TABEL DE CONCORDANȚĂ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.** | **Titlul actului comunitar, subiectul reglementat şi scopul acestuia**  **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 166 – 1989 Standard pentru batoane din pește congelate, pește porții și fileu de pește panate sau în aluat congelate rapid;**  **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 uleiul de pește.** | | | | | | | | | |
| **2.** | **Titlul proiectului de act normativ național**  Proiectul hotărârii de Guvern cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru pește și produsele din pește | | | | | | | | | |
| **3.** | **Gradul general de compatibilitate: compatibil** | | | | | | | | | |
| **Actul Uniunii Europene** | | **Proiectul de act normativ naţional** | | | | | **Gradul de compatibilitate** | **Diferenţe** | **Observațiile** | **Autoritatea/**  **persoana responsabilă** |
| **4** | | **5** | | | | | **6** | **7** | **8** | **9** |
| **STANDARD CODEX PENTRU PEȘTE CONGELAT RAPID, NEVISCERAT ȘI EVISCERAT CODEX STAN 36-1981**  DOMENIUL DE APLICARE  1. Acest standard se aplică peștilor congelați, neviscerați și eviscerați. | | I. Dispoziții generale  Pct. 2. Prezentele Cerințe se aplică asupra grupelor de produse de la pozițiile tarifare, conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172/2014: 0301; 0302; **0303**; 0304; 0305; 1604. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| 2. DESCRIERE  2.1 Definiția produsului  Pește congelat permis consumului uman, cu sau fără cap, din care viscerele sau alte organe pot fi îndepărtate complet sau parțial. | | Pct 4, subpct. 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 (to) în profunzimea țesutului muscular este coborâtă la cel puțin minus18oC; | | | | |  |  |  | **MAIA** |
| 2.2 Definirea procesului  Produsul, după orice pregătire adecvată, va fi supus unui proces de congelare și trebuie să respecte condițiile stabilite în continuare. Procesul de congelare se efectuează în echipamente adecvate, astfel încât intervalul de temperatură de cristalizare maximă să fie depășit rapid. Procesul de congelare rapidă nu va fi considerat complet decât dacă și până când temperatura produsului a atins -18°C sau mai rece la centrul termic după stabilizarea termică. Produsul trebuie păstrat congelat astfel încât să se mențină calitatea în timpul transportului, depozitării și distribuției. Este permisă reambalarea industrială a produselor congelate rapid în condiții controlate care mențin calitatea produselor urmată de reaplicarea procesului de congelare rapidă.  Peștele congelat rapid trebuie să fie procesat și ambalat astfel încât să se minimizeze deshidratarea și oxidarea. | | **V. Cerințe aplicabile pentru pește și produsele din pește congelate**  33. Peștele cu sau fără cap, neviscerat sau eviscerat parțial sau total, întreg, secționat sau sub formă tocată, comercializat în formă congelată, va fi supus după manipulare, unui regim de congelare rapidă. Procedura se consideră completă numai după ce produsul a atins temperatura de minus 18oC sau mai rece. Produsul trebuie păstrat congelat astfel încât să mențină calitatea în timpul ambalării, depozitării, transportării și distribuției.  *X. Cerințe privind ambalarea, etichetarea, depozitarea și transportarea peștelui și produselor din pește*  68. Este permisă reambalarea industrială sau prelucrarea ulterioară a materialului intermediar congelat rapid (fileurile și carnea tocată de pește) sub condiții care menține calitatea produsului urmate de reaplicarea congelării rapide. Aceste produse trebuie prelucrate și ambalate astfel încât să se minimizeze deshidratarea și oxidarea acestora. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| 2.3 Prezentare  Orice prezentare a produsului este permisă cu condiția ca:  2.3.1 îndeplinește toate cerințele acestui standard; și  2.3.2 este descris în mod adecvat pe etichetă pentru a evita confuzia sau inducerea în eroare a consumatorului. | | 14. Introducerea pe piață a peștelui și produselor din pește trebuie să fie în conformitate cu prevederile actelor normative în vigoare: Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, Hotărîrii Guvernului nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, Legii nr. 221-XVI /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 şi produselor de acvacultură şi măsurile de prevenire şi combatere a anumitor boli la animalele acvatice, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 239/2009 și prezentelor Cerințe. | | | | | **compatibil** | Informația obligatorie de pe eticheta trebuie să fie vizibilă, lizibilă, și clară. Aceste informații trebuie să fie în conformitate cu prevederile legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare. |  | **MAIA** |
| 3. COMPOZIȚIE ȘI FACTORI DE CALITATE ESENȚIAL  3.1 Pește  Peștele congelat rapid se prepară din pești sănătoși care sunt de o calitate aptă pentru a fi vânduți în stare proaspătă pentru consumul uman. | | 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 să fie, declarate indemne de boli specifice peștelui, admiși pentru consumul uman. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| 3.2 Glazurarea  Apa utilizată pentru glazurare sau pentru prepararea soluțiilor de glazură trebuie să fie de calitate potabilă sau trebuie să fie apă de mare curată. Apa potabilă este apă dulce potrivită pentru consumul uman. Standardele de potabilitate nu trebuie să fie mai mici decât cele cuprinse în cea mai recentă ediție a OMS „Orientările internaționale pentru calitatea apei potabile”.  Apa de mare curată este apa de mare care îndeplinește aceleași standarde microbiologice ca apa potabilă și nu conține substanțe inacceptabile. | | 35. Apa utilizată pentru glazurare sau pentru prepararea soluțiilor de glazură trebuie să fie de calitate potabilă sau trebuie să fie apă de mare curată. Apa potabilă trebuie să corespundă cerințelor stabilite în Sistemul informațional automatizat Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile şi băuturilor nealcoolice îmbuteliate, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 934/2007. Apa de mare curată este apa de mare care îndeplinește aceleași standarde microbiologice ca apa potabilă și nu conține substanțe inacceptabile. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| 3.3 Alte ingrediente  Toate celelalte ingrediente utilizate trebuie să fie de calitate alimentară și să respecte toate standardele Codex și OMS aplicabile. | |  | | | | | **neaplicabil** |  |  |  |
| 3.4. Compoziție  Produsele nu trebuie să conțină mai mult de 10 mg/100 g de histamină pe baza mediei unității de probă testată. Acest lucru se aplică numai speciilor din familiile Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae și Coryphaenedae. | | 38. ……..Nivelul maxim de histamină pentru produsele preparate din speciile de pești din familiile Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae și Coryphaenedae nu trebuie să depășească limita de 10/100 gr de histamina per probă testată. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| 4. ADITIVI ALIMENTARI  Este permisă numai utilizarea următorilor aditivi.  Aditiv  Antioxidanți  Nivel maxim in  Produsul Final  300 Acid ascorbic  301 Ascorbat de sodiu  303 Ascorbat de potasiu | | 19. Aditivii alimentari utilizați la fabricarea produselor din pește trebuie să corespundă condițiilor din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 229/2013. Eticheta produselor alimentare în care se adaugă aditivi alimentari va fi avizată sanitar de Ministerul Sănătății, Agenția Națională pentru Sănătate Publică. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| 5. IGIENĂ ȘI MANIPULARE  5.1 Produsul final nu trebuie să conțină orice material străin care reprezintă o amenințare pentru sănătatea umană.  5.2 Atunci când este testat prin metode adecvate de eșantionare și examinare prescrise de Comisia Codex Alimentarius, produsul:  (i) nu trebuie să conţină microorganisme sau substanţe provenite din microorganisme în  cantități care pot prezenta un pericol pentru sănătate în conformitate cu standardele stabilite de Comisia Codex Alimentarius;  (ii) nu trebuie să conțină histamina care depășește 20 mg/100 g. Acest lucru se aplică numai speciilor din familiile Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae și Coryphaenedae.  (iii) nu trebuie să conțină nicio altă substanță în cantități care pot prezenta un pericol pentru sănătate în conformitate cu standardele stabilite de Comisia Codex Alimentarius. | | 38. Operatorii din industria de producere trebuie să se asigure că, produsele congelate nu trebuie să conțină orice material străin, microorganisme sau alte substanțe care reprezintă o amenințare pentru consumatori. …….  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 și a Normei sanitar-veterinare privind măsurile de supraveghere şi control al unor substanțe şi al reziduurilor acestora la animalele vii şi la produsele lor, precum şi al reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 298/2011. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| 5.3 Se recomandă ca produsul acoperit de prevederile acestui standard să fie pregătit și manipulat în conformitate cu secțiunile corespunzătoare din Codul internațional de practică recomandat – Principii generale de igienă alimentară (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997). ) și următoarele coduri relevante:  (i) Codul internațional de practici recomandat pentru peștele congelat (CAC/RCP 16-1978);  (v) Codul internațional de practici recomandat pentru prelucrarea și manipularea alimentelor congelate rapid (CAC/RCP 8-1976).  (v) Secțiunile referitoare la Produsele acvaculturii din Proiectul propus de Cod internațional de practică pentru pește și produse pescărești (în curs de elaborare)2 | | 32. Manipularea peștelui prin decapitare, eviscerare, depielare și disecție, trebuie să corespundă regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală aprobate de 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. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| 6. ETICHETARE  În plus față de prevederile Standardului general Codex pentru etichetarea alimentelor preambalate (CODEX STAN 1-1985, Rev. 3-1999) se aplică următoarele prevederi specifice:  6.1 Denumirea alimentului  6.1.1 Pe lângă denumirea obișnuită sau obișnuită a speciei, eticheta, în cazul peștilor eviscerați, trebuie să includă termeni care indică faptul că peștele a fost eviscerat și dacă este prezentat ca „față” sau „fără cap”.  6.1.2 Dacă produsul a fost glazurat cu apă de mare, trebuie făcută o declarație în acest sens.  6.1.3 Termenul „congelat rapid” va apărea, de asemenea, pe etichetă, cu excepția faptului că termenul „congelat” poate fi aplicat în țările în care acest termen este utilizat în mod obișnuit pentru a descrie produsul procesat în conformitate cu subsecțiunea 2.2 din prezentul standard.  6.1.4 Eticheta trebuie să menționeze că produsul trebuie menținut în condiții care să mențină calitatea în timpul transportului, depozitării și distribuției. | | 70. La etichetarea produselor din pește, eticheta trebuie să includă denumirea produsului, specia sau amestecul de specii, proporția și conținutul de pește, să arate dacă produsele sunt preparate din carne de pește tocată sau fileuri de pește sau un amestec al acestora. Dacă produsele au fost congelate, eticheta să cuprindă termenul „congelat rapid” sau „congelat”, pentru a descrie dacă produsul a fost supus congelării. ….  71. La etichetarea peștelui, fileurilor de pește și blocurilor din carne de pește congelate, acestea pot 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. | | | | | **compatibil** | Art. 8 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, include prevederea dată. |  | **MAIA** |
| 6.2 Conținut net (produse glazurate)  În cazul în care alimentul a fost glazurat, declarația privind conținutul net al alimentului nu include glazura. | |  | | | | | **parțial compatibil** | Art. 8 și art.21 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, include prevederea dată. |  | **MAIA** |
| 6.3 Instrucțiuni de depozitare  Eticheta trebuie să includă termeni care să indice faptul că produsul trebuie păstrat la o temperatură de -18°C sau mai rece . | | 71. La etichetarea peștelui, fileurilor de pește și blocurilor din carne de pește congelate, acestea pot 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. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| 6.4 Etichetarea produsele care sunt comercializate în containere și nu sunt comercializate cu amănuntul  Informațiile specificate mai sus trebuie furnizate fie pe recipient, fie în documentele însoțitoare, cu excepția faptului că numele alimentului, identificarea lotului și numele și adresa, precum și instrucțiunile de depozitare trebuie să apară întotdeauna pe recipient.  Cu toate acestea, identificarea lotului, precum și numele și adresa pot fi înlocuite cu o marcă de identificare, cu condiția ca o astfel de marcă să fie clar identificabilă cu documentele însoțitoare. | | 73. Produsele care se comercializează în containere și nu cu amănuntul trebuie să fie etichetat pe container cu marcajele 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. | | | | | **compatibil** | Art. 27 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, prevede identificarea loturilor |  | **MAIA** |
| **STANDARD PENTRU FIILE DE PESTE CONGELAT RAPID CODEX STAN 190 -1995**  1 DOMENIUL DE APLICARE  Acest standard se aplică fileurilor de pește congelate rapid așa cum sunt definite mai jos și oferite pentru consum direct fără prelucrare ulterioară. Nu se aplică produselor indicate ca fiind destinate prelucrării ulterioare sau pentru alte scopuri industriale. | | I. Dispoziții generale  2. Prezentele Cerințe se aplică asupra grupelor de produse de la pozițiile tarifare, conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172/2014: 0301; 0302; 0303; **0304**; 0305; 1604. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| **2. DESCRIERE**  2.1 Definiția produsului  Fileurile congelate rapid sunt felii de pește de dimensiuni și formă neregulate care sunt îndepărtate din carcasa aceeași specie de pește adecvat consumului uman prin tăieturi realizate paralel cu coloana vertebrală și secțiuni ale astfel de fileuri tăiate astfel încât să faciliteze ambalarea și prelucrate în conformitate cu definițiile de proces date în Secțiunea 2.2.  2.2 Definirea procesului  Produsul după orice pregătire adecvată va fi supus unui proces de congelare și trebuie să respecte condiţiile stabilite în continuare. Procesul de congelare se desfășoară în echipamente adecvate într-un astfel de mod în care intervalul de temperatură de cristalizare maximă este trecut rapid. Procesul de congelare rapidă nu vor fi considerate complete decât dacă și până când temperatura produsului a atins -18ºC sau mai rece la centrul termic după stabilizarea termică. Produsul trebuie păstrat congelat astfel încât menține calitatea în timpul transportului, depozitării și distribuției.  Aceste produse trebuie prelucrate și ambalate astfel încât să se minimizeze deshidratarea și oxidarea.  Practica recunoscută de reambalare a produselor congelate rapid în condiții controlate care se vor menține calitatea produsului, urmată de reaplicarea procesului de congelare rapidă, așa cum este definit, este permisă.  2.3 Prezentare  Orice prezentare a produsului este permisă cu condiția ca:  (a) îndeplinește toate cerințele acestui standard și  (b) este descrisă în mod adecvat pe etichetă pentru a evita confuzia sau inducerea în eroare a consumatorului.  Fileurile pot fi prezentate ca dezosate, cu condiția ca dezosarea să fi fost finalizată, inclusiv îndepărtarea oaselor. | | 4. În sensul prezentelor Cerințe se utilizează următoarele noțiuni de bază:  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 (to) în profunzimea țesutului muscular a atins minus18oC, sau mai rece;  **V. Cerințe aplicabile pentru pește și produsele din pește congelate**  32. Manipularea peștelui prin decapitare, eviscerare, depielare și disecție, trebuie să corespundă regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală aprobate de 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, secționat sau sub formă tocată, comercializat în formă congelată, va fi supus după manipulare, unui regim de congelare rapidă. Procedura se consideră completă numai după ce produsul a atins temperatura de minus 18oC sau mai rece. Produsul trebuie păstrat congelat astfel încât să mențină calitatea în timpul ambalării, depozitării, transportării și distribuției.  68. Este permisă reambalarea industrială sau prelucrarea ulterioară a materialului intermediar congelat rapid (fileurile și carnea tocată de pește) sub condiții care menține calitatea produsului urmate de reaplicarea congelării rapide. Aceste produse trebuie prelucrate și ambalate astfel încât să se minimizeze deshidratarea și oxidarea acestora.  71. La etichetarea peștelui, fileurilor de pește și blocurilor din carne de pește congelate, acestea pot 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. | | | | | **compatibil**  **compatibil**  **compatibil** | Art. 6 și art.21 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, include prevederea privind practicile corecte de informare a consumatorilor |  | **MAIA**  **MAIA** |
