

**GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA**

HOTĂRÂRE nr. ____
din _____ 2023
Chișinău

**cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate
pentru pește și produsele din pește**

În temeiul art. 7, art. 8 și art. 13 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 59-65, art. 120), art. 7, 8 și art. 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) și în temeiul 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 pește și produsele din pește (conform anexei).
2. Prezenta hotărâre intră în vigoare la expirarea a 3 luni de la data publicării.
3. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

Prim-ministru

Dorin RECEAN

**Contrasemnează:
Viceprim-ministru,
Ministrul al agriculturii și
industriei alimentare**

Vladimir Bolea

Aprobate prin Hotărârea
Guvernului nr. _____/2023

CERINȚE DE CALITATE pentru pește și produse din pește

Prezentele Cerințe transpun: art. 5 din Capitolul I, art. 35, alin. (1)- (3) și art. 39 alin. (1)-(4) din Capitolul IV 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, 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.

I. Dispoziții generale

1. Cerințele de calitate pentru pește și produse din pește (în continuare – *Cerințe*) stabilesc reguli de ambalare, etichetare, păstrare și transportare pentru pește și produse din pește provenite atât din producția autohtonă, cât și din import.

2. Prezentele Cerințe se aplică asupra grupelor de produse de la pozițiile tarifare: 0301; 0302; 0303; 0304; 0305; 1604, din Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172/2014.

3. Prezentele Cerințe nu se aplică:

- a) produselor fabricate în gospodării individuale pentru consum propriu;
- b) produselor din pește imitate;
- c) uleiului de pește folosit în hrana animalelor, în industria farmaceutică și 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, caracteristic speciei, cu respirație brahială 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° 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 (t°) în profunzimea țesutului muscular este coborâtă la cel puțin minus 18°C;

4) file de pește congelat rapid - sunt 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 (t°) în profunzimea țesutului muscular a atins minus 18°C, sau mai rece;

5) batoane din pește congelate rapid – sunt porțiile 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 20g.....50g, pane sau în aluat, crude sau parțial găsite, congelate și oferite consumului uman direct fără prelucrare industrială ulterioară;

6) blocurile congelate rapid - sunt 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. Proporția de carne tocată care depășește 10% din conținutul net de pește se va declara cu indicarea procentului intervale: 10-25, >25-35, etc. Blocurile cu mai mult de 90% tocat sunt considerate blocuri tocate;

7) produse pescărești prelucrate - produsele 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 procedee;

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

9) sărarea - este procesul 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 (exemplu: sărare uscată, sărare în saramură, sărare în marinată, sărarea combinată și sărare prin injectare de saramură);

a) sărarea uscată - este procesul de amestecare a peștelui cu sare de calitate alimentară și stivuirea peștelui în așa fel încât excesul de saramură rezultată să se scurgă;

b) sărarea umedă (murarea) - este procesul prin care peștele este amestecat cu sare adecvată de calitate alimentară și depozitat în recipiente etanșe sub saramură (murătura) rezultată care se formează prin soluție de sare din apa extrasă din țesutul peștelui;

c) injectarea cu saramură - este procesul de injectare directă cu saramură în carnea de pește și este permisă ca parte a procesului de sărare;

10) produse din pește sărate - produse obținute din pește refrigerat sau congelat, de dimensiune mare sau mic, întreg, secționat sau filetat, cu cap sau fără cap, eviscerat sau neeviscerat, 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 – este produsul obținut din peștele 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 dimensiune mare sau mic, sub formă 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) afumarea cu fum regenerat – este procesul de tratare a peștilor cu fum regenerat prin pulverizarea condensului de fum în camera de afumare sub parametri de timp și temperatura care caracterizează procesele de afumare la cald sau la rece;

b) uscare cu fum - este un proces în care peștele este tratat prin etape combinate de afumare și uscare, în așa măsură încât produsul poate fi depozitat și transportat fără refrigerare și pentru a obține o activitate a apei de 0,75 sau mai puțin (10% umiditate conținut sau mai puțin), după cum este necesar pentru a controla agenții patogeni bacterieni și alterarea fungică;

c) afumarea cu condensat de fum - produse obținute ca urmare a degradării termice controlate a lemnului cu acces limitat la oxigen;

d) afumarea la cald - este un proces de tratare a peștilor cu fum sub combinația corespunzătoare a parametrilor de timp și temperatură, ceea ce asigură coagularea completă a proteinelor în țesuturile peștelui;

e) afumarea fierbinte - este un proces de tratare a peștilor cu vapori fierbinți;

f) afumarea la rece - este un proces de tratare a peștilor cu fum sub combinația corespunzătoare a parametrilor de timp și temperatura 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 - este peștele 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 - este produsul din pește care a trecut printr-un proces combinat de afumare și uscare incluzând și procesul de sărare, cu adaos de condimente alimentare și fără aditivi alimentari;

14) pește zvântat – este produsul 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, prelucrate cu un amestec de sare de masă, zahăr, condimente și acid alimentar;

16) conserve din pește – produse obținute din carnea oricărei specii de pești, 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 (pateu) - produsul 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 - sunt produse obținute de la peștii sănătoși, crescuți în mediul natural sau de crescătorie supuse conservării prin congelare sau prelucrării cu sare și alte ingrediente pentru a fi consumați 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 corespunzător speciei de la care au fost colectate, prin conservare cu sare alimentară;

21) ulei de pește pentru consum - este produsul derivat din materii prime specifice (ficat, mușchi ș. a.), care sunt caracteristice peștilor sau crustaceelor, bogate în vitamine și acizi grași în concentrație de minim 35% și peste 50% și admis pentru consumul uman, după ce a fost supus rafinării și purificării;

22) ambalarea produselor din pește - este un 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 - este un proces în care produsele sunt păstrate la temperatura corespunzătoare, pentru a asigura calitatea și siguranța produsului

24) produse pescărești - sunt organisme acvatice care rezultă din orice activitate de pescuit sau produsele derivate din pescuit;

25) produse de acvacultură – sunt organismele acvatice în orice stadiu al ciclului lor de viață care rezultă din orice activitate de acvacultură sau produsele provenite din aceasta;

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

27) producător - orice persoană fizică sau juridică care utilizează mijloace de producție pentru obținerea produselor pescărești sau de acvacultură, în vederea introducerii acestora 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 terminalele de distribuție, operațiunile de catering, cantinele de fabrică, cateringul instituțional, restaurantele și alte operațiuni similare din domeniul serviciilor alimentare, magazinele, centrele de distribuție de tip supermarket și punctele de vânzare cu ridicata.

II. Cerințe privind clasificarea peștelui și produselor din pește

5. În funcție de prezentarea comercială, peștele și produsele din pește 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, asorti din pește marinat, sărat, etc);
 - 6) conserve din pește.
7. Peștele sărat, în funcție de tipul de pește utilizat se clasifică în:
 - 1) pește sărat mărunț;
 - 2) pește sărat mășcat;
 - 3) pește sărat din familia somonului;
 - 4) pește sărat porționat;
 - 5) pește sărat cu condimente;
 - 6) pește sărat în marinată.
8. Peștele afumat după modul de preparare se clasifică în:
 - 1) pește afumat la cald, care se prezintă sub forma 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 ș.a.).
 - 2) pește afumat la rece, după modul de tranșare se prezintă sub forma de:
 - a) pește întreg (pește mășcat – toate tipurile de pește cu excepția peștelui mărunț;
 - b) pește mărunț (gingirică, salaca, capelin, sardina, sardinella, giuvide, 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 semi-eviscerat;
 - h) rondele;
 - i) file de pește întreg;
 - j) file-bucată;
 - k) părți anatomice (cap, cozi, spate ș.a.)
9. În funcție de tipul de pregătire, semiconservele 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 măslina;
- 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) marinatele 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 aromatizat cu diverse adaosuri;
- 4) conserve din pește cu legume și zarzavaturi;
- 5) conserve din pește tip pastă (pateu).

