



**HOTĂRÎRE**  
**cu privire la aprobarea Reglementării tehnice**  
**“Crustacee, moluște și alte nevertebrate acvatice”**

**nr. 203 din 11.03.2009**

*Monitorul Oficial nr.57-58/253 din 20.03.2009*

\* \* \*

**Abrogat: 19.12.2024**

Hotărârea Guvernului nr.554 din 30.07.2024

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.83-87, art.431), [Legea nr.105-XV din 13 martie 2003](#) privind protecția consumatorilor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr.126-131, art.507), cu modificările și completările ulterioare, și [Hotărîrea Guvernului nr.1345 din 24 noiembrie 2006](#) “Cu privire la armonizarea legislației Republicii Moldova cu legislația comunitară” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2006, nr.189-192, art.1470), Guvernul

**HOTĂRĂȘTE:**

1. Se aprobă Reglementarea tehnică “Crustacee, moluște și alte nevertebrate acvatice” (se anexează).

2. Din Nomenclatorul produselor din domeniul reglementat, supuse certificării conformității obligatorii, aprobat prin [Hotărîrea Guvernului nr.1469 din 30 decembrie 2004](#) (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2005, nr.1-4, art.14), cu modificările și completările ulterioare, se exclude poziția tarifară cu numărul de ordine 22.

3. Controlul asupra executării prezentei Hotărîri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

*[Pct.3 modificat prin [Hot.Guv. nr.513 din 02.07.2014](#), în vigoare 04.07.2014]*

4. Prezenta Hotărîre intră în vigoare la 3 luni din data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

PRIM-MINISTRU

Zinaida GRECEANÎ

Chișinău, 11 martie 2009.

Nr.203.

Aprobată  
prin Hotărîrea Guvernului  
nr.203 din 11 martie 2009

**REGLEMENTAREA TEHNICĂ**  
**“Crustacee, moluște și alte nevertebrate acvatice”**

Hotărîrea Guvernului cu privire la aprobarea Reglementării tehnice “Crustacee, moluște și alte nevertebrate acvatică” 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 calmarii 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 acvatică” (în continuare – Reglementare tehnică) stabilește cerințele esențiale de calitate, păstrare, transportare, prezentare și etichetare a crustaceelor, moluștelor și altor nevertebrate acvatică, vii, preparate sau conservate destinate consumului uman (în continuare – produse), conform tabelului:

Tabel

Poziția tarifară conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor	Denumirea produsului
1605	Crustacee, moluște și alte nevertebrate acvatică, preparate sau conservate
Din 0306	Crustacee, în cochilie sau nu, vii, proaspete, refrigerate, congelate; crustacee, în cochilie sau nu, vii, proaspete, refrigerate, congelate, gătite prin fierbere în apă sau în vapori de apă
Din 0307	Moluște, în cochilie sau nu, vii, proaspete, refrigerate, congelate; nevertebrate acvatică, altele decât crustacee și moluște vii, proaspete, refrigerate, congelate

[Pct.1 (tabelul) modificat prin [Hot.Guv. nr.632 din 11.09.2015](#), în vigoare 18.09.2015]

## II. CERINȚE GENERALE

2. Conformitatea produselor se asigură de către producător.

3. La plasarea pe piață produsele trebuie să fie însoțite de certificatul sanitar-veterinar eliberat conform [Legii nr.221-XVI din 19 octombrie 2007](#) privind activitatea sanitar-veterinară, să respecte prevederile [Legii nr.78-XV din 18 martie 2004](#) privind produsele alimentare și [Legii nr.105-XV din 13 martie 2003](#) privind protecția consumatorilor.

4. Instalațiile de procesare a produselor și spațiile în care acestea sînt manipulate, prelucrate și păstrate trebuie să fie folosite doar în acest scop.

