Peștele din familia sturionilor în stare de anabioză este supus eviscerării imediate.

29. Peștele supus refrigerării se pune imediat după pescuire în gheață naturală/artificială mărunțită, de maximum 4 cm, în proporție de 3 părți de gheață și una de pește (3:1), iar apa provenită din topirea gheții nu va rămâne în contact cu produsul. Atunci când peștele refrigerat necesită operațiuni de decapitare și eviscerare, acestea trebuie să fie efectuate cât mai repede posibil, în condiții de igienă maximă. Viscerele și părțile care pot constitui un pericol pentru sănătate se îndepărtează cât mai repede cu putință și se păstrează separat de produsele destinate consumului uman. Ficatul, icrele și lapții destinați consumului uman se conservează cu gheață, la o temperatură apropiată de cea a gheții care se topește, sau se congelează.

[Pct.29 în redacția HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

29¹. Condițiile de păstrare a produselor din crustacee, din moluște și din alte nevertebrate acvatice vii și preparate:

1) produsele refrigerate necondiționate (neambalate) se păstrează și/sau se plasează în gheață într-o încăpere frigorifică;

2) produsele proaspete preambalate se refrigerază cu gheață sau cu un aparat de refrigerare mecanic care oferă aceleași condiții de temperatură de refrigerare;

3) crustaceele fierte se refrigerază imediat după procesare, la temperatura de la minus 1°C până la plus 2°C, sau se congelează;

4) racii vii se păstrează în încăperi bine aerisite, ferite de razele solare și de precipitații atmosferice, la temperatura de la 0°C până la 8°C.

[Pct.29¹ introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

30. La recepționarea loturilor de pește refrigerat, acesta este supus unui examen senzorial și, ori de câte ori este necesar, examenului fizico-chimic, bacteriologic, prin care se va aprecia calitatea și siguranța acestuia. Caracteristicile senzoriale și organoleptice ale peștelui refrigerat trebuie să corespundă indicilor prevăzuți în tabelul 1 din anexa nr. 1.

30¹. Pentru moluște, crustacee și nevertebrate acvatice vii, orice probă prelevată pentru încercări se consideră defectuoasă în cazul în care are următoarele însușiri:

1) deshidratare profundă - peste 10% din masa crustaceelor și moluștelor prelevată pentru proba de control sau peste 10% din suprafața lotului prezintă pierdere excesivă de apă, observată prin schimbarea culorii suprafeței în alb sau în galben, care acoperă carnea și pătrunde în grosimea țesutului și nu poate fi curățată ușor cu niciun obiect ascuțit fără a afecta aspectul exterior al produsului;

2) impurități improprii - prezența oricăror substanțe străine, care nu sunt derivate ale produselor, se recunosc ușor fără utilizarea utilajului optic sau sunt prezente în cantități care pot fi determinate cu ajutorul oricărui instrument de mărire a imaginii și indică încălcarea regulilor sanitare și a standardelor de bună practică de producție;

3) proba prelevată pentru control conține cristale de struvite din săruri de fosfor, amoniu și magneziu cu o lungime mai mare de 5 mm;

4) miros și gust străine - de putrefacție și/sau de râncezire;

5) defecte de culoare sau de decolorare - înnegrire diversă, precum și colorare clară neagră, cafenie, verde sau galbenă, singură sau în combinație pe suprafața carapacei crustaceelor:

a) la creveții în conserve - înnegrire diversă a peste 10% din suprafață și peste 15% din numărul total de creveți din proba prelevată pentru control;

b) la creveții congelați - înnegrirea, înverzirea sau îngălbenirea evidentă, individual sau în combinație, a mai mult de 10% din suprafața unui crevet, iar numărul de creveți cu o astfel de înnegrire depășește 25% din numărul total al acestora din proba prelevată pentru control;

c) pentru crabi în conserve - prezența decolorării evidente, care indică descompunerea sau râncezirea, pete albastre, maro sau negre pe mai mult de 5% din greutatea cărnii de crab fără mediu lichid sau înnegrirea de la compuşii de sulf, cauzată de transferul din metal în produs în mai mult de 5% din conținutul fără mediu lichid;

d) pentru homari rapid congelați - înnegrire diversă a peste 10% din suprafața cochiliei crustaceelor întregi sau a jumătăților lor ori colorarea clară neagră, maro, verde, galbenă, individual sau în combinație, acoperind peste 10% din masa declarată.

[Pct.30¹ introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

30². Lotul de produse este recunoscut conform prezentelor Cerințe, în cazul în care:

1) probele prelevate pentru control corespund denumirii, calității și masei indicate pe etichetă și/sau în documentele de însoțire;

2) masa netă medie a probelor nu este mai mică decât masa declarată pe etichetă și/sau în documentele de însoțire;

3) mărimea indicată a produselor verificate nu este mai mică decât cea declarată pe etichetă și/sau în documentele de însoțire;

4) sunt respectate prevederile și cerințele stabilite în Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

[Pct.30² introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

V. CERINȚE APLICABILE PENTRU PRODUSELE

PESCĂREȘTI ȘI DE ACVACULTURĂ CONGELATE

31. Produsele pescărești și de acvacultură congelate sau congelate rapid se prepară din materii prime sănătoase, crescute în bazine acvatice naturale sau artificiale, provenite dintr-un stat sau dintr-o zonă declarate indemne de boli specifice produselor pescărești și de acvacultură și îndeplinesc cerințele pentru produsele comercializate în stare proaspătă admise pentru consumul uman.

[Pct.31 în redacția HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

31¹. Peștele și produsele pescărești care ar putea lăsa impresia că sunt făcute dintr-o singură bucată de pește, dar în realitate sunt compuse din mai multe bucăți diferite combinate, prin adăugarea altor ingrediente, inclusiv aditivi alimentari și enzime alimentare sau prin alte mijloace, poartă următoarea mențiune: „carne de pește formată.

[Pct.31¹ introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

32. Prepararea produselor congelate se efectuează după manipularea peștelui prin decapitare, eviscerare, îndepărtarea înotătoarelor și depielare, după caz, cu respectarea prevederilor capitolului IX din Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010. Viscerele și capetele care devin un pericol pentru contaminarea produselor trebuie să fie îndepărtate cât mai repede posibil și păstrate separat de produsele destinate consumului uman.

33. Produsele pescărești și de acvacultură comercializate congelate sunt supuse după manipulare unui regim de congelare rapidă. Procesul de congelare se consideră complet numai după ce produsul a atins temperatura de minus 18°C sau mai joasă în interiorul țesutului muscular. Produsul trebuie păstrat congelat pentru a-i menține calitatea în timpul ambalării, depozitării, transportării, distribuiri și pentru a-i minimiza deshidratarea și oxidarea.

[Pct.33 în redacția HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

33¹. Frația masică a umezelii în producția sublimată (producția fabricată sau semifabricată prin deshidratare în vid la temperaturi scăzute, care are proprietatea de a crește în volum de mai multe ori în mediul acvatic) nu trebuie să depășească 8%.

[Pct.33¹ introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

34. Pentru menținerea calității peștelui congelat cu sau fără cap, sub formă de fileuri, acesta se supune glazurării prin imersarea în apă de 2-3 ori a peștelui separat sau a blocului întreg congelat. Cantitatea de glazură față de greutatea peștelui trebuie să nu depășească 5% din masa produselor glazurate (ținând cont de eroarea în metoda de determinare). În cazul în care cantitatea de glazură depășește limita admisibilă, aceasta este indicată în mod obligatoriu pe etichetă, pe ambalaj sau în documentele de însoțire. În apa de glasare se admite adăugarea aditivilor alimentari, în condițiile respectării prevederilor Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea

[Pct.34 în redacția HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

34¹. Examinarea calmarilor congelați pentru depistarea prezenței zonelor de deshidratare profundă, prin măsurarea suprafețelor ce pot fi îndepărtate cu un cuțit sau cu un alt instrument ascuțit, are loc prin măsurarea suprafeței totale prelevate pentru probă și prin determinarea procentajului afectat, după următoarea formulă:



Determinarea greutateii nete a calmarilor neglazurați se face în stare congelată, eliminând materialul de ambalare.