| **3. COMPOZIȚIE ȘI FACTORI DE CALITATE ESENȚIAL**  3.1 Pește  Fileurile de pește congelate rapid se prepară din pește sănătos, care este de o calitate potrivită pentru a fi vândut în stare proaspătă pentru consum.  3.2 Glazurare  Dacă este glazurată, apa utilizată pentru glazurare sau pentru prepararea soluțiilor de glazură trebuie să fie de calitate potabilă sau trebuie să fie apa curată de mare. Apa potabilă este apă dulce potrivită pentru consumul uman. Standardele de potabilitate nu trebuie să fie mai mici decât cele cuprinse în cea mai recentă ediție a OMS „Linii directoare internaționale pentru calitatea apei potabile”.  Apa de mare curată este apa de mare care îndeplinește aceleași standarde microbiologice ca și apa potabilă și este gratuită din substanţe inacceptabile.  3.3 Alte ingrediente  Toate celelalte ingrediente utilizate trebuie să fie de calitate alimentară și să fie conforme cu toate standardele Codex aplicabile. | | V. Cerințe aplicabile pentru pește și produsele in 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 să fie declarate indemne de boli specifice peștelui, admiși pentru consumul uman.  35. Apa utilizată pentru glazurare sau pentru prepararea soluțiilor de glazură trebuie să fie de calitate potabilă sau trebuie să fie apă de mare curată. Apa potabilă trebuie să corespundă cerințelor stabilite în Sistemul informațional automatizat Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile şi băuturilor nealcoolice îmbuteliate, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 934/2007. Apa de mare curată este apa de mare care îndeplinește aceleași standarde microbiologice ca apa potabilă și nu conține substanțe inacceptabile. | | | | | **Compatibil**  **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| **3.4 Compoziție**  Produsele nu trebuie să conțină mai mult de 10 mg/100 g de histamina pe baza mediei unității de probă testat. Acest lucru se aplică numai speciilor de Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae și familiile Coryphaenedae.  3.5 Produsul final  Produsele trebuie să îndeplinească cerințele acestui standard atunci când loturile sunt examinate în conformitate cu secțiunea 9 respectă prevederile stabilite în Secțiunea 8. Produsele vor fi examinate prin metodele prevăzute la Secțiunea 7. | | 38. Operatorii din industria de producere trebuie să se asigure că, produsele congelate nu trebuie să conțină orice materie străină, microorganisme sau alte substanțe care reprezintă o amenințare pentru sănătatea consumatorului. Nivelul maxim de histamină pentru produsele preparate din speciile de pești din familiile Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae și Coryphaenedae nu trebuie să depășească limita de 10/100 gr de histamina per probă testată. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| **4. ADITIVI ALIMENTARI**  Antioxidanți și umectanți utilizați în conformitate cu tabelele 1 și 2 din Standardul general pentru alimente  Aditivi (CODEX STAN 192-1995) din categoria de alimente 09.2.1 (Pește congelat, file de pește și produse din pește, incluzând moluște, crustacee și echinoderme) și categoriile de alimente părinte sunt acceptabile pentru utilizare în alimente conforme cu prezentul standard. | | **III. Cerințe generale**  19. Aditivii alimentari utilizați la fabricarea produselor din pește trebuie să corespundă condițiilor din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 229/2013. Eticheta produselor alimentare în care se adaugă aditivi alimentari va fi avizată sanitar de Ministerul Sănătății, Agenția Națională pentru Sănătate Publică. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| **5. IGIENĂ**  Se recomandă ca produsele acoperite de prevederile prezentului standard să fie pregătite și manipulate în conformitate cu secțiunile corespunzătoare din Principiile generale de igienă alimentară (CAC/RCP 1-1969), Codul de practici pentru pește și produse pescărești, Codul de practici pentru prelucrarea și manipularea Alimentelor congelate rapid (CAC/RCP 8-1976) și alte coduri relevante Codex de practici igienice și coduri de Practică.  Produsele trebuie să respecte orice criterii microbiologice stabilite în conformitate cu Principii și Ghid pentru stabilirea și aplicarea criteriilor microbiologice legate de alimente (CAC/GL 21-1997).  Atunci când este testat prin metode adecvate de prelevare de probe și examinare prescrise de Codex Alimentarius Comision, produsul:  (i) nu trebuie să conţină microorganisme sau substanţe provenite din microorganisme în cantităţi care poate prezenta un pericol pentru sănătate în conformitate cu standardele stabilite de Codex Alimentarius;  (ii) nu trebuie să conțină histamina care depășește 20 mg/100 g. Acest lucru se aplică numai speciilor de Clupeidae, Familiile Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae și Coryphaenedae;  (iii) nu trebuie să conțină nicio altă substanță în cantități care pot prezenta un pericol pentru sănătate în conformitate cu standardele stabilite de Comisia Codex Alimentarius. | | 32. Manipularea peștelui prin decapitare, eviscerare, depielare și disecție, trebuie să corespundă regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală aprobate de 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.  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 și a Normei sanitar-veterinare privind măsurile de supraveghere şi control al unor substanțe şi al reziduurilor acestora la animalele vii şi la produsele lor, precum şi al reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 298/2011.  38. Operatorii din industria de producere trebuie să se asigure că, produsele congelate nu trebuie să conțină orice materie străină, microorganisme sau alte substanțe care reprezintă o amenințare pentru sănătatea consumatorului……. | | | | | **compatibile**  **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| **6. ETICHETARE**  În plus față de Standardul general pentru etichetarea alimentelor preambalate (CODEX STAN 1-1985), se aplică următoarele prevederi specifice:  6.1 Denumirea alimentului  Denumirea produsului, așa cum este declarată pe etichetă, va fi „... file” sau „file de...” conform legii,  obicei sau practică în țara în care urmează să fie distribuit produsul.  Pe etichetă trebuie să apară o referință la forma de prezentare în imediata apropiere a denumirii  alimente în astfel de cuvinte sau expresii suplimentare care vor evita inducerea în eroare sau derutarea consumatorului. Termenul „congelat rapid” va apărea, de asemenea, pe etichetă, cu excepția faptului că termenul „congelat” poate fi aplicat în țările în care acest termen este folosit în mod obișnuit pentru a descrie produsul prelucrat în conformitate cu subsecțiunea 2.2 din prezentul standard.  Eticheta trebuie să menționeze că produsul trebuie menținut în condiții care să mențină calitatea în timpul transportului, depozitării și distribuției.  Dacă produsul a fost glazurat cu apă de mare, trebuie făcută o declarație în acest sens. | | 70. La etichetarea produselor din pește, eticheta trebuie să includă denumirea produsului, specia sau amestecul de specii, proporția și conținutul de pește, să arate dacă produsele sunt preparate din carne de pește tocată sau fileuri de pește sau un amestec al acestora. Dacă produsele au fost congelate, eticheta să cuprindă 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 „Produs sărat”, pentru peștele ambalat în vid „Produs ambalat în vid”, specificarea provenienței peștelui „Pește capturat în mediu sălbatic” sau „Pește de ferme de acvacultură”. Aceste informații, cât și alți termeni descriptivi trebuie să fie indicate pe etichetă, pentru a evita inducerea în eroare sau confuzia consumatorilor. | | | | | **compatibil**  **compatibil** | Articolul 8. Lista menţiunilor obligatorii din Legea nr. 279/2017  privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare. |  | **MAIA** |
| **6.2 Conținut net (produse glazurate)**  În cazul în care alimentul a fost glazurat, declarația privind conținutul net al alimentului nu include glazura.  6.3 Instrucțiuni de depozitare  Eticheta trebuie să includă termeni care să indice faptul că produsul trebuie păstrat la o temperatură de -18°C sau mai rece.  6.4 Etichetarea produselor care se comercializează în containere și nu cu amănuntul  Informațiile cu privire la dispozițiile de mai sus trebuie furnizate fie pe container, fie în documentele însoțitoare, cu excepția faptului că numele produsului, identificarea lotului și numele și adresa producătorului sau pe ambalaj, precum și instrucțiunile de depozitare, trebuie să apară pe container.  Cu toate acestea, identificarea lotului, precum și numele și adresa producătorului sau ambalatorului pot fi înlocuite cu un marca de identificare cu condiția ca o astfel de marcă să fie clar identificabilă cu documentele însoțitoare. | | 71. La etichetarea peștelui, fileurilor de pește și blocurilor din carne de pește congelate, acestea pot 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. Produsele care se comercializează în containere și nu cu amănuntul trebuie să fie etichetat pe container cu marcajele 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. | | | | | **compatibil**  **compatibil** | Sunt prevăzute în articolul 8 și articolul 23 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare. |  | **MAIA** |
| **STANDARD CODEX PENTRU BLOCURI DE FILET DE PESTE CONGELAT RAPID, PESTE TOCAT, CARNE SI AMESTECURI DE FILE SI CARNE DE PESTE TOCAT CODEX STAN 165-1989**  *1 DOMENIUL DE APLICARE*  Acest standard se aplică blocurilor congelate rapid de carne de pește, preparate din file sau carne tocată de pește sau un amestec de fileuri și carne de pește tocată, care sunt destinate prelucrării ulterioare. | | *V. Cerințe aplicabile pentru pește și produsele din pește congelate*  I. Dispoziții generale  2. Prezentele Cerințe se aplică asupra grupelor de produse de la pozițiile tarifare, conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172/2014: 0301; 0302; 0303; **0304;** 0305; 1604. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| **2.1 DEFINIȚIA PRODUSULUI**  Blocurile congelate rapid sunt mase dreptunghiulare sau alte mase uniform de file de pește, pește tocat sau un amestec al acestora, care sunt admise pentru consumul uman, cuprinzând:  (i) o singură specie; sau  (ii) un amestec de specii cu caracteristici senzoriale similare.  2.1.1 Fileurile sunt felii de pește de dimensiuni și formă neregulate care sunt îndepărtate din carcasă prin tăieturi făcute paralel cu osul dorsal și bucăți de astfel de fileuri, cu sau fără piele.  2.1.2 Carnea tocată de pește utilizată la fabricarea blocurilor sunt particule de mușchi scheletici care au fost separate și sunt în esență lipsite de oase, viscere și piele. | | 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;  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 (to) în profunzimea țesutului muscular a atins minus18oC, sau mai rece;  8) carne tocată de pește - sunt mușchii scheletici care au fost separați de oase, viscere și piele, supusă unui proces de mărunțire; | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *2.2 DEFINIȚIA PROCESULUI*  Produsul după orice pregătire adecvată va fi supus unui proces de congelare și trebuie să respecte condițiile stabilite în continuare. Procesul de congelare se desfășoară în echipamente adecvate în aşa fel încât intervalul de temperatură de cristalizare maximă să fie trecut rapid. Procesul de congelare nu va fi considerat ca fiind complet decât dacă și până când temperatura produsului a atins - 18°C sau mai rece la centrul termic după stabilizarea termică. Produsul trebuie păstrat congelat astfel încât pentru a menține calitatea în timpul transportului, depozitării și distribuției.  Este permisă reambalarea industrială sau prelucrarea ulterioară a materialului intermediar congelat rapid sub conditii care mentine calitatea produsului urmate de reaplicarea congelarii rapide procesul.  Aceste produse trebuie prelucrate și ambalate astfel încât să se minimizeze deshidratarea și oxidarea.  **2**.3 PREZENTARE  Orice prezentare a produsului este permisă cu condiția ca:  2.3.1 îndeplinește toate cerințele acestui standard și  2.3.2 este descris în mod adecvat pe etichetă pentru a evita confuzia sau inducerea în eroare a consumatorului.  2.3.3 Blocurile pot fi prezentate ca dezosate, cu condiția ca dezosarea să fi fost finalizată. | | *V. Cerințe aplicabile pentru pește și produsele din pește congelate*  33. Peștele cu sau fără cap, neviscerat sau eviscerat parțial sau total, întreg, secționat sau sub formă tocată, comercializat în formă congelată, va fi supus după manipulare, unui regim de congelare rapidă. Procedura se consideră completă numai după ce produsul a atins temperatura de minus 18oC sau mai rece. Produsul trebuie păstrat congelat astfel încât să mențină calitatea în timpul ambalării, depozitării, transportării și distribuției.  68. Este permisă reambalarea industrială sau prelucrarea ulterioară a materialului intermediar congelat rapid (fileurile și carnea tocată de pește) sub condiții care menține calitatea produsului urmate de reaplicarea congelării rapide. Aceste produse trebuie prelucrate și ambalate astfel încât să se minimizeze deshidratarea și oxidarea acestora.  71. La etichetarea peștelui, fileurilor de pește și blocurilor din carne de pește congelate, acestea pot fi prezentate ca dezosate cu condiția ca, dezosarea a fost finalizată. …….. | | | | | **compatibil**  **compatibil**  **compatibil**  **compatibil** | Art. 6 și art.21 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, include prevederea privind practicile corecte de informare a consumatorilor |  | **MAIA** |
