



GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÂRE nr. _____

din _____ 2024

Chișinău

Cu privire la modificarea Hotărârii Guvernului nr. 610/2023 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru pește și produsele din pește

În temeiul art.7 alin. (10) și art.13 alin. (5) din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr.59-65, art.120), **Guvernul HOTĂRĂȘTE:**

Hotărârea Guvernului nr. 610/2023 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru pește și produsele din pește (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2023, nr. 347-350, art.791), se modifică după cum urmează:

1. în denumire, textul hotărîrii, în Cerințele de calitate, precum și în anexele acestora, textul „pește și produsele din pește” și textul „produselor din pește” la orice formă gramaticală, se substituie cu textul „produsele pescărești și de acvacultură”, la forma gramaticală corespunzătoare.

2. în cerințele de calitate:

1) clauza de armonizare:

- a) după textul „din 23 aprilie 2020”, se completează cu textul „Regulamentul (CEE) nr. 2136/89 al Consiliului din 21 iunie 1989 privind stabilirea unor standarde comune de comercializare pentru conservele de sardine și conservele de produse de tipul sardine, CELEX: 01989R2136-20081231, 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 09 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;

- b) după textul „, pentru uleiurile de pește”, se completează cu textul CODEX STAN 95-1981, Rev.3-2017 privind homarii congelați rapid; CODEX STAN 90-1981, Rev. 1-1995 privind carnea de crab conservată; CODEX STAN 92-1981, Rev. 2-2017 privind creveții congelați rapid; CODEX STAN 37-1991, Rev. 1-1995 privind creveții conservați; CODEX STAN 191-1995 privind calmarii congelați rapid.

2) pct. 2 se completează cu următoarele grupe de produse de la pozițiile tarifare: 0306, 0307, 1605.

3) pct. 4 se completează cu următoarele noțiuni:

„31) *produse pescărești și de acvacultură preambalate* – înseamnă 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.

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

33) *conservele de ton și pălămidă*:

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

b) *bucăți* – fragmente de carne a căror structură musculară inițială este conservată și a căror dimensiune în sensul celei mai mici direcții nu trebuie să fie mai mică de 1,2 centimetri, prezența firimiturilor este tolerată până la 30% din greutatea cantității de pește;

c) *fileuri* – fâșii musculare longitudinale prelevate din masa musculară paralel cu coloana vertebrală, fâșii musculare provenind din peretele abdominal, în acest caz fileurile 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 pastă.”

4) se completează cu punctul 14¹ cu următorul cuprins:

„La introducerea pe piață, produsele pescărești și de acvacultură trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate eliberat de către producător și confirmat prin rapoarte de încercări de laborator sau copia acestora, în condițiile art.13¹ din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor. Verificarea indicilor de calitate, determinarea formelor de prezentare, etichetare se efectuează de

către producător pentru fiecare lot. Verificarea indicilor fizico-chimici se efectuează de laboratoare acreditate în conformitate cu planurile de autocontrol elaborate de producător/importator.”

5) se completează cu punctul 17¹ cu următorul cuprins:

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

6) se completează cu punctul 18¹ cu următorul cuprins:

„18¹. Apa trebuie să fie disponibilă în acele părți ale întreprinderii unde sunt recepționate, procesate, ambalate și depozitate produsele pescărești și de acvacultură și să fie potabilă pură și furnizată la o presiune de 1,4 kg/cm².”

7) se completează cu punctele 24¹ - 24⁴ cu următorul cuprins:

„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 cerințele prezentei Cerințe de calitate, nu trebuie să fie folosite pentru procesare. Înainte de procesare crustaceele, moluștele și alte nevertebrate acvatice trebuie să fie spălate bine de noroi. Toate organele interne și branhiile trebuie înlăturate înainte de preparare, iar cavitatea internă se spală intens cu apă curgătoare potabilă. Prepararea produselor de crustacee și moluște trebuie să fie urmate de răcire rapidă. Dacă nu se aplică nici o 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).

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

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.

24⁴. Decongelarea produselor trebuie efectuată în condiții igienice, evitându-se contaminarea și trebuie prevăzut un sistem eficace de scurgere a gheții topite. Trebuie să se evite contactul cu impurități, cum ar fi cenușă, pete de vopsea, bucăți de lemn sau rumeguș, paie și rugină, care pot fi transmise prin gheață.”

