



**RAPORT PRIVIND REZULTATELE IMPLEMENTARII  
PROGRAMULUI DE CONTROL AL CALITAȚII  
PEȘTELUI ȘI PRODUSELOR PESCAREȘTI  
CONGELATE REFERITOR LA CONȚINUTUL  
GLAZURII DE GHEAȚĂ**

## Cuprins:

1. Introducere .....	2
2. Scopul de aplicare al programului. ....	4
3. Analiza probelor prelevate din loturile de pește și produsele pescărești.	
3.1. Originea geografică a probelor prelevate din loturilor de pește și produse pescărești.....	4
3.2. Informație detaliată referitor la procentul de glazură declarată de către producător pe etichetă și rezultatele rapoartelor de încercări pentru cele 60 de mostre de pește și produse pescărești prelevate.....	4
5. Importul peștelui și produselor pescărești.....	5
6. Testare de laborator .....	6
7. Concluzii .....	6

## 1. Introducere

Peștele și produsele pescărești reprezintă valori biologice ridicate datorită conținutului de proteine și alți nutrienți vitali, inclusiv zinc, cupru, fier, iod și potasiu. În prezent, peștele și produsele pescărești sunt clasificate în diverse categorii, incluzând pește viu, pește proaspăt refrigerat, pește congelat, pește sărat, pește afumat, semipreparate și preparate din pește (cum ar fi: peștele marinat, preparatele culinare, pasta de pește și icrele de pește), precum și conserve din pește.

Peștele congelat poate fi întreg, sub formă de fileuri sau batoane, și se poate prezenta eviscerat și decapitat. Procesul de congelare variază în funcție de specie și dimensiune. Peștele oceanic este valorificat exclusiv sub formă congelată, proces care începe chiar pe vasele de pescuit. Congelarea trebuie efectuată imediat după scoaterea peștelui din apă, asigurându-se că temperatura ajunge rapid la  $-32^{\circ}\text{C}$  sau mai puțin. Peștele este apoi acoperit cu o glazură de gheață pentru a limita contactul direct cu oxigenul atmosferic și pentru a menține prospețimea.

Un indicator important al calității **este cantitatea procentuală și uniformitatea glazurii de gheață** care acoperă peștele și produsele pescărești congelate. Aceasta trebuie să fie prezentă și continuă, cu un aspect curat și transparent. Aglomerarea gheții sub formă de strat gros, compact și cu nuanțe roșiatice indică, decongelarea și recongelarea, semnaleză deteriorarea produsului.

Consistența brichetei de pește congelat trebuie să fie fermă, iar, la lovirea acesteia cu un obiect dur, ar trebui să se perceapă un sunet clar. Suprafața brichetei trebuie să fie curată, cu aspect și culoare normală, fără semne de deshidratare sau îngălbenire, care ar putea indica oxidarea.

Metodele de congelare aplicate peștelui pot varia, incluzând congelarea în aer la temperaturi de  $-30$  până la  $-40^{\circ}\text{C}$  și viteze ale aerului de 2,5-20 m/s, în funcție de tipul aparatului de congelare folosit. De asemenea, se folosesc congelatoare cu plăci orizontale sau verticale.

Temperatura interioară a brichetei de pește sau a pachetului de pește trebuie să fie de cel puțin  $-12^{\circ}\text{C}$  până la  $-18^{\circ}\text{C}$  după finalizarea procesului de congelare.

Modificarea compoziției glazurii poate fi atribuită unor variabile precum locațiile din lanțul de aprovizionare unde se aplică glazura și tehnicile de glazurare utilizate, fie în modul de scufundare sau prin pulverizare. Scufundarea implică imersarea produsului congelat în apă rece pentru o perioadă de timp, în timp ce pulverizarea se realizează cu echipamente care distribuie soluția de glazură peste produsul congelat. Cu toate că scufundarea este o metodă simplă și economică, este dificil de controlat uniformitatea glazurii, ducând la acoperiri inconsistente. Indiferent de tehnica folosită, cantitatea de glazură poate fi afectată de diverși factori, inclusiv dimensiunea și suprafața produsului, temperaturile soluției de glazură și ale produsului, durata procesului de glazurare. Pentru produsele din pește congelat, un strat de glazură este esențial: **în cazul în care conținutul de glazură este de până la 5% din greutatea totală a peștelui congelat nu se indică pe etichetă, iar în cazul în care depășește 5 % trebuie obligatoriu să fie indicat conținutul de glazură în procente pe etichetă**, astfel încât consumatorul să fie informat ca să poată face o alegere corectă la procurare.

## 2. Scopul de aplicare a programului.

În scopul informării corecte a consumatorului, precum și în vederea asigurării monitorizării etichetării produselor pescărești, a fost elaborat **Ordinul nr. 432 din 28 august 2023 cu privire la prelevarea probelor de pește și produse pescărești congelate** în conformitate cu prevederile legale și reglementările în vigoare și, în special, cu referire la articolul 42 alineatul (1) litera g) din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitară veterinară, articolul 7 alineatul (1) litera d) din Legea nr. 50/2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor, articolul 7 alineatul (1) litera d) și articolul 21 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

Programul dat a avut ca scop **prevenirea înșelăciunii economice, în special a practicilor frauduloase legate de creșterea artificială a greutății nete**. Aceste acțiuni frauduloase au potențiale consecințe economice semnificative și pot afecta încrederea consumatorilor. Mai mult decât atât, obiectivul este și protejarea sănătății publice, asigurând că consumatorii primesc produse sigure și corect etichetate.