[Pct.34¹ introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

34². Determinarea greutateii nete a produselor glazurate de genul *Homarus* se efectuează după una dintre următoarele metode:

1) prima metodă: se deschide ambalajul imediat după scoaterea din congelator, se trece conținutul pe sub un jet ușor de apă rece, până când toată glazura vizibilă și palpabilă este îndepărtată. Se îndepărtează umezeala de pe suprafața produsului folosind prosoape de hârtie și se cântărește produsul;

2) a doua metodă: proba prelevată după cântărire se scufundă într-o baie de apă, până când se poate îndepărta glazura, fapt ce se poate simți la palpare. Imediat ce suprafața devine neuniformă, proba încă înghețată se scoate din baia de apă și se șterge cu un prosop de hârtie înainte de a se estima a doua oară greutatea probei. Această procedură evită pierderile din cauza scurgerii sucului și/sau a reînghețării apei de pe suprafață;

3) a treia metodă:

a) imediat după scoaterea ambalajului din congelator, proba se plasează într-un recipient cu apă potabilă la o temperatură de 27°C, astfel încât cantitatea de apă să depășească de 8 ori greutatea produsului supus examinării. Dacă produsul este înghețat în blocuri, acestea se întorc în apă de mai multe ori în timpul procesului de dezghețare. Momentul finalizării decongelării poate fi determinat prin palpare;

b) se cântărește o sită uscată și curată, cu orificiile pătrate de 2,8 mm;

c) dacă greutatea conținutului total al probei este de 500 g sau mai puțin, se folosește o sită cu diametrul de 20 cm, iar dacă greutatea conținutului total al probei depășește 500 g, se folosește o sită cu diametrul de 30 cm;

d) când gheața s-a topit complet și homarii se separă ușor, aceștia se răstoarnă în sita cântărită preventiv. Sita se înclină la aproximativ 20° și se lasă să se scurgă apa pentru aproximativ 2 minute;

e) se cântărește sita împreună cu conținutul de homari. Se scade masa sitei din masa totală, rezultatul se consideră a fi greutatea netă a produsului.

[Pct.34² introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

34³. Determinarea masei nete (excluzând materialul de ambalare) a fiecărei probe din produsele pescărești și de acvacultură neglazurate (care reprezintă un lot) se efectuează în stare congelată.

[Pct.34³ introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

34⁴. Determinarea greutateii nete a produselor de acvacultură glazurate se efectuează prin procedurile stipulate pentru determinarea greutateii nete a produselor glazurate de genul Homarus. Pentru produsul crud, ambalajul de probă se plasează inițial sub un jet de apă ce curge cu circa 25 de litri pe minut.

[Pct.34⁴ introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

34⁵. În cazul în care nu se poate face o determinare sigură a calității mirosului homarilor dezghețați sau a creveților, se prelevă o probă de 100-200 g de produs și se pregătește la abur sau la fierbere. Ca rezultat, se determină prezența sau absența mirosului și/sau a gustului străine.

[Pct.34⁵ introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

34⁶. Metodele de tratament termic se bazează pe încălzirea produsului la temperatura de 65-70°C în centrul produsului, iar timpul de preparare variază în funcție de mărimea produsului. Există următoarele metode de preparare:

1) de coacere – produsul se învelește în folie de aluminiu și se aranjează pe o tava de copt;

2) de gătire la abur – produsul se înfășoară în folie de aluminiu și se aranjează pe un suport peste apa fiartă, într-un recipient acoperit;

3) de fierbere într-un ambalaj – produsul se pune într-o pungă din material polimeric destinată fierberii, se sigilează și se scufundă în apa clocotindă;

4) de prelucrare la cuptorul cu microunde – produsul se plasează într-un recipient pentru cuptorul cu microunde; în cazul în care se utilizează pungi din materiale polimerice, este necesar de verificat dacă mirosul pungii nu se transferă produsului.

[Pct.34⁶ introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

35. Apa utilizată pentru glazurare sau pentru prepararea soluțiilor de glazură

trebuie să fie de calitate potabilă sau să fie apă de mare curată. Apa potabilă trebuie să corespundă parametrilor de calitate stabiliți în anexa la Legea nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile. Apa de mare curată este apa de mare care întrunește aceleași standarde microbiologice ca apa potabilă și nu conține substanțe inacceptabile.

36. Operatorii din sectorul alimentar autorizați sanitar-veterinar de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, care manipulează peștele congelat din speciile hering, macrou și merluciu în scopul procesării ulterioare, asigură eviscerarea și prelucrarea în baza fișelor tehnologice, cu respectarea cerințelor prevăzute la pct.70-109 în Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.435/2010. Peștele congelat care urmează să fie comercializat cu amănuntul, în mod obligatoriu, va fi preambalat în unitatea sanitar-veterinară autorizată și etichetat corespunzător prevederilor Legii nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, iar eticheta va conține în mod obligatoriu mențiunea: „Înainte de consum peștele necesită în mod obligatoriu să fie eviscerat și prelucrat termic”. În cazul peștelui infestat cu paraziți vizibili la nivelul musculaturii sau la nivelul musculaturii și al viscerelor, acesta se declară impropriu pentru consumul uman și nu se acceptă valorificarea acestuia pentru consum.

[Pct.36 modificat prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

37. Batoanele și fileurile de pește panate sau în aluat congelate vor fi preparate din fileuri de pește sau din carne de pește comestibil, tocată sau din amestecuri ale acestora, din aceeași specie sau din specii diferite cu proprietăți senzoriale similare, conform fișei tehnologice, care au fost supuse congelării rapide până când produsul a atins temperatura în interior -18°C sau mai rece. Produsul se va păstra congelat, astfel încât să se mențină calitatea în timpul transportării, depozitării și distribuției.

37¹. Determinarea masei nete a batoanelor și fileurilor de pește panate sau în aluat se face fără ambalaj, proba fiind în stare congelată.

[Pct.37¹ introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

37². Determinarea fracției de masă a peștelui din batoanele și fileurile de pește panate sau în aluat se face după următoarea formulă:

$$\% \text{ fracția de masă de pește} = (W_d/W_b) \times 100 + \text{factor de corecție},$$

unde:

W_d – masa probei testate fără pane și/sau aluat;

W_b – masa probei testate cu pane și/sau aluat.

Factorul de corecție pentru peștele crud congelat și pentru produsele din pește în pane sau aluat este de 2%, iar pentru peștele semifabricat congelat și pentru produsele din pește în pane și/sau aluat – de 4%.

Fracția masei de azot se determină conform SM SR ISO 937:2012.

Umiditatea se determină conform SM ISO 1442:2024.

Conținutul total de grăsimi se determină conform SM SR ISO 1443:2012.

Fracția masică de cenușă se determină conform SM ISO 936:2016.