| *3. COMPOZIȚIE ȘI FACTORI DE CALITATE ESENȚIAL*  *3.1 PESTE*  Blocurile congelate rapid se prepară din fileuri sau carne tocată de pește sănătos, care sunt de o calitate aptă pentru a fi vândut în stare proaspătă pentru consumul uman.  3.2 GLAZURAREA  Dacă este glazurat, apa utilizată pentru glazurare sau pentru prepararea soluțiilor de glazură trebuie să fie de calitate potabilă sau trebuie să fie apă de mare curată. Apa potabilă este apă dulce potrivită pentru consumul uman. Standardele de potabilitate nu trebuie să fie mai mici decât cele cuprinse în cea mai recentă ediție a OMS „Linii directoare internaționale pentru calitatea apei potabile”.  Apa de mare curată este apa de mare care îndeplinește aceleași standarde microbiologice ca și apa potabilă și nu conține substanțe inacceptabile.  *3.3 ALTE INGREDIENTE*  Toate celelalte ingrediente utilizate trebuie să fie de calitate alimentară și să fie conforme cu toate standardele Codex aplicabile.  3.4 COMPOZIȚIE  Produsele nu trebuie să conțină mai mult de 10 mg/100 g de histamină pe baza mediei probei testat în unitate. Acest lucru se aplică numai speciilor de Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae și amiliile Coryphaenedae.  *3.5 PRODUSUL FINAL*  Produsele trebuie să îndeplinească cerințele acestui standard atunci când loturile sunt examinate în conformitate cu secțiunea 9 respectă prevederile stabilite în secțiunea 8. Produsele vor fi examinate prin metodele prevăzute în secțiunea 7. | | 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 să fie declarate indemne de boli specifice peștelui, admiși pentru consumul uman.  35. Apa utilizată pentru glazurare sau pentru prepararea soluțiilor de glazură trebuie să fie de calitate potabilă sau trebuie să fie apă de mare curată. Apa potabilă trebuie să corespundă cerințelor stabilite în Sistemul informațional automatizat Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile şi băuturilor nealcoolice îmbuteliate, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 934/2007. Apa de mare curată este apa de mare care îndeplinește aceleași standarde microbiologice ca apa potabilă și nu conține substanțe inacceptabile.  38. Operatorii din industria de producere trebuie să se asigure că, produsele congelate nu trebuie să conțină orice materie străină, microorganisme sau alte substanțe care reprezintă o amenințare pentru consumatori. Nivelul maxim de histamină pentru produsele preparate din speciile de pești din familiile Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae și Coryphaenedae nu trebuie să depășească limita de 10/100 gr de histamina per probă testată. | | | | | **compatibil**  **compatibil**  **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| **4. ADITIVI ALIMENTARI**  Este permisă numai utilizarea următorilor aditivi.  Aditiv  Agenți de reținere a umidității/apă / Nivel maxim în  Produs final  339(i) Ortofosfat monosodic  340(i) Ortofosfat monopotasic  450(iii) Difosfat tetrasodic  450(v) Difosfat de tetrapotasiu  451(i) Trifosfat pentasodic  451(ii) Trifosfat de pentapotasiu  452(i) Polifosfat de sodiu  452(v) Calciu, polifosfați 10 g/kg exprimat ca  P2O5, individual sau în  combinație (include  fosfat natural)  401 Alginat de sodiu GMP  *Antioxidanți*  300 Acid ascorbic  301 Ascorbat de sodiu  303 Ascorbat de potasiu GMP  304 Palmitat de ascorbil 1 g/kg  *Numai în carne tocată de pește*  *Regulator de aciditate*  330 Acid citric GMP  331 Citrat de sodiu  332 Citrat de potasiu GMP  Aglutinogene (substanțe care îngroașă soluția)  412 Guma guar  410 Gumă de roșcove (Roșcove).  440 pectine  466 Carboximetil celuloză de sodiu  415 Guma xantan  407 Caragenan și sărurile sale de Na, K, NH4 (inclusiv  Furcelleran)  407a Alge Eucheuma procesate (PES)  461 Metil celuloză GMP | | *Capitolul IV.*  *CERINȚE GENERALE*  **19.** Aditivii alimentari utilizați la fabricarea produselor din pește trebuie să corespundă condițiilor din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 229/2013. Eticheta produselor alimentare în care se adaugă aditivi alimentari va fi avizată sanitar de Ministerul Sănătății, Agenția Națională pentru Sănătate Publică. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| **5. IGIENĂ ȘI MANIPULARE**  5.1 Produsul final nu trebuie să conțină orice material străin care reprezintă o amenințare pentru sănătatea umană.  5.2 Când este testat prin metode adecvate de prelevare a probelor și de examinare prescrise de Codex Comisia Alimentarius, produsul:  (i) nu trebuie să conţină microorganisme sau substanţe provenite din microorganisme în cantități care pot reprezenta un pericol pentru sănătate în conformitate cu standardele stabilite de Comisia Codex Alimentarius;  (ii) nu trebuie să conțină histamină care depășește 20 mg/100 g în nicio unitate de probă. Acest lucru se aplică numai pentru specii de Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae și Coryphaenedae familiile;  (iii) nu trebuie să conțină alte substanțe în cantități care pot reprezenta un pericol pentru sănătate în conformitate cu standardele stabilite de Comisia Codex Alimentarius. | | 38. Operatorii din industria de producere trebuie să se asigure că, produsele congelate nu trebuie să conțină orice materie străină, microorganisme sau alte substanțe care reprezintă o amenințare pentru consumatori…….  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 și a Normei sanitar-veterinare privind măsurile de supraveghere şi control al unor substanțe şi al reziduurilor acestora la animalele vii şi la produsele lor, precum şi al reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 298/2011. | | | | | **compatibil**  **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| 5.3 Se recomandă ca produsul vizat de prevederile acestui standard să fie pregătit și tratate în conformitate cu secțiunile corespunzătoare din Codul internațional de bune practici recomandat - Principiile generale de igienă alimentară (CAC/RCP 1-1969) și următoarele coduri relevante:  (i) Codul internațional de bune practici recomandat pentru peștele congelat (CAC/RCP 16-1978);  (ii) Codul internațional de bune practici recomandat pentru aluat și/sau pâine congelat  Produse pescărești (CAC/RCP 35-1985);  (iii) Codul internațional de bune practici recomandat pentru peștele tocat preparat de mecanic Separare (CAC/RCP 27-1983).  (iv) Codul internațional de bune practici recomandat pentru prelucrarea și manipularea Quick Alimente congelate (CAC/RCP 8-1976).  (v) Secțiunile referitoare la Produsele acvaculturii din Proiectul propus de Cod internațional de bune Practici pentru Pește și Produse Pescărești (în curs de elaborare) 2 | | 32. Manipularea peștelui prin decapitare, eviscerare, depielare și disecție, trebuie să corespundă regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală aprobate de 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. | | | | | **parțial compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *6. ETICHETARE*  În plus față de prevederile Standardului general Codex pentru etichetarea alimentelor preambalate (CODEX STAN 1-1985) se aplică următoarele prevederi specifice;  *6.1 DENUMIREA ALIMENTULUI*  6.1.1 Numele alimentului va fi declarat ca „blocuri x y” în conformitate cu legea, obiceiurile sau practicile din țara în care este distribuit produsul, unde „x” reprezintă denumirile comune ale speciei  ambalat și „y” reprezintă forma de prezentare a blocului (a se vedea secțiunea 2.3).  6.1.2 Dacă produsul a fost glazurat cu apă de mare, se va face o declarație în acest sens  6.1.3 Pe etichetă va apărea și numele „congelat rapid”, cu excepția faptului că termenul „congelat” poate fi aplicat în țările în care acest termen este folosit în mod obișnuit pentru descrierea produsului prelucrat în conformitate cu subsecțiunea 2.2 din prezentul standard.  6.1.4 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.  6.1.5 Eticheta trebuie să menționeze că produsul trebuie întreținut în condiții care să mențină calitate în timpul transportului, depozitării și distribuției. | | 70. La etichetarea produselor din pește, eticheta trebuie să includă denumirea produsului, specia sau amestecul de specii, proporția și conținutul de pește, să arate dacă produsele sunt preparate din carne de pește tocată sau fileuri de pește sau un amestec al acestora. Dacă produsele au fost congelate, eticheta să cuprindă 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 „Produs sărat”, pentru peștele ambalat în vid „Produs ambalat în vid”, specificarea provenienței peștelui „Pește capturat în mediu sălbatic” sau „Pește de ferme de acvacultură”. Aceste informații, cât și alți termeni descriptivi trebuie să fie indicate pe etichetă, pentru a evita inducerea în eroare sau confuzia consumatorilor. | | | | | **compatibil** | Prevederile de etichetare sunt reglementate de articolul 8 din Legea nr. 279/2017  privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare. |  | **MAIA** |
| *6.2 CONȚINUT NET (BLOCURI GLAZATE)*  În cazul în care alimentul a fost glazurat, declarația privind conținutul net al alimentului nu include glazura.  *6.3 INSTRUCȚIUNI DE DEPOZITARE*  Eticheta trebuie să includă termeni care să indice faptul că produsul trebuie păstrat la o temperatură de -18°C sau mai rece.  *6.4 ETICHEREA CONTIENELOR COMERCIALIZATE CU AMĂNUNTUL*  Informațiile specificate mai sus trebuie furnizate fie pe container, fie în documentele însoțitoare, cu excepția faptului că numele produsului, identificarea lotului și numele și adresa producătorului sau ambalatorului precum și instrucțiunile de depozitare, trebuie să apară pe recipient.  Cu toate acestea, identificarea lotului, precum și numele și adresa producătorului sau ambalatorului pot fi înlocuite printr-o marcă de identificare, cu condiția ca această marcă să fie clar identificabilă cu documentele însoțitoare. | | 71. La etichetarea peștelui, fileurilor de pește și blocurilor din carne de pește congelate, acestea pot 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. Produsele care se comercializează în containere și nu cu amănuntul trebuie să fie etichetat pe container cu marcajele 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. | | | | | **compatibil**  **Compatibil**  **parțial compatibil** | Sunt prevăzute în articolul 8 și articolul 23 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare. |  | **MAIA** |
| **STANDARD CODEX PENTRU BATOANE DIN PEȘTE CONGELATE RAPID (FISH FINGERS), PEȘTE PORȚII ȘI FILE DE PEȘTE - PANATE SAU ÎN ALUTAT**  **CODEX STAN 166 - 1989**  1 DOMENIUL DE APLICARE  Acest standard se aplică batoanelor de pește congelate rapid (degete de pește) și porțiilor de pește tăiate din blocuri de carne de pește congelate rapid sau formate din carne de pește și până la fileuri naturale de pește, pane sau aluat, crude sau parțial gătite și oferite consumului uman direct fără prelucrare industrială ulterioară | | I. Dispoziții generale  2. Prezentele Cerințe se aplică asupra grupelor de produse de la pozițiile tarifare, conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172/2014: 0301; 0302; 0303; 0304; **0305;** 1604. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| 2. DESCRIERE  2.1 DEFINIȚIA PRODUSULUI  2.1.1 batoanele de pește (degetul de pește) este produsul care include învelișul care cântărește cel puțin 20 g și nu mai mult de 50 g astfel încât lungimea să nu fie mai mică de trei ori lățimea cea mai mare. Fiecare băţ nu trebuie să aibă o grosime mai mică de 10 mm.  2.1.2 O porțiune de pește, inclusiv învelișul, altele decât produsele menționate la 2.1.1, poate avea orice formă, greutate sau dimensiune.  2.1.3 Batoanele sau porțiile de pește pot fi preparate dintr-o singură specie de pește sau dintr-un amestec de specii cu proprietăți senzoriale similare.  2.1.4 Fileurile sunt felii de pește de dimensiuni și formă neregulate care sunt îndepărtate din carcasă prin ăieturi făcute paralel cu coloana vertebrală și bucăți din astfel de fileuri, cu sau fără piele. | | 4. În sensul prezentelor Cerințe se utilizează următoarele noțiuni de bază:  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 de maxim 10 mm, cu o greutate de 20g……50g, pane sau în aluat, crude sau parțial gătite, congelate și oferite consumului uman direct fără prelucrare industrială ulterioară;  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, …..  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, ….. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| 2.2 DEFINIȚIA PROCESULUI  Produsul după orice pregătire adecvată va fi supus unui proces de congelare și trebuie respectă condițiile stabilite în continuare. Procesul de congelare va fi efectuat în echipament adecvat în așa fel încât domeniul de temperatură de cristalizare maximă să fie trecut repede. Procesul de congelare rapidă nu va fi considerat finalizat decât dacă și până la temperatura produsului a atins -18°C sau mai rece la centrul termic după stabilizarea termică. Produsul se păstrează congelat astfel încât să se mențină calitatea în timpul transportului, depozitării și distributie.  Reambalarea industrială sau prelucrarea industrială ulterioară a materialului intermediar congelat rapid în conditii controlate care menține calitatea produsului, urmata de reaplicare a procesului de congelare rapidă, este permisă.  2.3 PREZENTARE  Orice prezentare a produsului este permisă cu condiția ca:  2.3.1 îndeplinește toate cerințele standardului și  2.3.2 este descris în mod adecvat pe etichetă pentru a evita confuzia sau inducerea în eroare a consumatorului. | | 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 18oC, sau mai rece. Produsul se va păstra congelat astfel încât să se mențină calitatea în timpul transportului, depozitării și distribuției.  69. Este permisă reambalarea industrială sau prelucrarea ulterioară a materialului intermediar congelat rapid (fileurile și carnea tocată de pește) sub condiții care menține calitatea produsului urmate de reaplicarea congelării rapide. Aceste produse trebuie prelucrate și ambalate astfel încât să se minimizeze deshidratarea și oxidarea acestora. | | | | | **compatibil**  **compatibil** | Art. 6 și art.21 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, include prevederea privind practicile corecte de informare a consumatorilor |  | **MAIA** |
| *3. COMPOZIȚIE ȘI FACTORI DE CALITATE ESENȚIAL*  *3.1 MATERIALE PRIME*  *3.1.1* Batoanele de peste pane sau aluate congelate rapid (degete de peste) portii de peste pane sau aluat și fileurile pane sau aluate se prepară din fileuri de pește sau din carne de pește tocată sau din amestecuri ale acestora, din specii comestibile care sunt de o calitate astfel încât să fie vândute în stare proaspătă pentru consumul uman. | | 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 18oC, sau mai rece. Produsul se va păstra congelat astfel încât să se mențină calitatea în timpul transportului, depozitării și distribuției. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| 3.2 PRODUSUL FINAL  Produsele trebuie să îndeplinească cerințele acestui standard atunci când loturile sunt examinate în conformitate cu Secțiunea 9 respectă prevederile stabilite în secțiunea 8. Produsele vor fi examinate prin metode prezentate în secțiunea 7.  3.3 Norme admisibile  Produsele nu trebuie să conțină mai mult de 10 mg/100 g de histamina pe baza mediei de  unitatea de probă testată. Acest lucru se aplică numai speciilor de Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Familiile Pomatomidae și Coryphaenedae. | | 38. ………..Nivelul maxim de histamină pentru produsele preparate din speciile de pești din familiile Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae și Coryphaenedae nu trebuie să depășească limita de 10/100 gr de histamina per probă testată. | | | | | **neaplicabile**  **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| 4. ADITIVI ALIMENTARI  Este permisă numai utilizarea următorilor aditivi.  NIVEL MAXIM ADITIV  IN PRODUS FINAL  Numai pentru fileuri de pește și carne tocată de pește  Moisture/Water Retention Agents  339(i) Monosodium orthophosphate  340(i) Monopotassium orthophosphate  450(iii) Tetrasodium diphosphate  450(v) Tetrapotassium diphosphate  451(i) Pentasodium triphosphate  451(ii) Pentapotassium triphosphate  452(i) Sodium polyphosphate  452(v) Calcium, polyphosphates  10 mg/kg exprimat  ca P2O5, individual sau în combinaţie  (include naturale fosfat)  401 Sodium alginate GMP  Antioxidanți  300 Acid ascorbic  301 Ascorbat de sodiu  303 Ascorbat de potasiu  GMP  304 Palmitat de ascorbil - 1 g/kg  În plus, numai pentru carne tocată de pește  Regulator de aciditate  330 Acid citric  331 Citrat de sodiu  332 Citrat de potasiu - GMP  Îngroșatorii  ADDITIVE - NIVEL MAXIM ADITIV  IN PRODUS FINAL  412 Guma guar  410 Gumă de roșcove (Roșcove).  440 pectine  466 Carboximetil celuloză de sodiu  415 Guma xantan  407 Caragenan și sărurile sale de Na, K, NH4 (inclusiv  Furcelleran)  461 Metil celuloză  Aditivi alimentari pentru acoperiri pane sau aluat  Agenți de dospire  431(i) Ortofosfat monocalcic  431(ii) Ortofosfat dicalcic  541 Fosfat de sodiu aluminiu, bazic și acid - 1 g/kg exprimat ca P2O5, individual sau în combinaţie  500 Carbonat de sodiu  501 Carbonat de potasiu  502 Carbonat de amoniu --- GMP  Potrivitori de aromă  621 Glutamat monosodic  622 Glutamat de monopotasiu - GMP  Coloranți  160b Extracte de roac - 20 mg/kg exprimate ca bixină  150a Caramel I (negru) - GMP  160a β-caroten (sintetic)  160e β-apo-8’-carotenal - 100 mg/kg individual sau  in combinatie  Îngroșatorii  412 Guma guar  410 Gumă de roșcove (Roșcove).  440 pectine  466 Carboximetil celuloză de sodiu  415 Guma xantan  407 Caragenan și sărurile sale de Na, K, NH4 (inclusiv  Furcelleran)  407 Alge Eucheuma procesate (PES)  461 Metil celuloză  410 Alginat de sodiu  463 Hidroxipropil celuloză  464 Hidroxipropil metilceluloză  465 Metiletilceluloză - GMP  Emulgatori  471 Monoglycerides of fatty acids  322 Lecithins - GMP | | Capitolul IV.  CERINȚE GENERALE  19. Aditivii alimentari utilizați la fabricarea produselor din pește trebuie să corespundă condițiilor din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 229/2013. Eticheta produselor alimentare în care se adaugă aditivi alimentari va fi avizată sanitar de Ministerul Sănătății, Agenția Națională pentru Sănătate Publică | | | | | **parțial**  **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *5. IGIENĂ ÎN MANIPULARE*  5.1 Produsul final nu trebuie să conțină orice material străin care reprezintă o amenințare pentru sănătatea umană.  