5. Toate suprafețele de lucru și containerele, tavele, rezervoarele sau alte echipamente folosite la procesarea și păstrarea produselor trebuie să fie netede, fără fisuri, impermeabile, din material netoxic, rezistent la coroziune și să nu admită pătrunderea umezelii sau să fie acoperite cu vopsea netoxică ori un alt înveliș neted, ușor de curățat și care să prevină riscurile de contaminare.

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

7. Echipamentul utilizat la pasteurizarea produselor trebuie să fie înzestrat cu dispozitive de înregistrare și de control al temperaturii.

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

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

10. Deșeurile rezultate din operațiile de procesare trebuie să fie îndepărtate, astfel încât să nu fie folosite la prepararea produselor și să nu provoace contaminarea lor și a apei utilizate.

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

12. Nu se admite transportarea și păstrarea produselor împreună cu produse nealimentare sau produse cu miros specific.

### III. CERINȚE ESENȚIALE

13. În fiecare lot producătorii trebuie să verifice regulat parametri microbiologici ai produselor care trebuie să corespundă normelor stabilite de organul central de specialitate în domeniul sănătății.

14. La procesare și pînă a fi plasate pe piață, produsele trebuie să fie supuse unui control vizual cu scopul detectării paraziților. Produsele cu paraziți vizibili nu trebuie plasate pe piață pentru consumul uman.

15. Nu se admite reutilizarea sării de bucătărie și a apei folosite pentru prelucrarea, curățarea materiilor prime și/sau a produselor.

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

17. Apa utilizată în procesul de prelucrare a produselor pentru fierbere, răcire și congelare trebuie să fie apă potabilă sau apă marină pură (apă marină care nu conține microorganisme, substanțe nocive sau plancton toxic în cantități ce pot influența direct sau indirect securitatea produselor alimentare).

18. Crustaceele, moluștele și alte nevertebrate acvatice descompuse, moarte, muribunde, cu carapacele crăpate sau desfăcute și/sau infectate, care nu sînt inofensive și nu respectă cerințele prezentei Reglementări tehnice, nu trebuie să fie folosite pentru procesare.

19. Înainte de procesare crustaceele, moluștele și alte nevertebrate acvatice trebuie să fie spălate bine de noroi. Toate organele interne și branhiile trebuie înlăturate înainte de preparare, iar cavitatea internă se spală intens cu apă curgătoare potabilă.

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

21. Prepararea produselor de crustacee și moluște trebuie să fie urmată de răcire rapidă. Dacă nu se aplică nici o altă metodă de conservare, refrigerarea trebuie să aibă loc pînă cînd temperatura produselor în interiorul țesutului muscular se apropie de cea de topire a gheții (0°C).

22. După răcirea produselor toate proteinele coagulate trebuie îndepărtate.

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

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

25. Conservele și semiconservele trebuie să conțină cel puțin 50% materie primă din masa netă a produselor finite.

26. Conservele de crevete trebuie să fie preparate din crevete întregi, iar calitatea lor să corespundă cerințelor de siguranță alimentară și prezentei Reglementări tehnice pentru comercializare în stare proaspătă pentru consum uman.

27. Carnea de crab conservată trebuie să fie preparată din carne extrasă de pe piciorușe, clești și/sau corpurile fără carapace ale crabilor.

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

29. Înainte de comercializare sau de prelucrare crabii trebuie să fie congelați.

30. După orice proces de procesare, homarii trebuie să fie supuși unui proces de congelare rapidă, care trebuie să fie efectuat astfel încât temperatura de cristalizare maximă să fie atinsă rapid.

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

**31.** Produsele rapid congelate trebuie să fie procesate și ambalate astfel încât să minimalizeze deshidratarea și oxidarea.

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

**33.** Condițiile de păstrare a produselor din crustacee, moluște și alte nevertebrate acvatice vii și preparate și/sau conservate:

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 de refrigerare;

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

4) păstrarea racilor vii trebuie efectuată în încăperi bine aerisite, ferite de razele solare și precipitații atmosferice la temperatura de la 0°C până la 8°C.

