

*Proiect***GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA****HOTĂRÎRE**

nr. \_\_ din \_\_\_\_\_ 2008

**Cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Crustacee, moluște și alte nevertebrate acvatice preparate sau conservate”**

În conformitate cu Legea nr. 420-XVI din 22 decembrie 2006 privind activitatea de reglementare tehnică (Monitorul Oficial al Republicii Moldova 2007, nr. 36-38, art. 141) cu modificările și completările ulterioare, Legea nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr. 083, art. 431)

Guvernul **HOTĂRĂȘTE**:

1. Se aprobă Reglementarea tehnică, conform anexei
2. Din Nomenclatorul produselor din domeniul reglementat, supuse certificării obligatorii, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 1469 din 30 decembrie 2004 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova nr. 1-4 din 07 ianuarie 2005) se exclude poziția tarifară cu numărul de ordine 22.
3. Controlul asupra exercitării prezentei Hotărîri se pune în sarcina Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare.
4. Prezenta Hotărîre intră în vigoare după 3 luni din momentul publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

**PRIM-MINISTRU****Zinaida GRECEANÎ****Contrasemnează:****Vice-prim-ministru,  
ministrul economiei și  
comerțului****Igor Dodon****Ministrul agriculturii și  
industriei alimentare****Anatolie Gorodenco****Ministerul sănătății****Larisa Catrinici**

Aprobată prin  
Hotărîrea Guvernului  
Nr. \_\_\_\_ din \_\_\_\_\_

## **Reglementarea tehnică „Crustacee, moluște și alte nevertebrate acvatice preparate sau conservate”**

Reglementarea tehnică „Crustacee, moluște și alte nevertebrate acvatice preparate sau conservate” creează cadrul necesar aplicării următoarelor documente ale Comisiei Codex Alimentarius: codex stan 95–1981, rev. 2-2004 privind homarii rapid congelați; codex stan 90–1981, rev. 1-1995 privind carnea de crab conservată; codex stan 92–1981, rev. 1–1995 privind crevetele rapid congelate; codex stan 37–1981, rev. 1–1995 privind crevetele conservate; codex stan 191–1995 privind calmari rapid congelați destinați consumului uman direct; CAC/RCP 18-1978 privind igiena moluștelor; CAC/RCP 28-1983 privind crabii

### **I. Domeniul de aplicare**

1. Reglementarea tehnică „Crustacee, moluște și alte nevertebrate acvatice preparate sau conservate” (în continuare - Reglementare) stabilește cerințe esențiale de calitate, păstrare, transportare, prezentare și etichetare a crustaceelor, moluștelor și altor nevertebrate acvatice preparate sau conservate (în continuare - Produse), după cum sînt prezentate în tabelul nr.1.

*Tabelul nr. 1*

Poziție tarifară din Nomenclatorul Mărfurilor al Republicii Moldova	Denumirea produselor
1605	Crustacee, moluște și alte nevertebrate acvatice, preparate sau conservate

2. Prevederile prezentei Reglementări se aplică homarilor din familiile *Nephropidae* (speciile din genul *Homarus*, *Nephrops norvegicus*), *Palinuridae*, *Schyllaridae*, *Galatheidae* (*Cervimunida johni*, *Pleurocondes monodon* și *Pleuroncondes planipes*).

3. Crevetele rapid congelate se referă la produsele obținute din speciile familiilor *Penaeidae*, *Pandalidae*, *Crangonidae*, *Palaemonidae*.

Crevetele conservate se prepară din una sau mai multe specii din familia *Penaeidae*, *Pandalidae*, *Crangonidae* și *Palaemonidae*, ce trebuie să aibă capetele-abdomen, carapacea și antenele înlăturate.

Carnea conservată de crab trebuie să fie preparată din speciile comestibile a subordinului *Branchyura* a ordinului *Decapoda* și toate speciile familiei *Lithodidae*.

4. Prevederile prezentei Reglementări ce se referă la carnea de crab conservată nu se referă la produsele finite în care carnea de crab constituie mai puțin de 50% din conținutul total.

## **II. Cerințe generale**

5. Produsele pot fi plasate pe piață și destinate consumului uman doar dacă sînt conforme cerințelor prescrise în prezenta Reglementare.