***Programul s-a concentrat pe evaluarea peștelui congelat în privința etichetării țării de origine, etichetării speciilor, greutateilor nete și procentului de glazură.***

***Scopul final este de a asigura transparență și corectitudine în industria peștelui și a produselor pescărești, promovând astfel încrederea consumatorilor și protejând integritatea pieței.***

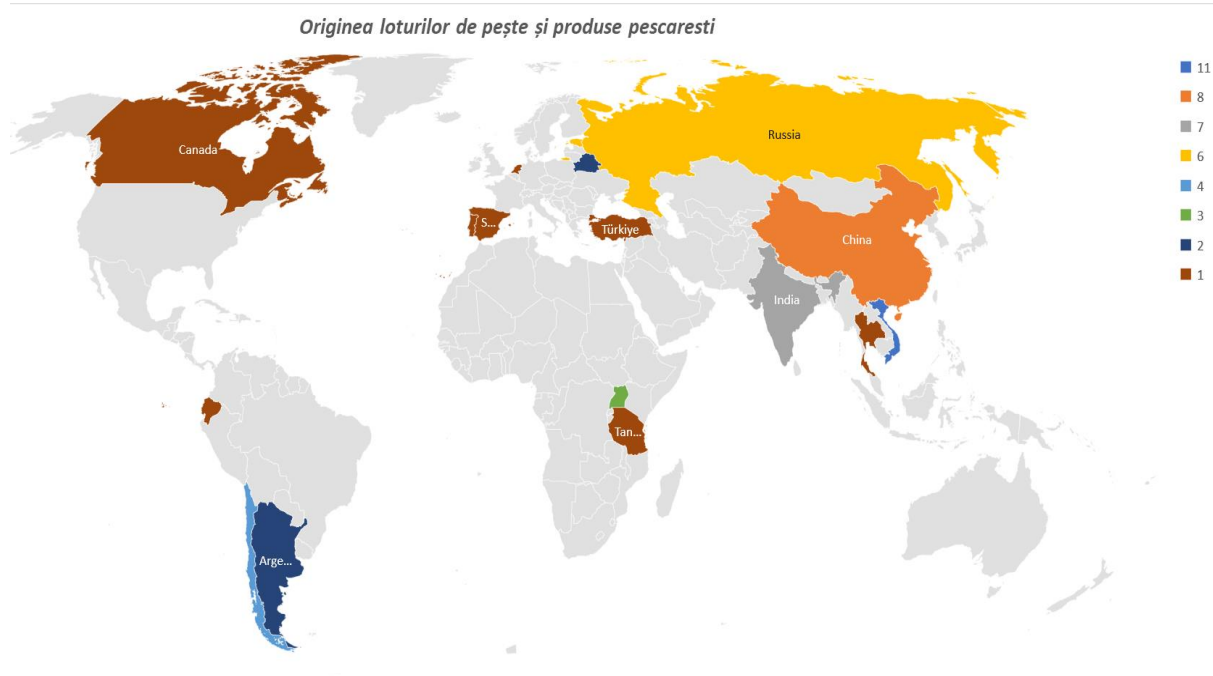
### **3. Analiza probelor prelevate din loturile de pește și produsele pescărești.**