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) icrele negre (caviar) se obțin 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 (somon (*Salmo salar*), chumul (*Oncorhynchus keta*), somonul roz (*Oncorhynchus gorbuscha*) și păstrăv curcubeu (*Oncorhynchus mukiss*)).

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

III. Cerințe generale

14. Introducerea pe piață a peștelui și produselor din pește trebuie să fie în conformitate cu prevederile actelor normative: Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, Hotărârii Guvernului nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, Legii nr. 221/2007 privind activitatea sanitară veterinară, să respecte prevederile Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și Normele sanitar-veterinare privind condițiile de sănătate a animalelor și produselor de acvacultură și măsurile de prevenire și combatere a anumitor boli la animalele acvatice, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 239/2009, Norma sanitar-veterinară privind cerințele la

importul și plasarea pe piață a unor produse de acvacultură, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 103/2011 și prezentelor Cerințe.

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 continuare – HACCP) 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, prescrise 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.

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

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 de Guvern 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 Regulamentului sanitar privind sarea alimentară din anexa nr. 2, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 596/2011 cu privire la aprobarea unor măsuri de eradicare a tulburărilor prin deficit de iod.

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

23. Nivelul maxim admisibil de histamină pentru pește și produsele din pește trebuie să corespundă indicilor prevăzuți în anexa Hotărârii Guvernului nr. 221/2009

cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

24. Peștele și produsele din pește care nu corespund prezentelor Cerințe nu pot fi plasate pe piață.

IV. Cerințe aplicabile pentru peștele viu și refrigerat

25. Peștele viu destinat comercializării pentru consum uman, este crescut în bazine acvatice naturale sau artificiale, în cadrul exploatațiilor specializate pentru creșterea peștelui autorizate sanitar veterinar conform regulilor și normativelor în vigoare, capturat în zone sigure, supus controlului ihtiopatologic .

26. Peștele după capturare 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 bazinele și containerele de expunere și cisternele pentru transport cât și la scoatere din apă. Acesta se va păstra în bazine cu apă limpede și curată, asigurate 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 periodic sunt curățate și dezinfectate.

28. Peștele în stare de anabioză (adormire) se introduce pe piață sub formă refrigerată, depozitat la temperatura de topire a gheții sau congelat la temperatura de cel puțin minus 18°C, sau direcționat unităților de procesare pentru eviscerare, sărare, ferbere, 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 sau artificială, mărunțită de maxim 4 cm, în proporție de 3 părți de gheață și una de pește (3:1). În această formă este păstrat timp de 48 de ore.

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

V. Cerințe aplicabile pentru pește și produsele din pește congelate

31. Peștele și produsele din pește congelate se prepară din pești sănătoși, crescuți în bazine acvatice naturale sau artificiale, dintr-un stat sau o zonă, care sunt declarate indemne de boli specifice peștelui, admiși pentru consumul uman.

32. Manipularea peștelui prin decapitare, eviscerare, depielare și disecție, trebuie să fie executate respectând prevederilor cap. IX, secțiunea 1, Cerințe generale privind produsele pescărești, din Hotărârea Guvernului 435/2010. Viscerele și capetele devenind un pericol pentru contaminarea produselor, trebuie să fie îndepărtate cât mai repede posibil și păstrate separat de produsele destinate consumului uman.

33. Peștele cu sau fără cap, neviscerat sau eviscerat parțial sau total, întreg sau secționat, comercializat în formă congelată, este supus după manipulare, unui regim de congelare rapidă. Procedura se consideră completă numai după ce produsul a atins temperatura de minus 18°C sau mai rece. Produsul trebuie păstrat congelat astfel încât să mențină calitatea în timpul ambalării, depozitării, transportării și distribuției.

34. Pentru menținerea calității peștelui congelat cu cap sau fără, sub formă de fileuri, cu excepția peștelui care se ambalează ulterior în pungi în vid sau în condiții de atmosferă modificată, 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, trebui să nu depășească 5% din masa produselor glazurate (ținând cont de eroarea în metoda de determinare), cu excepția fileurilor glazurate unde cantitatea de glazură este între 2-5%. În cazul când cantitatea de glazură depășește limita admisibilă, aceasta este indicată obligator pe etichetă, 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 de Guvern nr. 229/2013.

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 Anexă la Legea nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile și Normelor sanitare privind calitatea apei potabile, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 934/2007. 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 care manipulează peștele congelat trebuie să se asigure că, acesta corespunde caracteristicilor senzoriale și organoleptice din tabelul nr. 2, anexa nr. 1.

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 aceiași 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 la minus 18°C, sau mai rece. Produsul se va păstra congelat astfel încât să se mențină calitatea în timpul transportului, depozitării și distribuției.

38. Operatorii din industria de producere/procesare trebuie să se asigure că, produsele pescărești congelate nu conțin orice 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 pești din familiile Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae și Coryphaenidae trebuie să corespundă indicilor prevăzuți în anexa Hotărârii Guvernului nr. 221/2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

VI. Cerințe aplicabile pentru pește sărat, pește afumat, pește uscat/pește zvântat, pește marinat și semiconserve din pește

39. Semiconservele din pește sărate, afumate și marinate se produc în unități autorizate de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, din pește de diferite specii de apă dulce sau de apă sărată, refrigerat sau congelat, care întrunește indicii senzoriali prezentați în tabelele nr. 1; nr. 2 și nr. 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 orice 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 minus 20°C timp de cel puțin 24 de ore, sau de minus 35°C timp de cel puțin 15 ore, sau 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 din tabelul nr. 5, anexa nr. 1. și caracteristicilor fizico-chimici din tabelul nr.2, anexa nr. 2.

41. Peștele afumat, cu aromă de fum sau uscat afumat se va obține din pește sănătos, de diferite specii de pești de apă dulce, marini sau oceanici, refrigerat sau congelat, supus prealabil sărării și prelucrării, în baza fișelor tehnologice, cu utilizarea materiei prime și ingredientelor alimentare în conformitate cu anexa nr. 3. Produsul final trebuie să corespundă caracteristicilor organoleptice din tabelul nr. 6, 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 fileului de pește trebuie efectuată astfel ca să se minimizeze formarea de hidrocarburi aromatice policiclice (HAP) în țesutul muscular al produselor afumate. Nivelul maxim admisibil trebuie să corespundă limitelor prevăzute în anexa nr.1 din 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 nr. 5 din anexa nr. 2, în cazul marinatele reci. În cazul marinatele calde, produsele din pește trebuie să fie supuse unui tratament termic preliminar, cum ar fi fierberea sau prăjirea.

45. Produsele gata pentru consum, trebuie să corespundă caracteristicilor senzoriali din tabelul nr. 4, anexa nr. 1 și caracteristicilor fizico-chimice din tabelul nr.1, anexa nr. 2.

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

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

- b) leziuni în mărime de peste 5% din exemplare într-un ambalaj, la peștele întreg;
- c) la peștele marin de dimensiuni reduse, nu se admit leziuni, rupturi sau deteriorări ale pielii la peste 20% din exemplare;
- d) cu musculatura care își modifică ușor forma și se desprinde de pe oase, cu excepția peștelui afumat la cald;
- e) infestat cu helminți, insecte în orice stadiu de dezvoltare;
- f) grăsimea cu semne de oxidare (râncezire);
- g) viscerele nu sunt întregi și nu sunt bine individualizate;
- h) cu miros de putrefacție, fermentație, râncezire și cu prezența mucegaiului.