[Pct.37² introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

38. Operatorii din industria de producere/procesare trebuie să se asigure că produsele pescărești congelate corespund caracteristicilor senzoriale și organoleptice prevăzute în tabelul 2 din anexa nr. 1 și nu conțin materie străină (bucăți de plastic, sticlă sau metale) sau alte substanțe (reziduuri de medicamente sau de pesticide) care reprezintă o amenințare pentru consumatori. Nivelul maxim de histamină pentru produsele preparate din speciile de pește din familiile *Clupeidae*, *Scombridae*, *Scombresocidae*, *Pomatomidae* și *Coryphaendae* trebuie să corespundă indicilor prevăzuți în anexa la Hotărârea Guvernului nr. 221/2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

VI. CERINȚE APLICABILE PENTRU PEȘTELE

SĂRAT, PEȘTELE AFUMAT, PEȘTELE USCAT/ZVÂNTAT,

PEȘTELE MARINAT ȘI SEMICONSERVELE DIN PEȘTE

39. Semiconservele din pește sărate, afumate și marinate se produc în unități autorizate de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, în conformitate cu prevederile art. 18 alin. (1) din Legea nr.221/2007 privind activitatea sanitară veterinară, din pește de diferite specii de apă dulce sau de apă sărată, refrigerat sau congelat, care întrunește indicii senzoriali prezentați în tabelele 1-3 din anexa nr. 1 și întrunește Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010.

40. Operatorii din sectorul alimentar care manipulează peștele provenit din mări și oceane, care urmează a fi folosit pentru prepararea produselor marinate sau sărate și a oricăror alte produse pescărești tratate, dacă tratamentul nu este suficient pentru a distruge parazitul viabil, trebuie să se asigure că materia primă sau produsul finit este supus unui tratament de congelare, la temperatura de -20°C timp de cel puțin 24 de ore sau de -35°C timp de cel puțin 15 ore ori să fie însoțit de un document eliberat de către operatorul din sectorul alimentar care a realizat tratamentul de congelare, indicând tipul tratamentului de congelare la care au fost supuse produsele. Produsele din pește sărate trebuie să corespundă caracteristicilor organoleptice prevăzute în tabelul 5 din anexa nr. 1 și caracteristicilor fizico-chimici prevăzute în tabelul 2 din anexa nr. 2.

41. Peștele afumat, cu aromă de fum sau uscat afumat se va obține din pește sănătos, de diferite specii de pește de apă dulce, marini sau oceanici, refrigerat sau congelat, supus prealabil sărării și prelucrării, în baza fișelor tehnologice, cu utilizarea

materiei prime și a ingredientelor alimentare în conformitate cu anexa nr. 3. Produsul final trebuie să corespundă caracteristicilor senzoriale și organoleptice prevăzute în tabelul 6 din anexa nr. 1.

42. Heringul, macroul, șprotul, somonul din Atlantic sau Pacific se supune unui proces de afumare la rece, în timpul căruia temperatura internă a produsului nu va depăși temperatura de 35°C.

43. Afumarea peștelui și a fileului de pește trebuie efectuată astfel ca să se minimizeze formarea de hidrocarburi aromatice policiclice în țesutul muscular al produselor afumate. Nivelul maxim admisibil trebuie să corespundă limitelor prevăzute în anexa nr. 1 la Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520/2010.

44. Produsele din pește marinate se obțin prin tratarea peștelui cu soluție de acid acetic, acid malic sau acid citric și sare, astfel încât produsul finit să îndeplinească condițiile admisibile specificate în tabelul 2 din anexa nr. 2, în cazul marinatelor reci. În cazul marinatelor calde, produsele din pește trebuie să fie supuse unui tratament termic preliminar, cum ar fi fierberea sau prăjirea.

45. Semiconservele de pește trebuie să corespundă caracteristicilor senzoriale prevăzute în tabelul 4 din anexa nr. 1 și caracteristicilor fizico-chimice prevăzute în tabelul 1 din anexa nr. 2.

46. Nu se admite introducerea pe piață a produselor sărate, marinate și afumate:

1) cu abdomenul deteriorat și consistență moale, branhiile cu conținut și lichid sangvinolent și ochii deteriorați;

2) cu leziuni în mărime de peste 5% din exemplare într-un ambalaj - la peștele întreg;

3) cu leziuni, rupturi sau deteriorări ale pielii la peste 20% din exemplare -la peștele marin de dimensiuni reduse;

4) cu musculatura care își modifică ușor forma și se desprinde de pe oase, cu excepția peștelui afumat la cald;

5) infestat cu helminți, insecte în orice stadiu de dezvoltare;

6) grăsime cu semne de oxidare (râncezire);

7) cu viscerele deteriorate și care nu sunt bine individualizate;

8) cu miros de putrefacție, fermentație, râncezire și cu prezența mucegaiului.

VII. CERINȚE APLICABILE CONSERVELOR

DIN PRODUSE PESCĂREȘTI ȘI DE ACVACULTURĂ

[Capitolul VII denumirea în redacția HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

47. Conservele din pește se prepară în unități autorizate, conform prevederilor art.18 alin. (1) din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitară veterinară, supuse controlului sanitar-veterinar de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, care întrunesc cerințele de igienă pentru întreprinderile din domeniul alimentar, conform capitolului IV din Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

48. Conservele din pește vor fi preparate din pește din specii de apă dulce sau de apă sărată, crescut în mediul natural sau în crescătorii, refrigerat sau congelat, care corespunde indicilor senzoriali specificați în tabelele 1-3 din anexa nr. 1, în baza fișelor tehnologice, în apă sau ulei sau alte medii de conservare, corespunzător sortimentului, în care conținutul produsului nu este mai mic de 60% din conținutul net al conservei și ambalate în recipiente închise ermetic cu o prelucrare și tratare corespunzătoare.

[Pct.48 modificat prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

49. Pentru prepararea conservelor din pește de tip sardina, se va ține cont de următoarele aspecte:

1) vor fi preparate din speciile de pește: *Sardina pilchardus*, *Sardinops melanostictus*, *Sardinops neopilchardus*, *Sardinops ocellatus*, *Sardinops sagax*, *Sardinops caeruleus*, *Sardinella aurita*, *Sardinella brasiliensis*, *Sardinella maderensis*, *Sardinella longiceps*, *Sardinella gibbosa*, *Clupea harengus*, *Sprattus sprattus*, *Hyperlophus vittatus*, *Nematalosa vlaminghi*, *Etrumeus teres*, *Ethmidium maculatum*, *Engraulis anchoita*, *Engraulis mordax*, *Engraulis ringens*, *Opisthonema oglinum*, *Strangomera bentincki*;

[Pct.49 subpct.1) modificat prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

2) vor fi preparate din pește refrigerat sau congelat, după îndepărtarea completă a solzilor, eviscerat în afară de icre, lapți și rinichi, precum și în funcție de prezentarea comercială respectivă, de coloana vertebrală și de piele, cu sau fără cap, după sărare și prelucrare în baza fișelor tehnologice, cu utilizarea materiei prime și a ingredientelor alimentare în conformitate cu anexa nr. 3;

[Pct.49 subpct.2) modificat prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

3) vor conține o singură specie de pește;

4) caracteristicile senzoriale ale produsului final vor corespunde indicilor specificați în tabelul 8 din anexa nr. 1;

5) sardinele conservate în cutie pot fi comercializate sub una dintre următoarele forme de prezentare:

a) sardine - produs de bază, eliminarea corespunzătoare a capului, a branhiilor, a înotătoarei caudale și a viscerelor. Capul este tăiat perpendicular pe coloana vertebrală, în apropierea branhiilor;

b) sardine fără oase - față de produsul de bază avut în vedere la lit.a), eliminarea suplimentară a coloanei vertebrale;

c) sardine fără piele și fără oase - față de produsul de bază avut în vedere la lit.a), eliminarea suplimentară a coloanei vertebrale și a pielii;

d) fileuri de sardine - mase musculare prelevate paralel cu coloana vertebrală, pe toată lungimea peștelui, sau o parte din acestea, după eliminarea coloanei vertebrale, a înotătoarelor și a marginii peretelui abdominal. Fileurile pot fi prezentate cu sau fără piele;

e) sardine bucăți - fragmente de pește din zona capului, având o lungime de minimum 3 cm, obținute din produsul de bază avut în vedere la lit. a), prin tăiere perpendiculară pe coloana vertebrală;

f) orice altă formă de prezentare, cu condiția să se diferențieze clar de prezentările definite la lit. a)-e).