#### **3.1. Originea geografică a probelor prelevate din loturilor de pește și produse pescărești.**

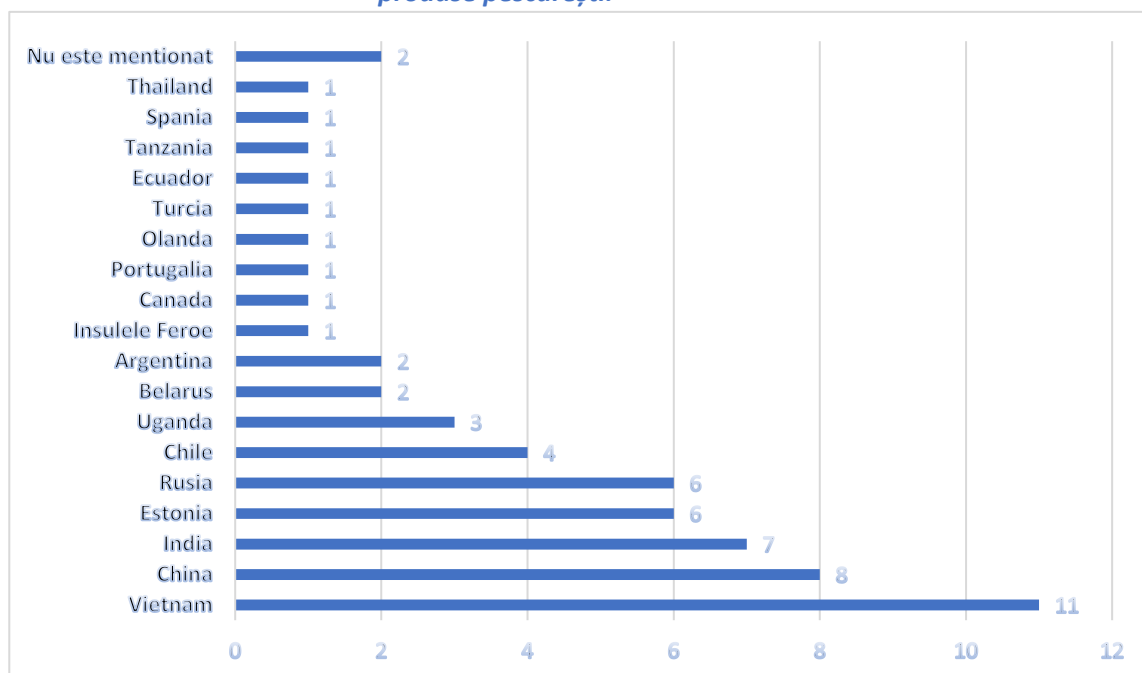
Raportul detaliază acțiunea efectuată asupra a 60 de probe de pește și produse pescărești congelate, prelevate din rețelele de comerț și de la producătorii de pește din Chișinău. Această selecție cuprinde toți comercianții de pește și produse din pește congelat din țară, oferind o imagine completă a situației. Probele au fost prelevate de la ambalatori, producători și distribuitori locali în proporție de 55%, iar restul de 45 % au fost prelevate din unitățile de comerț.

Prelevarea probelor a fost desfășurată în perioada 07.09.2023 - 29.09.2023, în conformitate cu Ordinul nr. 432 din 28 august 2023, care reglementează prelevarea probelor de pește și produse pescărești congelate. Provenind din țări diverse, aceste probe reflectă natura globală a industriei peștelui și a produselor pescărești. Țările de origine ale acestor probe sunt următoarele: Vietnam (11), China (8), India (7), Estonia (6), Rusia (6), Chile (4), Uganda (3), Argentina (2), Belarus (2), Turcia (1), Insulele Feroe (1), Canada (1), Portugalia (1), Ecuador (1), Tanzania (1), Spania (1), Thailanda (1) și Olanda(1) după cum este prezentat în Figura 1 și Figura 2. În cazul a două probe, țara de origine nu a fost specificată pe etichetă.

**Figura nr. 1. Originea geografică a probelor prelevare din loturilor de pește și produse pescărești**



**Figura nr. 2. Originea geografică a probelor prelevare din loturilor de pește și produse pescărești.**



3.2. Informație detaliată referitor la procentul de glazură declarată de către producător pe etichetă și rezultatele rapoartelor de încercări pentru cele 60 de mostre de pește și produse pescărești prelevate.

Din cele 60 de probe prelevate s-au depistat produse ce au un conținut de glazură depășeșit ce nu corespunde cu informațiile de pe etichetă, iar în alte cazuri nu este menționat. Informații detaliate pot fi găsite în Tabelul nr. 1.

**Conținutul de glazură ce depășește 30% din cantitatea netă a produsului s-a depistat în următoarele 15 probe:**

1. File de Merluciu , proveniență China, cu o glazură care reprezintă 47,8% din masa produsului congelat;
2. Crevete nordice congelate, proveniență Estonia, cu o glazură care reprezintă 49% din masa produsului congelat;
3. Fileu de pangasius, proveniență Vietnam, cu o glazură care reprezintă 43% din masa produsului congelat;
4. Fileu de mintai, proveniență China, cu o glazură care reprezintă 42% din masa produsului congelat;
5. Coctail de fructe de mare, proveniență Estonia, cu o glazură care reprezintă 40% din masa produsului congelat;
6. Crevete cu picioare albe, proveniență Rusia, cu o glazură care reprezintă 30% din masa produsului congelat;
7. Pangasius file, proveniență Vietnam, cu o glazură care reprezintă 30% din masa produsului congelat;
8. Creveți decorticați cu codiță, proveniență Vietnam, cu o glazură care reprezintă 31% din masa produsului congelat;
9. Pangasius, proveniență Vietnam, cu o glazură care reprezintă 33% din masa produsului congelat;
10. Creveți Vanamei, proveniență India, cu o glazură care reprezintă 34,7% din masa produsului congelat;
11. Merluciu, proveniență China, cu o glazură care reprezintă 35% din masa produsului congelat;
12. File Cod Alaska, proveniență China, cu o glazură care reprezintă 35,3% din masa produsului congelat;
13. Creveți Vanamei, proveniență India, cu o glazură care reprezintă 36% din masa produsului congelat;
14. Fileu de mintai, proveniență China, cu o glazură care reprezintă 37% din masa produsului congelat;
15. Fileu merluciu, proveniență China, cu o glazură care reprezintă 39% din masa produsului congelat.