VII. Cerințe aplicabile pentru conserve din pește

47. Conservele din pește se prepară în unități autorizate și supuse controlului sanitar veterinar de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor și care întrunesc cerințele generale de igienă a produselor alimentare aprobate prin Legea nr. 296/2017.

48. Conservele din pește vor fi preparate din pește din specii de apă dulce sau de apă sărată, crescut în mediu natural sau în crescătorii, refrigerat sau congelat care corespunde indicilor senzoriali specificați în tabelele nr. 1, nr. 2 și nr.3, din anexa nr.1, în baza fișelor tehnologice, în apă sau ulei sau alte medii de conservare, corespunzător sortimentului, unde conținutul produsului nu este mai mic de 50% m/m din conținutul net al conservei și ambalate în recipiente închise ermetic cu o prelucrare și tratare corespunzătoare.

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

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

b) vor fi preparate din pește refrigerat sau congelat, după îndepărtarea completă a solzilor, eviscerat, cu sau fără cap, după sărare și prelucrare în baza fișelor tehnologice, cu utilizarea materiei prime și ingredientelor alimentare în conformitate cu anexa nr. 3;

c) conține o singură specie de pește;

d) conține cel puțin doi pești în fiecare cutie;

e) caracteristicile senzoriale ale produsului final, trebuie să corespundă indicilor din tabelul nr. 8, anexa nr.1.

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 produsului final, trebuie să corespundă indicilor din tabelul nr. 7, anexa 1 și indicilor fizico-chimici specificați în tabelul nr. 4, anexa nr. 2.

VIII. Cerințe aplicabile pentru icre

51. Icrele obținute de la peștii de apă dulce sau sărată se supun prelucrării, astfel 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 din tabelul nr. 10, anexa nr.1.

52. Brichetele de icre obținute de la speciile de pești oceanici, 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, rânced, 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 sanitar veterinară, din speciile *Acipenser*, *Huso*, *Pseudoscaphirhynchus* și *Scaphirhynchus* și specii hibride ale acestor, care sunt de o calitate admisă pentru consum în stare proaspătă.

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

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

b) 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;

c) după prepararea prealabilă, caviarul este supus tratamentului cu sare alimentară și pasteurizat pentru a preveni creșterea microorganismelor patogene;

d) caviarul de pește din familia sturionilor este produs doar din icrele colectate de la peștii vii, care nu prezintă careva semne de adormire;

e) Caracteristicile senzoriale ale produsului final, trebuie să corespundă indicilor din tabelul nr. 9, 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 mucegai.

IX. Cerințe aplicabile pentru uleiul de pește destinat consumului uman

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

a) unități, inclusiv nave, autorizate de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, în temeiul Legii nr. 221/2007;

- b) produse pescărești admise alimentației umane;
- c) să fie transportată și depozitată în condiții igienice în conformitate cu regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală aprobate prin Hotărîrea Guvernului nr. 435/2010;
- d) să fie refrigerată cât de repede posibil și să rămână la o temperatură apropiată de cea a gheții topite;
- e) să nu depășească limita de 60 mg de azot/100gr 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 captură 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:

- a) uleiul de hamsie este derivat din *Engraulis ringens* și din alte specii din genul *Engraulis* (*Engraulidae*);
- b) uleiul de ton este derivat din speciile din genul *Thunnus* și din specia *Katsuwonus pelamis* (*Scombridae*);
- c) uleiul de krill este derivat din *Euphausia superba*. Componentele majore sunt trigliceridele și fosfolipidele, conținutul de fosfolipide trebuie să fie de cel puțin 30 % g/g;
- d) uleiul de somon este derivat din familia *Salmonidae*. Uleiurile de pește concentrate și uleiurile de pește foarte concentrate trebuie să conțină cel puțin 50 % g/g 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 nr. 5, 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 Vitamina D $\geq 1,0$ $\mu\text{g/ml}$. Pierderile de vitamine în timpul procesării pot fi restabilite prin adăugarea sau interzicerea vitaminei A și vitaminei D în conformitate cu necesarul țării.

X. Cerințe privind ambalarea, etichetarea, depozitarea și transportarea peștelui și produselor din pește

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) indicarea zonei sau corpul de apă de origine în care produsul a fost capturat sau crescut;

4) pentru produsele mixte, oferite consumatorului final sau unei unități de alimentație publică, formate din aceleași specii, însă derivat dintr-o varietate de metode de producție, se indică metoda utilizată pentru fiecare lot;

5) 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 afumare, sărare, preparare, murare, uscare sau înainte de orice combinare a acestor procese.

62. Pentru produsele pescărești și de acvacultură care nu sunt preambalate pentru vânzarea cu amănuntul, informațiile obligatorii prezentate pot fi furnizate prin intermediul informațiilor comerciale cum ar fi panouri sau postere.

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. Peștele afumat sau aromatizat cu fum sau sărat, eticheta acestuia trebuie să cuprindă mențiunea „Produs afumat sau aromatizat cu fum”, sau „pește sărat”, „pește sărat în sărămură” sau „sărat”, file” ”pește uscat sărat”. Eticheta peștelui ambalat în vid va conține prescripția: „Produs ambalat în vid” și specificarea provenienței peștelui „Pește capturat în mediu sălbatic” sau „Pește de ferme de acvacultură”. Aceste informații, cât și alți termeni descriptivi trebuie să fie indicați pe etichetă, pentru a evita inducerea în eroare sau confuzia consumatorilor.

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

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 de 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 peștelui și produselor din pește se face în dependență 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 se ambalează în cutii de carton acoperite cu bandă adezivă și depozitate în camere frigorifice la temperatura numai înaltă de minus 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 minus 5...0°C), uscat și uscat-afumat (temperatura de păstrare minus 8...0°C), durata de păstrare până la 2 luni. Pentru peștele afumat la cald temperatura de păstrare este de minus 2...2°C, perioada de păstrare 72 ore. Peștele afumat la rece și la cald congelat și peștele sărat congelat este păstrat la temperatura de minus 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 contact 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 minus 4°C, pentru comercializarea angro temperatura de depozitare și transportare a caviarului este între 0°....minus 4°C. Pentru a se evita deteriorarea calității caviarului, acesta este congelat și păstrat la temperatura de minus 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 ca, dezosarea a fost finalizată. Nemijlocit, pe etichetă 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 acestor și altor produse congelate trebuie să includă faptul că produsul trebuie depozitat la o temperatură de minus 18°C sau mai rece.

73. Denumirea icrelor obținute de la peștii din familia Acipenseridae, trebuie să fie prezentă pe etichetă ca „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, astfel pentru a nu induce consumatorul în eroare.

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

75. La etichetarea uleiului de somon trebuie să se precizeze sursa materiei prime (sălbatică sau de crescătorie, ficat sau mușchi ș.a). 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.

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, în baza cerințelor stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății și autoritatea publică centrală de supraveghere în domeniul alimentar, cu respectarea art. 13 din Legea 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 dependență de sortiment și tehnologia de fabricație. Semiconservelor 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 de 0°...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 le afecteze indicii de calitate și de siguranță. Temperatura optimă a apei pentru transportarea peștelui viu este în dependență de anotimp și temperatura apei de unde a fost capturat, pentru a fi protejat împotriva șocurilor termice care pot să apară în timpul transportului din cauza temperaturii scăzute a apei sau a nerespectării cantității de apă în raport cu cantitatea de pește transportat.

80. Transportarea peștelui și produselor din pește 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 sanitar-veterinară.