6. Conformitatea Produselor se asigură de către producător, importator.

7. Proiectarea și construcția instalațiilor de procesare a Produselor destinate consumului uman trebuie să asigure ca ariile unde acestea sînt manipulate, prelucrate și păstrate să fie folosite doar în acest scop.

8. Toate suprafețele de lucru și containerele, tavele, rezervoarele sau alte echipamente folosite la procesarea și păstrarea Produselor trebuie să fie netede, fără fisuri, impermeabile, dintr-un material ne toxic, rezistent la coroziune și să prevină pătrunderea umezelii sau să fie acoperite cu o vopsea ne toxică sau un alt înveliș neted, ușor de curățat și care previne riscurile de contaminare.

9. Camerele de răcire trebuie să fie înzestrate cu termometre și trebuie să facă posibil controlul automat al temperaturii și trebuie menținute în condiții igienice.

10. Echipamentul utilizat la pasteurizarea Produselor trebuie să fie înzestrat cu dispozitive de înregistrare și de control a temperaturii.

11. Termometrele sau alte dispozitive de măsurare a temperaturii trebuie să fie ușor de citit cu o exactitate de 2°C.

12. Toate etapele procesului de producție și ambalare, trebuie să fie executate în condiții care previn o posibilă contaminare, deteriorare sau dezvoltare a agenților patogeni care pot provoca alterarea Produsului.

13. Toate deșeurile care rezultă din operațiunile de procesare trebuie să fie îndepărtate, astfel încît să nu fie folosite la prepararea produselor destinate consumului uman și să nu provoace contaminarea produselor și a apei.

14. Trebuie să se excludă pătrunderea animalelor, păsărilor, insectelor în zonele de recepționare, manipulare, prelucrare și păstrare a Produselor.

15. Conformitatea cu prevederile prezentei Reglementări poate fi asigurată prin utilizarea standardelor conexe.

### III. Cerințe esențiale

16. Producătorii trebuie să verifice regulat parametrii microbiologici ai Produselor, care trebuie să corespundă cu normele stabilite de organul central de specialitate în domeniul sănătății.

17. În timpul producerii și înainte de a fi plasate pe piață pentru consum uman Produsele trebuie să fie supuse unui control vizual cu scopul detectării paraziților. Produsele cu paraziți vizibili nu trebuie plasați pe piață pentru consum uman.

18. Nu se admite reutilizarea sării de bucătărie și a apei utilizate pentru prelucrarea, curățarea materiilor prime și/sau Produselor.

19. Nu se admite adăugarea excesivă de apă în Produsul finit pentru a nu reduce din gustul și calitatea acestuia.

20. Gheața folosită în procesul de prelucrare a Produselor trebuie să fie obținută din apă potabilă.

21. Conservele și semiconservele trebuie să conțină cel puțin 50% din masa netă de materie primă.

22. Doar Produsele de calitate trebuie să fie acceptate pentru procesare.

23. Produsele descompuse, moarte, muribunde, cu carapacele crăpate sau desfăcute și/sau infectate nu trebuie să fie folosite pentru fabricarea produselor destinate consumului uman.

24. Pentru pregătirea produselor alimentare din produs brut se folosesc părțile comestibile, cum ar fi, la scoici – mușchiul contactor și cochiliile, la midii – tot corpul sau numai mușchiul împreună cu piciorul și cochiliile, la stridii - mușchiul contactor și cochiliile.

25. Produsele trebuie să fie bine spălate de noroi înainte de procesare. Îndepărtarea carapacei și spălarea cărnii trebuie să fie făcută în condiții igienice.

26. Toate măruntaiele și branhiile trebuie înlăturate înainte de preparare, iar cavitatea se spală intens cu apă curgătoare.

27. Produsele rapid congelate trebuie să fie procesate și ambalate astfel încât să minimizeze deshidratarea și oxidarea.

28. Nu se admite tratarea cu aditivi alimentari a calmarilor neprelucrați, rapid congelați și destinați direct consumului uman.

29. Conservele de crevete trebuie să fie preparate din crevete întregi de calitate admisibilă, care corespund prezentei Reglementări pentru comercializare în stare proaspătă consumatorilor.

30. Carnea conservată de crab trebuie să fie preparată din carnea extrasă din piciorușe, clești și/sau corpuri fără carapace ale crabilor.