[Pct.49 subpct.5) introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

6) în scopul formulării denumirii de vânzare, se disting următoarele medii de conservare, cu sau fără adăugarea unor ingrediente suplimentare:

a) ulei de măsline;

b) alte tipuri de ulei vegetal rafinat, inclusiv uleiul din reziduuri de măsline, folosite separat sau în amestec;

c) sos de tomate;

d) suc propriu (lichid rezultând din fierberea peștelui), saramură sau apă;

e) marinade cu sau fără vin;

f) orice alt mediu de conservare, cu condiția să se diferențieze clar de mediile de conservare definite la lit. a)-e).

Aceste medii de conservare pot fi folosite în amestec, cu excepția uleiului de măsline, care nu poate fi folosit în amestec cu alte tipuri de ulei;

[Pct.49 subpct.6) introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

7) produsele conținute în recipient, așa cum se prezintă ele după aplicarea tratamentelor de sterilizare, trebuie să respecte cel puțin următoarele criterii:

a) sardinele sau porțiunile de sardină trebuie să fie de dimensiuni pe cât posibil

uniforme și dispuse ordonat în recipient; să fie ușor de separat unele de altele; să nu prezinte rupturi mari ale peretelui abdominal; să nu prezinte îngălbeniri ale țesutului, în afară de urme fine; carnea trebuie să fie de consistență normală, nu excesiv de fibroasă, moale sau spongioasă, de culoare deschisă sau trandafirie, fără a prezenta o înroșire perivertebrală, în afară de urme fine;

b) în ceea ce privește mediul de conservare, acesta trebuie să aibă culoarea și consistența caracteristice denumirii și ingredientelor folosite. În cazul conservării în ulei, acesta nu poate conține un exsudat apos mai mare de 8% din greutatea netă;

c) să păstreze mirosul și gustul caracteristice speciei *Sardina pilchardus Walbaum* și ale tipului de mediu de conservare și să nu prezinte mirosuri și gusturi dezagreabile, în special gust amar, oxidat sau ranced;

d) să nu conțină corpuri străine;

e) la produsele cu oase, coloana vertebrală trebuie să fie ușor separabilă de carne și friabilă;

f) produsele fără piele sau fără oase nu trebuie să conțină reziduuri importante din aceste materii.

Recipientul nu poate avea oxidări exterioare sau deformări care ar afecta buna prezentare comercială;

[Pct.49 subpct.7) introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

8) denumirea de vânzare care figurează pe preambalajele conservelor de sardine este determinată în funcție de raportul dintre greutatea sardinelor conținute în recipient după sterilizare și greutatea netă, exprimate în grame:

a) pentru prezentările avute în vedere la subpct 5) lit. a)-e), acest raport este cel puțin egal cu următoarele valori:

70% - pentru mediile de conservare avute în vedere la subpct. 6) lit. a), b), d) și e);

65% - pentru mediile de conservare avute în vedere la subpct. 6) lit. c);

50% - pentru mediile de conservare avute în vedere la subpct. 6) lit. f).

Odată respectate aceste valori, denumirea de vânzare este stabilită în funcție de prezentarea sardinei, pe baza denumirii avute în vedere la subpct.5). Desemnarea mediului de conservare folosit trebuie să facă parte integrantă din denumirea de vânzare;

b) În cazul produselor în ulei, mediul de conservare este desemnat prin:

„în ulei de măsline” - atunci când a fost utilizat acest tip de ulei;

„în ulei vegetal” - atunci când au fost utilizate celelalte tipuri de ulei vegetal rafinat,

inclusiv uleiul din reziduuri de măslina sau din amestecuri;

„în ulei de” – urmat de precizarea naturii specifice a acestuia;

c) pentru prezentările avute în vedere la subpct. 5) lit. f), acest raport trebuie să fie de cel puțin 35%;

d) pentru preparatele culinare, altele decât cele descrise la lit. a), denumirea de vânzare trebuie să indice specificitatea pregătirii culinare. Prin derogare de la pct. 74¹ subpct. 2) și subpct.8) lit.c), preparatele pe bază de carne de sardine, care implică dispariția structurii musculare, pot conține și carne provenită de la alte specii de pește, care a fost supusă aceluiași tratament, cu condiția că partea de sardine să fie de cel puțin 25%;

e) denumirea de vânzare, așa cum este definită în prezentul subpunct, este rezervată produselor avute în vedere la pct. 74¹;

[Pct.49 subpct.8) introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

9) conservele din produse de tipul sardine pot fi comercializate:

a) sub o descriere comercială, care conține cuvântul „sardine” adăugat la denumirea științifică a speciei și la zona geografică în care aceasta a fost capturată;

b) în cazul în care descrierea comercială menționată la lit. a) este marcată pe recipientul unei conserve de produs de tip sardină, aceasta trebuie să fie indicată într-un mod clar și distinct;

c) denumirea științifică include, în toate cazurile, numele generic și denumirea latină specifică;

d) zona geografică se indică prin una dintre denumirile enumerate în prima coloană din anexa nr. 4, ținându-se cont de identificarea corespunzătoare, menționată în coloana a doua din anexa nr. 4;

e) o singură specie se comercializează sub o singură descriere comercială.

[Pct.49 subpct.9) introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

49¹. La prepararea conservelor din pește de tip ton sau pălămidă, se va ține cont de următoarele aspecte:

1) acestea vor fi pregătite exclusiv din speciile:

a) din genul *Thunnus* – ton alb (*Thunnus alalunga*), ton Albacora (*Thunnus albacares*), ton roșu (*Thunnus thynnus*), ton obez (*Thunnus obesus*) și alte specii din acest gen;

b) din genul *Euthynnus* – ton dungat (*Euthynnus (Katsuwonus) pelamis*), tonina

comună (*Euthynnus alleteratus*), tonina orientală (*Euthynnus affinis*), tonina neagră (*Euthynnus lineatus*) și alte specii din acest gen;

c) din genul *Sarda* – pălămidă cu spate dungat (*Sarda sarda*), pălămidă din Pacificul oriental (*Sarda chiliensis*), pălămidă din Oceanul Indian (*Sarda orientalis*) și alte specii din acest gen;

d) din genul *Auxis* – *Melva* (*Auxis thazard*), *Auxis Rochei*;

2) în cazul în care mediul de conservare utilizat face parte integrantă din denumirea de vânzare, se vor respecta următoarele condiții:

a) „în ulei de măsline” – se indică produselor care utilizează doar uleiul de măsline;

b) „în suc propriu” – se indică produselor care utilizează zeamă naturală (lichidul pe care îl secretă peștele când este gătit) sau o soluție salină, cu adaos eventual de verdețuri, condimente sau arome naturale (această denumire poate fi utilizată pentru conservele comercializate sub forma prezentărilor vizate la pct. 4 subpct. 33) lit. a)-c));

c) „în ulei vegetal” – se indică produselor care utilizează uleiuri vegetale rafinate, singure sau în amestec;

d) indicația privind mediul de conservare utilizat trebuie să fie menționată clar și explicit, conform denumirii comerciale uzuale;