8) în capitolul IV textul „peștele viu și refrigerat” se substituie cu textul „produsele pescărești și de acvacultură vii și refrigerate”.

9) punctul 27, după textul „Acesta se va păstra în bazine” se completează cu textul „acvatice artificiale”; cuvântul „conțin” se substituie cu cuvântul „conține”; după textul „de câte ori este nevoie. Bazinele” se completează cu textul „acvatice artificiale”.

10) se completează cu punctul 29¹ cu următorul cuprins:

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

- 1) produsele refrigerate, necondiționate (neambalate) trebuie păstrate și/sau plasate în gheață într-o încăpere frigorifică;
- 2) produsele proaspete preambalate trebuie refrigerate 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 temperatură de la minus 1°C până la plus 2°C ori se congelează;
- 4) păstrarea racilor vii trebuie efectuată în încăperi bine aerisite, ferite de razele solare și precipitații atmosferice la temperatura de la 0°C până la 8°C.”

11) se completează cu punctele 30¹-30² cu următorul cuprins:

„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, moluștelor prelevată pentru proba de control sau peste 10% din suprafața lotului prezintă o pierdere excesivă de apă, observată prin schimbarea culorii suprafeței în alb sau galben, care acoperă carnea și pătrunde în grosimea țesutului și nu poate fi curățată ușor cu nici un 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 străin – de putrefacție și/sau de râncezure;
- 5) defecte de culoare sau decolorare – o înnegrire diversă, precum și colorare clară neagră, cafenie, verde sau galbenă, singure sau în combinație pe suprafața carapacei crustaceelor:
 - a) la crevetele 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 crevete și numărul de creveți cu o astfel de înnegrire depășește 25% din numărul total de creveți din proba prelevată pentru control;

c) pentru crabi în conserve – prezența uni decolorări 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 – o 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.

30². Lotul de produse este recunoscut conform prezentei Cerințe de calitate 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 prezentei Cerințe de calitate.”

12) punctul 31 se expune în redacție nouă:

„**31.** Produsele pescărești și de acvacultură congelate se prepară din materii prime sănătoase, crescute în bazine acvatice naturale sau artificiale, dintr-un stat sau o zonă care sunt declarate indemne de boli specifice produselor pescărești și de acvacultură, admise pentru consumul uman.”

13) se completează cu punctul 31¹ cu următorul cuprins:

„**31¹.** Produsele pescărești și de acvacultură congelate rapid se prepară din materii prime de înaltă calitate, care îndeplinește cerințele pentru produsele comercializate în stare proaspătă pentru consumul uman.”

14) punctul 33 se expune în redacție nouă:

„**33.** Produsele pescărești și de acvacultură comercializate în formă congelată, 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 menține calitatea în timpul

ambalării, depozitării, transportării, distribuirii și să minimizeze deshidratarea și oxidarea.”

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%.”

15) din punctul 34 se exclude textul „cu excepția peștelui care se ambalează ulterior în pungi în vid sau în condiții de atmosferă modificată”; „cu excepția fileurilor glazurate, în cazul cărora cantitatea de glazură este între 2-5%”.

16) se completează cu punctele 34¹ - 34⁴ cu următorul cuprins:
„**34¹.** Examinarea calmarilor congelați pentru depistarea prezenței zonelor de deshidratare profundă prin măsurarea suprafețelor ce pot fi îndepărtate cu un cuțit sau alt instrument ascuțit are loc prin măsurarea suprafeței totale prelevate pentru probă și se determină procentajul afectat prin următoarea formulă:

$$\frac{\text{zona afectată}}{\text{suprafața totală}} \times 100 = \% \text{ afectate de deshidratare profundă}$$

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

34². Determinarea greutateii nete a produselor glazurate de genul *Homarus* se efectuează, după una din metodele conform subpunctelor 1)-3):

1) se deschide ambalajul imediat după scoaterea din congelator se trece conținutul 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 apoi produsul se cântărește;

2) proba prelevată după cântărire se scufundă într-o baie de apă până când se poate de îndepărtat glazura, fapt ce se poate simți cu mâna. 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 reînghețarea apei de pe suprafață;

3) 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 de mai multe ori în timpul procesului de dezghețare. Momentul finalizării

decongelării poate fi determinat prin palpăre;

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

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

d) dacă greutatea conținutului total al probei depășește 500g, se folosește o sită cu diametrul de 30cm;

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

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

34³. Determinarea masei nete (excluzând materialul de ambalare) a fiecărei probe de produse pescărești și de acvacultură neglazurate (care reprezintă un lot) trebuie determinată în stare congelată.