Caracteristicile senzoriale și organoleptice ale peștelui refrigerat

	Criterii			Pește nepermis pentru consum
	Categorii peștelui			
	Extra	A	B	
Tegument	Culoare vie, pigment irizat sau opalescent;	Pigmentație vie, dar fără luciu	Pigmentație pe cale de a deveni decolorată și mată	Pigmentație mată;
Mucus tegumentar	Apos, transparent	Netransparent	Lăptos	Gri gălbui, mucus opac
Ochii	Convecși (ieșiți în afară); pupilă neagră, strălucitoare; Corneea perfect transparentă	Convecși și puțin intrați în orbite; pupilă neagră mată; corneea puțin opalescentă	Turțiți; corneea opalescentă; pupilă devine opacă astfel încât ochii devin tulburi.	Concavi în centru; pupilă gri; Corneea lăptoasă, devine concavă
Branhiile	De culoare roșie deschisă, cu lamele bine diferențiate, strălucitoare, umede, fără miros și mucozități	Mai slab colorate; mucus transparent	Maro/gri, începând să se decoloreze; mucus consistent, opac	Sunt acoperite de un lichid lipicios verzui, și miros de putrefacție pronunțată.
Peritoneu (pentru pește eviscerat)	Neted; deschis la culoare; greu de desprins de pe carne	Ușor mat; se poate desprinde de pe carne	Pătat; se desprinde ușor de pe carne	dezlipit de carne
Operculele	Bine lipite de branhiile	Bine lipite de branhiile	Incomplet lipite de branhiile	Ușor deschise separate de branhiile, cu un lichid maroniu urât mirositor
Gura	Închisă (excepție fac peștii răpitori care au gura parțial deschisă sau deschisă complet)	Închisă (excepție fac peștii răpitori care au gura parțial deschisă sau deschisă complet)	Parțial deschisă	Deschisă complet
Pielea	De culoare vie, elastică, nu se deformează la atingere.	Cu puțin mucus, transparentă, de culoare vie, fără mucus, la atingere peștele este elastic și nu se deformează.	Cu prezența unei cantități mari de mucus, pe alocuri aglomerat, de culoare mat- surie	Pe suprafața corporală se observă prezența unui cantități mari de mucus, adeziv, urât mirositor, de putrefacție, de culoare închisă.
Solzii	Lucioși, cu o cantitate redusă de mucus	Sunt lucioși și cu mucus cantitativ redus, bine fixați în piele	Au o nuanță albastruie, sunt foarte greu de desprins sau de smuls din piele.	Fără luciu, opaci, se desprind ușor de piele.
Musculatura	Fermă și elastică; suprafață netedă, nu se formează amprenta la apăsare, fixată bine de	Fermă, mai puțin elastică, nu se formează amprenta la apăsare, bine legată de	Si-a pierdut elasticitatea, amprente formate	Musculatura flască, amprente formate nu mai revin la normal,

	oase	oase, de culoare cenușie, alba sau ușor roz	legata de oase, culoare nemodificată	desprinsă de oase sau se desprinde ușor, culoare cenușie murdară
Viscerele și anusul	Își păstrează integritatea anusul este retractat, concav	Își păstrează integritatea, anusul este retractat.	Mai puțin individualizate, puțin lichid în cavitatea abdominală. Ușor proeminent și de culoare roză.	Neindividualizate, cu mult lichid în cavitatea generală. Ușor proeminent și de culoare roșie.
Miros	Specific peștelui, fără miros străine	Specific peștelui, fără miros străin, de alterare	Specific peștelui, cu prezența unui miros ușor înțepător	Miros de putrefacție

Tabelul nr.2

Caracteristicile senzoriale și organoleptice ale peștelui congelat/decongelat

Caracteristica		Condiții de admisibilitate
Aspectul exterior blocuri înghețate		Întreg, dens, suprafața este curată și uniformă
Aspectul exterior	Pește întreg	Curat, fără rupturi sau deteriorări, se admit mici tăieturi și vătămări ale pielii provenite din autorânirea peștelui, se admit sângerări ușoare pe opercule, peștii sunt separați unul de celălalt
	Pește eviscerat și decapitat	Disecție uniformă, marginile regulate. Nu se admite prezența viscerelor, a icrelor, a lapților sau a ficatului. Nu se admite îngălbenirea suprafeței (ca urmare a procesului de oxidare a lipidelor sau a grăsimii musculare sau intermusculare).
Culoarea	Suprafeței tegumentului	Caracteristică fiecărei specii, cu o ușoară matizare a pielii
	Musculaturii și țesutului adipos	Caracteristică fiecărei specii. Nu se admite îngălbenirea provocată de oxidarea țesutului adipos și a musculaturii.
Aspectul peștelui după decongelare		Suprafața este curată: culoarea caracteristică tipului de pește. Consistența peștelui elastică cu carnea bine atașată de oase. <i>Se permite:</i> - dungi ușoare de culoare maro-roz pe abdomen și pe părțile laterale ale peștilor albi; - prezența petelor întunecate (pigmentare), ochi roșii și alți pești care au o colorare strălucitoare; - decolorarea de-a lungul abdomenului a petelor și dungiilor la somonul baltic; - decolorarea suprafeței până la roz pal la biban de mare;

	- absența unui strat argintiu la somnul oceanic, peștele-sabie și pompano argintiu; - prezența unei pelicule negre pe suprafață, caracteristică anumitor tipuri de pești-sabie; - ușoară îngălbenire subcutanată la somonul australian, peștele albastru, peștele-sabie, sardină, macrou, stavrid și anghilă; - colorare subcutanată de la auriu la galben strălucitor în chefal; - echimoze minore și înroșirea suprafeței la sturioni, somonul alb, caras, șalău; - la somonul de pacific sunt admise dungi transversale și longitudinale și pete la suprafață;
Consistența	Rigidă sau moale, caracteristic tipului de pește .
Miros după decongelare	Specific peștelui refrigerat, fără miros străin <i>Se admite:</i> - miros de iod pentru peștii marini; - mîlos - pentru pești de apă dulce; - miros ușor de grăsime oxidată la suprafață, care nu a pătruns în profunzimea cărnii.
Gust	Specific tipului de pește, fără gust străin. <i>Se admite:</i> - gust ușor de nămol; - gust ușor de iod în peștii marini.
Conținutul de grăsime, %, min. - Pește gras, specii medii - Pește gras, specii mărunte (capelin ș.a.)	12,0 4,0

Tabelul nr.3

Caracteristicile senzoriale și organoleptice pentru peștele congelat porționat

Caracteristica	Condiții de admisibilitate	
	Calitatea I	Calitatea II
Aspect exterior: - blocuri congelate - pește congelat pe bucată; - pește după decongelare.	Întregi, compacte; cu suprafața curată, dreaptă. <i>Se admit:</i> adâncituri nesemnificative pe suprafața blocurilor. Suprafața curată, peștele separat unul de celălalt. Suprafața curată, culoarea caracteristică tipului dat de pește. Structura solzilor nu se normează. <i>Se admite:</i> - strat galben spre oranj pal pe suprafața peștelui, care se îndepărtează ușor la spălare; - dungi de culoare roz pal pe burtă și partea laterală pentru peștii din familia Coregonus; - prezența petelor întunecate (pigment) pentru peștii cu culoarea intensă a pielii; - schimbarea culorii la burtă și pe spate spre roz intens pentru	