**În 10 probe, procentul de glazură nu a fost indicat**, cu toate că, în unele produse s-a constatat prezența unei cantități de glazură de peste 5 %:

1. Crevete Nordic congelate, proveniență Estonia, cu o glazură care reprezintă 49 % din masa produsului congelat;
2. Coctail de fructe de mare, proveniență Estonia, cu o glazură care reprezintă 40 % din masa produsului congelat;
3. Creveți Vanamei, proveniență India, cu o glazură care reprezintă 36 % din masa produsului congelat;
4. Crevete, proveniență India, cu o glazură care reprezintă 34,7% din masa produsului congelat;
5. Caracatițe, proveniență Vietnam, cu o glazură care reprezintă 26% din masa produsului congelat;
6. Creveți fără cap, proveniență India, cu o glazură care reprezintă 26 % din masa produsului congelat;
7. Creveți Vanamei proveniență India, cu o glazură care reprezintă 26 % din masa produsului congelat
8. File congelat, de merluciu China, cu o glazură care reprezintă 15% din masa produsului congelat;
9. Carne de scoici, proveniență Chile, cu o glazură care reprezintă 15 % din masa produsului congelat;
10. Creveți întregi, proveniență India, cu o glazură care reprezintă 14% din masa produsului congelat.



**Tabelul nr. 1 Informație detaliată referitor la mostrele de pește și produse pescărești prelevate**

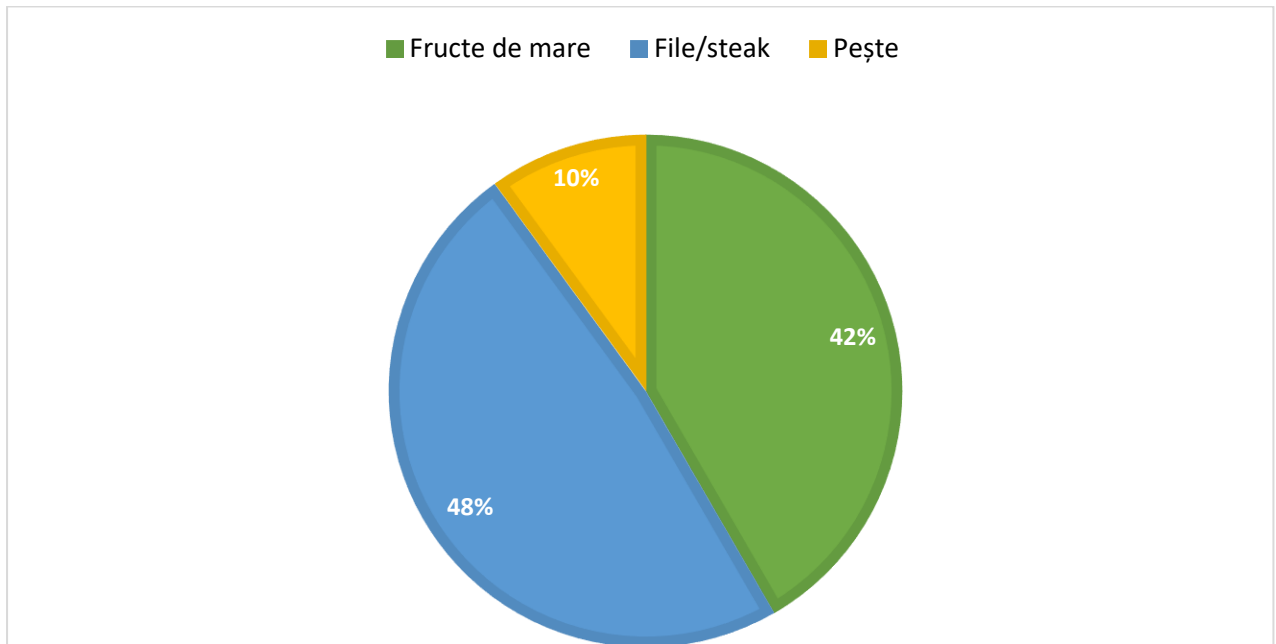
Informație referitor la Ordinul nr. 432 din 28 august 2023 cu privire la prelevarea probelor de pește și produse pescărești congelate (determinarea greutateii nete, masa produsului fără glazura și procentul de glazură, declarată de către producător pe etichetă și rezultatele conform rapoartelor de încercări										
	Țara de origine	Denumirea produsului	Nr. raport încercări	Masa netă, declarată de către producător pe etichetă (g)	Masa netă conform rapoartelor de încercări, (g)	Masa produsului fără glazura declarată de către producător pe etichetă, (g)	Masa produsului fără glazura conform rapoartelor de încercări,(g)	% de glazura declarată de către producător pe etichetă	% de glazură conform rapoartelor de încercări	Corespunde/nu corespunde
1	China	File merluciu	Nr. 4417	1680	1778	-	928	30	47,8	nu corespunde
2	India	Crevete	Nr. 4415	750	1020	800	666	Nu se menționează	34,7	nu corespunde
3	Rusia	Королевские	Nr. 4416	1000	982	650	714	35	27,3	corespunde
4	India	Creveti	Nr. 4422	1000	1022	700	654	Nu se menționează	36	nu corespunde
5	Argentina	Vanamei	Nr. 4423	720	720	-	600	10	16,7	nu corespunde
6	Thailand	Creveti	Nr. 4421	500	514	500	408	Nu se menționează	20,6	nu corespunde
7	China	File Cod	Nr. 4418	500	516	400	334	20	35,3	nu corespunde
8	Uganda	File de biban	Nr. 4420	600	586	600	562	0	4,1	nu corespunde
9	Uganda	File de	Nr. 4419	900	918	720	644	20	29,9	nu corespunde
10	-	Steak Catfish	Nr. 4589	600	662	600	626	Nu se menționează	5	corespunde
11	China	File congelat de	Nr. 4592	-	826	-	700	Nu se menționează	15	nu corespunde
12	Estonia	Coctail de	Nr. 4587	300	302	300	260	Nu se menționează	14	nu corespunde
13	Estonia	Crevete Nordic	Nr. 4585	500	506	500	260	Nu se menționează	49	nu corespunde
14	-	Fileu Salau	Nr. 4580	-	608	-	560	Nu se menționează	8	nu corespunde
15	China	Tuburi de	Nr. 4579	900	1012	900	882	10	13	nu corespunde
16	Vietnam	Steak	Nr. 4578	1300	1334	1040	1040	20	22	nu corespunde
17	Belarus	Nevertebrate	Nr. 4577	400	400	372	383	7	4	corespunde
18	India	Creveti White	Nr. 4581	900	1014	900	944	10	7	corespunde
19	Insulele	File somon	Nr. 4583	250	254	250	244	Nu se menționează	4	corespunde
20	Estonia	Salaca cu cap	Nr. 4567	1325	1302	1325	1278	Nu se menționează	2	corespunde
21	Canada	Mintai f/c	Nr. 4561	1075	1048	1072	864	25	18	corespunde
22	Portugalia	Hek trunchi	Nr. 4569	1235	1210	1235	1182	25	2	corespunde
23	Rusia	Creveti cu	Nr. 4571	1000	1004	650	702	35	30	corespunde
24	Vietnam	File pangasius.	Nr. 4573	1000	1034	1000	742	20	30	nu corespunde
25	Vietnam	Pangasius	Nr. 4575	1000	1004	1000	676	20	28	nu corespunde
26	China	File de	Nr. 4736	1500	1482	1050	966	30	33	nu corespunde
27	Olanda	File de Hering	Nr. 4737	600	664	600	652	Nu se menționează	2	corespunde
28	India	Crevete	Nr. 4739	750	1056	750	760	Nu se menționează	28	nu corespunde
29	Vietnam	Caracatite	Nr. 4738	800	1076	800	792	Nu se menționează	26	nu corespunde