31. Produsele destinate prelucrării prin șoc termic trebuie să fie întregi și lipsite de substanțe organice aderente.

32. Prepararea produselor de crustacee și moluște trebuie să fie urmată de răcire rapidă. Apa utilizată în acest scop trebuie să fie potabilă sau apă marină pură (apă marină care nu conține microorganisme, substanțe nocive sau plancton toxic în cantități, care pot influența direct sau indirect securitatea produselor alimentare). Dacă nu se aplică nici o altă metodă de conservare, refrigerarea trebuie să aibă loc pînă cînd temperatura se apropie de cea a topirii gheții (0°C).

33. După răcirea Produselor toate proteinele coagulate trebuie îndepărtate.

34. Cota parte a umezelii în producția sublimată (producția fabricată sau semifabricată prin deshidratare în vid, la temperaturi scăzute; în mediu acvatic ce are proprietatea de a crește în volum de mai multe ori) nu trebuie să depășească 8%.

35. Carnea și secțiunile de crab destinate comercializării în stare proaspătă trebuie congelate și menținute la temperatura de topire a gheții (0°C).

36. Crabii gata preparați trebuie păstrați înghețați înainte de distribuție sau o viitoare prelucrare.

37. Condiții de păstrare pentru produsele din crustacee, moluște și alte nevertebrate acvatice:

- 1) Produsele refrigerate, necondiționate (neambalate) trebuie păstrate și/sau plasate sub 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;
- 3) crustaceele fierte se refrigerază imediat la temperatura de la minus 1°C pînă la plus 2°C ori se congelează.

38. Homarii după oricare proces de preparare trebuie să fie supuși unui proces de congelare rapidă. Procesul de congelare trebuie să fie efectuat astfel încît temperatura de cristalizare maximă trebuie să fie atinsă rapid. Procesul de

congelare rapidă nu trebuie considerat complet pînă cînd produsul nu a atins temperatura interiorul țesutului muscular de minus 18°C sau mai joasă.

39. Decongelarea produselor trebuie efectuată în condiții igienice, evitînd contaminarea și trebuie prevăzut un sistem eficace de scurgere a gheții topite.

40. Produsele finite trebuie să fie lipsite de defecte la momentul ambalării în ambalaje ermetice care trebuie să mențină sterilitatea industrială.

41. Produsele finite nu trebuie să conțină impurități improprii, microorganisme, inclusiv patogene, și/sau substanțe de altă origine capabile să se dezvolte la temperaturile de păstrare, transportare și comercializare, precum și toxinele acestora, și substanțe toxice provenite din microorganisme și/sau contaminanți chimici într-o cantitate ce ar prezenta un risc sau pericol pentru sănătatea consumatorilor.

42. Nu se admite prezența materiilor străine în produsele finite.

43. Ambalarea trebuie să fie efectuată în condiții în care nu poluează Produsele și corespund normelor sanitar-igienice.

44. Oricare probă prelevată pentru încercări se consideră defectuoasă dacă posedă următoarele însușiri:

1) deshidratare profundă - mai mult de 10 % din masa crustaceelor, moluștilor și prelevată pentru probă de control sau mai mult de 10 % din suprafața lotului prezintă o pierdere excesivă de apă observată prin schimbarea culorii suprafeței în alb sau galben, ce acoperă carnea și pătrunde din partea de jos a suprafeței și nu poate fi ușor curățată nici cu un obiect ascuțit fără a afecta aspectul exterior al Produsului;

2) impurități improprii - prezența oricăror substanțe străine, care nu sunt derivatele Produselor, ușor se recunosc fără utilizarea utilajului optic sau sînt prezente în cantități, ce pot fi determinate cu ajutorul oricarui instrument de mărire a imaginii și indică încălcarea regulilor sanitare și normelor de producție;

3) proba prelevată pentru control conține cristale de săruri de fosfor, amoniu și magneziu, strivite, fiecare cu o lungime de pînă la 5 mm;

4) miros și gust străin - de putrefacție și/sau descompunere;

5) defecte de culoare sau decolorare – o înnegrire diversă a mai mult de 10% din suprafața carapaciei crustaceelor, ce poate fi un Produs întreg sau o altă bucată individuală, precum și colorare clară neagră, cafenie, verde sau galbenă singure sau în combinație, acoperind mai mult de 10 % din masă declarată:

a) la crevete în conserve - înnegrire diversă pe mai mult de 10 % din suprafața crevetelor și mai mult de 15 % din numărul crevetelor în probă prelevată pentru control;

b) la crevetele rapid congelate – înnegrire diversă sau o decolorare verde sau galbenă pe o suprafață mai mare de 10% a fiecărei crevete ce afectează mai mult de 25% a întregii unități prelevate pentru probă.