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

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

34⁶. Metodele de tratament termic se bazează pe încălzirea produsului la o temperatură de 65-70°C în centru produsului, timpul de preparare variază în funcție de mărimea produsului. Sunt următoarele metode de preparare:

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

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

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

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

17) punctul 36 după textul „cu respectarea cerințelor prevazute la pct. 70” se completează cu textul „ – 109”;

18) se completează cu punctele 37¹ – 37² cu următorul cuprins:

„37¹. Masa netă a batoanelor și fileurilor de pește panate sau în aluat se determină fără ambalaj, proba este în stare congelată.

37². Determinarea fracției de masă a peștelui din batoanele și fileurile de pește panate sau în aluat se face conform metodei AOAC 996.15 (Metoda de cercetare a produsului finit) după următoarea formulă:

% fracția de masă de pește = $(W_d/W_b) \times 100$ + 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 produsele din pește în pane sau aluat este de 2% dar pentru peștele semifabricat congelat și produse din pește în pane și/sau aluat este de 4%.

Fracția masei de azot se determină conform ISO 937:1978.

Umiditatea se determină conform ISO 1442:1997.

Conținutul total de grăsimi se determină conform ISO 1443:1973.

Fracția masică de cenușă se determină conform ISO 936:1978.”

19) titlul capitolul VII se expune în următoarea redacție „Cerințe aplicabile pentru conservele din produsele pescărești și de acvacultură”.

20) din punctul 48 se exclude textul „m/m”

21) subpunctul 1) din punctul 49 se completează cu textul „Strangomera bentincki”.

22) punctul 49, subpunctul 2) după textul „a solzilor, eviscerat” se completează cu textul „ în afară de icre, lapți și rinichi, precum și, în funcție de prezentarea comercială respectivă, de coloana vertebrală și de piele”.

23) se completează punctul 49 cu subpunctele 5) – 9) cu următorul cuprins:
„ Pentru prepararea conservelor din pește de tip sardina, se va ține cont de următoarele aspecte:

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

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

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

- c) sardine fără piele și fără oase – față de produsul de bază avut în vedere la litera 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 aceasta, după eliminarea coloanei vertebrale, a înotătoarelor, ca 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 centimetri, obținute din produsul de bază avut în vedere la litera a), prin tăiere perpendiculară pe coloana vertebrală;
- f) orice altă formă de prezentare, cu condiția să se diferențieze clar de prezentările definite la literile a)-e).

6) În scopul 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 de reziduuri de măsline, folosite singure sau în amestec;
- c) sos tomat;
- d) suc propriu (lichid rezultând din fierberea peștelui), saramură sau apă;
- e) marinate cu sau fără vin;
- f) orice alt mediu de conservare, cu condiția să se diferențieze clar de mediile de conservare definite la literile 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.

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 cu regularitate 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, ea nu trebuie în nici un caz să fie excesiv de fibroasă sau moale sau spongioasă; carnea trebuie să fie de culoare deschisă sau trandafirie și nu poate prezenta o înroșire perivertebrală, în afară de urme fine;
- b) în ceea ce privește mediul de conservare, acesta trebuie să aibă o culoare și o consistență caracteristice denumirii și ingredientelor folosite. În cazul unei conservări în ulei, acesta nu poate conține un exsudat apos mai mare de 8% din greutatea netă;

- c) să păstreze mirosul și gustul caracteristic 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) în ceea ce privește produsele cu oase, coloana vertebrală trebuie să fie ușor separabilă de carne și să fie friabilă;
- f) în ceea ce privește produsele fără piele sau fără oase, acestea nu trebuie să conțină reziduuri importante din aceste materii.

Recipientul nu poate prezenta oxidări exterioare sau deformări care afectează o bună prezentare comercială.

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

a) Pentru prezentările avute în vedere la subpunctul 5), literele a)-e), acest raport este cel puțin egal cu următoarele valori:

- 70% - pentru mediile de conservare avute în vedere la subpunctul 6), literele a), b), d) și e);
- 65% - pentru mediile de conservare avute în vedere la subpunctul 6), litera c);
- 50% - pentru mediile de conservare avute în vedere la subpunctul 6), litera f).