	Țara de origine	Denumirea produsului	Nr. raport încercări	Masa netă, declarată de către producător pe etichetă (g)	Masa netă conform rapoartelor de încercări, (g)	Masa produsului fără glazura declarată de către producător pe etichetă,	Masa produsului fără glazura conform rapoartelor de încercări,(g)	% de glazura declarată de către producător pe etichetă	% de glazură conform rapoartelor de încercări	Corespunde/nu corespunde
30	Vietnam	Pangasius	Nr. 4735	936	932	936	668	20	28	nu corespunde
31	Rusia	Crevete regale	Nr. 4734	628	624	628	440	35	29	corespunde
32	Vietnam	Pangasius file	Nr. 4733	1246	1238	1246	870	20	30	nu corespunde
33	Belarus	Carne de	Nr. 4732	450	440	414	360	8	18	nu corespunde
34	Chile	Carne de scoici	Nr. 4731	304	302	304	294	Nu se menționează	3	corespunde
35	Estonia	Baby Hering	Nr. 4727	900	894	900	894	0	0	corespunde
36	Vietnam	Creveti	Nr. 4722	500	500	400	346	20	31	nu corespunde
37	Turcia	File de năstrăv	Nr. 4724	600	622	600	524	10	16	nu corespunde
38	Chile	Coctail de	Nr. 4723	500	502	400	384	20	24	nu corespunde
39	Vietnam	File de	Nr. 4729	900	908	720	608	20	33	nu corespunde
40	Uganda		Nr. 4730	1000	972	1000	926	0	5	corespunde
41	Vietnam	File de salău de	Nr. 4934	1300	1258	1040	964	19.7	23	nu corespunde
42	Vietnam	File de	Nr. 4936	1700	1678	1365	1322	19.7	21	nu corespunde
43	India	Steak de	Nr. 4935	1000	1200	1000	1032	0	14	nu corespunde
44	Chile	Creveti întregi	Nr. 4932	500	498	500	472	Nu se menționează	5	corespunde
45	India	Carne de	Nr. 4933	1000	1038	800	764	Nu se menționează	26	nu corespunde
46	Estonia	Creveti fără	Nr. 5036	500	510	500	370	38	27	corespunde
47	Vietnam	Creveti în	Nr. 5033	1224	1200	979	682	20	43	nu corespunde
48	China	Fileu de	Nr. 5034	978	954	782	586	20	39	nu corespunde
49	China	Fileu merluciu	Nr. 5036	878	862	702	544	20	37	nu corespunde
50	Ecuador	Fileu de mintai	Nr. 5029	500	552	500	540	Nu se menționează	2	corespunde
51	Tanzania	Creveti cu cap	Nr. 5028	650	608	650	582	Nu se menționează	4	corespunde
52	Rusia	Fileu de salău	Nr. 5039	1100	1054	1100	984	Nu se menționează	7	nu corespunde
53	Estonia	File de mintai	Nr. 5040	750	682	750	412	Nu se menționează	40	nu corespunde
54	Chile	Coctail de	Nr. 5030	650	586	650	500	Nu se menționează	15	nu corespunde
55	China	carne de scoici	Nr. 5031	1300	1288	1040	752	20	42	nu corespunde
56	Argentina	Fileu de mintai	Nr. 5104	600	570	600	558	Nu se menționează	2	corespunde
57	India	Fileu de	Nr. 5102	1000	1018	750	756	Nu se menționează	26	nu corespunde
58	Spania	Creveți	Nr. 5105	1000	1012	1000	988	Nu se menționează	2	corespunde
59	Rusia	Merluciu (Hec)	Nr. 5103	300	318	285	288	5	9	nu corespunde
60	Rusia	Produs de pește, file de	Nr. 5102	400	396	380	364	5	8	nu corespunde