5.2 Când este testat prin metode adecvate de prelevare a probelor și de examinare prescrise de Codex Comisia Alimentarius (CAC), produsul:  (i) nu trebuie să conţină microorganisme sau substanţe provenite din microorganisme în cantități care pot prezenta un pericol pentru sănătate în conformitate cu standardele stabilit de Comisia Codex Alimentarius;  (ii) nu trebuie să conțină histamina care depășește 20 mg/100 g. Acest lucru se aplică numai speciilor de Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae și Coryphaenedae familiile;  (iii) nu trebuie să conțină nicio altă substanță în cantități care pot prezenta un pericol pentru sănătate în conformitate cu standardele stabilite de Codex Alimentarius Comision.  5.3 Se recomandă ca produsele acoperite de prevederile acestui standard să fie pregătite și manipulate în conformitate cu secțiunile corespunzătoare din Codul internațional recomandat de Bună Practică - Principii generale de igienă alimentară (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) | | 32. Manipularea peștelui prin decapitare, eviscerare, depielare și disecție, trebuie să corespundă regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală aprobate de 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.  38. Operatorii din industria de producere trebuie să se asigure că, produsele congelate nu trebuie să conțină orice materie străină, microorganisme sau alte substanțe care reprezintă o amenințare pentru consumatori……..  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 și a Normei sanitar-veterinare privind măsurile de supraveghere şi control al unor substanțe şi al reziduurilor acestora la animalele vii şi la produsele lor, precum şi al reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 298/2011. | | | | | **compatibil**  **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *6. ETICHETARE*  În plus față de secțiunile 2, 3, 7 și 8 din Standardul general Codex pentru etichetarea  Alimente preambalate (CODEX STAN 1-1985, Rev. 3-1999) se aplică următoarele prevederi specifice:  *6.1 DENUMIREA ALIMENTULUI*  6.1.1 Denumirea alimentului care urmează să fie declarat pe etichetă trebuie să fie „pâne” și/sau „aluat”, „pește batoane" (degete de pește), "porții de pește" sau "fileuri", după caz, sau alte denumiri specifice utilizate în în conformitate cu legea şi obiceiurile ţării în care se vinde alimentele şi într-o manieră astfel încât pentru a nu induce în eroare consumatorul.  6.1.2 Eticheta trebuie să includă referire la specia sau amestecul de specii.  6.1.3 În plus, pe etichetă trebuie să apară fie termenul „congelat rapid”, fie termenul „congelat” oricare este folosit în mod obișnuit în țara în care este vândut alimentul, pentru a descrie un produs supuse proceselor de congelare definite la subsecțiunea 2.2.  6.1.4 Eticheta trebuie să arate dacă produsele sunt preparate din carne tocată de pește, fileuri de pește sau un amestec al ambelor în conformitate cu legea şi obiceiul ţării în care se vinde mâncarea şi într-o manieră care să nu deruteze sau să inducă în eroare consumatorul.  6.1.5 Eticheta trebuie să menționeze că produsul trebuie întreținut în condiții care vor fi menține calitatea în timpul transportului, depozitării și distribuției.  6.2 INSTRUCȚIUNI DE DEPOZITARE  Eticheta trebuie să includă termeni care să indice faptul că produsul trebuie depozitat la o temperatură de - 18°C sau mai rece.  6*.3 Etichetarea containerelor care nu sunt destinate cu amănuntul*  Informațiile specificate mai sus trebuie furnizate fie pe container, fie pe documentele de însoțire cu excepția faptului că denumirea alimentului, identificarea lotului și numele și adresa producătorii sau ambalătorul, precum și instrucțiunile de depozitare, trebuie să apară întotdeauna pe container.  Cu toate acestea, identificarea lotului, precum și numele și adresa pot fi înlocuite cu o marcă de identificare, cu condiția ca o astfel de marcă să fie clar identificabilă cu documentele însoțitoare. | | **70.** La etichetarea produselor din pește, eticheta trebuie să includă denumirea produsului, specia sau amestecul de specii, proporția și conținutul de pește, să arate dacă produsele sunt preparate din carne de pește tocată sau fileuri de pește sau un amestec al acestora. Dacă produsele au fost congelate, eticheta să cuprindă 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 „Produs sărat”, pentru peștele ambalat în vid „Produs ambalat în vid”, 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.  71. La etichetarea peștelui, fileurilor de pește și blocurilor din carne de pește congelate, acestea pot 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. Produsele care se comercializează în containere și nu cu amănuntul trebuie să fie etichetat pe container cu marcajele 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. . | | | | | **compatibil**  **compatibil**  **compatibil** | Prevederile de etichetare sunt reglementate de Legea nr. 279/2017  privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare. |  | **MAIA** |
| *STANDARD PENTRU HERINGUL ATLANTTIC SĂRAT ȘI ȘPRORUL SĂRAT CODEX STAN 244-2004*  *1 DOMENIUL DE APLICARE*  Standardul se aplică heringului atlantic sărat (Clupea harengus) și șprotului (Sprattus sprattus)  *2. DESCRIERE*  Produse din pește  produse prin utilizarea unor preparate enzimatice naturale sau artificiale adăugate, acizii și/sau enzimele artificiale nu sunt acoperite de acest standard.  *2.1 DEFINIȚIA PRODUSULUI*  Produsul este preparat din pește proaspăt sau congelat. Peștele este sărat ca pește întreg sau porționat, cu cap sau fără cap, eviscerat sau neieviscerat sau filet (cu piele sau fără piele).  Condimente, zahăr și alte ingrediente opționale pot fi adăugate. Țările în care produsul urmează să fie consumat pot permite acest produs într-un mod neeviscerat sau poate necesita eviscerarea, fie înainte, fie după prelucrare, deoarece marja de eroare în controlul Clostridium botulinum este mic chiar și atunci când sunt respectate bunele practici și consecințele sunt severe. Produsul este destinat fie consumului uman direct, fie procesării ulterioare. | | I. Dispoziții generale  2. Prezentele Cerințe se aplică asupra grupelor de produse de la pozițiile tarifare, conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172/2014: 0301; 0302; 0303; 0304; **0305;** 1604.  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 neieviscerat, prelucrat cu sare alimentară, cu conținutul de sare pentru peștele slab sărat (6-8 % 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; | | | | | **compatibil**  **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *2.2.1 Sărare*  Sărarea este procesul de amestecare a peștelui cu cantitatea adecvată de sare de calitate alimentară, condimente, zahăr și toate opționale.  ingrediente și/sau de adăugare a cantității adecvate de sare-soluție de concentrație corespunzătoare. Sărarea este realizat în recipiente etanșe (butoaie etc.) | | **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); | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *2.2.2. Tipuri de pește sărat*  2.2.2.1 Pește foarte puțin sărat  Conținutul de sare din mușchiul peștelui este mai mare de 1 g/100 g în fază uscată și sub sau egal cu 4 g/100 g sau mai puțin în faza umedă.  2.2.2.2 Pește ușor sărat  Conținutul de sare din mușchiul de pește este peste 4 g/100 g în fază uscată și sub sau egal cu 10 g sare/100 g în faza umedă.  2.2.2.3 Pește mediu sărat  Conținutul de sare din mușchiul de pește este peste 10 g sare/100 g faza uscată și sub sau egal cu 20 g sare/100 g în faza umedă.  2.2.2.4 Pește puternic sărat  Conținutul de sare al mușchiului de pește este peste 20 g sare/100 g în fază umedă .  2.2.3 Temperaturi de depozitare  Produsele vor fi păstrate congelate sau refrigerate într-o combinație de timp/temperatură care să le asigure siguranța și calitate în conformitate cu secțiunile 3 și 5. Peștele foarte puțin sărat trebuie păstrat congelat după procesare.  2.3 PREZENTARE  Orice prezentare a produsului este permisă cu condiția ca:  2.3.1 îndeplinește toate cerințele acestui standard și  2.3.2 este descris în mod adecvat pe etichetă pentru a evita confuzia sau inducerea în eroare a consumatorului | | 10) …………peștele slab sărat (6-8 % NaCl); mediu sărat (8 - 14% NaCl); foarte sărat (14 - 20% NaCl)…………  Anexa nr.2  Tabelul nr.2  Caracteristicile 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:  *somon de Marea Caspică;*  *somon din Marea Baltică, de apă dulce,*  *păstrăv de rîu;*  *somon de Atlantic* | 6-8  8-14  14-20  6-10  2-5  3-7  4-8 | | | | | | **compatibil**  **compatibil**  **compatibil** | Art. 6 și art.21 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, include prevederea privind practicile corecte de informare a consumatorilor |  | **MAIA** |
| 3. COMPOZIȚIE ȘI FACTORI DE CALITATE ESENȚIALE  3.1 PEȘTE  Heringul atlantic sărat și șprotul sărat se prepară din pește sănătos, de o calitate apt pentru a fi vândut în stare proaspătă pentru consumul uman, după o pregătire corespunzătoare. Carnea de pește nu trebuie să fie evident infestate de paraziti.  *3.2 SARE ȘI ALTE INGREDIENTE*  Sarea și toate celelalte ingrediente utilizate trebuie să fie de calitate alimentară și să fie conforme cu toate standardele Codex aplicabile.  *3.3 PRODUSUL FINAL*  Produsele trebuie să îndeplinească cerințele acestui standard atunci când loturile examinate în conformitate cu secțiunea 9 sunt conforme cu prevederile stabilite în secțiunea 8. Produsele vor fi examinate prin metodele prevăzute în secțiunea 7.  *3.4 COMPOZIȚIE*  Produsele nu trebuie să conțină mai mult de 10 mg de histamină la 100 g de carne de pește, pe baza mediei unitate de probă testată. | | 41. Pentru producerea produselor sărate, va fi folosit pește sănătos, admis pentru consumul uman, în stare refrigerată sau congelată, întreg cu cap sau fără, eviscerat sau neeviscerat, porționat sau filetat. Produsele sarate trebuie să corespundă indicilor organoleptici din tabelul nr. 5, anexa nr. 1. și indicilor fizico-chimici din tabelul nr.2, anexa nr.2. Nivelul maxim de histamină pentru acestea nu trebuie să depășească limita de 10 mg/100 gr de histamina per probă testată.  20. Ingredientele alimentare cu proprietăți de aromatizare, utilizate în prepararea produselor din pește trebuie să corespundă regulamentului sanitar privind aromele anumitor ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizate destinate utilizării în/sau pe produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 1245/2018.  21. Sarea alimentară utilizată la fabricarea produselor din pește trebuie să corespundă cerințelor anexei nr. 2 din Hotărîrea Guvernului nr. 596/2011 cu privire la aprobarea unor măsuri de eradicare a tulburărilor prin deficit de iod. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *4. ADITIVI ALIMENTARI*  Este permisă numai utilizarea următorilor aditivi.  Număr INS Nume aditiv Nivel maxim în produs  Regulatori de aciditate  300 Acid ascorbic - GMP  330 Acid citric - GMP  Antioxidanți  200-203 Sorbați - 200 mg/kg (exprimați ca acid sorbic)  *Conservanți*  210-213 - Benzoați 200 mg/kg (exprimați ca acid benzoic) | | 19. Aditivii alimentari utilizați la fabricarea produselor din pește trebuie să corespundă condițiilor din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 229/2013. Eticheta produselor alimentare în care se adaugă aditivi alimentari va fi avizată sanitar de Ministerul Sănătății, Agenția Națională pentru Sănătate Publică. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *5. IGIENĂ*  5.1 Se recomandă ca produsele acoperite de prevederile acestui standard să fie pregătite și manipulate în conformitate cu secțiunile corespunzătoare din Principiile generale de igienă alimentară (CAC/RCP 1-1985),  Codul de practici pentru pește și produse pescărești (CAC/RCP 52-2003) și alte texte relevante ale Codex, cum ar fi coduri de practică și coduri de practică igienă.  5.2 Produsele trebuie să respecte orice criterii microbiologice stabilite în conformitate cu  Principiile pentru stabilirea și aplicarea criteriilor microbiologice legate de alimente (CAC/GL 21-1997).  5.3 Produsul nu trebuie să conțină nicio altă substanță în cantități care pot prezenta un pericol pentru sănătate în conformitate cu standardele stabilite de Comisia Codex Alimentarius.  5.4 PARAZITI  Carnea de pește nu trebuie să conțină larve vii de nematozi. Viabilitatea nematodelor se examinează în conformitate cu Anexa I. Dacă se confirmă nematozi vii, produsele nu trebuie introduse pe piață pentru consumul uman înainte ca acestea să fie tratate în conformitate cu metodele prevăzute în anexa II.  5.5 HISTAMINĂ  Nicio unitate de probă nu trebuie să conțină histamina care depășește 20 mg la 100 g de mușchi de pește.  5.6 MATERIALE STRĂINE  Produsul final nu trebuie să conțină orice material străin care reprezintă o amenințare pentru sănătatea umană. | | 40. 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, proaspăt, refrigerat sau congelat, care întrunesc indicii senzoriali prezentați în Tabelul nr 1; nr. 2 și nr.3 din Anexa nr. 1 și întrunesc Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărîrea Guvernului nr. 435/2010.  47. 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.  46. Produsele admise pentru consum, trebuie să întrunească criteriile microbiologice stabilite în Hotărârea Guvernului nr. 221/2009, care reglementează limitele maxime permise pentru indicatorii microbiologici, precum și să corespundă indicilor senzoriali din tabelul nr. 4, anexa nr. 1 și indicilor fizico-chimici din tabelul nr. 1, anexa nr. 2. Nivelul maxim de histamină pentru produse nu trebuie să depășească limita de 20 mg/100 gr de histamina per probă testată. | | | | | **parțial compatibil**  **compatibil**  **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *6. ETICHETARE*  În plus față de prevederile Standardului general pentru etichetarea alimentelor preambalate (CODEX STAN 1 -  1985) se aplică următoarele prevederi specifice:  *6.1 DENUMIREA ALIMENTULUI*  6.1.1 Denumirea produsului va fi ... -hering sărat sau ... - șprot sărat în conformitate cu legea și obiceiul țării în care este vândut produsul, astfel încât să nu inducă în eroare consumatorul.  6.1.2 În plus, eticheta trebuie să includă și alți termeni descriptivi care vor evita inducerea în eroare sau confuzia consumator.  *6.2 ETICHEREA CONTAINERELOR COMERCIALIZATE CU AMANUNTUL*  Informațiile specificate mai sus trebuie furnizate fie pe container, fie în documentele însoțitoare, cu excepția faptului că denumirea, identificarea lotului și numele și adresa producătorului sau ambalatorului sau importatorului precum și instrucțiunile de depozitare trebuie să apară întotdeauna pe recipient.  Cu toate acestea, identificarea lotului, precum și numele și adresa pot fi înlocuite cu o marcă de identificare, cu condiția ca o astfel de marcă este clar identificabilă cu documentele însoțitoare | | 70. La etichetarea produselor din pește, eticheta trebuie să includă denumirea produsului, specia sau amestecul de specii, proporția și conținutul de pește, să arate dacă produsele sunt preparate din carne de pește tocată sau fileuri de pește sau un amestec al acestora. Dacă produsele au fost congelate, eticheta să cuprindă 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 „Produs sărat”, pentru peștele ambalat în vid „Produs ambalat în vid”, 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.  73. Produsele care se comercializează în containere și nu cu amănuntul trebuie să fie etichetat pe container cu marcajele 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. | | | | | **compatibil**  **compatibil** | Prevederile de etichetare sunt reglementate de Legea nr. 279/2017  privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare. |  | **MAIA** |