Odată respectate aceste valori, denumirea de vânzare este stabilită în funcție de prezentarea sardinei, pe baza denumirii respective, avute în vedere la subpunctul 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 ulei,
- "în ulei vegetal" – atunci când au fost utilizate celelalte tipuri de ulei vegetal rafinat inclusiv uleiul de reziduuri de măsline sau amestecuri,
- "în ulei de" – urmat de desemnarea naturii specifice.

c) Pentru prezentările avute în vedere la subpunctul 5) litera f), acest raport trebuie să fie de cel puțin 35%.

d) Pentru preparatele culinare altele decât cele descrise la litera a), denumirea de vânzare trebuie să indice specificitatea pregătirii culinare. 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 cel puțin 25%.

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

9) Conservele de produse de tipul sardine pot fi comercializate:

- a) sub o descriere comercială care constă în 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 litera 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 4, ținându-se seama de identificarea corespunzătoare, menționată în coloana a doua din anexa 4;
- e) o singură specie se comercializează sub o singură descriere comercială."

24) se completează cu punctul 49¹ cu următorul cuprins:

„**49¹**-. Pentru prepararea conservelor din pește de tip ton sau pălămidă, se va ține cont de următoarele aspecte:

1) 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 pelamis*), tonina comună (*Euthynnus alleteratus*), tonina orientală (*Euthynnus affinis*), tonina neagră (*Euthynnus lineatus*) și alte specii din acest gen;
- c) din genul *Sarda* – pălămida cu spate dungat (*Sarda sarda*), pălămida din Pacificul oriental (*Sarda chiliensis*), pălămida 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 sau apă, cu adaos eventual de verdețuri, condimente sau arome natural (această denumire poate fi utilizată pentru conservele comercializate sub forma prezentărilor vizate la punctul 4, subpunctul 32), literele 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 de o manieră clară și explicită, 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 subpunctul 2);

d) denumirea de vânzare a conservelor de ton sau de pălămidă, așa cum sunt indicate la punctul 2, nu poate în nici un 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 statul membru în care se efectuează comercializarea produselor.

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

a) 70% - pentru sosul vizat la subpunctul 2) litera b);

b) 65% - pentru celelalte medii de conserve

c) 25% - pentru prezentările sau preparatele culinare vizate la punctul 4, subpunctul 32.

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, 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 punctul 4, subpunctul 32) sau orice pregătire culinară, cu condiția ca aceasta să fie identificată cu claritate în denumirea de vânzare (tipul de pește utilizat, specificitatea preparatului culinar).”

25) se completează cu punctul 50¹ cu următorul cuprins:

„50¹. Examenul organoleptic și fizic a conservelor de creveți și crabi trebuie să se facă prin următoarele proceduri:

- 1) se efectuează o inspecție externă a containerului pentru a determina integritatea acestuia sau prezența semnelor de deteriorare;
- 2) se determină masa netă conform procedurii:
 - 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 procedurii:

- a) se menține containerul la o temperatură între 20°C și 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 să se scurgă timp de două minute;
 - d) se cântărește sita ce conține creveții storși;
 - e) masa creveților storși este egală cu diferența dintre masa sitei cu produs și masa sitei fără produs;
- 4) se determină mărimea creveților, exprimată prin numărul în 100g de produs fără mediu lichid, după următoarea formulă

$$\frac{\text{numărul crevților întregi într} - \text{un borcan (inclusiv bucățile mai mari decât } \frac{1}{4} \text{ din crevetă)}, \text{ buc}}{\text{greutatea crevților într} - \text{un borcan fără mediu lichid, g}} \times 100$$

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

26) punctul 62 se abrogă.

27) Se completează cu punctul 73¹ cu următorul cuprins:
„73¹. Produsele imitate nu pot conține termenii specificați la pct. 4.”

28) se completează cu punctul 74¹ cu următorul cuprins:

„74¹. Pot fi comercializate sub denumirea de conserve de sardine, conform cu denumirea de vânzare avută în vedere la punctul 49, subpunctul 9), doar produsele care respectă următoarele condiții:

- 1) trebuie să fie în domeniul de aplicare al codurilor NC;
- 2) să fie preparate exclusive pe bază de pești din specia „*sardine pilchardus* WALBAUM”;
- 3) să fie preambalate cu orice mediu de conservare convenabil în recipient închise ermetic;
- 4) să fie sterilizate printr-un tratament corespunzător.”

29) punctul 76. textul „(4)-(9)” se substituie cu textul „(4)-(7)”.