	somonul de Marea Baltică; - schimbarea culorii pe suprafață până la roz pal pentru peștii din familia Sebastes; - lipsa stratului argintiu la somnul de ocean, peștelui trichiurus lepturus, pompano argintiu - prezența pieluței negre pe suprafață, caracteristică unor tipuri de pește din familia trichiurus lepturus.	
Aspectul peștelui după decongelare	- o îngălbenire nesemnificativă a stratului subcutanat cu excepția de oxidare a grăsimilor pentru somonul de Australia, butter fish, saira, sardinella, sardina, seriolela, seriola, stavrida, anghilă Europeană, trichiurus lepturus, macrou, macruronus.	
	-	- o îngălbenire nesemnificativă a stratului subcutanat sau pe suprafața disecției abdomenului și capulu; - îngălbenirea suprafeței pielii și tăieturii burții pentru toate tipurile de pești din familia somonului. Îngălbenirea cărnii sub piele nu se admite.
Aspectul peștelui în secțiune	Suprafața pală a musculaturii somnului de ocean, trichiurus lepturus, pompano argintiu, merluciu argintiu și de Pacific	
	-	- suprafața pală; - prezența icrelor sau lapților lângă partea anală pentru peștele netranșat.
	Ca rezultat al hemoragiei: Se admit: - hemoragii nesemnificative:	
	- pești din familia Sturionului	- pentru toți peștii
	- pentru peștii din familia Nototenie și Limba marină;	
	-	- hemoragii pentru peștii din familia Sturionului, Caras, Somon alb, Șalău
	- înroșirea parțială a pielii pentru peștii din familia Sturionilor, Somonului alb	- înroșirea pielii pentru peștii din familia Sturionilor, Somonului alb
	Înroșirea suprafeței: - pentru caras, stavrid, șalău	
	Culoarea roșu-violet a suprafeței: - pentru babușcă, chefal, somn, batog, plătică, crap	
	Pete pentru cambulă O schimbare nesemnificativă a aparatului maxilar (prezența pe partea din față a maxilarului urme de cârlig în țesutul conjunctiv, pentru masculii din familia Somonului din Marea Baltică	
	Se admite la somonul de pacific: - linii sau pete pe suprafața:	
	- roz pal sau sur întunecat	- galben-roz, roz-roșietic, cafeniu-sur și verde pal - culoarea pală nesemnificativă a suprafeței
	- solzii se îndepărtează ușor de pe piele	- solzii se îndepărtează dificil de pe piele

	pentru somon roz și keta	
	- maxilarul mai lung decât mandibula și îndoit nesemnificativ;	- maxilarul îndoit, cu mandibula alungită
Deteriorări externe	Pește fără deteriorări externe. <i>Se admite:</i> - aripioare deteriorate fără deteriorarea integrității peștelui - urme de la plasă, însă fără deteriorarea cărnii peștelui	
	-	- aripioarele superioare deteriorate
	- tăieturi, deteriorări a pielii, perforări într-o unitate de preambalare, % maxim:	
	merluciu	
	10	15
	pentru restul peștilor	
	5	10
	-	deteriorarea capului pentru sardina
Consistența după decongelare	Compactă sau moale, caracteristică tipului dat de pește. <i>Se admite:</i> consistența slăbită nesemnificativă	
Mirosul după decongelare	Caracteristic peștelui refrigerat, fără miros străin. <i>Se admite:</i> miros ușor de iod. .	
Prezența corpurilor străine (în ambalajul de desfacere)	Nu se admit	

Tabelul nr.4

Caracteristicile senzoriale și organoleptice ale semiconservelor din pește

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Gust	Potrivit de sărat, specific peștelui maturat, sosului sau lichidului de umplere
Miros	Plăcut, specific peștelui maturat cu aromă de mirodenii, sos sau lichid de umplere
Consistența	Fină, succulentă
Aspectul exterior corespunzător fiecărui produs în parte	File, bucățele-file care trebuie să fie întregi, cu tăieturi drepte. Rulourile trebuie să-și păstreze forma cilindrică. De culoare bej-sur. Rondelele de pește trebuie să fie curate fără solzi, întregi, tăieturi drepte; Hering/macrou de Atlantic file, file-bucăți, rondele în sos de maioneză – fileul de pește de culoare bej-sur, culoare caracteristică peștelui sărat, în sos alb; Sosul de umplere de culoare alb-bej, cu miros specific de maioneză; - Hering/macroul de Atlantic file, file-bucăți, rondele în sos de tomate - de culoare bej-sur, culoare caracteristică peștelui sărat, 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;

	- Hering/macroul de Atlantic file, file-bucăți, rondele în ulei - de culoare bej-sur, culoare caracteristică peștelui sărat, în ulei, cu adaos de condimente sau garnitură, repartizată uniform; - Heringul/macroul de Atlantic, file, file-bucăți, rondele în umplutură de oțet și ulei, fileul de pește de culoare bej-sur, culoare caracteristică peștelui sărat, peștele cu gust ușor de oțet, cu adaos de ulei; Lichidul de umplere transparent, miros specific de pește - Heringul/macroul de Atlantic, file, file-bucăți, rondele în sos de muștar - de culoare bej-sur, culoare caracteristică peștelui sărat, 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; - Heringul/ macroul de Atlantic file, file-bucăți, rondele în sos de muștar și maioneză - de culoare bej-sur, culoare caracteristică peștelui sărat, în sos de culoarea galben deschisă, cu gust ușor de muștar; - Heringul/macrou de Atlantic file, file-bucăți, rondele în soluție de marinare - de culoare bej-sur, culoare caracteristică peștelui sărat, în soluție de marinare cu sau fără condimente, cu gust de produs marinat; - Gingirică în ulei – pește întreg pentru gingirica mărunță sau fără cap pentru gingirica măscată, cu sau fără condimente, cu gust caracteristic tipului dat de pește; - Somon sau lostriță în ulei – bucăți, sau file-bucăți de pește de culoarea roz spre oranj închis, cu gust specific peștilor din familia Salmonide. <i>Se admite:</i> - 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.
Mărimea porțiunilor de file	Fără a depăși înălțimea interioară a ambalajului. La aranjarea pe lățime - maximum 3 cm. mai jos. <i>Se admite:</i> - prezența până la 20% (din numărul total) de bucăți-fileu, 3 cm. minim din înălțimea ; -prezența până la 20% (din numărul total) de bucăți-file, maximum 3 cm. la aranjarea pe lățime.
Lungimea fileului	De aceeași mărime pe lungime.

Tabelul nr.5

Caracteristicile senzoriale și organoleptice ale peștelui sărat

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspectul la exterior	Suprafața pielii curată, întreagă, fără pete și aderențe, cu burta peștelui întreagă, fără rupturi. Pentru peștele slab sărat cu burta nesemnificativ slăbită, însă întreagă. Culoarea și forma caracteristică tipului de pește utilizat:

	- peștele mărunț sărat – pește întreg, fără deteriorări, cu culoarea de la sur deschis până la sur întunecat; - pește mășcat sărat - peștele întreg, fără deteriorări, cu culoarea de la sur deschis până la sur întunecat; - pește din familia somonului sărat – peștele sub formă de file cu pieliță și fără oase de culoarea de la roz pal spre oranj intens, file-bucăți cu sau fără piele de culoarea de la roz pal spre oranj intens, pentru unii pești din această familie de culoarea roz pal spre roșietică; - pește porționat sărat – peștele porționat în steic sau file-bucăți, cu sau fără piele, culoare de la alb până la roz deschis; - pește sărat cu condimente – pește întreg sau porționat, cu adaos de condimente, fără deteriorări, cu culoarea de la sur deschis până la sur întunecat; - pește în marinată – pește întreg sau fără cap, cu adaos de condimente, fără deteriorări, cu gust de la fin spre pronunțat specific marinatei utilizate.
Branhiile	Curate, la presare nu expun lichid sangvinolent
Ochii	Întregi, la nivelul orbitelor
Musculatura pe secțiune	Consistentă fină, succulentă, elastică. La peștele slab sărat se admit urme de sânge în jurul coloanei vertebrale viscerele bine individualizate, fără lichid în cavitatea abdominală
Miros și gust	Caracteristic de pește sărat și maturat, fără miros și gust străin (acru, rânțed, de mușgai, de mîl, de petrol, etc.).
Prezentare	Pește despicaț cu partea anterioară a coloanei vertebrale îndepărtată (aproximativ două treimi); Pește despicaț cu coloana vertebrală întreagă; Fileu este prezentat sub formă de fâșii de carne tăiate paralel cu osul central al peștelui cu îndepărtarea aripioarelor și oaselor principale; Este permisă prezentarea și sub alte forme cu condiția că este indicată pe etichetă.
Ordinea aranjării	Peștii medii și mășcați - cu partea superioară în sus, aranjați în caserolă din material polimer sau găleată din material polimer. Peștii mărunți - aleatoriu, ambalați în caserolă din material polimer sau găleată din material polimer. File de pește din categoria somonului - aranjat pe hârtie de pergament în cutie de carton cu pielea în jos sau aranjat în caserolă din material polimer. Pește mediu ambalat în vid câte o bucată - aranjat pe o parte în pungă din material polimer. Peștii mărunți ambalați în vid - aranjați în unul sau două rânduri. File-bucată de pește, pește porționat sărat în vid - aranjat cu pielița în jos, pe suport. Se admite utilizarea hârtiei absorbante fără clei pentru peștele file-bucată ambalat în vid pe suport, sau utilizarea suporturilor absorbante.

Tabelul nr.6

Caracteristici senzoriale și organoleptice ale peștelui afumat

Caracteristici	Caracteristica și norme admisibile		
	Pește afumat la cald	Pește afumat la rece	
		Calitatea I	Calitatea II
Aspectul exterior	Suprafața curată, uscată sau puțin umezită, la peștele cu usturoi – pe suprafață cu conținut de usturoi mărunțit și/sau mirodenii. Cu urme de îngălbenire, care nu sunt legate de oxidarea grăsimilor: Nesemnificativă pentru – rulade din Macrou, Sardina, Sardinele, Hering, Butter Fish, Peștelui Spadă și altor tipuri de pește.	Suprafața curată, uscată. Pentru peștele netranșat burta întreagă, tare.	
	<i>Se admite:</i> umflături a pielii; - prelingeri proteice-grase neînsemnate pe suprafața pielii; Arsuri ușoare; Urme de plasă, bare pe suprafața peștelui (fără urme de funingine); găuri rămase de la barele de afumare în regiunea capului sau codală a peștelui. La Stavride cu usturoi și/sau mirodenii, tranșată placă cu os, placă fără os, file - desprinderea cărnii la tăiere la unele specii de pești. Pentru rulade suprafața curată, uscată, cu conținut de usturoi, legume și/sau mirodenii. Pentru peștele afumat la cald congelat – suprafața curată și uscată, specifică unui produs congelat.	- pentru peștii cu solzii strâns fixați de piele se admite lipsa nesemnificativă a solzilor; - pentru peștii cu solzii slab fixați – lipsa solzilor nu se normează	- lipsa solzilor nu se normează
Deteriorări exterioare	Pește întreg, fără deteriorări externe <i>Se admit:</i> rupturi, tăieri și aderențe de piele;	Urme de plasă, bare de afumare, ace, cârlige pe suprafața peștelui, fără urme de funingine; Urme de sare cristalizată pe partea superioară a branhiilor, ochilor și lingă regiunea caudală; Un strat nesemnificativ de sare cristalizată pe suprafața peștelui; Prelingeri-proteice grase, nesemnificative pe suprafața pielii, suprafața ușor umezită pentru peștele netranșat; Pentru peștele întreg, burta întreagă, tare. Se admite burta ușor slăbită sau moale (fără crăpături) pentru Macrou, Stavrida sau Merluciu (Hec) netranșat;	
	deteriorarea burtei peștelui;	Pește întreg, fără deteriorări externe <i>Se admit:</i> Crăpături nesemnificative pentru speciile: Nototenia marmorată, Macrou, Halibut. Tăieturi, dezgolirea pielii, deteriorarea suprafeței branhiilor într-o unitate de ambalare (% , max):	

	leziuni ai capului pentru peștii unitari. La cpeciile Merlang, Capelin – abdomenul moale sau slăbit (nu mai mult de 10%, la număr). Nu mai mult de 3 deteriorări la un pește nu mai mult de: - 2% pește (la număr) pentru peștele din familia Gobinae; - 20 % pește (la număr) pentru capelin; - 10 % pește (la număr) – pentru restul tipurilor de pește, într-o unitate de ambalare de transport. - leziuni ale branhiilor.	10	15	Pentru peștii din familia Somonului, structura solzilor nu se normează.
Culoarea pielii	Uniformă, de la auriu deschis până la cafeniu <i>Se admite:</i> - Pete neînsemnate de culoare deschisă neafumate sau obținute în contact cu plasa de afumare.	Uniformă, de la auriu deschis până la auriu închis pentru peștii cu culoarea solzilor sură și mai întunecat până la cafeniu pentru peștii cu altă culoare a solzilor.	Pentru peștii din familia somonului culoarea de la auriu-deschis până la auriu închis sau cafeniu.	Pentru fileul de pește, de culoarea de la alb-gălbui spre auriu pe partea secțiunii de carne.
Consistența	De la succulentă până la densă. Carnea de pește poate fi ușor desprinsă de la coloana vertebrală. Pentru peștele afumat la cald congelat consistența se apreciază după decongelarea produsului.	De la succulentă densă la densă. Pentru peștii întregi - carnea de pește poate fi ușor desprinsă de la coloana vertebrală.		
Aspect în secțiune	În secțiune cu prezența organelor interne, icrelor sau lapților, cu coloana vertebrală întreagă pentru peștii întregi. Culoarea cărnii alb-gălbuie pentru peștii cu carnea albă, culoarea cărnii de la roz pal spre roz intens pentru peștii din familia somonului.			
Gust și miros	Plăcute, specifice peștelui sau produsului din pește afumat dat, fără semne de defect. Nu se admite miros de rânced. Pentru peștele și produsele din pește cu conținut de usturoi și/sau mirodenii gust și miros specific mirodeniilor	Plăcute, specifice peștelui afumat dat cu aromă de afumare		

	utilizate. Pentru peștele afumat la cald congelat – fără miros străin.	
--	---	--