| **CODEX STAN 311 – 2013 Standard pentru pește afumat, pește cu aroma de fum și pește uscat**  1 DOMENIUL DE APLICARE  Acest standard se aplică peștelui afumat, cu aromă de fum și uscat la fum preparat din materie primă proaspătă, refrigerată sau congelată. Aceasta se ocupă cu pește întreg, file și felii și produse similare ale acestora. Standardul se aplică peștelui, fie pentru consum direct, pentru prelucrare ulterioară sau pentru adăugare în produse de specialitate sau tocate, în cazul în care peștele constituie doar o parte din conținutul comestibil.  Nu se aplică peștilor tratați cu monoxid de carbon (fum filtrat, „clar” sau „fără gust”), peștelui ambalat în închis ermetic, recipiente procesate la sterilitate comercială. Produsele de specialitate sau tocate ca atare nu sunt incluse (de exemplu, salate de pește). | | 2. Prezentele Cerințe se aplică asupra grupelor de produse de la pozițiile tarifare, conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172/2014: 0301; 0302; 0303; 0304; **0305;** 1604. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| **2. DESCRIERE**  Definițiile produselor și ale procesului pentru peștele afumat, peștele cu aromă de fum și peștele uscat și afumat sunt luate în considerare separat la aceasta sectiune.  *2.1 PESTE Afumat*  *2.1.1 Definirea produsului*  Peștele afumat este preparat din pește care a suferit un proces de afumare la cald sau la rece. Fumul trebuie aplicat printr-unul dintre procesele de afumare definite în secțiunea 2.1.2 și produsul final trebuie să aibă caracteristici senzoriale afumate, cu utilizarea condimentelor și ingrediente opționale. | | Pct 4.  11) produse din pește afumate – produse preparate din pește refrigerat sau congelat, de dimensiune mare sau mic, sub formă întreg, secționat cu gust și miros specific de fum, obținute în urma unui proces de tratare a peștelui cu fum natural (cu lemne) sau artificial, cu vapori ferbinți, la cald sau la rece, cu sau fără adaos de condimente, cu sau fără adaos de aditivi alimentari; | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *2.1.2 Definiții de proces*   „Afumarea” este un proces de tratare a peștelui prin expunerea acestuia la fumul din lemn mocnit sau materiale vegetale. Acest proces este caracterizat de obicei printr-o combinație integrată de etape de sărare, uscare, încălzire și afumare într-o cameră de afumare.   „Afumarea prin fum regenerat” este un proces de tratare a peștelui prin expunerea acestuia la fum care este regenerat prin pulverizarea condensului de fum in camera de afumare sub parametri de timp si temperatura care caracterizează procesele de afumare la cald sau la rece.   „ Afumarea cu condensat de fum” sunt produse obținute prin degradarea termică controlată a lemnului într-un aport limitat de oxigen (piroliza), condensarea ulterioară a vaporilor de fum rezultați și fracționarea produselor lichide rezultate.   „Afumarea la cald” este un proces în care peștele este afumat la o combinație adecvată de temperatură și timp suficient pentru determină coagularea completă a proteinelor din carnea de pește.  Afumarea fierbinte este în general suficient pentru a ucide paraziții, pentru a distruge agenții patogeni bacterieni nesporulați și să rănească sporii care afectează sănătatea umană.   „Afumarea la rece” este un proces de tratare a peștilor cu fum folosind o combinație timp/temperatură care nu va provoca coagularea semnificativă a proteinelor din carnea de pește, dar care va determina o oarecare reducere a activității apei.   „Sărarea” este un proces de tratare a peștilor cu sare de calitate alimentară pentru a reduce activitatea apei în carnea de pește și pentru a îmbunătăți aroma prin orice tehnologie de sărare adecvată (de exemplu, sărare uscată, sărare, sărare prin injecție).   „Uscarea” este un proces în care conținutul de umiditate din pește este scăzut la caracteristicile necesare corespunzătoare în conformitate cu conditii de igiena controlate.   „Ambalarea” este un proces prin care peștele afumat este pus într-un recipient, fie aerob, fie sub oxigen redus condiții, inclusiv sub vid sau într-o atmosferă modificată.   „Depozitarea” este un proces în care în care peștele afumat este păstrat la frigider sau congelat pentru a asigura calitatea și siguranța produsului în  conformitate cu secțiunile 3 și 6 | | a) afumarea cu fum regenerat – este procesul de tratare a peștilor cu fum regenerat prin pulverizarea condensului de fum in camera de afumare sub parametri de timp si 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;  13) pește uscat afumat - este peștele 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;  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 si temperatura, ceea ce asigura coagularea completa a proteinelor in țesuturile peștelui;  e) afumarea fierbinte - este un proces de tratare a peștilor cu vapori fierbinți, aceștia fiind suficienți pentru a distruge paraziții, agenții patogeni bacterieni nesporulați care afectează sănătatea umană;  f) afumarea la rece - este un proces de tratare a peștilor cu fum sub combinația corespunzătoare a parametrilor de timp / temperatura care nu va provoca coagularea semnificativă a proteinelor din carnea de pește, dar care va determina o oarecare reducere a activității apei;  9) sărarea - este procesul de tratare a peștelui cu sare alimentară pentru a reduce activitatea apei în țesuturile peștilor și pentru a îmbunătăți gustul peștelui prin utilizarea oricărei tehnologii de sărare adecvate (de exemplu, sărare uscată, sărare în saramură, sărarea în marinată, sărarea combinată și sărare prin injectare de saramură);  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 | | | | | **compatibil**  **compatibil**  **compatibil**  **compatibil**  **compatibil**  **compatibil**  **compatibil** |  |  | **MAIA**  **MAIA**  **MAIA** |
| *2.2 PESTE CU AROMĂ DE FUM*  2.2.1 Definirea produsului  Peștele cu aromă de fum este preparat din pește care a fost tratat cu arome de fum, fără a fi supus unui proces de afumare ca descrise în secțiunea 2.1. Produsul final trebuie să aibă gust de afumat. Pot fi folosite condimente și alte ingrediente opționale. | | 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 final trebui să aibă gust de produs afumat. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *2.2.2 Definirea procesului*   „Aromă de fum” este un proces în care peștele sau preparatele din pește sunt tratate cu aromă de fum. Aroma de fum poate să fie aplicat prin orice tehnologie (de exemplu, scufundare, pulverizare, injectare, înmuiere).   „ Afumarea cu condensat” sunt produse obținute prin degradarea termică controlată a lemnului într-un aport limitat de oxigen (piroliza), condensarea ulterioară a vaporilor de fum rezultați și fracționarea produselor lichide rezultate.   „Ambalarea” este un proces prin care peștele cu aromă de fum este pus într-un recipient, fie aerob, fie sub oxigen redus condiții, inclusiv sub vid sau într-o atmosferă modificată.   „Depozitarea” este un proces prin care peștele cu aromă de fum este păstrat la frigider sau congelat pentru a asigura calitatea și siguranța produsului în  conformitate cu secțiunile 3 și 6. | | c) afumarea cu condensat de fum - produse obținute ca urmare a degradării termice controlate a lemnului cu acces limitat la oxigen;  22) ambalarea produselor din pește - este un proces în care produsele sunt puse în recipiente, 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 care să le asigure siguranța și calitate acestora. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *2.3 PESTE USCAT CU FUM*  *2.3.1 Definirea produsului*  Peștele uscat afumat este preparat din pește care a suferit un proces combinat de afumare și uscare includzând și procesul de sărare. Fumul trebuie aplicat printr-un proces de uscare cu fum tradițional pentru țara respectivă sau un industrial procesul de uscare cu fum și produsul final trebuie să aibă caracteristici senzoriale uscate la fum. Condimente și altele opționale pot fi folosite ingrediente.  2.3.2 Definirea procesului   „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.   „Uscarea” este un proces în care conținutul de umiditate din pește este scăzut la caracteristicile necesare corespunzătoare în conformitate cu conditii de igiena controlate.   „Sărarea” este un proces de tratare a peștilor cu sare de calitate alimentară pentru a reduce activitatea apei în carnea de pește și pentru a îmbunătăți aroma prin orice tehnologie de sărare adecvată (de exemplu, sărare uscată, sărare, sărare prin injecție).   „Ambalarea” este un proces în care peștele uscat cu afumat este pus într-un recipient pentru a evita contaminarea și a preveni rehidratarea.   „Depozitarea” este un proces în care peștele uscat la afumat este de obicei păstrat la temperatura ambiantă într-un mod care să îi asigure siguranța și calitate în conformitate cu secțiunile 3 și 6. | | Pct 4.,  13) pește uscat afumat - este preparat din pește care a trecut printr-un proces combinat de afumare și uscare incluzând și procesul de sărare, cu adaos de condimente alimentare;  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;  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 adecvate (de exemplu, sărare uscată, sărare în saramură, sărarea în marinată, sărarea combinată și sărare prin injectare de saramură);  22) ambalarea produselor din pește - este un proces în care produsele sunt puse în recipiente, 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 produselor care să le asigure siguranța și calitate acestora. | | | | | **compatibil**  **compatibil**  **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *2.4 PREZENTARE*  Orice prezentare a produsului este permisă cu condiția ca acesta să îndeplinească toate cerințele prezentului standard și să fie adecvat descrise pe etichetă pentru a evita confuzia sau inducerea în eroare a consumatorului. | |  | | | | | **compatibil** | Pprevederea dată este reglementată de art. 8 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare |  | **MAIA** |
| *3. COMPOZIȚIE ȘI FACTORI DE CALITATE ESENȚIAL*  *3.1 MATERIA PRIME*  Peștele afumat, peștele cu aromă de fum și peștele uscat afumat se prepară din pește sănătos și sănătos, care poate fi proaspăt, refrigerat sau congelat și de o calitate pentru a fi vândut pentru consum uman după prepararea corespunzătoare.  *3.2 INGREDIENTE*  Toate ingredientele utilizate trebuie să fie de calitate alimentară și să fie conforme cu toate standardele Codex aplicabile.  *3.3 LEMN SAU ALTE MATERIALE VEGETALE PENTRU GENERAREA FUMULUI*  Lemnul sau alte materiale vegetale utilizate pentru generarea fumului sau a condensului de fum nu trebuie să conțină substanțe toxice în mod natural sau prin contaminare, sau după ce au fost tratate cu substanțe chimice, vopsea sau materiale de impregnare. În plus, lemnul sau alte materiale vegetale trebuie manipulate astfel încât să se evite contaminarea (consultați Codul de practici pentru reducerea contaminării alimentelor cu hidrocarburi aromatice policiclice (HAP) din procesele de fumat și uscare directă (CAC/RCP 68-2009)).  *3.4 COMPOZIȚIE*  Produsul din speciile sensibile nu trebuie să conțină mai mult de 10 mg de histamina la 100 g de carne de pește, pe baza mediei unitatea de eșantion testată și toate produsele din prezentul standard trebuie să fie lipsite de mirosuri și arome persistente și inacceptabile caracteristica descompunerii lemnului  *3.5 PRODUSUL FINAL*  Produsele trebuie să îndeplinească cerințele prezentului standard atunci când loturile examinate în conformitate cu secțiunea 10 respectă prevederile stabilite în secțiunea 9. Produsele vor fi examinate prin metodele menționate în secțiunea 8. | | 42. Peștele afumat, cu aromă de fum sau uscat afumat se va obține din pește sănătos, de diferite specii de pești de apă dulce, marini şi oceanici (scrumbie, merluciu, sardina, sardinela, tresca etc.), proaspăt, refrigerat sau congelat, supus prealabil sărării și prelucrării în baza fișelor tehnologice, cu utilizarea materiei prime și aditivilor alimentari în conformitate cu anexa nr. 3, prezentat sub forma de pește întreg, eviscerat, decapitat si eviscerat, file de pește sau felii. Produsele finale trebuie să corespundă indicilor din tabelul 6, Anexa nr. 1.  46. Semiconservele, gata pentru consum, trebuie să întrunească criteriile microbiologice stabilite în Hotărârea Guvernului nr. 221/2009, care reglementează limitele maxime permise pentru indicatorii microbiologici, precum și să corespundă indicilor senzoriali din Tabelul nr. 4, Anexa nr. 1 și indicilor fizico-chimici din Tabelul nr. 1, Anexa nr. 2. Nivelul maxim de histamină pentru produse nu trebuie să depășească limita de 20 mg/100 gr de histamina per probă testată. | | | | | **compatibil**  **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *4. ADITIVI ALIMENTARI*  *4.1 PESTE Afumat*  Regulatori de aciditate  Număr INS Nume aditiv Nivel maxim în produs  260 Acid acetic, GMP glacial  330 Acid citric GMP  325 Lactat de sodiu GMP  334 Acid tartric, L[+] 200 mg/kg  270 Acid lactic, L-, D-, DL - GMP  CODEX STAN 311 - 2013 3  326 Lactat de potasiu GMP  327 Lactat de calciu GMP  *Antioxidanți*  Număr INS Nume aditiv Nivel maxim în produs  301 Ascorbat de sodiu GMP  316 Eritorbat de sodiu (izoascorbat de sodiu) BPF  325 Lactat de sodiu GMP  *Coloranți*  Număr INS Nume aditiv Nivel maxim în produs  129 Roșu Allura AC 300 mg/kg  160b(i) Extracte de Annato, pe bază de bixină - 10 mg/kg, sub formă de bixină  110 Galben apus FCF 100 mg/kg  102 Tartrazină 100 mg/kg  Gaz de ambalare  Număr INS Nume aditiv Nivel maxim în produs  290 Dioxid de carbon GMP  941 Azot GMP  *Gaz de ambalare*  Număr INS Nume aditiv Nivel maxim în produs  290 Dioxid de carbon GMP  941 Azot GMP  *Conservanți (doar pentru produsele ambalate cu oxigen redus)*  Număr INS Nume aditiv Nivel maxim în produs  200-203 Sorbați 2000 mg/kg ca acid sorbic  210-213 Benzoați 200 mg/kg ca acid benzoic  *Gaze de ambalare*  Număr INS Nume aditiv Nivel maxim în produs  290 Dioxid de carbon GMP  941 Azot GMP  Conservanți (doar pentru produsele ambalate cu oxigen redus)  Număr INS Nume aditiv Nivel maxim în produs  200-203 Sorbați 2000 mg/kg ca acid sorbic  210-213 Benzoați 200 mg/kg ca acid benzoic  *4.3 PESTE USCAT CU FUM*  Nu sunt permisi aditivi în peștele uscat la fum. | | 19. Aditivii alimentari utilizați la fabricarea produselor din pește trebuie să corespundă condițiilor din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 229/2013. Eticheta produselor alimentare în care se adaugă aditivi alimentari va fi avizată sanitar de Ministerul Sănătății, Agenția Națională pentru Sănătate Publică. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *5. CONTAMINANTE*  *5.1 DISPOZIȚII GENERALE*  Produsele acoperite de prezentul standard trebuie să respecte nivelurile maxime ale Standardului general pentru contaminanți și Toxine în alimente și furaje (CODEX STAN 193-1995).  5.2. HIDROCARBURI AROMATICE POLICICLICE (HAP)  Afumarea peștelui trebuie făcută într-o manieră care să minimizeze formarea de hidrocarburi aromatice policiclice (HAP). Acesta poate să se realizează prin respectarea Codului de Practici pentru Reducerea Contaminarii Alimentelor cu Hidrocarburi Policiclice (HAP) din procesele de afumare și uscare directă (CAC/RCP 68-2009). | | 22. Nivelul maxim ale unor contaminanți din produsele din pește trebuie să corespundă prevederilor anexei nr.1 la Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520/2010.  44. 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. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *6. IGIENĂ ȘI MANIPULARE*  *6.1 DISPOZIȚII GENERALE*  Produsele care fac obiectul prevederilor prezentului standard trebuie să fie pregătite și manipulate în conformitate cu prevederile corespunzătoare secțiuni ale Principiilor generale de igienă alimentară (CAC/RCP 1-1969) și alte texte relevante ale Codex, cum ar fi codurile de bune practici și coduri de bune practici de igienă, cum ar fi Codul de bune practici pentru pește și produse pescărești (CAC/RCP 52-2003).  *6.2 CRITERII MICROBIOLOGICE*  Produsele trebuie să respecte orice criterii microbiologice stabilite în conformitate cu Principiile și Orientările pentru stabilirea și aplicarea criteriilor microbiologice legate de alimente (CAC/GL 21-1997).  *6.3 PARAZITI*  Produsele acoperite de prezentul standard nu trebuie să conțină paraziți vii și trebuie acordată o atenție deosebită afumatului sau produselor cu aromă de fum, care ar trebui congelate înainte sau după afumat, dacă este prezent un pericol parazitar (a se vedea anexa 1).  Viabilitatea nematodelor, cestodelor și trematodelor se examinează în conformitate cu secțiunea 8.10 și/sau 8.11.  *6.4 LISTERIA MONOCYTGENES*  Produsele gata pentru consum trebuie să respecte criteriile microbiologice pentru Listeria monocytogenes în alimentele gata pentru consum care au fost elaborat în Anexa II la Ghidul privind aplicarea principiilor generale de igienă alimentară la controlul Listeria monocytogenes în alimente gata de consumat (CAC/GL 61-2007).  6.5 CLOSTRIDIUM BOTULINUM  Toxinele de Clostridium botulinum nu sunt permise în peștele afumat, peștele cu aromă de fum și produsele din pește uscat cu fum. Formarea toxinei Clostridium botulinum poate fi controlată prin aplicarea unei combinații de opțiuni bazate pe știință cum ar fi tipul de ambalare, temperatura de depozitare și activitatea apei, de ex. prin folosirea sării în faza apoasă. Exemple sunt tabelul din anexa 2, care abordează aceste opțiuni de control.  Țările în care produsele urmează să fie consumate pot permite aceste produse în stare neviscerată sau pot solicita eviscerarea, fie înainte, fie după prelucrare, astfel încât să se minimizeze riscul de apariție a Clostridium botulinum.  *6.6 HISTAMINĂ*  Produsul nu trebuie să conțină histamină care depășește 20 mg/100 g carne de pește în nicio unitate de probă testată. Acest lucru se aplică numai la specii sensibile (de exemplu, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryphaenidae, Pomatomidae, Scomberesocidae).  *6.7 ALTE SUBSTANȚE*  Produsele nu trebuie să conțină alte substanțe în cantități, care pot prezenta un pericol pentru sănătate, în conformitate cu standardele stabilite de Comisia Codex Alimentarius, iar produsul final va fi lipsit de orice material străin care reprezintă o amenințare pentru sănătatea umană. | | 40. 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 tabelul 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 Hotărîrea Guvernului nr. 435/2010.  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 și a Normei sanitar-veterinare privind măsurile de supraveghere şi control al unor substanțe şi al reziduurilor acestora la animalele vii şi la produsele lor, precum şi al reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 298/2011. | | | | | **compatibil**  **compatibil**  **parțial compatibil**  **compatibil** | Prevederile privind rezența paraziților în pește sunt prevăzuți în Hotărîrii Guvernului nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală  Indicii microbiologici pentru produsele alimentare sunt prevăzuți în Hotărârea Guvernului nr. 221/2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare |  | **MAIA** |