30) se completează cu capitolul XI Cerințe de comercializare crustacee, moluște și alte nevertebrate acvatice cu următorul cuprins:

„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) organisme cu semne vitale;
- 2) valvele moluștelor Bivalvia sunt strâns închise sau întredeschise, dar la lovire mică se închid;
- 3) crabii, racii – membrele și cleștii se mișcă, fiind fără năpârlire și sănătoși;
- 4) echinodermele și moluștele reacționează la iritații externe;
- 5) carapacele, cochiliile nevertebratelor – integre, solide, curate, neafectate cu 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 admite să fie refrigerate;
- 2) carapacele, cochiliile nevertebratelor – solide, curate, cu depuneri calcaroase.

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

- 1) caracteristici exterioare: carapacele, scoicile nevertebratelor – să fie tari, cu depuneri calcaroase. Temperatura crustaceelor, moluștelor și altor nevertebrate de interes industrial în interiorul țesutului muscular – de la minus 1°C până la 5°C. Produsele trebuie să fie presurate cu gheață sau în recipiente cu mediul lichid refrigerat. Pot fi utilizate alte medii care asigură integritatea producției;
- 2) prelucrarea – corola și orificiul anal la castravetele-de-mare (cucumar) trebuie să fie înlăturate în timpul prelucrării;
- 3) consistența cărnii trebuie să fie densă.

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

- 1) caracteristici exterioare:
 - a) crustaceele, moluștele și alte nevertebrate acvatice și produse de la prelucrarea lor 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, depuneri calcaroase, %:

- pentru fileul scoicii de mare și la castravete-de-mare – 0,05;
- pentru fileul speciilor din genul Buccinum, Neptunea și carne de midii – 0,10;
- pentru speciile din genul Stichopus, Holothuria – 0,05;

b) la crustacee trebuie să fie îndepărtat cefalotoracele;

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

2) prelucrarea – corola și orificiul anal la castravetele-de-mare trebuie să fie înlăturate în timpul prelucrării, cavitatea abdominală – curățată, fără resturi de intestine, pelicula interabdominală poate fi lăsată;

3) mirosul – 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 trebuie să fie prezentate, 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, partea dorsală deschisă și intestinul îndepărtat cel puțin până la ultimul segment de lângă coadă. Frația de masă a creveților curățați și fără intestin trebuie să fie 95% din masa creveților;
- 3) porționați – creveți cu coaja îndepărtată, cu/sau fără intestin, unde mai mult de 10% este format din bucăți mai mici de patru segmente.

86. Cutiile de conserve nu trebuie să posede defecte care pot perturba ermeticitatea 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 posedă însușirile prevăzute în punctul 30¹;
- 2) respectă prevederile prezentei Cerințe;
- 3) informația referitoare la produse, aplicată pe etichetă, trebuie să fie completă, corectă și precisă pentru a nu duce în eroare consumatorul în conformitate cu prevederile Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

89. Se admite ambalarea în același ambalaj a creveților de diferite specii ale aceleiași gen cu proprietăți senzoriale similare.

90. În același ambalaj se admite ambalarea numai homarilor de aceeași specie.

91. Racii vii trebuie ambalați în ambalaj marcat, cu deschizături sau orificii pe partea laterală și plasați în rânduri drepte, cu abdomenul în jos, nu mai mult de câte 5 raci în straturi, dens, dar nu apăsător, cu masa netă maximă de 12 kg.

92. Identificarea fiecărui lot de produse, a numelui și adresei producătorului, ambalatorului și/sau expeditorului pot fi înlocuite cu marca de identificare, stabilită de producător și/sau țara de origine a produsului, cu condiția că această marcă va putea fi clar identificată cu conținutul documentelor de însoțire.

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

- a) "homar", dacă acesta este reprezentantul genului *Homarus*;
- b) „homar de stâncă”, „homar spinos”, dacă este reprezentatul familiei *Palinuridae*;
- c) „homar cu papuci”, dacă este reprezentantul familiei *Scyllaridae*;
- d) „homar Norvegian”, dacă este reprezentantul speciei *Nephyrops norvegicus*;

- e) „homar ghemuit”, dacă este reprezentant din speciile *Cervimunida johnii*, *Pleuroncodes monodon* și *Pleuroncodes planipes*;
- f) ”crevetă”, dacă este reprezentantul familiilor: *Penaedidae*, *Pandalidae*, *Crangonidae* și *Palaemonidae*;
- g) ”calmar”, dacă este reprezentantul familiilor *Loliginidae*, *Ommastrephidae*;
- h) ”crab”, dacă este reprezentantul familiei *Lithodidae* sau orice specie comestibilă din subordnul *Brachyura* din ordinul *Decapoda*.