3) denumirea de vânzare care figurează pe preambalajele conservelor de ton și de pălămidă trebuie să indice:

a) tipul de pește utilizat (ton sau pălămidă);

b) prezentarea sub care este comercializat peștele;

c) precizarea compoziției mediului de conservare utilizat, cu respectarea condițiilor vizate la subpct. 2);

d) denumirea de vânzare a conservelor de ton sau de pălămidă, așa cum sunt indicate la pct. 2, nu poate în niciun caz să comporte asocierea cuvintelor ton și pălămidă;

4) în cazul unei utilizări comerciale precizate, tipul de pește utilizat (ton sau pălămidă), ca și specia respectivă, pot, în denumirea de vânzare, să fie desemnate prin numele consacrat de uzanțele din țara în care se efectuează comercializarea produselor;

5) raportul dintre greutatea de pește conținută în recipient după sterilizare și greutate netă, exprimat în grame, trebuie să fie cel puțin egal cu următoarele valori:

a) 70% – pentru sosul vizat la subpct. 2) lit. b);

b) 65% – pentru celelalte medii de conserve;

c) 25% – pentru prezentările sau pentru preparatele culinare vizate la pct. 4 subpct.

6) amestecarea diferitelor specii de pește în același recipient nu este autorizată. Cu toate acestea, preparatele culinare pe bază de carne de ton sau de pălămidă, care implică dispariția structurii musculare a acestora, pot conține carnea altor pești care au fost supuși aceluiași tratament, cu condiția ca partea de ton sau de pălămidă, ori sau amestecul acestora, să fie cel puțin egală cu 25% din greutatea netă;

7) se admite orice altă formă de prezentare decât cele prevăzute la pct. 4 subpct. 33) sau orice pregătire culinară, cu condiția ca aceasta să fie identificată cu claritate în denumirea de vânzare (tipul de pește utilizat, specificitatea preparatului culinar).

[Pct.49¹ introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

50. Produsul final (conservat prin tratament termic) nu trebuie să prezinte defecte de integritate a ambalajului, care pot compromite etanșarea ermetică, și nu trebuie să conțină microorganisme viabile, astfel încât să corespundă cerințelor de sterilitate. Caracteristicile senzoriale ale conservelor de pește în ulei trebuie să corespundă indicilor specificați în tabelul 7 din anexa nr. 1 și indicilor fizico-chimici specificați în tabelul 4 din anexa nr. 2.

50¹. Examenul organoleptic și fizic al conservelor de creveți și de crabi se efectuează prin următoarele proceduri:

1) se efectuează inspecția externă a containerului, pentru a determina integritatea acestuia sau prezența semnelor de deteriorare;

2) se determină masa netă conform următoarei proceduri:

a) se cântărește recipientul închis;

b) se deschide recipientul și conținutul se îndepărtează;

c) se cântărește containerul gol (inclusiv capacul) după îndepărtarea restului de lichid și a cărnii aderente;

d) se scade greutatea containerului gol din greutatea containerului închis;

e) rezultatul obținut va fi greutatea netă;

3) se determină masa netă fără mediu lichid conform următoarei proceduri:

a) se menține containerul la temperatura de 20-30°C, minimum 12 ore înaintea examinării;

b) se deschide, se răstoarnă și se scutură containerul, pentru a se distribui conținutul pe o sită rotativă cântărită anterior acestei proceduri, care are orificii pătrate de 2,8mm x 2,8mm;

c) sita se înclină sub un unghi de aproximativ 17-20° și se lasă creveții și crabii să se scurgă timp de două minute;

d) se cântărește sita ce conține creveții și crabii storși;

e) masa creveților și crabilor storși este egală cu diferența dintre masa sitei cu produs și masa sitei fără produs;

4) se determină mărimea creveților, exprimată prin numărul de creveți în 100 g fără mediu lichid, după următoarea formulă:



5) se examinează produsul pentru identificarea unei culori neobișnuite și a impurităților străine și inacceptabile.

[Pct.50¹ introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

VIII. CERINȚE APLICABILE PENTRU ICRE

51. Icrele obținute de la peștele de apă dulce sau sărată se supun prelucrării, pentru a preveni creșterea microorganismelor patogene, prin curățarea de membrane, cheaguri de sânge și alte impurități, supuse tratării cu sare și/sau sărării umede (prin introducerea în saramură concentrată) sau congelării, sub formă de brichete. Caracteristicile senzoriale, organoleptice și fizico-chimice ale icrelor de apă dulce trebuie să corespundă indicilor prevăzuți în tabelul 10 din anexa nr. 1.

52. Brichetele de icre obținute de la speciile de pește oceanic trebuie să prezinte glazură de gheață uniformă, muchiile regulate, netede. După decongelare boabele trebuie să fie prezentate fără resturi de viscere, cheaguri de sânge sau conținut intestinal, fără corpuri străine sau formațiuni de natură parazitară, sub formă de boabe întregi, translucide, de culoare alb-gălbuie, elastice, cu gustul și mirosul caracteristice speciei, fără gusturi și mirosuri anormale sau modificate (de fermentat, de acid, de putrefacție, amar, ranced, metalic, săpunos).

53. Caviarul se prepară din icre de pește extrase din sturioni sănătoși din crescătorii autorizate sanitar-veterinar, conform Legii nr. 221/2007 privind activitatea sanitară veterinară, din speciile *Acipenser*, *Huso*, *Pseudoscaphirhynchus* și *Scaphirhynchus* și specii hibride ale acestora, care sunt de o calitate admisă pentru consum în stare proaspătă.

54. La producerea caviarului se va ține cont de următoarele aspecte:

1) se va prepara din icre de pește extrase din sturioni sănătoși, de o calitate admisă pentru consum în stare proaspătă;

2) icrele ovulate vor fi recoltate după inducerea hormonală a ovulației femelei și tratate corespunzător pentru a îndepărta stratul de adeziv și pentru a întări coaja. Colectarea se va face în recipiente curate și livrate la unitatea de procesare în stare răcită. Timpul de la începutul colectării caviarului până la pasteurizare nu trebuie să depășească 2 ore;

3) după prepararea prealabilă, caviarul va fi supus tratamentului cu sare alimentară

și pasteurizat pentru a preveni creșterea microorganismelor patogene;

4) caviarul de pește din familia sturionilor va fi produs doar din icrele colectate de la peștele viu, care nu prezintă careva semne de adormire;

5) caracteristicile senzoriale ale produsului final vor corespunde indicilor specificați în tabelul 9 din anexa nr. 1.

55. Nu sunt admise pentru consum icrele sărate murdare, cu boabe deteriorate, neindividualizate, de mărime neuniformă, cu aspect mat, casante, neelastice, cu membrane ovariene, solzi, oase, formațiuni de natură parazitară, resturi de viscere sau alte impurități, cu miros de rânced, gust de acru, putrefacție, fermentație și prezență de mușgai.

IX. CERINȚE APLICABILE PENTRU ULEIUL DE PEȘTE DESTINAT CONSUMULUI UMAN

56. Materia primă folosită la prepararea uleiului de pește destinat consumului uman trebuie:

1) să provină din unități, inclusiv nave, autorizate de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor în temeiul Legii nr. 221/2007 privind activitatea sanitară veterinară;

2) să provină din produse pescărești admise în alimentația umană;

3) să fie transportată și depozitată în condiții igienice, în conformitate cu Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010;

4) să fie refrigerată cât de repede posibil și să rămână la o temperatură apropiată de cea a gheții topite;

5) să nu depășească limita de 60 mg de azot/100 g de produse pescărești integrale folosite direct la prepararea uleiului de pește pentru consumul uman.