- c) pentru crabi în conserve - se observă o colorare diferită, indicând starea de descompunere sau putrefacție, sau pete albastre, cafenii, negre, ce constituie mai mult de 5 % din greutatea conținutului scurs, sau zone înnegrite de compuși de sulf, constituind mai mult de 5 % din greutatea conținutului scurs;
- d) pentru homari rapid congelați – o înnegrire diversă a mai mult de 10% a suprafeței carapacei sau în cazul cărnii din regiunea abdomenului – carnea prezintă decolorări negre, brune, verzi sau galbene a mai mult de 10% din greutatea menționată.

45. Lotul de Produse este recunoscut conform prezentei Reglementări dacă:

- 1) probele prelevate pentru control corespund denumirii, cantității sau masei indicate;
- 2) masa netă medie a probelor nu este mai mică decât masa declarată;
- 3) mărimea indicată a produselor verificate nu este mai mică de cea declarată;
- 4) sînt respectate prevederile prezentei Reglementări.

46. Examinarea fizică și senzorială a conservelor de crevete trebuie să fie determinate conform următoarelor proceduri:

- 1) se cîntărește containerul/lotul de probă nedeschis;
- 2) se deschide containerul/lotul de probă și se îndepărtează conținutul;
- 3) se cîntărește containerul gol (inclusiv și capacul) după îndepărtarea restul lichidului și a cărnii aderente;
- 4) de scăzut greutatea containerului gol din greutatea containerului nedeschis;
- 5) rezultatul reieșit va fi greutatea netă.

47. Determinarea greutății stoarse în probele de control trebuie să respecte următoarele proceduri:

- 1) se menține containerul la temperatura între 20°C și 30°C pentru minimum 12 ore înaintea examinării;
- 2) se deschide, se răstoarnă și se scutură containerul pentru a distribui conținutul pe o sită circulară cîntărită anterior acestei proceduri, care are orificii pătrate de 2,8 mm x 2,8 mm;
- 3) sita se înclină la un unghi de aproximativ 17-20° și se lasă crevetele să se scurgă timp de două minute, apoi produsul se toarnă în sită;
- 4) se cîntărește sita ce conține crevetele stoarse;
- 5) greutatea crevetelor stoarse este calculată din extragerea greutății sitei din greutatea produsului stors.

48. Determinarea mărimii crevetelor, exprimată prin numărul crevetelor per 100 g de crevete stoarse, se efectuează conform următoarei formule:

$$\frac{\text{numarul crevetelor intregi in unitati}}{\text{greutatea stoarsa a unitatii}} \times 100 = \text{numarul crevetelor / 100g}$$

49. Examinarea calmarilor înghețați pentru a depista prezența profundei deshidratări prin măsurarea suprafețelor ce pot fi îndepărtate cu un cuțit sau alt

instrument ascuțit are lor prin măsurarea suprafeței totale prelevate pentru probă și se determină procentajul afectat prin următoarea formulă:

$$\frac{\text{suprafata afectata}}{\text{suprafata totala}} \times 100\% = \% \text{ suprafata afectata de deshidratare profunda}$$

50. Determinarea greutateții nete a Produselor glazurate de genul *Homarus* se efectuează după cum urmează.

- 1) conținutul ambalajului de probă este plasat sub un jet de apă pînă se topește pojghița de gheață, se șterge de apă și se cîntărește produsul;
- 2) proba prelevată ce a fost cîntărită se cufundă într-o baie de apă pînă gheața se topește, fapt care se poate simți cu mîna. Imediat ce suprafața devine aspră, proba încă nedezghețată complet se scoate din baia de apă și se șterge cu un prosop de hîrtie înainte de a estima a doua oară greutatea probei.
- 3) imediat ce proba este dezghețată complet, produsul se plasează într-un vas cu apă de temperatura 27°C cu o greutate de 8 ori mai mare decît greutatea produsului supus examinării. Produsul se lasă în apă pînă gheața se topește complet;
- 4) se cîntărește o sită uscată și curată cu fire din țesătură cu orificiile pătrate de 2,8 mm;
- 5) dacă greutatea conținutului total al probei este de 500 g sau mai puțin, se utilizează o sită cu diametrul de 20 cm;
- 6) dacă greutatea conținutului total al probei depășește 500 g se utilizează o sită cu diametrul de 30 cm;
- 7) cînd gheața s-a topi complet și homarii se separă ușor, aceștia se răstoarnă în sita cîntărită preventiv. Sita se înclină la aproximativ 20° și se scutură pentru aproximativ 2 minute;
- 8) se cîntărește sita împreună cu conținutul homarilor. Se scade masa sitei din masa totală;
- 9) rezultatul se consideră a fi greutatea netă a Produsului.