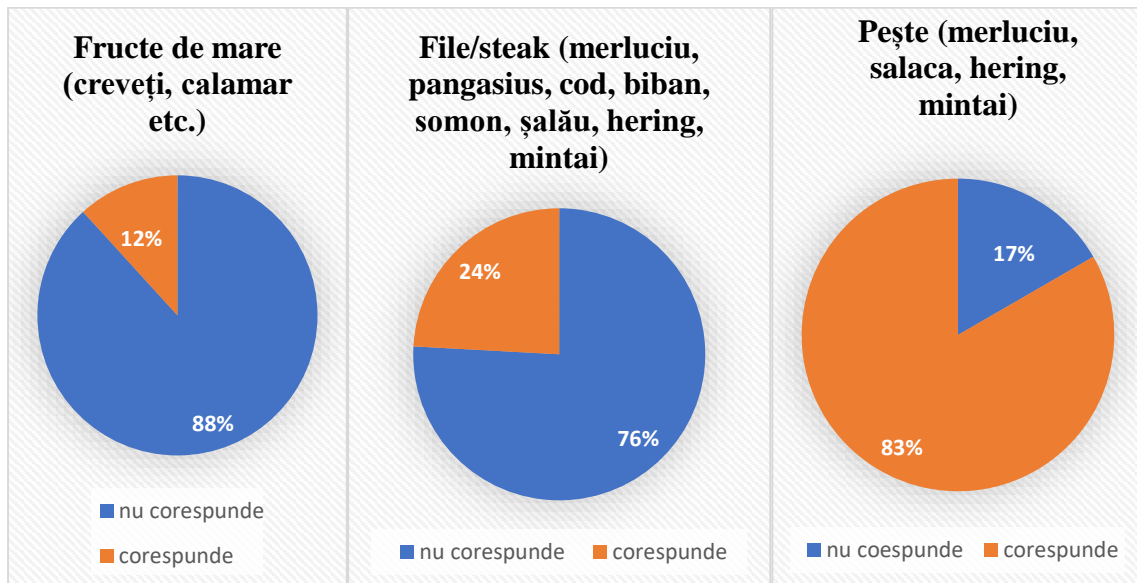
*Tabelul nr. 2. Numărul de probe prelevate după tipurile de pește și produse pescărești prelevate*

<b>Numărul de mostre</b>					
<b>Nr./ord.</b>	<b>Țara de origine a peștelui și produselor pescărești prelevate</b>	<b>Analizat</b>	<b>Fructe de mare (crevete, calmar etc.)</b>	<b>File/steak (merluciu, pangasius, cod, biban, somon, șalau, hering, mintai)</b>	<b>Peste (merluciu, salaca, hering, mintai)</b>
1.	Vietnam	11	2	9	
2.	China	8	1	7	
3.	India	7	7		
4.	Estonia	6	4		2
5.	Rusia	6	3	3	
6.	Chile	4	4		
7.	Uganda	3		3	
8.	Belarus	2	2		
9.	Argentina	2		1	1
10.	Insulele Feroe	1		1	
11.	Canada	1			1
12.	Portugalia	1			1
13.	Olanda	1		1	
14.	Turcia	1		1	
15.	Ecuador	1	1		
16.	Tanzania	1		1	
17.	Spania	1			1
18.	Thailanda	1	1		
19.	Nu este menționat	2		2	
	<b>Total</b>	<b>60</b>	<b>25</b>	<b>29</b>	<b>6</b>