**34.** La ambalarea în ambalaje ermetice care trebuie să mențină sterilitatea industrială, produsele conservate trebuie să fie lipsite de defecte.

**35.** 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, substanțe toxice provenite din microorganisme și/sau contaminanți chimici într-o cantitate ce ar prezenta risc sau pericol pentru sănătatea umană.

**36.** Nu se admite prezența materiilor străine în produsele finite.

**37.** Orice probă prelevată pentru încercări se consideră defectuoasă în cazul în care are următoarele însușiri:

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

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

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

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

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

a) la crevetele în conserve – înnegrire diversă a peste 10% din suprafața crevetelor și a peste 15% din numărul crevetelor în proba prelevată pentru control;

b) la crevetele rapid congelate – înnegrire diversă, colorare verde sau galbenă pe o suprafață de peste 10% a crevetelor și de peste 25% din proba prelevată;

c) pentru crabii în conserve – colorare diversă, indicînd starea de descompunere sau putrefacție, sau pete albastre, cafenii, negre care constituie peste 5% din greutatea conținutului scurs, ori zone înnegririte de compuși de sulf, constituind peste 5% din greutatea conținutului scurs;

d) pentru homari rapid congelați – o înnegrire diversă a peste 10% din suprafața carapacei crustaceelor întregi sau a jumătăților lor, ori colorarea clară neagră, cafenie, verde, galbenă, singure sau în combinație, acoperind peste 10% din masa declarată.

**38.** Lotul de produse este recunoscut conform prezentei Reglementări tehnice în cazul în care:

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

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

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

4) sînt respectate prevederile prezentei Reglementări tehnice.

**39.** Examinarea fizică și senzorială a conservelor de crevete trebuie să se facă prin următoarele 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 capacul) după îndepărtarea restului de lichid și a cării aderențe;

4) se scade greutatea containerului gol din greutatea containerului nedeschis;

5) rezultatul obținut va fi greutatea netă.

**40.** Greutatea stoarsă, în probele de control, se determină prin următoarele proceduri:

1) se menține containerul la o temperatură între 20°C și 30°C minimum 12 ore înaintea examinării;

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

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

4) se cîntărește sita ce conține crevetele stoarse;

5) greutatea crevetelor stoarse se calculează prin scăderea greutății sitei din greutatea totală a sitei cu crevetele stoarse.

**41.** Determinarea mărimii crevetelor, exprimată prin numărul crevetelor în 100 g de crevete stoarse, se efectuează după următoarea formulă:

numărul crevetelor întregi în unități

$$\frac{\text{numărul crevetelor întregi în unități}}{\text{greutatea stoarsă a unității}} \times 100 = \text{numărul crevetelor/100 g}$$

greutatea stoarsă a unității

**42.** Examinarea calmarilor congelați pentru depistarea prezenței zonelor de deshidratare profundă prin măsurarea suprafețelor ce pot fi îndepărtate cu un cuțit sau alt instrument ascuțit are loc prin măsurarea suprafeței totale prelevate pentru probă și se determină procentajul afectat prin următoarea formulă:

suprafața afectată

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

suprafața totală

**43.** Determinarea greutății nete a produselor glazurate de genul *Homarus* se efectuează, după cum urmează:

1) conținutul ambalajului de probă se plasează sub un jet de apă pînă se topește pojghița de gheață, se șterge de apă și se cîntărește produsul;

2) proba prelevată după cîntărire se scufundă într-o baie de apă pînă gheața se topește, fapt ce 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 se estima a doua oară greutatea probei;

3) imediat ce proba este dezghețată complet, produsul se plasează într-un vas cu apă la temperatura de 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 orificiile pătrate de 2,8 mm;

5) dacă greutatea conținutului total al probei este de 500 g sau mai puțin, se folosește o sită cu

diametrul de 20 cm;

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

7) când gheața s-a topit 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 de homari. Se scade masa sitei din masa totală;

9) rezultatul se consideră a fi greutatea netă a produsului.