| *7. ETICHETARE*  Prevederile Standardului general pentru etichetarea alimentelor preambalate (CODEX STAN 1-1985), se aplică următoarele prevederi specifice.  *7.1 DENUMIREA ALIMENTULUI*  Denumirea alimentului trebuie să fie „afumat X” dacă este tratat prin procedeele descrise la punctul 2.1, „afumat X” dacă este tratat prin procesele descrise la punctul 2.2, „uscat cu fum X” dacă este tratat prin procesele descrise la punctul 2.3, X fiind denumirea comună sau obișnuită a speciei de pește utilizată în conformitate cu legea sau obiceiurile țării în care este hrana; vândute, pentru a nu induce în eroare consumatorul.  7*.2 ETICHETARE SUPLIMENTARĂ*  Țările în care produsul este vândut pot stabili dacă utilizarea fumului regenerat trebuie să fie indicată pe etichetă.  *7.3 INSTRUCȚIUNI DE DEPOZITARE ȘI MANIPULARE*  Eticheta trebuie să declare instrucțiunile de depozitare și manipulare adecvate pentru produs.  *7.4 Etichetarea containerelor care nu sunt destinate cu amănuntul*  Informațiile specificate mai sus trebuie furnizate fie pe container, fie în documentele însoțitoare, cu excepția faptului că denumirea rebuie să fie indicată pe produsl, identificarea lotului și numele și adresa producătorului sau ambalatorului, precum și instrucțiunile de depozitare pe recipient.  Cu toate acestea, numele și adresa producătorului sau ambalatorului pot fi înlocuite cu o marcă de identificare (de exemplu, aprobarea fabricii număr) cu condiția ca o astfel de marcă să fie clar identificabilă cu documentele însoțitoare. | | 70. La etichetarea produselor din pește, eticheta trebuie să includă specia sau amestecul de specii, proporția și conținutul de pește, să arate dacă produsele sunt preparate din carne de pește tocată sau fileuri de pește sau un amestec al acestora. Dacă produsele au fost congelate, eticheta să cuprindă termenul „congelat rapid” sau „congelat”, pentru a descrie dacă produsul a fost supus congelării. Dacă peștele a fost afumat sau aromatizat cu fum sau sărat, eticheta trebuie să cuprindă termenul „Produs afumat sau aromatizat cu fum”, sau „Produs sărat”, pentru peștele ambalat în vid „Produs ambalat în vid”, specificarea provenienței peștelui „Pește capturat în mediu sălbatic” sau „Pește de ferme de acvacultură”. Aceste informații trebuie să fie indicate pe etichetă, cât și alți termeni descriptivi care vor evita inducerea în eroare sau confuzia consumatorilor.  73. Produsele care se comercializează în containere și nu cu amănuntul trebuie să fie etichetat pe container cu marcajele 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. | | | | | **compatibil**  **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| **Codex STAN 119-1981 Standard pentru conserve din pește;**  *1 DOMENIUL DE APLICARE*  Acest standard se aplică conservelor de pește în apă, ulei sau alt mediu de conservare adecvat. Aceasta nu se aplică produselor de specialitate în care conservele de pește reprezintă mai puțin de 50% m/m din conținutul net al conservei sau la conservele de pește acoperite de alte standarde de produse Codex. | | 2. Prezentele Cerințe se aplică asupra grupelor de produse de la pozițiile tarifare, conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172/2014: 0301; 0302; 0303; 0304; 0305; 1604. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *2. DESCRIERE*  *2.1 DEFINIȚIA PRODUSULUI*  Conservele de pește este produsul obținut din carnea oricărei specii de pești (altele decât conservele de pește acoperite de alte standarde de produs Codex) care este potrivit pentru consumul uman și poate conține un amestec de specii, cu proprietăți senzoriale similare, din cadrul aceluiași gen.  *2.2 DEFINIȚIA PROCESULUI*  Conservele de pește sunt ambalate în recipiente închise ermetic și trebuie să fi primit un tratament de prelucrare suficiente pentru a asigura sterilitatea comercială.  *2.3 PREZENTARE*  Orice prezentare a produsului este permisă cu condiția ca:  (i) îndeplinește toate cerințele acestui standard; și  (ii) este descrisă în mod adecvat pe etichetă pentru a evita confuzia sau inducerea în eroare a consumatorului. | | 16) conserve din pește – produse obținute din carnea oricărei specii de pești, din una sau mai multe specii, cu proprietăți senzoriale similare, proaspăt 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 0oC și nu mai mare de 25oC;  49. ….ambalate în recipiente închise ermetic cu o prelucrare și tratare corespunzătoare. | | | | | **compatibil**  **compatibil** | Informația obligatorie de pe eticheta trebuie să fie vizibilă, lizibilă, și clară. Aceste informații trebuie să fie în conformitate cu prevederile legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare. |  | **MAIA** |
| *3. COMPOZIȚIE ȘI FACTORI DE CALITATE ESENȚIAL*  *3.1 PESTE*  Produsul se prepară din pești sănătoși din care au fost decapitate, desolzate și viscerate. Materia primă trebuie să fie de o calitate adecvată pentru a fi vândută în stare proaspătă pentru consumul uman.  *3.2 ALTE INGREDIENTE*  Mediul de ambalare și toate celelalte ingrediente utilizate trebuie să fie de calitate alimentară și să fie conforme cu toate standardele Codex aplicabile.  *3.3. Compoziție*  Conserve de pește din familiile Scombridae, Scombresocidae, Clupeidae, Coryphaenidae și Pomatomidae nu trebuie să conțină mai mult de 10 mg/100 g de histamină pe baza mediei unităților de probă testate.  *3.4 PRODUSUL FINAL*  Produsele trebuie să îndeplinească cerințele prezentului standard atunci când loturile sunt examinate în conformitate cu secțiunea 9, respectă prevederile stabilite în secțiunea 8. Produsele vor fi examinate prin metodele prevăzute în secțiunea 7. | | 49. Conservele din pește vor fi preparate din pește din specii de apă dulce sau de apă sărată, crescut în mediu natural sau în crescătorii, proaspăt sau congelat care corespunde indicilor senzoriali specificați în tabelul nr. 1, nr. 2 și nr.3, 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.  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 și a Normei sanitar-veterinare privind măsurile de supraveghere şi control al unor substanțe şi al reziduurilor acestora la animalele vii şi la produsele lor, precum şi al reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 298/2011. | | | | | **compatibil**  **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| 4. ADITIVI ALIMENTARI  Aditiv  Agenți de îngroșare sau gelificare  (doar pentru utilizare în mediile de ambalare)  Nivel maxim in produsul final  Agenți de îngroșare sau gelificare  (doar pentru utilizare în mediile de ambalare)  Nivel maxim in produsul final  400 Acid alginic  401 Alginat de sodiu  402 Alginat de potasiu  404 Alginat de calciu  406 Agar  407 Caragenan și sărurile sale de Na, K și NH4 (inclusiv  furcelleran  407a Alge Eucheuma procesate (PES)  410 Gumă de roșcove  412 Guma guar  413 Gumă Tragacanth  415 Guma xantan  440 pectine  466 Carboximetilceluloză de sodiu GMP  *Amidonuri modificate*  1401 Amidon tratat cu acid (inclusiv alb și galben  dextrine)  1402 Amidon tratat alcalin  1404 Amidonuri oxidate  1410 Fosfat monoamidon  1412 Fosfat de diamidon, esterificat  1414 Fosfat de diamidon acetilat  1413 Fosfat de diamidon fosfatat  1420/1421 Acetat de amidon  1422 Adipat de diamidon acetilat  1440 Amidon hidroxipropil  1442 Fosfat de hidroxipropil amidon  *Regulatori de aciditate*  260 Acid acetic  270 Acid lactic (L-, D- și DL-)  330 Acid citric GMP  *Arome naturale*  Uleiuri de condimente  Extracte de condimente  Arome de fum (soluții și extracte naturale de fum) GMP | | 19. Aditivii alimentari utilizați la fabricarea produselor din pește trebuie să corespundă condițiilor din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 229/2013. Eticheta produselor alimentare în care se adaugă aditivi alimentari va fi avizată sanitar de Ministerul Sănătății, Agenția Națională pentru Sănătate Publică. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| 5*. IGIENĂ ȘI MANIPULARE*  5.1 Produsul final nu trebuie să conțină orice material străin care reprezintă o amenințare pentru sănătatea umană.  5.2 Când este testat prin metode adecvate de prelevare a probelor și de examinare prescrise de Codex Alimentarius Comision, produsul:  (i) nu trebuie să conțină microorganisme capabile să se dezvolte în condiții normale de depozitare; și  (ii) nicio unitate de probă nu trebuie să conțină histamină care depășește 20 mg la 100 g. Acest lucru se aplică numai speciilor de familiile Scombridae, Clupeidae, Coryphaenidae, Scombresocidae și Pomatomidae.  (iii) nu trebuie să conțină nicio altă substanță, inclusiv substanțe derivate din microorganisme în cantități care pot reprezenta un pericol pentru sănătate în conformitate cu standardele stabilite de Comisia Codex Alimentarius; și  (iv) nu trebuie să prezinte defecte de integritate a containerului care pot compromite etanșarea ermetică.  5.3 Se recomandă ca produsul reglementat de prevederile acestui standard, să fie pregătite și manipulate în conformitate cu secțiunile corespunzătoare din Codul internațional de practică recomandat - general  Principiile de igienă a alimentelor (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) și următoarele coduri relevante:  (i) Codul internațional de practici recomandat pentru conserve de pește (CAC/RCP 10-1976);  (ii) Codul internațional de practici igienice recomandate pentru alimentele conservate cu conținut scăzut de acid și aciditate scăzută (CAC/RCP 23-1979);  (iii) Secțiunile referitoare la Produsele acvaculturii din Proiectul propus de Cod internațional al  Practică pentru pește și produse pescărești (în curs de elaborare)1 | | 51. Produsul final nu trebuie să conțină microorganisme capabile să se dezvolte în condiții normale de depozitare, materiale străine care reprezintă o amenințare pentru sănătatea consumatorilor, nu trebuie să prezinte defecte de integritate a ambalajului, care pot compromite etanșarea ermetică. Nivelul maxim de histamină în produsul final pentru produsele preparate din familiile Scombridae, Clupeidae, Coryphaenidae, Scombresocidae și Pomatomidae nu trebuie să depășească limita de 20 mg de histamină la 100 g de carne de pește, în medie per probă testată. 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. | | | | | **compatibil**  **neaplicabil** |  |  | **MAIA** |
| *6. ETICHETARE*  În plus față de prevederile Standardului general Codex pentru etichetarea alimentelor preambalate (CODEX STAN 1-1985, Rev. 3 - 1999) se aplică următoarele prevederi specifice.  *6.1 DENUMIREA ALIMENTULUI*  6.1.1 Denumirea produsului declarat pe etichetă trebuie să fie denumirea comună sau uzuală aplicată speciei în conformitate cu legea și obiceiurile țării în care este vândut produsul și într-un mod care să nu inducă în eroare consumatorii.  6.1.2 Denumirea produsului va fi calificată printr-un termen descriptiv al prezentării.  6.1.3 Denumirea mediului de ambalare trebuie să facă parte din denumirea alimentului.  6.1.4 În cazul în care se utilizează un amestec de specii din același gen, acestea trebuie indicate pe etichetă.  6.1.5 În plus, eticheta trebuie să includă și alți termeni descriptivi care vor evita inducerea în eroare sau confuzia consumator. | | 70. La etichetarea produselor din pește, eticheta trebuie să includă denumirea produsului, specia sau amestecul de specii, proporția și conținutul de pește, să arate dacă produsele sunt preparate din carne de pește tocată sau fileuri de pește sau un amestec al acestora. Dacă produsele au fost congelate, eticheta să cuprindă 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 „Produs sărat”, pentru peștele ambalat în vid „Produs ambalat în vid”, specificarea provenienței peștelui „Pește capturat în mediu sălbatic” sau „Pește de ferme de acvacultură”. Aceste informații, cât și alți termeni descriptivi trebuie să fie indicate pe etichetă, pentru a evita inducerea în eroare sau confuzia consumatorilor. | | | | | **compatibil** | Prezentele prevederi sunt reglementate art.8 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare |  | **MAIA** |