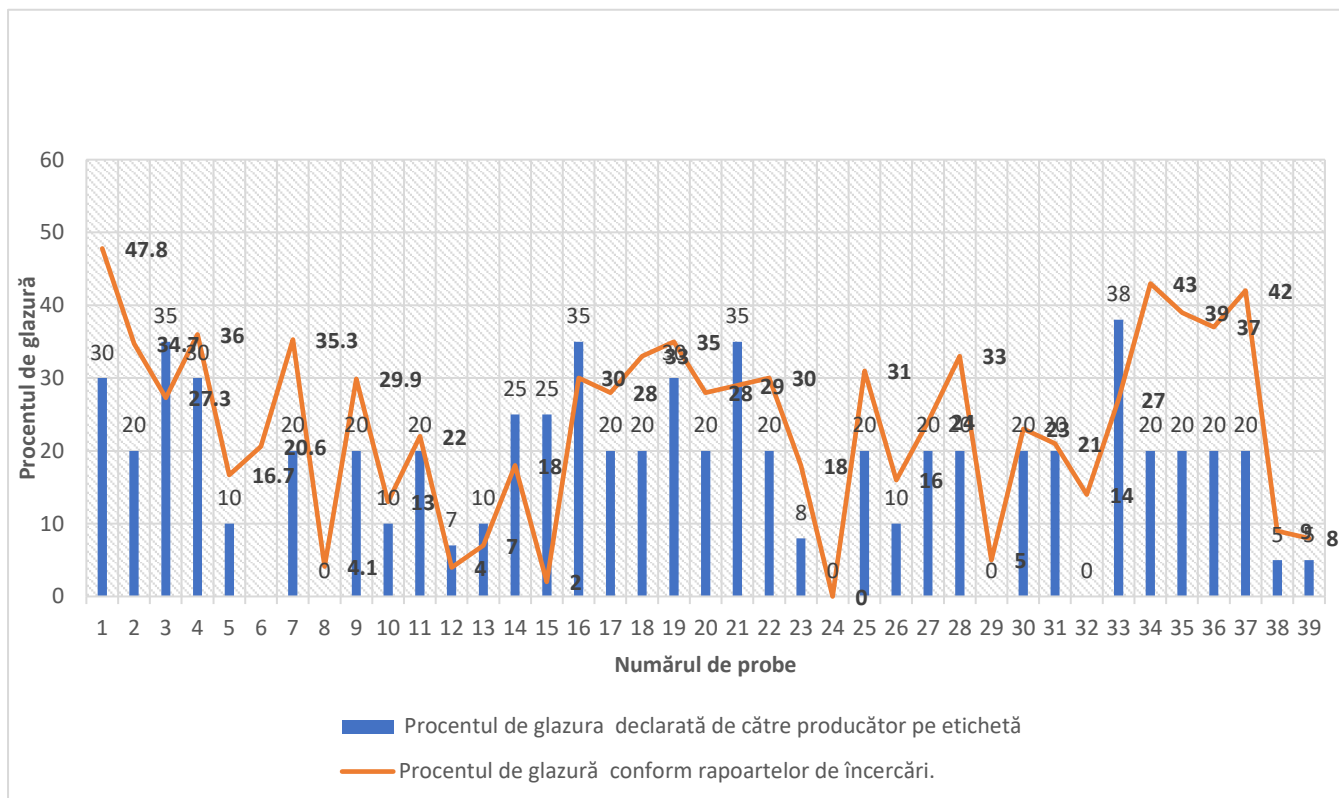
**Figura 3: Distribuția procentuală a probelor de pește și produse pescărești prelevate**



**Figura 4: Procentul de mostre de pește și produse pescărești în funcție de rezultatele de laborator**



*Figura nr. 5 Procentul de glazura declarat de către producător pe etichetă în comparație cu procentul de glazură conform rapoartelor de încercări*



Rezultatele obținute ca urmare a implementării ordinului de control ce aplică Programul de control al calității peștelui și produselor pescărești congelate referitor la conținutul glazurii de gheață, organizat, în perioada lunii septembrie 2023, la nivelul Republicii Moldova, **demonstrează că doar 33% din cele 60 de probe au fost conforme cu criteriile de referință pentru indicarea informației corecte pe etichetă.**