**44.** Determinarea greutății nete a crevetelor glazurate se efectuează prin procedurile stipulate pentru determinarea greutății nete a produselor glazurate de genul *Homarus* cu următoarea specificație. Conținutul ambalajului de probă trebuie să fie plasat inițial sub un jet de apă ce curge cu circa 25 litri pe minut.

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

#### **IV. CERINȚE IGIENICE**

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

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

**48.** După curățare, produsele preparate trebuie să fie refrigerate imediat sau păstrate la rece la o temperatură ce exclude dezvoltarea organismelor patogene, în încăperi destinate acestui scop și care respectă prevederile prezentei Reglementări tehnice.

**49.** Fabricarea produselor și operarea cu acestea trebuie să fie efectuată separat de spațiile unde se păstrează materialele necomestibile.

**50.** 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>.

**51.** Decongelarea produselor trebuie efectuată în condiții igienice, evitîndu-se contaminarea și trebuie prevăzut un sistem eficace de scurgere a gheții topite.

**52.** Trebuie să se evite contactul cu impurități, cum ar fi cenușa, petele de vopsea, bucățile de lemn sau rumegușul, paie și rugina, care pot fi transmise prin gheață produselor.

**53.** Containerele și echipamentele folosite pentru deșeuri și materii contaminate nu trebuie curățate în aceeași zonă cu echipamentele utilizate pentru produsele comestibile.

**54.** Ambalarea trebuie să fie efectuată în condiții în care să nu admită alterarea produselor și acestea trebuie să corespundă normelor igienice.

**55.** Materialele pentru ambalaje trebuie să fie curate și depozitate în condiții igienice. Ambalarea trebuie efectuată în condiții care să prevină contaminarea produsului.

**56.** Materialele de ambalare nu trebuie să transmită produsului miros și/sau gust străin, protejînd produsul de depreciere și contaminare.

**57.** Transportarea produselor trebuie efectuată în condiții igienice, care să asigure pe toată perioada transportării păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de degradare și contaminare.

#### **V. CERINȚE DE COMERCIALIZARE**

**58.** Crustaceele, moluștele și alte nevertebrate acvatice vii trebuie să posedă următoarele caracteristici organoleptice exterioare:

1) organisme cu semne vitale;

2) valvele moluștelor *Bivalvia* sînt strîns închise sau întredeschise, dar la lovire mică se închid;

3) crabii, racii – membrele și cleștii se mișcă, fiind fără năpîrlire și sănătoși;

4) echinodermele și moluștele reacționează la iritații externe;

5) carapacele, cochiliile nevertebratelor – integre, solide, curate, neafectate cu produse petroliere, nămol, nisip, alge, moluște mici, cu depuneri calcaroase.

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

1) crustaceele, moluștele și alte nevertebrate acvatice – fără semne de vitalitate, fără prelucrare tehnologică. Se admite să fie refrigerate;

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

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

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

2) prelucrarea – corola și orificiul anal la castravetele-de-mare (cucumar) trebuie să fie înlăturate în timpul prelucrării;

3) consistența cărnii trebuie să fie densă.

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

1) caracteristici exterioare:

a) crustaceele, moluștele și alte nevertebrate acvatice și produsele de la prelucrarea lor – congelate în blocuri sau individual, acoperite cu pojghiță de gheață (glazurate) sau neglazurate, cu temperatura în interiorul țesutului muscular de maximum minus 18°C. Se admite prezența de impurități de nisip, depuneri calcaroase, perle cel mult, %:

b) pentru fileul scoicii de mare și la castravetele-de-mare – 0,05;

c) pentru fileul speciilor din genul *Buccinum*, *Neptunea* și carne de midii – 0,10;

d) pentru speciile din genul *Stichopus*, *Holothuria* – 0,05;

e) la crustacee "gîtul" trebuie să fie învelit în abdomen;

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

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

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

**62.** Produsele conservate din crevete trebuie să fie prezentate, după cum urmează:

1) crevete curățate – curățate pînă la ultimul segment, 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 pînă la ultimul segment al abdomenului. Conținutul crevetelor curățate sau fără vene trebuie să constituie pînă la 95% din conținutul total;

3) crevete sfărîmate – peste 10% din conținutul crevetelor constituie bucăți din crevetele curățate nu mai puțin de al patrulea segment, cu/sau fără venele curățate din partea dorsală.