| **CODEX STAN 94 –1981 Standard pentru conserve de sardine și produse de tip sardină**  *1 DOMENIUL DE APLICARE*  Acest standard se aplică conservelor de sardine și produselor de tip sardine ambalate în apă sau ulei sau altele mediu de ambalare adecvat. Nu se aplică produselor de specialitate în care conținutul de pește constituie mai puțin de 50% m/m din conținutul net al cutiei. | | 2. Prezentele Cerințe se aplică asupra grupelor de produse de la pozițiile tarifare, conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172/2014: 0301; 0302; 0303; 0304; 0305; 1604. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *2. DESCRIERE*  *2.1 DEFINIȚIA PRODUSULUI*  2.1.1 Conservele de sardine sau produsele de tip sardină sunt preparate din pește proaspăt sau congelat din următoarele specie:  - 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  2.1.2 Capul și branhiile trebuie îndepărtate complet; solzii și/sau coada pot fi îndepărtate. Peștele poate fi eviscerată. Dacă este eviscerată, practic nu trebuie să conțină părți viscerale, altele decât icre, lapte sau rinichi. Dacă neviscerat, nu trebuie să fie practic fără furaje nedigerate sau furaje folosite. | | 50. 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 sănătos, 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 aditivilor alimentari în conformitate cu anexa nr. 3;  c) conține o singură specie de pește;  d) Caracteristicile senzoriale ale produsului final, trebuie să corespundă indicilor din tabelul nr. 8, anexa nr.1. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *2.2 DEFINIȚIA PROCESULUI*  Produsele sunt ambalate în recipiente închise ermetic și trebuie să fi fost prelucrate tratament suficient pentru a asigura sterilitatea comercială. | | 16)…. ambalate în cutii metalice sau din sticlă, închise ermetic care au fost supuse unui tratament termic de durată, pentru inactivarea și distrugerea microorganismelor, cu temperatura de păstrare nu mai mică de 0oC și nu mai mare de 25oC; | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *2.3 PREZENTARE*  Orice prezentare a produsului este permisă cu condiția ca:  (i) conține cel puțin doi pești în fiecare cutie; și  (ii) îndeplinește toate cerințele acestui standard; și  (iii) este descrisă în mod adecvat pe etichetă pentru a evita confuzia sau inducerea în eroare a consumatorului;  (iv) conține o singură specie de pește. | | 50. ………  c) conține o singură specie de pește;  d) conține cel puțin doi pești în fiecare cutie; | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *3. COMPOZIȚIE ȘI FACTORI DE CALITATE ESENȚIAL*  *3.1 MATERIALE PRIME*  Produsele vor fi preparate din pești sănătoși din speciile enumerate la sub-secțiunea 2.1 care sunt de  o calitate potrivită pentru a fi vândută în stare proaspătă pentru consumul uman.  *3.2 ALTE INGREDIENTE*  Mediul de ambalare și toate celelalte ingrediente utilizate trebuie să fie de calitate alimentară și să fie conforme cu toate standardele Codex aplicabile.  *3.3. COMPOZIȚIE*  Produsele nu trebuie să conțină mai mult de 10 mg/100 g de histamina pe baza mediei probei testat în unitate.  *3.4 PRODUSUL FINAL*  Produsele trebuie să îndeplinească cerințele prezentului standard atunci când loturile sunt examinate în conformitate cu secțiunea 9 respectă prevederile stabilite în secțiunea 8. Produsul va fi examinat prin metodele prezentate în secțiunea 7. | | 50. 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 sănătos, 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 aditivilor alimentari în conformitate cu anexa nr. 3;  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 și a Normei sanitar-veterinare privind măsurile de supraveghere şi control al unor substanțe şi al reziduurilor acestora la animalele vii şi la produsele lor, precum şi al reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 298/2011. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *4. ADITIVI ALIMENTARI*  Aditiv  Agenți de îngroșare sau gelificare  (doar pentru utilizare în mediile de ambalare)  Nivel maxim in produsul final  Agenți de îngroșare sau gelificare  (doar pentru utilizare în mediile de ambalare)  Nivel maxim in produsul final  400 Acid alginic  401 Alginat de sodiu  402 Alginat de potasiu  404 Alginat de calciu  406 Agar  407 Caragenan și sărurile sale de Na, K și NH4 (inclusiv  furcelleran  407a Alge Eucheuma procesate (PES)  410 Gumă de roșcove  412 Guma guar  413 Gumă Tragacanth  415 Guma xantan  440 pectine  466 Carboximetilceluloză de sodiu GMP  Amidonuri modificate  1401 Amidon tratat cu acid (inclusiv alb și galben  dextrine)  1402 Amidon tratat alcalin  1404 Amidonuri oxidate  1410 Fosfat monoamidon  1412 Fosfat de diamidon, esterificat  1414 Fosfat de diamidon acetilat  1413 Fosfat de diamidon fosfatat  1420/1421 Acetat de amidon  1422 Acetilat adipat de diamidon  1440 Amidon hidroxipropil  1442 Fosfat de hidroxipropil amidon  Regulatori de aciditate  260 Acid acetic  270 Acid lactic (L-, D- și DL-)  330 Acid citric GMP  Arome naturale  Uleiuri de condimente  Extracte de condimente  Arome de fum (soluții și extracte naturale de fum) GMP | | 19. Aditivii alimentari utilizați la fabricarea produselor din pește trebuie să corespundă condițiilor din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 229/2013. Eticheta produselor alimentare în care se adaugă aditivi alimentari va fi avizată sanitar de Ministerul Sănătății, Agenția Națională pentru Sănătate Publică. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *5. IGIENĂ ȘI MANIPULARE*  5.1 Produsul final nu trebuie să conțină materiale străine care reprezintă o amenințare pentru sănătatea umană.  5.2 Când este testat prin metode adecvate de prelevare a probelor și examinare, așa cum este prescris de Codex  Comisia Alimentarius, produsul:  (i) nu trebuie să conțină microorganisme capabile să se dezvolte în condiții normale de depozitare;  (ii) nicio unitate de probă nu trebuie să conțină histamina care depășește 20 mg la 100 g;  (iii) nu trebuie să conțină nicio altă substanță, inclusiv substanțe derivate din microorganisme în cantități care pot reprezenta un pericol pentru sănătate în conformitate cu standardele stabilite de Comisia Codex Alimentarius;  (iv) nu trebuie să prezinte defecte de integritate a containerului care pot compromite etanșarea ermetică.  5.3 Se recomandă ca produsul vizat de prevederile acestui standard să fie pregătit și tratate în conformitate cu secțiunile corespunzătoare din Codul internațional de practici recomandat -  Principiile generale de igienă alimentară (CAC/RCP 1-1969) și următoarele coduri relevante:  (i) Codul internațional de practici recomandat pentru conserve de pește (CAC/RCP 10-1976);  (ii) Codul internațional recomandat de practici igienice pentru conținut scăzut de acid și acidificat  Conserve cu conținut scăzut de acid (CAC/RCP 23-1979). | | 51. Produsul final nu trebuie să conțină microorganisme capabile să se dezvolte în condiții normale de depozitare, materiale străine care reprezintă o amenințare pentru sănătatea consumatorilor, nu trebuie să prezinte defecte de integritate a ambalajului, care pot compromite etanșarea ermetică. Nivelul maxim de histamină în produsul final pentru produsele preparate din familiile Scombridae, Clupeidae, Coryphaenidae, Scombresocidae și Pomatomidae nu trebuie să depășească limita de 20 mg de histamină la 100 g de carne de pește, în medie per probă testată. 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. | | | | | **compatibi**l  **compatibil**  **neaplicabile** |  |  | **MAIA** |
| *6. ETICHETARE*  În plus față de prevederile Standardului general Codex pentru etichetarea alimentelor preambalate  (CODEX STAN 1-1985) se aplică următoarele prevederi specifice:  *6.1 DENUMIREA ALIMENTULUI*  Denumirea produsului va fi:  6.1.1 (i) „Sardine” (reservat exclusiv pentru Sardina pilchardus (Walbaum)); sau  (ii) „X sardine”, unde „X” este numele unei țări, al unei zone geografice, al speciei sau al denumirii comune a speciei sau orice combinație a acestor elemente în conformitate cu legea și obiceiurile țării în care este vândut produsul și într-un mod care să nu inducă în eroare  consumatorul.  6.1.2 Denumirea mediului de ambalare trebuie să facă parte din denumirea alimentului.  6.1.3 Dacă peștele a fost afumat sau aromatizat cu fum, aceste informații trebuie să apară pe etichetă în apropierea denumirii.  6.1.4 În plus, eticheta trebuie să includă și alți termeni descriptivi care vor evita inducerea în eroare sau confuzia  consumator. | | 70. La etichetarea produselor din pește, eticheta trebuie să includă denumirea produsului, specia sau amestecul de specii, proporția și conținutul de pește, să arate dacă produsele sunt preparate din carne de pește tocată sau fileuri de pește sau un amestec al acestora. Dacă produsele au fost congelate, eticheta să cuprindă 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 „Produs sărat”, pentru peștele ambalat în vid „Produs ambalat în vid”, specificarea provenienței peștelui „Pește capturat în mediu sălbatic” sau „Pește de ferme de acvacultură”. Aceste informații, cât și alți termeni descriptivi trebuie să fie indicate pe etichetă, pentru a evita inducerea în eroare sau confuzia consumatorilor. | | | | | **compatibil**  **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| **STANDARD PENTRU CAVIARUL DE STURIONI CXS 291-2010**  1 DOMENIUL DE APLICARE  Acest standard se aplică caviarului granular de sturion al peștilor din familia Acipenseridae. | | **VIII. Cerințe aplicabile pentru icre**  2. Prezentele Cerințe se aplică asupra grupelor de produse de la pozițiile tarifare, conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172/2014: 0301; 0302; 0303; 0304; 0305; **1604.** | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| **2**. DESCRIERE  2.1. Definiții  Următoarele definiții sunt utilizate în acest standard:  icre de pește: icre neovulate separate de țesutul conjunctiv al ovarelor. Pot fi folosite icre ovulate de la sturioni de acvacultură.  Caviar: produs realizat din icre de pește din familia Acipenseridae prin tratare cu sare alimentară.  2.2 Definirea produsului  Produsul este preparat din icre de pește de pești sturion aparținând familiei Acipenseridae (patru genuri). Acipenser, Huso, Pseudoscaphirhynchus și Scaphirhynchus și specii hibride ale acestor genuri). icrele sunt de aproximativ o dimensiune și colorate uniform și caracteristic în funcție de specia folosită. Culoare poate varia de la gri deschis la negru sau de la galben deschis la gri gălbui. Nuanțele maro și verzui sunt admisibile. Produsul este realizat cu adaos de sare și este destinat consumului uman direct. Sarea conținutul produsului este egal sau peste 3 g/100g și sub sau egal cu 5 g/100g în produsul final. | | 4. În sensul prezentelor Cerințe se utilizează:  19) icrele - sunt produse obținute de la pești 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; | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| 2.3 Definirea procesului  2.3.1 Produsul, după prepararea prealabilă adecvată a caviarului, va fi supus tratamentului sau condițiilor suficient pentru a preveni creșterea microorganismelor patogene care formează spori și non-spori și trebuie să respecte condițiile stabilite în continuare. Icrele ovulate sunt recoltate după inducerea hormonală a ovulației femelei. Ovulele sunt tratate corespunzător pentru a îndepărta stratul de adeziv și pentru a întări coaja.  Produsul se prepară prin sărarea ovulelor/icrelor de pește cu sare alimentară. În timpul ambalării, depozitării și vânzării cu amănuntul, temperatura produsului este între +2 și +4°C, în timp ce pentru afaceri cu ridicata, inclusiv depozitare și transport, temperaturile sunt cuprinse între 0° și -4°C. Congelarea, precum și depozitarea caviarului congelat nu este permis cu excepția cazului în care se evită deteriorarea calității.  Produsul va fi ambalat în:  - cutii metalice acoperite la interior cu lac alimentar sau email stabil;  - borcane de sticla;  - alte recipiente adecvate de calitate alimentară.  2.3.2 Este permisă reambalarea produsului din recipiente mai mari în recipiente mai mici în condiții controlate care mențin calitatea și siguranța produsului. Nu se permite amestecul de caviar de la diferite specii de sturioni vor fi permise loturi. | | VIII. Cerințe aplicabile pentru icre  55. 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 va fi supus tratamentului cu sare alimentară și pasteurizat pentru a preveni creșterea microorganismelor patogene;  d) caviarul de pește din familia sturionilor va fi 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.  67. Ambalarea caviarului va fi 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 2oC până la minus 4oC, pentru comercializarea angro temperatura de depozitare și transportare a caviarului va fi între 0°….minus 4oC. Pentru a se evită deteriorarea calității caviarului, acesta va fi congelat și păstrat la temperatura de minus 18oC.  69. Este permisă reambalarea produsului 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 sau loturi nu se permite. | | | | | **compatibil**  **compatibil**  **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| 3. COMPOZIȚIE ȘI FACTORI DE CALITATE ESENȚIAL  3.1 Materia primă  Caviarul se prepară din icre de pește extrase din sturioni sănătoși de origine biologică, din speciile Acipenser, Huso, Pseudoscaphirhynchus și Scaphirhynchus și specii hibride ale acestor, care sunt de o calitate admisă pentru pentru consum în stare proaspătă.  3.2 Sare  Sarea trebuie să fie de calitate alimentară și să respecte toate standardele Codex aplicabile.  3.3 Produsul final  Produsul trebuie să îndeplinească cerințele prezentului standard, atunci când un lot este examinat în conformitate cu cerințele descrise în secțiunea 10 respectă prevederile stabilite în secțiunea 9.  Produsul trebuie examinat prin metodele prezentate în secțiunea 8. | | 54. Caviarul se prepară din icre de pește extrase din sturioni sănătoși din crescătorii autorizate sanitar veterinar conform Legii nr. 221-XVI /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.  21. Sarea alimentară utilizată la fabricarea produselor din pește trebuie să corespundă cerințelor anexei nr. 2 din Hotărîrea Guvernului nr. 596/2011 cu privire la aprobarea unor măsuri de eradicare a tulburărilor prin deficit de iod.  55. …….  e) Caracteristicile senzoriale ale produsului final, trebuie să corespundă indicilor din tabelul nr. 9, anexa nr.1. | | | | | compatibil |  |  | **MAIA** |
| 4. ADITIVI ALIMENTARI  Regulatori de aciditate, antioxidanți și conservanți enumerați în tabelul 3 din Standardul general pentru aditivi alimentari (CXS 192-1995), sunt acceptabile pentru utilizare în alimente conforme cu acest standard. | | 19. Aditivii alimentari utilizați la fabricarea produselor din pește trebuie să corespundă condițiilor din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 229/2013. Eticheta produselor alimentare în care se adaugă aditivi alimentari va fi avizată sanitar de Ministerul Sănătății, Agenția Națională pentru Sănătate Publică. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| 5. CONTAMINANTE  5.1 Produsele acoperite de prezentul standard trebuie să respecte nivelurile maxime ale standardului general pentru Contaminanți și toxine din alimente și furaje (CXS 193-1995) și limitele maxime de reziduuri pentru pesticide și medicamentele veterinare stabilite de CAC. În plus, se aplică următoarele prevederi specifice:  5.2 Pentru caviarul obținut din ouă ovulate, tratamentul peștelui (de exemplu, cu hormoni) și nivelul ulterioar de reziduuri din produsul final trebuie să fie în conformitate cu prevederile relevante din sub-secțiunea  6.3.2. Codul de bune practici pentru pește și produse pescărești (CXC 52-2003 secțiunea 6 – Acvacultură) în special în ceea ce privește respectarea LMR și timpul de retragere | | 22. Nivelul maxim ale unor contaminanți din produsele din pește trebuie să corespundă prevederilor anexei nr.1 la Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520/2010. | | | | | **compatibil**  **neaplicabil** |  |  | **MAIA** |
| 6. IGIENA  6.1 Se recomandă ca produsul reglementat de prevederile acestui standard să fie pregătit și manipulat în conformitate cu secțiunile corespunzătoare din Principiile generale de igienă alimentară (CXC 1-1969) și alte codurile de practică relevante ale Codex.  6.2 Produsele trebuie să respecte orice criterii microbiologice stabilite în conformitate cu Principiile și Ghid pentru stabilirea și aplicarea criteriilor microbiologice legate de alimente (CXG 21-1997).  6.3 Produsul nu trebuie să conțină nicio altă substanță în cantități care pot prezenta un pericol pentru sănătate în conformitate cu standardele stabilite de Comisia Codex Alimentarius.  6.4 Produsul final nu trebuie să conțină orice material străin care reprezintă o amenințare pentru sănătatea umană. | | **52.** 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. Icrele trebuie să aibă un aspect de masă granulată uniformă, cu boabele întregi și curate, bine individualizate, translucide, elastice şi de culoare uniformă. Nu sunt admise pentru prelucrare icrele provenite de la pești neconformi, în formă de putrefacție, cu mirosuri anormale sau modificate (de fermentat, de acid, de putred, amar, rânced, metalic, săpunos). | | | | | **compatibil** | Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și Hotărîrea Guvernului nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală |  | **MAIA** |