94. Dimensiunea creveților conservate se menționează pe etichetă și se stabilește după numărul de creveți întregi (inclusiv bucățile mai mari decât $\frac{1}{4}$ din crevetă) în 100g 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) mărunte – 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 să fie păstrat la o temperatură de minus 18°C și mai joasă.

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

97. La determinarea numărului de creveți, 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 trebuie indicat 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 prezentei Cerințe de calitate și conțin în compoziție minim 50% carne de crabi pot fi denumite și etichetate ”carne de crabi”, ”crabi” sau altă denumire ce include aceste cuvinte și nu poate induce în eroare consumatorul privind produsul respectiv.

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 se plasează 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 perioade îndelungată de timp, loturile de produs trebuie răcite la o temperatură de până la minus 10°C.

104. Se admite durata transportării racilor vii:

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

Perioada de timp între pescuit și îmbarcare nu trebuie să depășească 36 de ore.”

31) se completează cu anexa 4 cu următorul cuprins:

„Anexa nr.4
la Cerințele de calitate pentru
produsele pescărești și de acvacultură

Denumirile și identificarea zonelor geografice

Denumirea zonei geografice menționate la punctul 49, subpunctul 9), litera a)	Identificarea zonei
Atlanticul de Nord-Vest	Zona FAO 21
Atlanticul de Nord-Est	Zona FAO 27
Marea Baltică	Zona FAO 27.IIIId
Atlanticul Vest-Central	Zona FAO 31
Atlanticul Est-Central	Zona FAO 34
Atlanticul de Sud-Vest	Zona FAO 41
Atlanticul de Sud-Est	Zona FAO 47
Marea Mediterană	Zonele FAO 37.1, 37.2 și 37.3
Marea Neagră	Zona FAO 37.4
Oceanul Indian	Zonele FAO 51 și 57
Oceanul Pacific	Zonele FAO 61, 67, 71, 77, 81, 87

Antarctica	Zonele FAO 48, 58 și 88
Marea Arctică	Zona FAO 18

”

32) Tabelul nr.4 Caracteristicile senzoriale și organoleptice ale semiconservelor din pește, din Anexa nr.1 la prezentele cerințe, se expune în redacție nouă:

Anexa nr. 1
la Cerințele de calitate pentru
produsele pescărești și de acvacultură

Tabelul 4

Caracteristicile senzoriale și organoleptice ale semiconservelor din pește

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Gust și miros	Plăcute, specifice peștelui și adaosurilor folosite, fără gust și miros străin.
Consistența	Fină, succulentă
Aspectul exterior corespunzător fiecărui produs în parte	Semiconserve: din pește sărat și afumat – trunchi, bucățele de trunchi file, bucățele-file, trebuie să fie întregi, cu tăieturi drepte; din pește sărat – culoare caracteristică peștelui dat, uniform, de la gri-deschis până la gri întunecat; din pește afumat – culoare caracteristică peștelui dat, uniform. Culoarea pielii uniformă, de la auriu-deschis până la auriu-închis pentru peștele cu culoarea solzilor gri și mai întunecată până la cafeniu pentru peștele cu altă culoare a solzilor. Pentru fileu de pește, de culoare de la alb-gălbui spre auriu pe partea secțiunii de carne. Trunchi, bucățele de trunchi, file, bucățele-file de pește din familia Somonului: din pește sărat – de culoare de la roz-pal spre oranj-închis, pentru unii pești din această familie de culoare roz-pal spre roșiatică; din pește afumat – de culoare de la auriu-deschis până la auriu – închis sau cafeniu.