**63.** Cutiile de conserve nu trebuie să posede defecte care pot perturba ermeticitatea ambalajului.

**64.** Calitatea produselor trebuie verificată înainte de ambalarea și închiderea containerelor.

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

1) nu posedă însușirile prevăzute în punctul 37;

2) respectă cerințele prezentei Reglementări tehnice;

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

**66.** Se admite ambalarea în același ambalaj a crevetelor de diferite specii ale aceluiași gen cu

proprietăți senzoriale similare.

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

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

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

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

**71.** La etichetarea produselor trebuie să se respecte prevederile [Legii nr.279/2017](#) privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare și mențiunile specifice prevăzute de prezenta Reglementare tehnică.

[Pct.71 modificat prin [Hot.Guv. nr.956 din 03.10.2018](#), în vigoare 02.11.2018]

**72.** Pe lângă prevederile punctului 71, etichetarea trebuie să includă:

1) pentru produsele vii:

- a) denumirea speciei;
- b) data pescuitului;
- c) regiunea pescuitului;
- d) condițiile și termenele de păstrare;
- e) denumirea și adresa furnizorului;
- f) identificarea lotului.

2) produsele preparate se etichetează conform prevederilor articolului 8 din [Legea nr.279/2017](#) privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare;

3) denumirea produsului urmează a fi indicată în modul următor:

- a) "homar", dacă acesta este reprezentantul genului *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 trebuie să fie conform legilor și practicilor țării unde produsul va fi comercializat, pentru a nu duce în eroare 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*.

[Pct.72 modificat prin [Hot.Guv. nr.956 din 03.10.2018](#), în vigoare 02.11.2018]

**73.** Dimensiunea crevetelor conservate se menționează pe etichetă și se stabilește după numărul de crevete întregi (inclusiv bucățile mai mari decît j din crevetă) în 100g de crevete stoarse de umezeală, după cum urmează:

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

**74.** Pe eticheta calmarilor și homarilor neprelucrați, rapid congelați, destinați consumului uman direct, trebuie să se menționeze data congelării conform prevederilor [Legii nr.279/2017](#) privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare și că produsul trebuie să fie păstrat la o temperatură de minus 18°C și mai joasă.



**75.** Forma prezentării produselor urmează a fi indicată pe etichetă în imediata apropiere a denumirii produsului.

**76.** În cazul în care producția este ambalată în funcție de dimensiuni, pe etichete se indică mărimea, de exemplu “crevete mari”.

**77.** Dacă produsul a fost congelat cu apă marină pură, acest fapt trebuie indicat pe etichetă.

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

**79.** Numai produsele de crab conservate care respectă cerințele de siguranță alimentară și prevederile prezentei Reglementări tehnice 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.

**80.** Produsele de crabi trebuie păstrate la o temperatură de minus 30°C.

**81.** Transportarea moluștelor vii se efectuează în capacități speciale cu apă marină cu scurgere sau cu schimbarea ei la o temperatură de pînă la 25°C.

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

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

**84.** La transportarea pe perioade îndelungate de timp, loturile de produse trebuie răcite la o temperatură de pînă la minus 10°C.

**85.** 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.

**86.** Se admite durata transportării racilor vii:

1) de liman, de lacuri și heleșteie – în timp de maximum trei zile;

2) de râu – maximum 6 zile.

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

**87.** Vehiculele utilizate la transportarea produselor congelate trebuie să mențină temperatura lor aproape de cea din frigider și să nu depășească minus 18°C.

**88.** Depozitele trebuie să protejeze materialele de ambalaj de umezeală și alte surse de contaminare.