| 7. ETICHETARE  În plus față de prevederile Standardului general Codex pentru etichetarea alimentelor preambalate (CXS 1-1985) se aplică următoarele prevederi specifice:  7.1 Denumirea alimentului  7.1.1 Pentru familia Acipenseridae, numele alimentului trebuie să fie „caviar” sau „caviar” completat cu numele obișnuit (Beluga pentru Huso huso, Ossetra pentru Acipenser guldenstaedtii și Acipenser persicus, Sevruga pentru Acipenser stellatus), în conformitate cu legea și obiceiurile țării în care produsul este vândut, într-o manieră a nu induce consumatorul in eroare.  7.1.2 Pentru sturionii care nu au denumiri comune, numele poate fi completat cu codul de identificare sau cu denumirea științifică a speciei în conformitate cu anexa A.  7.1.3 Pentru hibrizi, denumirea comună va fi completată cu cuvântul hibrid și specia de sturion părinte poate fi prezentat conform Anexei A.  7.1.4 Pentru caviarul obținut din icre ovulate, denumirea produsului trebuie să fie „caviar din icre ovulate”. Etichetarea trebuie să fie scrise astfel încât să se evite orice risc de a induce în eroare consumatorii cu privire la natura produsului. | | 72. 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 ținând cont de legislația și obiceiurile țării în care produsul este comercializat, astfel pentru a nu induce consumatorul in eroare. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| 7.2 Instrucțiuni de depozitare  Eticheta trebuie să includă termenii care să indice faptul că produsul trebuie depozitat la timpul/temperatura corespunzătoare.  7.3 Reambalarea  În cazul reambalării produsului, se identifică codul de înregistrare a instalației.  7.4 Etichetarea containerelor care nu se comercializează cu amănuntul. Fiecare container principal trebuie să fie etichetat cu marcajele numerice ale lotului și ale speciei.  Informațiile specificate mai sus trebuie furnizate fie pe container, fie în documentele însoțitoare, cu excepția faptului că denumirea alimentului, identificarea lotului și numele și adresa, precum și instrucțiunile de depozitare trebuie întotdeauna să fie indicate pe recipient. Cu toate acestea, identificarea lotului, precum și numele și adresa pot fi înlocuite cu marca de identificare, cu condiția ca o astfel de marcă să fie clar identificabilă cu documentele însoțitoare. | | 69. Este permisă reambalarea produsului 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.  73. Produsele care se comercializează în containere și nu cu amănuntul trebuie să fie etichetat pe container cu marcajele 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. | | | | | **compatibil**  **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| ***Codex STAN 329-2017 Standard pentru uleiurile de pește***  *1 DOMENIUL DE APLICARE*  Acest standard se aplică uleiurilor de pește descrise în secțiunea 2 care sunt prezentate în stare pentru consum uman. În sensul prezentului standard, termenul uleiuri de pește se referă la uleiurile derivate din pește și crustacee, așa cum sunt definite în secțiunea 2 din Codul de practici pentru pește și produse pescărești (CAC/RCP 52-2003)1. Doar acest standard se aplică uleiurilor de pește utilizate în alimente și în suplimentele alimentare, unde acestea sunt reglementate ca alimente. | | IX. Cerințe aplicabile pentru uleiul de pește destinat consumului uman  2. Prezentele Cerințe se aplică asupra grupelor de produse de la pozițiile tarifare, conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172/2014: 0301; 0302; 0303; 0304; 0305; **1604**. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *2. DESCRIERE*  Uleiuri de pește înseamnă uleiuri destinate consumului uman derivate din materia primă, astfel cum este definită în secțiunea 2 din Codul de practici pentru pește și produse pescărești (CAC/RCP 52-2003). Procese de obținere a uleiului de pește pentru om consumul poate implica, dar nu se limitează la, extracția țițeiului din materia primă și rafinarea acesteia petrol nerafinat. Uleiurile de pește și uleiurile de pește concentrate sunt compuse în principal din gliceride ale acizilor grași, în timp ce esterii etilici ai uleiurilor de pește concentrate sunt alcătuiți în principal din esteri etilici ai acizilor grași. Uleiurile de pește pot conține alte lipide și constituenți nesaponificabili prezenți în mod natural.  Uleiurile de pește brute și uleiurile de ficat de pește brut sunt uleiuri destinate consumului uman după ce au fost supuse prelucrare ulterioară, de ex. rafinare și purificare și trebuie să respecte secțiunea 3.1, după caz, precum și cu secțiunile 4, 6.1 și 7. Uleiurile de pește destinate consumului uman direct trebuie să respecte toate secțiunile din acest standard.  Procesul de producere a uleiului de pește rafinat include de obicei mai multe etape, cum ar fi încălzirea repetată la nivel ridicat temperaturi precum și tratamente alcaline/acide și îndepărtarea repetată a fazei de apă. Uleiurile de pește pot, de asemenea să fie supus unor etape de prelucrare (de exemplu, extracție cu solvent, saponificare, reesterificare, transesterificare).  2.1 Uleiurile de pește denumite sunt derivate din materii prime specifice care sunt caracteristice peștilor sau crustaceelor majore taxonul din care se extrage uleiul.  2.1.1 Uleiul de hamsie este derivat din Engraulis ringens și din alte specii din genul Engraulis (Engraulidae).  2.1.2 Uleiul de ton este derivat din speciile din genul Thunnus și din specia Katsuwonus pelamis  (Scombridae).  2.1.3 Uleiul de krill este derivat din Euphausia superba. Componentele majore sunt trigliceridele și fosfolipidele.  2.1.4 Uleiul de menhaden este derivat din genurile Brevootia și Ethmidium (Clupeidae).  2.1.5 Uleiul de somon este derivat din familia Salmonidae.  2.2 Uleiurile de pește (nenumite) sunt derivate din una sau mai multe specii de pește sau crustacee. Aceasta include și amestecuri cu uleiuri de ficat de peste.  2.3 Uleiurile de ficat de pește numite sunt derivate din ficatul de pește și sunt compuse din acizi grași, vitamine sau alte componente care sunt reprezentative pentru ficatul din specia din care se extrage uleiul.  2.3.1 Uleiul de ficat de cod este derivat din ficatul de cod sălbatic, Gadus morhua L și din alte specii de Gadidae.  2.4 Uleiul de ficat de pește (nenumit) este derivat din ficatul uneia sau mai multor specii de pești.  2.5 Uleiurile de pește concentrate sunt derivate din uleiurile de pește descrise în secțiunile 2.1 până la 2.4 care au fost supuse la procese care pot implica, dar nu se limitează la, hidroliză, fracţionare, iernare şi/sau reesterificare pentru a creşte concentraţia de acizi graşi specifici.  2.5.1 Uleiul de pește concentrat conține 35 până la 50 % g/g acizi grași ca sumă de acid eicosapentaenoic (EPA) C20:5 (n-3) şi C22:6 (n-3) acid docosahexaenoic (DHA).  2.5.2 Uleiul de pește foarte concentrat conține mai mult de 50 g/g % acizi grași ca sumă de EPA și DHA.  2.6 Esterii etilici ai uleiurilor de pește concentrate sunt derivați din uleiurile de pește descrise în secțiunile 2.1 până la 2.4 și sunt în principal compus din esteri etilici ai acizilor grași.  2.6.1 Esterii etilici concentrați ai uleiului de pește conțin acizi grași ca esteri ai etanolului, dintre care 40 până la 60 % g/g sunt ca suma EPA și DHA.  2.6.2 Esterii etilici ai uleiului de pește foarte concentrat conțin acizi grași ca esteri ai etanolului dintre care mai mult de 60 % g/g sunt ca sumă a EPA și DHA | | 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;  58. 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.  59. Uleiurile de pește (nenumite) sunt derivate din una sau mai multe specii de pește. Aceasta include și amestecuri cu uleiuri de ficat de peste. Uleiurile de pește denumite sunt derivate din materii prime specifice care sunt caracteristice peștilor:  1) uleiul de hamsie este derivat din Engraulis ringens și din alte specii din genul Engraulis (Engraulidae);  2) Uueiul de ton este derivat din speciile din genul Thunnus și din specia Katsuwonus pelamis (Scombridae);  3) uleiul de krill este derivat din Euphausia superba. Componentele majore sunt trigliceridele și fosfolipidele;  4) uleiul de somon este derivat din familia Salmonidae.  61. 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 µg/ml ulei și Vitamina D ≥ 1,0 µg/ml. Pierderile de vitamine în timpul procesării pot fi restabilite prin adăugarea sau interzicerea vitaminei A și vitaminei D în conformitate cu necesarul țării.  59. Uleiurile de pește (nenumite) sunt derivate din una sau mai multe specii de pește. Aceasta include și amestecuri cu uleiuri de ficat de peste. 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;  d) uleiul de somon este derivat din familia Salmonidae. | | | | | **compatibil**  **compatibil**  **compatibil**  **compatibil**  **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| 3*. COMPOZIȚIE ȘI FACTORI DE CALITATE ESENȚIAL*  3.1 Intervalele GLC ale compoziției acizilor grași (exprimate ca procente din acizii grași totali)  Eșantionul de ulei de pește descris în secțiunile 2.1 și 2.3 trebuie să se încadreze în intervalele corespunzătoare specificate în tabel  1. Pot fi luate în considerare criterii suplimentare, de exemplu variațiile naționale geografice și/sau climatice, ca necesar, pentru a confirma că o probă este în conformitate cu standardul.  3.2 Alte criterii esențiale de compoziție  Pentru uleiul din Engraulis ringens (2.1.1), suma EPA și DHA trebuie să fie de cel puțin 27 % (exprimată ca procentul total de acizi grași).  Pentru uleiurile de krill (2.1.3), conținutul de fosfolipide trebuie să fie de cel puțin 30 % g/g.  Uleiurile de pește concentrate (2.5.1) și uleiurile de pește foarte concentrate (2.5.2) trebuie să conțină cel puțin 50 % g/g grăsimi acizi ca sumă de EPA și DHA sub formă de trigliceride și/sau fosfolipide. | | 59. Uleiurile de pește (nenumite) sunt derivate din una sau mai multe specii de pește. Aceasta include și amestecuri cu uleiuri de ficat de peste. 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. | | | | | **compatibil**  **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *3.3 Parametrii de calitate*  Notă: această secțiune nu se aplică uleiurilor de pește aromatizate în care aromele adăugate pot interfera cu determinarea analitică a parametrilor de oxidare.  3.3.1 Uleiuri de pește, uleiuri de ficat de pește, uleiuri de pește concentrate și esteri etilici ai uleiurilor de pește concentrate (secțiunea 2.1 până la 2.6), cu excepția uleiurilor tratate în secțiunea 3.3.2, trebuie să respecte următoarele:  Aciditatea ≤ 3 mg KOH/g  Valoarea peroxidului ≤ 5 miliechivalent de oxigen activ/kg ulei  Valoarea anizidinei ≤ 20  Valoarea totală de oxidare (ToTox)2 ≤ 26  3.3.2 Uleiurile de pește cu o concentrație mare de fosfolipide de 30% sau mai mult, cum ar fi uleiul de krill (secțiunea 2.1.3) trebuie să respecte următoarele:  Aciditatea ≤ 45 mg KOH/g  Valoarea peroxidului ≤ 5 miliechivalent de oxigen activ/kg ulei | | 60. 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.  *Tabelul 5*  Caracteristici fizico-chimici ale a uleiului din pește | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| Denumirea | Aciditatea  mg KOH/g | Valoarea azotului,  µg/ml | 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 | ≤ 20 | ≤ 26 |
| *3.4 Vitamine*  Uleiurile de ficat de pește, cu excepția uleiului de ficat de rechin de adâncime (secțiunile 2.3 și 2.4) trebuie să respecte următoarele:  Vitamina A ≥ 40 µg echivalenți de retinol/ml ulei  Vitamina D ≥ 1,0 µg/ml  Pierderile în timpul procesării pot fi restabilite (a se vedea secțiunea 2.4 din CAC/GL 9-1987) prin adăugarea:  Vitamina A și esterii săi  Vitamina D  Nivelurile maxime de vitamine A și D ar trebui să fie în conformitate cu nevoile fiecărei țări în parte  inclusiv, după caz, interzicerea utilizării anumitor vitamine. | | 62) …..Uleiurile de ficat de pește, cu excepția uleiului de ficat de rechin trebuie să respecte conținutul vitaminei A ≥ 40 µg/ml ulei și Vitamina D ≥ 1,0 µg/ml. Pierderile de vitamine în timpul procesării pot fi restabilite prin adăugarea sau interzicerea vitaminei A și vitaminei D în conformitate cu necesarul fiecărei țări. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *4. ADITIVI ALIMENTARI*  Antioxidanți, sechestranți, agenți antispumanți și emulgatori utilizați în conformitate cu tabelele 1 și 2 din  Standard general pentru aditivi alimentari (CODEX STAN 192-1995), în categoria de alimente 02.1.3 Untură, seu, ulei de pește, și alte grăsimi animale sunt acceptabile pentru utilizare în alimente conforme cu acest standard.  În plus, pot fi utilizați următorii aditivi:  INS Nume aditiv Nivel maxim  Antioxidant  300 Acid ascorbic, L- GMP  304, 305 Esteri de ascorbil 2500 mg/kg, sub formă de stearat de ascorbil  307a, b, c Tocoferoli 6000 mg/kg, individual sau în combinație  Emulgator  322 (i) Lecitină GMP  471 Mono- și di-gliceridele acizilor grași - GMP  Aromele utilizate în produsele acoperite de acest standard ar trebui să respecte Ghidul de utilizare a  Arome (CAC/GL 66-2008). | | 19. Aditivii alimentari utilizați la fabricarea produselor din pește trebuie să corespundă condițiilor din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 229/2013. Eticheta produselor alimentare în care se adaugă aditivi alimentari va fi avizată sanitar de Ministerul Sănătății, Agenția Națională pentru Sănătate Publică. | | | | |  |  |  | **MAIA** |
| *5. CONTAMINANTE*  Produsele acoperite de prezentul standard trebuie să respecte nivelurile maxime ale standardului general pentru Contaminanți și toxine din alimente și furaje (CODEX STAN 193-1995).  Produsele acoperite de prezentul standard trebuie să respecte limitele maxime de reziduuri pentru pesticide și/sau medicamente de uz veterinar stabilit de Comisia Codex Alimentarius. | | 22. Nivelul maxim ale unor contaminanți din produsele din pește trebuie să corespundă prevederilor anexei nr.1 la Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520/2010. | | | | | **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *6. IGIENA*  *6.1 Igienă generală*  Se recomandă ca produsele acoperite de prevederile prezentului standard să fie pregătite și manipulate în conformitate cu secțiunile corespunzătoare din Principiile generale de igienă alimentară (CAC/RCP 1-1969), Codul de bune practici pentru pește și produse pescărești (CAC/RCP 52-2003) și Codul de bune practici igienice pentru depozitarea și transportul grăsimilor și uleiurilor comestibile în vrac (CAC/RCP 36-1987).  *6.2 Criterii microbiologice*  Produsele trebuie să respecte orice criterii microbiologice stabilite în conformitate cu Principiile și Ghid pentru stabilirea și aplicarea criteriilor microbiologice legate de alimente (CAC/GL 21-  1997). | | 58. 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.  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 și a Normei sanitar-veterinare privind măsurile de supraveghere şi control al unor substanțe şi al reziduurilor acestora la animalele vii şi la produsele lor, precum şi al reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 298/2011. | | | | | **compatibil**  **compatibil** |  |  | **MAIA** |
| *7. ETICHETARE*  Cerințele Standardului general pentru etichetarea alimentelor preambalate (CODEX STAN 1-1985) și a Ghidurilor privind etichetarea nutrițională (CAC/GL 2-1985) se aplică acestui standard.  *7.1 Denumirea*  Denumirea uleiului de pește trebuie să fie în conformitate cu descrierile date în secțiunea 2 din prezentul standard. Pentru uleiul de somon  eticheta trebuie să precizeze sursa materiei prime (sălbatice sau de crescătorie).  7*.2 Etichetarea containerelor care nu se comercializează cu amănuntul*  Informațiile cu privire la cerințele de etichetare de mai sus trebuie furnizate fie pe recipient, fie în documentele de însoțire, cu excepția denumirii alimentului, identificarea lotului și numele și adresa producătorului au ambalator trebuie să apară pe container. Cu toate acestea, identificarea lotului și numele și adresa producătorului sau ambalatorului pot fi înlocuite cu un marca de identificare, cu condiția ca o astfel de marcă să fie clar identificabilă cu documentele însoțitoare. Pentru uleiurile de pește brute și uleiurile de ficat de pește brut, eticheta trebuie să indice că aceste uleiuri sunt destinate pentru consum numai după ce au suferit o prelucrare ulterioară.  *7.3 Alte cerințe de etichetare*  Pentru uleiurile din ficat de pește (secțiunile 2.3 și 2.4), conținutul de vitamina A și vitamina D, prezente sau restaurate în mod natural, va fi furnizat dacă este cerut de țara de vânzare cu amănuntul.  Pentru toate uleiurile de pește acoperite de acest standard, conținutul de EPA și DHA trebuie indicat dacă este necesar de către țara de vânzare cu amănuntul. | | 74. La etichetarea uleiului de somon trebuie să se precizeze sursa materiei prime (sălbatice 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.  73. Produsele care se comercializează în containere și nu cu amănuntul trebuie să fie etichetat pe container cu marcajele 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.  74….. 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. | | | | | **compatibil**  **compatibil**  **compatibil** | Prezentele prevederi sunt reglementate și de Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare |  | **MAIA** |