Tabelul nr.7

Caracteristici senzoriale și organoleptice ale conservelor de pește în ulei

Caracteristici	Condiții admisibile	
	categoria superior	prima categorie
Gust	Specific pentru conserve de acest tip, fără gust străin	
		Poate persista un gust slab amărui
Miros	Plăcut, specific pentru conserve de acest tip, fără miros străin.	
		Poate fi prezent miros proeminent de afumat
Consistența: - pește - oase	Fraged, fin, puțin uscat (prima categorie); moi	
Aspect exterior: - pește	Carcasele sunt întregi, așezate regulat în recipient (cutii metalice sau din sticlă), fără deformări mecanice.	
- pielea	Deformări mecanice ale abdomenului, nu mai mult de 15% din pești	Deformări mecanice ale abdomenului, nu mai mult de 20% din pești;
	Pește întreg, fără deteriorări mecanice ale pielii, culoare uniformă, e la auriu deschis la auriu închis. Pot fi plasați în bănci individuale:	
- uleiul pentru umplere	Mici porțiuni de piele desprinse, la nu mai mult de 15% din pești	Mici porțiuni de piele desprinse, la nu mai mult de 20% din pești. Culoarea poate fi neuniformă, auriu deschis spre maro.
	Transparent, fără depuneri de proteine; Prezența nesemnificativă a particulelor de proteine în suspensie.	
		Se admit: mici depuneri
Caracteristici în funcție de porționare	Carcasă fără cap, îndepărtat cu o tăietură dreaptă sau oblică; cu branhiile și înotătoarea caudală îndepărtate sau tăiate; margini regulate.	
Lungimea carcasei, cm. - gingirică - hering	5 - 11 7 - 11 Uniformă, poate exista mici deviere în lungimea carcasei, nu mai mult de 2 cm.	
Raportul componentelor, %, min - Conținutul de pește - Conținutul de ulei	60,0 - 70,0 - 75 ,0 10,0 - 15,0	

- Conținutul de sediment în ulei, %, max.	9,0 – 10,0 - 15,0
---	-------------------

Tabelul nr.8

Caracteristici senzoriale si organoleptice ale conservelor de pește in sos de tomate

Caracteristici		Condiții admisibile
Aspectul cutiilor	exterior	Ermetic închise, nebombate, nedeformate, nelovite, neruginite si fără lipituri suplimentare sau aglomerări de aliaj lipit
	interior	Fără pete negre de sulfură de fier. Se admit pete albastrii-violacee de sulfura de staniu. In cazul cutiilor lăcuite, lacul trebuie sa fie continuu si aderent. Inelul de etanșare bine fixat pe toată circumferința lui in șanțul capacului
Aspectul si consistența cărnii		Bucăți întregi, cat mai egale, fără capete, solzi, aripioare, viscere, cheaguri de sânge. Carnea compacta, succulenta, la scoaterea din cutie nu se sfărâma. Nu se admite carne puternic prăjită
Bucăți/cutie		Intre 4 si 8 bucăți, in funcție de gramajul cutiei
Așezarea peștelui in cutie		Regulată, bucățile de pește aranjate cu secțiunea spre capacul recipientului
Masa peștelui față de masa netă, % - pește, % - sos de roșii și legume;%		70,0 - 80,0 - 90 ,0 30,0 - 20,0 - 10,0
Miros și gust		Plăcut, specific peștelui prăjit, fiert în saramură sau aburit, sosului de tomate, cepei si condimentelor, fără gust si miros străin
Consistența peștelui		Suculentă, densă, se admite puțin uscățivă
Starea sosului de roșii		Sosul de roșii omogen. De la oranj-roșu, până la cafeniu

Tabelul nr.9

Caracteristici senzoriale și organoleptice ale caviarului

Obiectul examinării	calitate superioară	Calitate I	Calitatea II
---------------------	---------------------	------------	--------------

Icre negre	Provin din aceeași specie și din același exemplar (cu excepția caviarului sterlet). Icrele trebuie să fie curate, bine scurse de saramură, cu boabele întregi, fără țesuturi conjunctive sau coaguli sangvini, fără boabe crăpate sau cu membrana încrețită. Consistența boabelor elastică, mirosul și gustul trebuie să fie specific, fără gusturi și mirosuri străine sau modificate (de fermentat, de acid, de putrid, amar, ranced, metalic, de săpun).	Provin din aceeași specie și din același exemplar (cu excepția caviarului sterlet). Icrele trebuie să fie curate, bine scurse de saramură, cu boabele întregi, fără țesuturi conjunctive sau coaguli sangvini, fără boabe crăpate sau cu membrana încrețită. Culoarea trebuie să fie uniformă, specifică, mirosul și gustul trebuie să fie specifice, fără gusturi și mirosuri străine sau modificate (de fermentat, de acid, de putrid, amar, ranced, metalic, de săpun).	Provin de la o singură specie, dar de la indivizi diferiți, se admite prezența a max. 10 % boabe crăpate sau cu membrana încrețită și cu rare porțiuni conjunctive sau resturi de membrane din ovar. Culoarea neuni-formă, mirosul și gustul slab, înțepă-tor ușor amărui sau de sărat.
Icrele de Manciuaria (icre roșii)	-	icrele provin de la o singură specie și de la un singur exemplar, boabele sunt individualizate, fără resturi conjunctive sau coaguli de sânge, cu o substanță de legătură de culoare portocalie, mirosul și gustul trebuie să fie specific, fără gusturi și mirosuri anormale sau modificate (de fermentat, de acid, de putred, amar, ranced, metalic, săpunos)	include icre obținute de la mai mulți indivizi, boabele sunt individualizate, fără resturi conjunctive sau coaguli de sânge, cu o substanță de legătură de culoare portocalie, mirosul și gustul trebuie să fie specifice, fără gust și mirosuri străine sau modificate, se admite un gust puțin amărui sau iute (ușor înțepător)

Tabelul nr.10

Caracteristici senzoriale, organoleptice și fizico-chimice ale icrelor de apă dulce

Caracteristica	Icre de crap	Icre de știucă	Icre tarama (caras, cod, hering, plătică)
Aspect-culoare	Roșu-cărmiziu	Roșu cafeniu Galben roșcat Galben auriu	Roz-roșcat Gălbui
Consistență	Nu se admite prezenta pielitelor, solzilor, cheagurilor Boabe cu consistență elastică		Masa compactă; se admit boabe ușor uscate la suprafața masei de icre
Miros și gust	Normal, specific fiecărui sortiment de icre sărate, fără mirosuri sau gusturi străine		
Umiditate, % maxim.	60	60	56
Clorură de sodiu, %	8-12	8-12	10-14

Aciditate mg KOH /g, maxim	4	4	4
Amoniac, mg/100 g icre	35	35	65

*Anexa nr. 2
la Cerințele de calitate pentru pește
și produsele din pește
Tabelul nr.1*

Caracteristici fizico-chimice ale semiconservelor

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Conținutul de sare alimentară, %	3-8
Indice de aciditate, %: - în marinate (ulei/acid acetic, acid citric, acid malic) - în diverse sosuri, %: - în sos de tomate; maioneză; muștar; muștar-maioneză	0,5 - 0,7 0,4 -0,6 0,5- 1,0
Conținutul componentelor în semiconserve, %: - pește, minim; - lichid de umplere sau sos, maxum; - garnitură, maxim.	65,0 – 95,0 25,0 – 5,0 5,0
Prezența corpurilor străine	nu se admite

Tabelul nr.2

Caracteristici fizico-chimice ale peștelui sărat

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Conținutul de sare alimentară, %: - Pește slab sărat - Pește sărat: - Pește intens sărat - Pește în marinată - Pește din familia Somonului: <i>somon de Marea Caspică;</i> <i>somon din Marea Baltică, de</i> <i>apă dulce, păstrăv de râu;</i> <i>somon de Atlantic</i>	6,0-8,0 8,0-14,0 14,0-20,0 6,0-10,0 2,0-5,0 3,0-7,0 4,0-8,0

Indice de aciditate, %: - pește marinat	0,6 – 1,0
Prezența corpurilor străine	nu se admite
Conținutul de marinată sau lichid de umplere, % max.	3,0
Conținutul de condimente, % max.	1,0
Conținutul de grăsime, %: - cu conținut mic de grăsime (Cambulă, Caras, Mintai, Nalim, biban, Saida, Tresca, Hec, Știucă, Nevaga); - cu conținut mediu de grăsime (Lostriță, Carp, Cheta, Gingirică, Somn, Stavrida, Ton); - pește gras (somon, sturion, halibut, saira, sardina, sturion stelat, hering gras și sering ivasi, macrou); - pește foarte gras (pește alb, anghilă).	până la 4,0 4,0-8,0 8,0-26,0 până la 33,0