51. Determinarea greutateții nete a crevetelor glazurate se realizează conform procedurilor stipulate pentru determinarea greutateții nete a produselor glazurate de genul *Homarus* cu următoarea specificație. Conținutul ambalajului de probă trebuie să fie plasat inițial sub un jet de apă care curge circa 25 litri per minută.

52. În cazul în care nu se poate face o apreciere sigură a calității mirosului homarilor dezghețați sau crevetelor, se prelevă o probă de 100 - 200 g de produs și se pregătește la abur, fierbe etc.

În rezultat se determină prezența sau absența mirosului și /sau gustului străin.

53. Lotul de Produse este recunoscut conform prezentei Reglementări dacă:

- 1) probele prelevate pentru control corespund denumirii, cantității sau masei indicate;
- 2) masa netă medie a loturilor de control nu este mai mică decît masa declarată;
- 3) mărimea indicată a Produselor verificate nu este mai mică de cea declarată;
- 4) sînt respectate prevederile prezentei Reglementări.

#### **IV. Cerințe igienice**

54. Clădirea, echipamentul, uneltele și alte instalații trebuie să fie curate și întreținute în condiții igienice.

55. Operațiunile preliminare conservării cum sînt sortarea, măcelarea, prepararea, răcirea, curățarea, spălarea, decorticarea și îndepărtarea cochiliei trebuie să fie făcute în condiții de igienă perfectă pentru a evita alterarea și /sau contaminarea produsului.

56. După curățare Produsele preparate trebuie imediat să fie refrigerate sau păstrate la rece la temperatura care exclude dezvoltarea organismelor patogene în încăperi adecvate.

57. Fabricarea Produselor comestibile și operarea cu acestea trebuie să fie efectuată separat de ariile unde se păstrează materialele ne comestibile.

58. Apa disponibilă în acele părți ale clădirii unde sînt recepționate, procesate, ambalate și depozitate Produsele trebuie să fie potabilă sau apă marină pură și furnizată la o presiune de 1,4 kg/cm<sup>2</sup>.

59. Trebuie să se evite impuritățile, cum ar fi cenușa, petele de vopsea, bucățile de lemn sau rumegușul, paie și rugină, ce pot fi transmise prin gheață Produsului finit.

60. Toate containerele și echipamentele folosite pentru deșeuri și materii contaminate nu trebuie curățate în aceeași zonă cu echipamentele utilizate pentru produsele comestibile.

#### **V. Cerințe de comercializare**

61. Produsele conservate din crevete trebuie să fie prezentate după cum urmează:

- 1) crevete curățate - curățate, capetele înlăturate, fără înlăturarea organelor din partea dorsală;
- 2) curățate fără vene – crevetele curățate cu partea dorsală deschisă și organele din partea dorsală curățate cel puțin până la următorul segment către sfîrșitul abdomenului. Conținutul crevetelor curățate sau fără vene trebuie să constituie până la 95% din conținutul total;
- 3) crevete sfărîmate – mai mult de 10% îl constituie bucățile din crevete curățate și mai mici de 1/4, cu sau fără venele curățate.

62. Se admite orice altă formă de prezentare, dacă sînt satisfăcute următoarele condiții:

- 1) nu posedă însușirile prevăzute în punctul 44;
- 2) respectă cerințele prezentei Reglementări;

3) informația referitoare la Produs, aplicată pe etichetă trebuie să fie completă, corectă și precisă pentru a nu duce în eroare consumatorul.