57. În procesul de producere a uleiului de pește, operatorul trebuie să se asigure că întreaga materie primă se supune unui tratament care include etape de încălzire, presare, separare, centrifugare, prelucrare, rafinare și purificare, într-un interval de timp de până la 36 de ore, fără răcire după capturarea sau încărcarea pe navă înainte de introducerea pe piață pentru consumatorul final.

58. Uleiurile de pește (nenumite) sunt derivate din una sau mai multe specii de pește. Aceasta include și amestecuri cu uleiuri de ficat de pește. Uleiurile de pește denumite sunt derivate din materii prime specifice care sunt caracteristice peștilor:

1) uleiul de hamsie este derivat din *Engraulis ringens* și din alte specii din genul *Engraulis* (*Engraulidae*);

2) uleiul de ton este derivat din speciile din genul *Thunnus* și din specia *Katsuwonus pelamis* (*Scombridae*);

3) uleiul de krill este derivat din *Euphausia superba*. Componentele majore sunt trigliceridele și fosfolipidele, conținutul de fosfolipide trebuie să fie de cel puțin 30%;

4) uleiul de somon este derivat din familia *Salmonidae*. Uleiurile de pește concentrate și uleiurile de pește foarte concentrate trebuie să conțină cel puțin 50% de grăsimi acizi sub formă de trigliceride și/sau fosfolipide.

59. Uleiul de pește, uleiul de ficat de pește, uleiul de pește concentrat, cu excepția uleiurilor tratate (uleiurile de pește cu o concentrație de 30% de fosfolipide sau mai mult), trebuie să corespundă parametrilor stabiliți în tabelul 5 din anexa nr. 2.

60. Uleiurile de ficat de pește numite sunt derivate din ficatul de pește, corespunzător speciei de la care se extrage uleiul, și sunt compuse din acizi grași, vitamine sau alte componente care sunt reprezentative pentru ficatul din specia din care se extrage uleiul. Uleiurile de ficat de pește, cu excepția uleiului de ficat de rechin, trebuie să respecte conținutul vitaminei A ≥ 40 $\mu\text{g/ml}$ ulei și vitaminei D $\geq 1,0$ $\mu\text{g/ml}$. Pierderile de vitamine în timpul procesării pot fi restabilite prin adăugarea sau interzicerea vitaminei A și a vitaminei D în conformitate cu necesarul țării.

X. CERINȚE PRIVIND AMBALAREA, ETICHETAREA,

DEPOZITAREA ȘI TRANSPORTAREA PRODUSELOR

PESCĂREȘTI ȘI DE ACVACULTURĂ

61. Fără a aduce atingere prevederilor Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, produsele pescărești și de acvacultură, indiferent de originea acestora sau de metoda lor de comercializare, pot fi oferite consumatorului final, unităților de comerț sau unor unități de alimentație publică doar dacă se indică la etichetare următoarele elemente:

1) denumirea comercială și științifică a speciei;

2) metoda de producție, în special prin expresiile: „...capturat...” sau „...capturat în ape dulci...” sau „... de crescătorie...”;

3) zona de origine în care produsul a fost capturat sau crescut, exprimată în termeni pe înțelesul consumatorului, sau o hartă sau o pictogramă care arată zona respectivă;

4) metoda pentru fiecare lot – pentru produsele mixte, oferite consumatorului final sau unei unități de alimentație publică, care constau din aceeași specie, dar care au fost cultivate prin metode de producție diferite. Atunci când produsul mixt este format din aceleași specii, însă provine dintr-o varietate de zone de capturare sau țări în care se practică piscicultura, se indică cel puțin zona celui mai reprezentativ lot din punct de vedere cantitativ, precum și că produsele provin din diferite zone de capturare sau în care se practică piscicultura;

5) mențiunea „peștele a fost decongelat” – dacă produsul a fost decongelat. Această mențiune nu se aplică:

- a) ingredientelor prezente în produsul final;
- b) produselor pentru care congelarea este o etapă necesară conform procesului tehnologic de producție;
- c) produselor pescărești și de acvacultură congelate în prealabil în scopuri de siguranță sanitară;
- d) produselor pescărești și de acvacultură care au fost decongelate înainte de procesul de afumare, sărare, preparare, marinare, uscare sau o combinație a oricăruia dintre aceste procese.

[Pct.62 abrogat prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

63. La etichetarea produselor din pește procesate, eticheta trebuie să includă denumirea produsului, specia sau amestecul de specii, proporția și conținutul de pește, să indice dacă produsele sunt preparate din carne de pește tocată sau fileuri de pește sau un amestec al acestora. Dacă produsele au fost congelate, eticheta cuprinde termenul „congelat rapid” sau „congelat” pentru a descrie dacă produsul a fost supus congelării. Pentru peștele afumat sau aromatizat cu fum, sau sărat, eticheta trebuie să cuprindă mențiunea „Produs afumat sau aromatizat cu fum”, „pește sărat”, „pește sărat în sărămură”, „sărat”, „pește uscat sărat”. Eticheta peștelui ambalat în vid va conține prescripția „Produs ambalat în vid” și specificarea provenienței peștelui: „Pește capturat în mediul sălbatic” sau „Pește de ferme de acvacultură”. Aceste informații, precum și alți termeni descriptivi trebuie să fie indicați pe etichetă, pentru a evita inducerea în eroare sau confuzia consumatorilor.

64. Pe lângă informații obligatorii, pot fi furnizate informații voluntare, cu condiția ca acestea să nu fie în detrimentul spațiului disponibil pentru informațiile obligatorii. Astfel, pot fi indicate următoarele informații:

- 1) data capturii produselor pescărești sau data recoltării produselor de acvacultură;
- 2) în cazul produselor pescărești capturate pe mare, detaliile statului de pavilion al navei care a capturat produsele respective, data debarcării produselor pescărești sau informații despre portul în care au fost debarcate produsele;
- 3) informații despre mediu;
- 4) informații despre tehnicile și practicile de producție;
- 5) informații despre conținutul nutrițional al produsului. Nu vor fi incluse informații care nu pot fi verificate.

65. Ambalarea și păstrarea produselor pescărești și de acvacultură se face în funcție de tehnologia de producere, în ambalaje de desfacere (pungi și ambalaje din material polimer, căldări cu capace din material polimer), recipiente metalice, recipiente din sticlă, cutii din carton și ambalaje de transport (cutii din carton, căldări și ambalaje din material

polimer) sau alte materiale de ambalare din materiale admise pentru contactul cu produsele alimentare, astfel încât să asigure calitatea și inofensivitatea acestora la transportare către unitățile de comerț.

66. Peștele și batoanele din pește congelate sunt ambalate în cutii de carton acoperite cu bandă adezivă și depozitate în camere frigorifice la temperatura nu mai înaltă de -18°C, cu umiditatea relativă a aerului de 85-95%.

67. Ambalarea peștelui afumat sau uscat, afumat și zvântat se va face în cutii din lemn, caserole din polimer, cutii de carton tapetate cu hârtie de pergament sau pungi din polimer pentru a evita contaminarea și a preveni restabilirea conținutului de umiditate și caserole din material polimer. Păstrarea se face în încăperi uscate și ventilate, pentru peștele afumat la rece (temperatura de păstrare de la -5°C până la 0°C), uscat și uscat-afumat (temperatura de păstrare de la -8°C până la 0°C), durata de păstrare până la 2 luni. Pentru peștele afumat la cald, temperatura de păstrare este de la -2°C până la 2°C, iar perioada de păstrare 72 ore. Peștele afumat la rece și la cald congelat și peștele sărat congelat se păstrează la temperatura de -18°C.