	File, bucățile-file cu sau fără piele care trebuie să fie întregi, cu tăieturi drepte. Rulourile trebuie să-și păstreze forma cilindrică, de culoare caracteristică peștelui sărat/afumat din această familie. Rondelele de pește trebuie să fie curate, fără solzi, întregi, tăieturi drepte. Semiconserve în sos de maioneză – fileul de pește, de culoare caracteristică peștelui sărat/afumat din această familie, în sos alb. Sosul de umplere de culoare alb-bej, cu miros specific de maioneză. Semiconserve în sos de tomate – de culoare caracteristică peștelui sărat/afumat din această familie în sos roșu de tomate. Sosul de umplere de culoare roșie închis-brun, cu miros specific de roșie, persistă miros specific de pește, conform speciei. Semiconserve în ulei – de culoare caracteristică peștelui sărat/afumat din această familie, în ulei, cu adaos de condimente sau garnitură, repartizată uniform. Semiconserve în umplutură de oțet și ulei – fileul de pește de culoare caracteristică peștelui sărat/afumat din această familie, peștele cu gust ușor de oțet, cu adaos de ulei. Lichidul de umplere transparent, miros specific de pește. Semiconserve în sos de muștar – de culoare caracteristică peștelui sărat/afumat din această familie, în sos de muștar de culoare de la galben deschis la galben închis, cu gust și miros de muștar, cu sau fără granule de muștar. Semiconserve în sos de muștar și maioneză – de culoare caracteristică peștelui sărat/afumat din această familie, în sos de culoarea galben-deschisă, cu gust ușor de muștar. Semiconserve în soluție de marinare – de culoare caracteristică peștelui sărat/afumat din această familie, în soluție de marinare, cu sau fără condimente, cu gust de produs marinat. Se admite și Semiconserve în alte specii de sos și soluție de marinare – de culoare caracteristică peștelui sărat/afumat din această familie - în soluție de marinare sau sosuri, cu sau fără condimente, cu gust de produs marinat. Se admite și Semiconserve din pește sărat/afumat cu condimente, legume – pește întreg sau porționat, cu adaos de condimente, legume (ardei dulce, morcov, ceapă, usturoi, și
--	---

	alt.), fără deteriorări, culoarea caracteristică peștelui sărat din aceasta familie. Pește mărunț sărat/afumat (gingirică, hering din Marea Baltică, hamsa și altele), în ulei, soluție de marinare sau în diferite sosuri cu sau fără condimente și legume – pește întreg, cu sau fără condimente și legume – pește întreg, cu sau fără condimente, cu gust caracteristic tipului de pește. Se admite: - pete neânsemnate de culoarea deschisă, neafumate sau obținute în contact cu plasa de afumare; - alipirea a două sau mai multe fileuri, fileuri-bucățele, rulouri cu condiția ca la dezlipire să nu existe deteriorări; - gelifierea lichidului de umplere pentru semiconserve din hering
Aranjarea fileurilor de pește în ambalaj	Fără a depăși înălțimea interioară a ambalajului, la aranjarea în lățime – maximum 3 mm mai jos față de marginea cutiei, caserolei.

- 33) În Tabelul nr. 7 Caracteristicile senzoriale și organoleptice ale conservelor de pește în ulei, Anexa nr. 1 la prezentele cerințe, textul „minimum 70,0” se substituie cu textul „minimum 60,0”
- 34) În Tabelul nr. 9 Caracteristicile senzoriale și organoleptice ale caviarului, din Anexa nr. 1 la prezentele cerințe la icrele negre de calitate superioară, după textul „cu membrana încrețită.” se completează cu textul „Culoarea trebuie să fie uniformă, specifică icrelor speciei respective (de la gri deschis până la negru)”.
- 35) În Tabelul nr. 10 Caracteristicile senzoriale, organoleptice și fizico-chimice ale icrelor de pește de apă dulce, din Anexa nr.1, textul din rândurile 5, 7-8 se expun în redacție nouă:

”

Umiditate, %, max.	60	60	56
Indice de aciditate, mg KOH/g, max.	4	4	4
Amoniac, mg/100g icre, max.	35	35	65

”

36) Rândul 3 din tabelul 9, Anexa 1, se abrogă.

37) Anexa nr. 1 se completează cu Tabelul nr. 11 Caracteristicile senzoriale și organoleptice ale icrelor de Manciuira (icre roșii).