63. Crustaceele, moluștele și alte nevertebrate acvatice vii trebuie să posedă următoarele caracteristici organoleptice exterioare: organisme cu semne vitale. Valvele moluștelor *Bivalvia* sînt strîns închise sau întredeschise, dar la mică lovire se închid. Crabii, racii – membrele și cleștele se mișcă, fără năpîrlire, sănătoși. Echinodermele și moluștele reacționează la iritații externe. Carapacele, cochiliile nevertebratelor – întregi, solide, curate, nepoluate cu produse petroliere, nămol, nisip, alge, moluște mici, cu depuneri calcaroase.

64. Crustacee, moluște și alte nevertebrate acvatice proaspete trebuie să posedă următoarele caracteristici organoleptice exterioare: Crustaceele, moluștele și alte nevertebrate acvatice de interes industrial fără semne de vitalitate, fără prelucrare tehnologică. Se admite să fie refrigerate. Carapacele, cochiliile nevertebratelor – solide, curate, cu depuneri calcaroase

65. Crustacee, moluște și alte nevertebrate acvatice refrigerate trebuie să posedă următoarele caracteristici organoleptice:

1) caracteristici exterioare: carapacele, scoicile nevertebratelor – tari, cu depuneri calcaroase. Temperatura crustaceelor, moluștelor și altor nevertebrate de interes industrial în interiorul țesutului muscular – de la minus 1° C pînă la 5°C, presărate cu gheață sau amplasate în capacități cu mediul lichid refrigerat. Pot fi utilizate alte medii, care vor asigura integritatea producției;

2) prelucrarea - corola și orificiu anal la cucumarie trebuie să fie înlăturat în timpul prelucrării;

3) Consistența cărnii trebuie să fie densă.

66. Crustacee, moluște și alte nevertebrate acvatice congelate și fierte-congelate trebuie să posedă următoarele caracteristici organoleptice:

1) caracteristici exterioare:

a) crustaceele, moluștele și alte nevertebrate acvatice de interes industrial și produsele de prelucrare a lor, congelate în blocuri sau cîte una, acoperite cu pojghiță de gheață (glazurate) sau neglazurate, cu temperatura în interiorul țesutului muscular de maxim minus 18°C. Se permit impurități de nisip, depuneri calcaroase perle nu mai mult, %:

b) pentru fileul scoicilor de mare, cucumaria – 0,05;

c) pentru fileul de trîmbiță, carne de midii – 0,1;

d) pentru trepan – 0,05.

e) la crustacee coada trebuie să fie învelită în burtă.

f) la crustacee congelate și fierți-congelați – suprafața carapacelor trebuie să fie fără impurități petroliere, se admit depunerile calcaroase;

2) prelucrarea - corola și orificiu anal la cucumarie trebuie să fie înlăturat 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*).

67. Dimensiunea crevetelor conservate se menționează pe etichetă și se stabilește după numărul de crevete întregi (inclusiv bucățile mai mari decât  $\frac{1}{4}$  din crevetă) în 100g de crevete stoarse de umezeală:

- 1) foarte mari – maximum 13;
- 2) mari – 14 -19;
- 3) medii – 20 -34;
- 4) mici – 35- 65;
- 5) mărunte – mai mult de 65.

68. Se admite împachetarea în același ambalaj de crevete a crevetelor de diferite specii a aceluiași gen cu proprietăți senzoriale similare.

69. Nu se admite amestecarea crevetelor de diferite genuri în același ambalaj.

70. În același ambalaj trebuie să se împacheteze numai homari de aceeași specie.

71. Materialele pentru ambalaje trebuie să fie curate și depozitate în condiții igienice. Ambalarea trebuie efectuată în condiții care previn contaminarea Produsului.

72. Cutiile de conserve nu trebuie să posede defecte ce perturba ermeticitatea ambalajului.

73. Materialele de ambalare nu trebuie să transmită Produsului miros și/sau gust străin și trebuie să protejeze Produsul de depreciere și contaminare.

74. Calitatea Produselor trebuie verificată înainte de ambalare și închiderea containelor.

75. Loturile de Produse trebuie să fie marcate cu un semn de identificare, ce trebuie să fie menționat și în documentele de însoțire, pentru a permite retragerea Produselor defectuoase, dacă este necesar.