68. Conservele din pește necesită a fi ambalate în cutii metalice, din sticlă sau polimerice. Pe cutii se aplică semnele convenționale, cu ajutorul unui marcaj de relief sau a unei vopsele rezistente, într-un mod care să asigure siguranța și lizibilitatea informațiilor până la sfârșitul termenului de valabilitate.

69. Ambalarea caviarului este efectuată în cutii metalice acoperite la interior cu lac alimentar sau email stabil, borcane de sticlă sau alte materiale de ambalare admise pentru contactul cu produsele alimentare, astfel încât să asigure calitatea și inofensivitatea acestora la transportare, comercializare și pe durata termenului de valabilitate a produselor. Produsul destinat vânzării cu amănuntul este ambalat și depozitat la temperatura de 2°C până la -4°C, pentru comercializarea angro temperatura de depozitare și transportare a caviarului este între 0°C și - 4°C. Pentru a evita deteriorarea calității caviarului, acesta este congelat și păstrat la temperatura de -18°C.

70. Peștele refrigerat, congelat sau procesat din familia *Gempylidae*, în special *Ruvettus pretiosus* și *Lepidocybium flavobrunneum*, nu poate fi introdus pe piață decât ambalat și etichetat în mod corespunzător, pentru a informa consumatorul cu privire la metodele de preparare și/sau de fierbere, precum și cu privire la prezența substanțelor care pot provoca tulburări gastrointestinale.

71. Este permisă reambalarea caviarului din recipiente mai mari în recipiente mai mici în condiții controlate, care să asigure păstrarea calității și siguranței produsului. Combinarea caviarului de la diferite specii de sturioni nu se permite.

72. Fileurile de pește și blocurile din carne de pește congelate vor fi prezentate ca dezosate cu condiția că dezosarea a fost finalizată. Nemijlocit, pe eticheta blocurilor din carne de pește congelate se indică dacă carnea sau fileurile provin de la o singură specie sau reprezintă un amestec de specii. Eticheta acestora și a altor produse congelate trebuie să includă mențiunea că produsul trebuie depozitat la o temperatură de -18°C sau mai rece.

73. Denumirea icrelor obținute de la peștele din familia *Acipenseridae*, trebuie să fie prezentă pe etichetă ca și „caviar”, completată cu denumirea speciei de pește de unde provine caviarul (*Beluga* pentru *Huso huso*, *Ossetra* pentru *Acipenser guldenstaedtii* și *Acipenser persicus*, *Sevruga* pentru *Acipenser stellatus*). Pentru caviarul obținut din icre ovulate, denumirea produsului trebuie să fie „caviar din icre ovulate”. Acestea și alte mențiuni vor fi indicate pe etichetă, pentru a nu induce consumatorul în eroare.

73¹. Produsele imitate nu pot conține termenii specificați la pct. 4.

[Pct.73¹ introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

74. Produsele care se comercializează în containere și nu cu amănuntul trebuie să fie etichetate pe container cu marcasele numerice ale lotului și ale speciei, sau informația trebuie să fie specificată în documentele însoțitoare, cu excepția informației despre denumirea produsului, identificarea lotului, numele și adresa întreprinderii, precum și instrucțiunile de depozitare care trebuie întotdeauna indicate pe recipient.

74¹. Pot fi comercializate sub denumirea de conserve de sardine, în conformitate cu denumirea de vânzare avută în vedere la pct. 49 subpct. 9) lit. a), doar produsele care respectă următoarele condiții:

- 1) sunt incluse în domeniul de aplicare a codurilor din Nomenclatura combinată a mărfurilor;
- 2) sunt preparate exclusive pe bază de pești din specia *Sardina pilchardus Walbaum*;
- 3) sunt preambalate în orice mediu de conservare convenabil, în recipiente închise ermetic;
- 4) sunt sterilizate printr-un tratament corespunzător.

[Pct.74¹ introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

75. La etichetarea uleiului de somon trebuie să se precizeze sursa materiei prime (sălbatică sau de crescătorie, ficat sau mușchi. Pentru uleiurile de pește brute și uleiurile de ficat de pește brut, eticheta trebuie să indice că aceste uleiuri sunt destinate pentru consumul uman numai după procesarea ulterioară.

[Pct.75 modificat prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

76. Termenul de valabilitate al produselor din pește se stabilește de către producător, pe răspunderea acestuia, în funcție de fișele tehnologice de fabricare și cerințele specifice pentru fiecare sortiment în parte, de materiile prime și materialele de ambalare utilizate, cu respectarea art. 13 alin. (4)-(7) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

77. Se interzice prelungirea termenului de valabilitate al produselor prin reetichetare și/sau reambalare.

78. Depozitarea și păstrarea produselor din pește se face în funcție de sortiment și tehnologia de fabricație. Semiconservele se păstrează la o temperatură nu mai mare de 6°C. Peștele slab sărat trebuie păstrat congelat după procesare, pentru a fi asigurată siguranța alimentară și calitatea produsului. Limita de păstrare pentru conserve este între 0 și 25°C. Este important să fie verificată temperatura de depozitare a produselor în mod regulat, pentru a preveni degradarea produsului și pierderea calității acestuia.

79. Peștele viu este transportat către unitățile de comerț în autocisterne speciale, în apă alimentată cu oxigen prin aparate speciale, astfel ca să nu fie afectați indicii de calitate și de siguranță. Temperatura optimă a apei pentru transportarea peștelui viu este stabilită în funcție de anotimp și temperatura apei din care a fost capturat, pentru a fi protejat împotriva șocurilor termice care pot apărea în timpul transportului din cauza temperaturii scăzute a apei sau a nerespectării cantității de apă în raport cu cantitatea de pește transportat.

80. Transportarea produselor pescărești și de acvacultură se va efectua în conformitate cu prevederile art.12 din Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, în conformitate cu prevederile art. 18 din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitară veterinară.

XI. CERINȚE DE COMERCIALIZARE PENTRU CRUSTACEE, MOLUȘTE ȘI ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE

81. Crustaceele, moluștele și alte nevertebrate acvatice vii trebuie să posede următoarele caracteristici organoleptice exterioare:

- 1) au semne vitale;
- 2) valvele moluștelor *Bivalvia* sunt strâns închise sau întredeschise, dar la lovire mică se închid;
- 3) la crabi și la raci, membrele și cleștii se mișcă, fiind fără năpârlire și sănătoși;
- 4) echinodermele și moluștele reacționează la iritații externe;
- 5) carapacele și cochiliile nevertebratelor sunt integre, solide, curate, neafectate de produse petroliere, nămol, nisip, alge, moluște mici, cu depuneri calcaroase.

82. Crustaceele, moluștele și alte nevertebrate acvatice proaspete trebuie să posede următoarele caracteristici organoleptice exterioare:

1) crustaceele, moluștele și alte nevertebrate acvatice, fără semne de vitalitate, fără prelucrare tehnologică, se admit refrigerate;

2) carapacele și cochiliile nevertebratelor sunt solide, curate, cu depuneri calcaroase.