Tabelul nr.3

Caracteristici fizico-chimice ale peștelui afumat

Caracteristici	Condiții admisibile	
	Pește afumat la cald	Pește afumat la rece
Conținutul de sare alimentară, %: - somon; - pentru stavrida de ocean (placă cu os, placă fără os, file); - pentru restul tipurilor de pește.	- 2,5-4,0 1,5-3,0	 5,0-8,0
Cantitatea de umplutură pentru rulade, %, min.	2,0	

Cantitatea de umiditate, %: - somon; - alți pești din familia somonului; - rutilus caspicus; - halibut; - macrou de curile; - ballerus sapa, mullus, roșioară, plătică, morunaș, crap, mreană, obleț mare, sabița, văduviță, macrou de marea neagră; - anarhichas, avat, biban de mare, cod negru, schizothnorax, peștii mistreți, butter-fish, crap, crap argintiu, caras; - cod de atlantic, stavrida; - somn; - anarhicas; - alți pește de apă dulce; - pește mărunț; - pion roșu, max.; - alți pești de ocean; - sardina de atlantic, de maroc, de mexic, max.; - sardinops, sardinella, max.;		52,0 - 60,0
		42,0 - 58,0
		42,0 - 53,0
		40,0 - 58,0
		36,0 - 55,0
		42,0 - 55,0
		45,0 - 58,0
		52,0 - 58,0
		55,0 - 64,0
		45,0 - 65,0
		42,0 - 52,0
		45,0 - 60,0
		66,0
Conținutul de grăsime, %: - cu conținut mic de grăsime (Cambulă, Caras, Mintai, Nalim, Biban, Saida, Tresca, Hec, Știucă, Nevaga); - cu conținut mediu de grăsime (Loștriță, Carp, Cheta, Gingirică, Somn, Stavrida, Ton); - pește gras (Somon, Sturion, Halibut, Saira, Sardina, Sturion Stelat, Hering gras și Hering ivasi, Macrou); - pește foarte gras (Pește alb, Anghilă).		45,0 - 60,0
		62,0
		60,0
		până la 3,0 %
		3,0 - 8,0 %
		8,0 - 20,0 %
		până la 33,0 %

Tabelul nr.4

Caracteristici fizico-chimice ale conservelor

Tipul conservei	Condiții admisibile		
	Conținutul de sare, %	Indice de aciditate % max	Conținutul de substanță uscată %, minim
Conserve de pește în ulei picant sau aromatizat	1,5 - 2,5	0,2 - 0,5	20,0 - 30,0
Conserve de pește afumat în ulei	2,0 - 3,0	0,2 - 0,5	25,0 - 30,0
Conserve de pește cu legume	1,0 - 2,0	0,2 - 0,4	30,0 - 35,0
Conserve de pește în sos de tomate	1,2 - 2,2	0,2 - 0,5	25,0 - 30,0
Conserve în ulei cu adaos de usturoi și sos de muștar	1,2	0,2 - 0,5	20,0 - 30,0

Tabelul nr.5

Caracteristici fizico-chimici ale a uleiului din pește

Denumirea	Indice de aciditate mg KOH/g	Valoarea azotului µg/ml	Valoarea peroxidului mEq oxigen activ/kg	Valoarea anizidinei µg/ml	Valoarea totală de oxidare (ToTox) ²
Uleiuri de pește, uleiuri de ficat de pește, uleiuri de pește concentrate și esteri etilici ai uleiurilor de pește concentrate	≤ 45	≤ 5	≤ 5	≤ 20	≤ 26

Anexa nr. 3
la Cerințele de calitate pentru pește
și produsele din pește

LISTA
materiei prime și a ingredientelor alimentare
pentru fabricarea produselor din pește

1. Lista materiei prime și ingredientelor pentru semiconserve din pește**Materie primă:**

- pește refrigerat;
- pește congelat

Ingrediente:

- sare de uz alimentar;
- uleiuri vegetale comestibile;
- legume și fructe deshidratate;
- măsline conservate sau olive;
- ciuperci conservate;
- usturoi praf, fulgi sau granulat;
- mirodenii uscate: ghimbir; ienibahar; piper negru; nucșoară; cuișoare; cardamon; ardei roșu măcinat; coriandru; chimen; curcuma și alte amestecuri și alte ierburi condimentare;
- de mirodenii uscate fără aditivi alimentari;
- extracte de condimente fără aditivi;
- maioneza;
- uleiuri eterice;
- oțeturi;

- apă potabilă;
- aditivi alimentari, aprobați prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013, aprobați pentru utilizare în conformitate cu prevederile Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari aprobat prin Hotărârea de Guvern nr. 229/2013.

2. Lista materiei prime și ingredientelor pentru peștele sărat

Materie primă:

- pește viu din acvacultură;
- pește refrigerat;
- pește congelat.

Ingrediente:

- sare alimentară;
- zahăr-tos;
- uleiuri vegetale comestibile;
- oțet de masă, de vin, de mere;
- ghimbir măcinat; piper negru; nucșoară; cuișoare; cardamon; ardei iute roșu măcinat; coriandru; chimen; curcuma; usturoi uscat praf; scorțișoară; piper mirositor; cimbru; cimbrisor; estragon; șofran; oregano; salvie; rozmarin; mentă; majoran;
- amestecuri de mirodenii uscate fără aditivi alimentari;
- extracte de condimente fără aditivi alimentari;
- uleiuri eterice;
- benzoat de sodiu (E211);
- acid sorbic (E200);
- glutamat monosodic (E621);
- acid citric (E330);
- amestecuri complexe de aditivi alimentari, aprobați pentru utilizare în conformitate cu prevederile Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari aprobat prin Hotărârea de Guvern nr. 229/2013.

3. Lista materiei prime și ingredientelor pentru peștele afumat

Materie primă:

- pește viu din acvacultură;
- pește refrigerat;
- pește congelat.

Ingrediente:

- sare de uz alimentar;
- legume și fructe deshidratate;
- măsline conservate sau olive;
- ciuperci conservate (șampinioni și păstrăvi);
- ghimbir măcinat; ienibahar; piper negru; nucșoară; cuișoare; cardamon; ardei roșu măcinat; coriandru; chimen; curcuma; scorțișoară; piper mirositor; cimbru; cimbrisor; estragon; șofran; oregano; salvie; rozmarin; mentă; majoran;
- usturoi uscat praf;
- zahăr-tos;
- uleiuri vegetale comestibile ;
- oțet de masă, de vin, de mere;
- uleiuri eterice;
- apă potabilă;
- benzoat de sodiu (E211), acid benzoic (E210);
- acid sorbic (E202), acid sorbic (E200).

4. Lista materiei prime și ingredientelor pentru conserve

Materie primă:

- pește refrigerat;
- pește congelat.

Ingrediente:

- sare de uz alimentar;
- ghimbir măcinat; ienibahar; piper negru; nușoară; cuișoare; cardamon; ardei roșu măcinat; coriandru; chimen; curcuma; scorțișoară; piper mirositor; cimbru; cimbrisor; estragon; șofran; oregano; salvie; rozmarin; mentă; majoran;
- legume (roșii, ceapă și alte ingrediente);
- usturoi uscat praf;
- zahăr-tos;
- uleiuri vegetale comestibile;
- apă potabilă;
- benzoat de sodiu (E211), acid benzoic (E210);
- sorbat de potasiu (E202), acid sorbic (E200).