76. Produsele vii și produsele din crustacee, moluște și alte nevertebrate acvatice se etichetează conform Legii nr. 78 din 18 martie 2004 privind produsele alimentare și Hotărârii Guvernului nr. 996 din 20.08.2003 despre aprobarea Normelor privind etichetarea produselor alimentare și Normelor privind etichetarea produselor chimice de menaj, astfel încât consumatorul să fie informat deplin și corect.

77. Pe lângă prevederile punctului 76, etichetarea trebuie să includă:

- 1) pentru Produsele vii:
  - a) denumirea speciei;

- b) data pescuitului;
  - c) regiunea pescuitului;
  - d) condițiile și termenii de păstrare;
- 2) produse din crustacee, moluște și alte nevertebrate acvatice prelucrate:
- a) denumirea speciei;
  - b) lista ingredientelor;
  - c) data fabricării;
  - d) metoda preparării producției, de exemplu „fierte”;
  - e) condițiile și termenul de păstrare;
- 3) denumirea Produsului urmează a fi indicat în modul următor:
- a) „homar”, dacă acesta este reprezentantul speciei *Homarus*;
  - b) „langustă”, dacă este reprezentantul familiei *Palinuridae*;
  - c) „crustacee-decapodă”, dacă este reprezentantul familiei *Scyllaridae*;
  - d) „langustină”, dacă este reprezentantul speciei *Nephrops norvegicus*;
  - e) dacă Produsul este fabricat din reprezentanții speciilor *Cervimunida johni*, *Pleuroncondes monodon* și *Pleuroncondes planipes*, denumirea nu trebuie să deruteze consumatorul;
  - 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*.

78. Pe eticheta calmarilor și homarilor neprelucrați, rapid congelați destinați consumului uman direct trebuie să se menționeze că produsul trebuie să fie păstrat la temperatura de minus 18°C și mai joasă.

79. Metoda prezentării urmează a fi indicată pe etichetă cu corespunderea maximă a denumirii Produsului.

80. Când producția este preambalată în funcție de dimensiuni, pe etichete se indică mărimea, de exemplu „crevete mari”.

81. Dacă Produsul a fost congelat cu apă marină pură, acest fapt urmează a fi indicat pe etichetă.

82. Dacă Produsul a fost congelat, conținutul net menționat pe etichetă și /sau în documentele de însoțire urmează a nu include masa gheții.

83. Numai Produsele conservate de crab ce respectă prevederile prezentei Reglementări 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.

84. Fiecare lot de Produse trebuie să fie marcat cu denumirea și adresa agentului economic, ce pot fi înlocuite cu codul numeric unic (IDNO) atribuit de organul

înregistrării de stat, precedat de mențiunea „producător”, „ambalator și/sau expeditor sau o prescurtare echivalentă.

85. Transportarea Produselor trebuie efectuată în condiții igienice, ce să asigure pe toată perioada transportării păstrarea ne modificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecție împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de degradare și contaminare.

86. Transportarea moluștelor vii se efectuează în capacități speciale cu apă marină cu scurgere sau cu schimbarea ei la temperatura nu mai mare de 25°C.

87. Crustaceele, moluștele și altele nevertebrate acvatice refrigerate se transportă în lăzi în care se plasează în straturi. Fiecare strat se acoperă cu gheață mărunțită curată. Crustaceele, moluștele și altele nevertebrate acvatice refrigerate în grosul cărnii trebuie să aibă temperatură de cel mult plus 5°C.

88. La transportarea pe perioade îndelungate de timp, loturile de Produse trebuie răcite la o temperatură mai joasă de minus 10°C.

98. Vehiculele utilizate la transportarea Produselor înghețate trebuie să mențină temperatura Produselor aproape de cea din frigider și nu trebuie să depășească minus 18°C.

90. Depozitele trebuie să protejeze materialele de ambalaj de umezeală sau alte surse de contaminare.

91. Lăzile folosite la păstrarea conservelor în depozitele de refrigerare, trebuie să permită libera circulație a curenților de aer pentru a completa ciclul de răcire.

92. Nu se admite transportarea și păstrarea Produselor împreună cu produse nealimentare sau produse cu miros specific.

93. La diferite etape de operare cu lotul de Produse, la transportarea și păstrarea lui se exclude expunerea la temperaturi extreme sau la variații mari de temperatură.

94. Produsele de crabi trebuie păstrate la temperatură de minus 30°C. Păstrarea Produselor de crabi nu este recomandată pentru mai mult de 6 luni.