83. Crustaceele, moluștele și alte nevertebrate acvatice refrigerate trebuie să posede următoarele caracteristici organoleptice:

1) la exterior, carapacele și scoicile nevertebratelor sunt tari, cu depuneri calcaroase. Temperatura crustaceelor, moluștelor și altor nevertebrate de interes industrial în interiorul țesutului muscular este de la minus 1°C până la 5°C. Produsele sunt presărate cu gheață sau păstrate în recipiente cu mediul lichid refrigerat. Pot fi utilizate alte medii care asigură integritatea producției. Corola și orificiul anal la castravetele-de-mare (*cucumar*) se înlătură în timpul prelucrării;

2) consistența cărnii trebuie să fie densă.

84. Crustaceele, moluștele și alte nevertebrate acvatice congelate și fierte-congelate trebuie să posede următoarele caracteristici organoleptice:

1) la exterior:

a) crustaceele, moluștele și alte nevertebrate acvatice și produse rezultate din prelucrarea lor sunt congelate în blocuri sau individual, acoperite cu pojghiță de gheață (glazurate) sau neglazurate, cu temperatura în interiorul țesutului muscular de maximum minus 18°C. Se admite prezența de impurități de nisip sau depuneri calcaroase:

- pentru fileul scoicii de mare și la castravetele-de-mare - 0,05 %;

- pentru fileul speciilor din genul *Buccinum*, *Neptunea* și la carnea de midii - 0,10 %;

- pentru speciile din genul *Stichopus*, *Holothuria* - 0,05% ;

b) la crustacee se îndepărtează cefalotoracele;

c) la crustaceele congelate și fiert-congelate, suprafața carapacelor trebuie să fie fără impurități petroliere, se admit depuneri calcaroase;

2) la castravetele-de-mare, corola și orificiul anal se înlătură în timpul prelucrării, cavitatea abdominală se curăță, nu se lasă resturi de intestine, iar pelicula interabdominală poate fi lăsată;

3) mirosul este specific crustaceelor, moluștelor și altor nevertebrate acvatice vii, fără semne de descompunere. Se admite miros de amoniac slab accentuat la calmarul gigant (*Dosidicus gigas*).

85. Produsele conservate din creveți se prezintă după cum urmează:

1) decojiți - creveți din care au fost îndepărtate cefalotoracele și coaja, dar intestinul

nu a fost îndepărtat;

2) curățați – creveți cu coaja îndepărtată, cu partea dorsală deschisă și cu intestinul îndepărtat cel puțin până la ultimul segment de lângă coadă. Frația de masă a creveților curățați și fără intestin trebuie să fie de 95% din masa creveților;

3) porționați – creveți cu coaja îndepărtată, cu/sau fără intestin, unde mai mult de 10% sunt formate din bucăți mai mici de patru segmente.

86. Cutiile de conserve nu trebuie să aibă defecte care pot perturba închiderea ermetică a ambalajului.

87. Calitatea produselor trebuie verificată înainte de ambalarea și închiderea containerelor.

88. Se admite orice altă formă de prezentare, dacă sunt satisfăcute următoarele condiții:

1) nu au însușirile prevăzute în pct. 30¹;

2) respectă prevederile prezentelor Cerințe;

3) informația referitoare la produse, aplicată pe etichetă, este completă, corectă și precisă, pentru a nu induce în eroare consumatorul, în conformitate cu prevederile Legii nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

89. Se admite ambalarea împreună a creveților de diferite specii ale aceleiași gen, cu proprietăți senzoriale similare.

90. În același ambalaj se admite ambalarea doar a homarilor din aceeași specie.

91. Rácii vii se ambalează în ambalaj marcat, cu deschizături sau cu orificii pe partea laterală, plasați în rânduri drepte cu abdomenul în jos, nu mai mult de câte 5 raci în strat, dens, dar nu apăsător, cu masa netă maximă de 12 kg.

92. Identificarea fiecărui lot de produse, a numelui și a adresei producătorului, ambalatorului și/sau a expeditorului pot fi înlocuite cu marca de identificare stabilită de producător și/sau țara de origine a produsului, cu condiția că aceasta să poată fi clar identificată cu textul documentelor de însoțire.

93. Pe lângă prevederile Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, denumirea produsului se indică în modul următor:

a) „homar”, dacă acesta este reprezentantul genului *Homarus*;

b) „homar de stâncă”, „homar spinos”, dacă este din familia *Palinuridae*;

c) „homar cu papuci”, dacă este din familia *Scyllaridae*;

d) „homar norvegian”, dacă aparține speciei *Nephyrops norvegicus*;

e) „homar ghemuit”, dacă aparține speciilor *Cervimunida johnii*, *Pleuroncodes monodon* și *Pleuroncodes planipes*;

f) „crevetă”, dacă este din familiile *Penaedidae*, *Pandalidae*, *Crangonidae* și *Palaemonidae*;

g) „calmar”, dacă este din familiile *Loliginidae* și *Ommastrephidae*;

h) „crab”, dacă este din familia *Lithodidae* sau orice specie comestibilă din subordinul *Brachyura* din ordinul *Decapoda*.

94. Dimensiunea creveților conservați se menționează pe etichetă și se stabilește după numărul de creveți întregi (inclusiv bucățile mai mari decât $\frac{1}{4}$ din crevete) în 100 g de produs fără mediu lichid, după cum urmează:

1) foarte mari – maximum 13;

2) mari – 14-19;

3) medii – 20-34;

4) mici – 35-65;

5) mărunți – peste 65.

95. Pe eticheta crustaceelor, moluștelor și altor nevertebrate acvatice neprelucrate rapid congelate, destinate consumului uman direct, trebuie să se menționeze data congelării și că produsul trebuie păstrat la o temperatură de minus 18°C și mai joasă.

96. În cazul în care producția este ambalată în funcție de dimensiuni, pe etichetă se indică mărimea, de exemplu „creveți mari”.

97. La determinarea numărului de creveți sau homari pe unitate de greutate (pentru etichetare), se împarte greutatea netă (excluzând glazura) la numărul de creveți din pachet.

98. Dacă produsul a fost congelat cu apă marină pură, acest fapt se indică pe etichetă.

99. Dacă produsul a fost congelat, conținutul net menționat pe etichetă și/sau în documentele de însoțire nu va include masa gheții.

100. Numai produsele de crab conservate, care respectă cerințele de siguranță alimentară și prevederile prezentelor Cerințe, precum și conțin în compoziție minimum 50% de carne de crabi sunt denumite și etichetate „carne de crabi”, „crabi” sau altă denumire ce include aceste cuvinte, pentru a nu induce în eroare consumatorul.

101. Transportarea moluștelor vii se efectuează în capacități speciale cu apă marină, cu scurgere sau cu schimbarea ei la o temperatură de până la 25°C.

102. Crustaceele, moluștele și alte nevertebrate acvatice refrigerate se transportă

în lăzi, în care sunt plasate în straturi. Fiecare strat se acoperă cu gheață mărunțită curată. Crustaceele, moluștele și alte nevertebrate acvatice refrigerate, în grosul cărnii, trebuie să aibă temperatura de cel mult plus 5°C pe parcursul transportării.

103. La transportarea pe distanțe mari, loturile de produse se răcesc la temperatura de până la minus 10°C.

104. Se admite transportarea racilor vii pe următoarele durate:

- 1) de liman, de lacuri și de heleșteie – timp de maximum 3 zile;
- 2) de râu – timp de maximum 6 zile.

Perioada dintre pescuit și îmbarcare nu trebuie să depășească 36 de ore.

[Capitolul XI introdus prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

[anexa nr.1](#)

[Anexa nr.1 modificată prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

[anexa nr.2](#)

[Anexa nr.2 modificată prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]

[anexa nr.3](#)

[anexa nr.4](#)

[Anexa nr.4 introdusă prin HG554 din 30.07.24, MO400-401/19.09.24 art.751; în vigoare 19.12.24]