Tabelul 11

„Caracteristicile senzoriale și organoleptice ale icrelor de Manciuira (icre roșii)

Caracteristici	Condiții admisibile	
	Calitatea I	Calitatea II
Aspect	Caviar dintr-un tip de pește. Icrele trebuie să fie curate, întregi, de culoare uniformă fără pelicule sau cheaguri de sânge. Permis - o cantitate mică de țesut conjunctiv; - sediment ușor după dezghețare - se admit icre de la pești diferiți; - bucăți mici de țesut conjunctiv - resturi ne semnificative	
Culoare	uniformă, specifică icrelor speciei respective	amestec de icre din două tipuri de pește, culoare neuniformă
Consistență	boabele sunt elastice, cu suprafața ușor umedă sau uscată, separate unele de altele Permis viscozitate mică - boabe crăpate; - viscozitatea - în limita menținerii structurii granulare	
Miros	caracteristic pentru acest tip de produs, fără miros străin	
Gust	- caracteristic produsului, fără gust străin - postgust ușor amărui sau iute	
Notă – caracteristicile organoleptice ale caviarului de somon congelat se evaluează după decongelare		

38) Tabelul nr.3 Caracteristicile fizico-chimice ale conservelor, din Anexa nr.2 la prezentele cerințe, se expune în redacție nouă:

Tabelul 3

Caracteristicile fizico-chimice ale peștelui afumat

Caracteristici	Condiții admisibile	
	Pește afumat la cald	Pește afumat la rece
Conținutul de sare alimentară, %:		
- salmonidae	1,5-2,5	3,0-5,0
- carangidae	1,5-3,0	3,0-8,0
- restul tipurilor de pește	1,5-3,0	3,0-8,0
Cantitatea de umplutură pentru rulade, %	minimum 2,0	
Cantitatea de umiditate, %:		
pești de apă dulce:		
- rutilus caspicus		42,0-53,0
- ballerus sapa, cyprinidae, biban de mare;		42,0-55,0
- somn;		55,0-64,0
- alți pești de apă dulce;		42,0-52,0
pești de ocean:		
- salmonidae;		42,0-60,0
- halibut;		40,0-58,0
- macrou;		36,0-55,0
- mullus;		42,0-55,0
- anarhichas, gadidae, escolar;		45,0-58,0
- carangidae;		52,0-58,0
- pion roșu;		maximum 66,0
- sardinops, sardinella;		maximum 60,0
- alți pești de ocean;		45,0-60,0
- pește mărunt.		45,0-60,0
Conținutul de grăsime, %:		
- cu conținut mic de grăsime (cambulă, caras, merlan de Alaska, nalim, biban, saida, cod, merluciu, știucă);		≤ 3,0
- cu conținut mediu de grăsime (lostriță, carp, gingirică, somn, stavrida, ton);		3,0-8,0
- pește gras (somon, sturion, halibut, saira, sardina, hering, macrou);		8,0-20,0
- pește foarte gras (escolar, țipar)		≤ 33,0

- 39) Tabelul nr.4 Caracteristicile fizico-chimice ale conservelor, din Anexa nr.2 la prezentele cerințe, se expune în redacție nouă:

Tabelul 4

Caracteristicile fizico-chimice ale conservelor

Tipul conservei	Condiții admisibile	
	Conținutul de sare, %	Aciditate, %
Conserve de pește în ulei, în ulei picant sau aromatizat	1,5-2,5	-
Conserve de pește afumat în ulei	2,0-3,0	-
Conserve de pește cu legume	1,0-2,0	0,2-0,4
Conserve de pește în sos de tomate	1,2-2,2	0,2-0,5
Conserve în ulei cu adaos de usturoi și sos de muștar	1,2-1,5	-

- 40) Anexa nr. 2 se completează cu Tabelul nr. 6 Caracteristicile fizico-chimice ale icrelor de Mancuria (icre roșii).

Tabelul 6

Caracteristicile fizico-chimice ale icrelor de Mancuria (icre roșii)

Caracteristici	Condiții admisibile	
	Calitatea I	Calitatea II
Conținutul de sare alimentară, %	3,0-6,0	3,0-7,0
Conținutul de conservant, %, max:		
- conservant 1 (amestec)		
acid sorbic	0,1	0,1
benzoat de sodiu	0,1	0,1
- conservant 2		
acid sorbic	0,2	0,2
Prezența impurităților străine	Nepermis	

3. Prezenta Hotărâre intră în vigoare la expirarea a 3 luni de la data publicării în monitorul Oficial al Republicii Moldova
4. La data intrării în vigoare a prezentei hotărârii, se abrogă Hotărârea Guvernului nr. 203/2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Crustacee, moluște și alte nevertebrate acvatice” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr. 57-58, art. 253).

Prim-ministru

Dorin RECEAN

Contrasemnează:
Viceprim-ministru,
Ministrul agriculturii și
industriei alimentare

Vladimir BOLEA