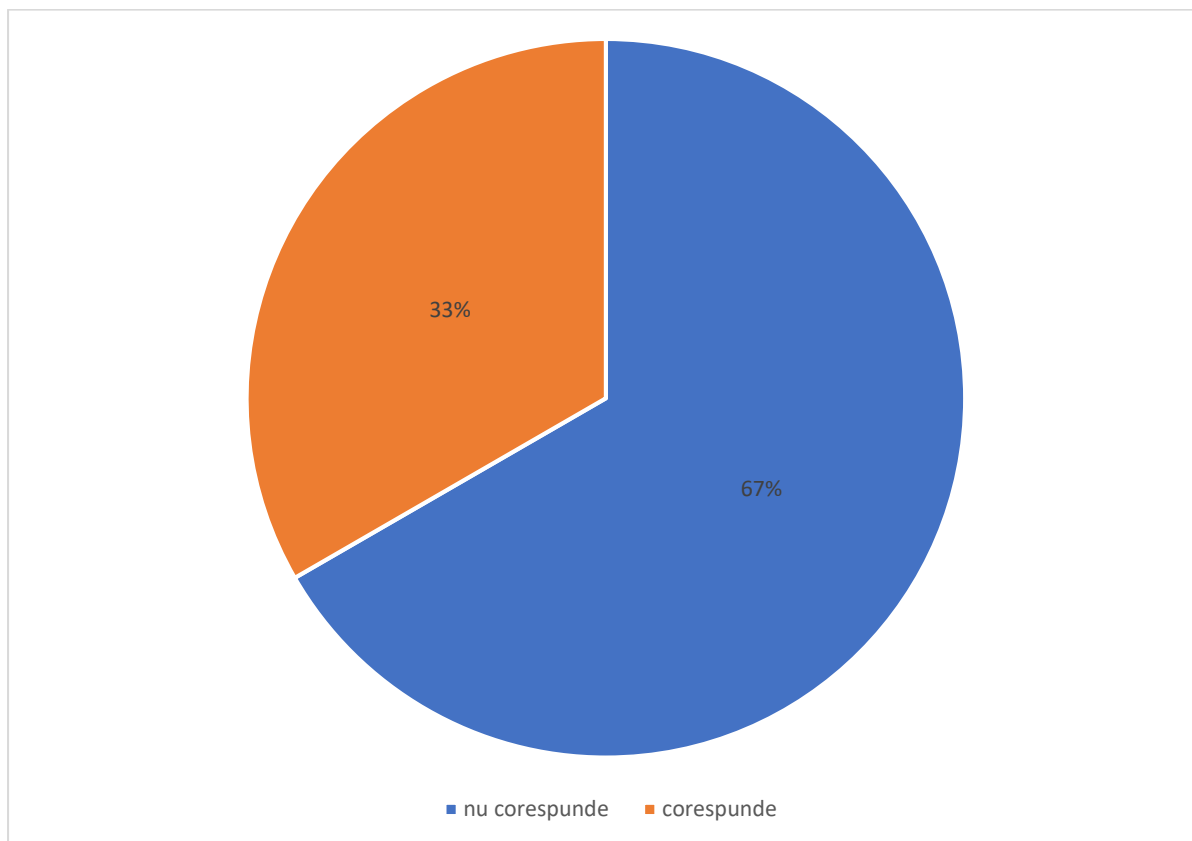
**Unele dintre abateri au fost identificate ca:**

- Marcarea necorespunzătoare a produsului - lipsa informației despre procentul de glazurare - *21 de cazuri*
- Necoresponderea volumului lichidului obținut la decongelare cu procentul de glazură declarant pe ambalaj – *39 de cazuri*

---

*Figura nr. 6. Procentul de mostre de pește și produse acvatice în funcție de rezultatele de laborator*

---



## 5. Importul peștelui și produselor pescărești.

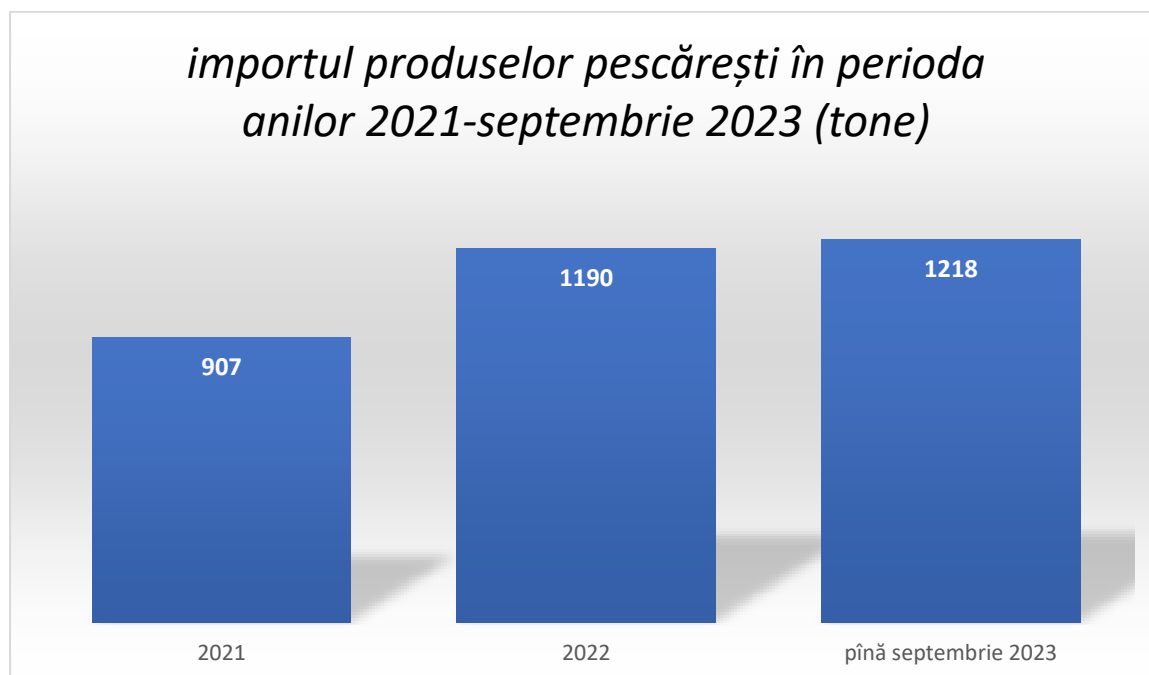
Conform datelor statistice din perioada anilor 2021-septembrie 2023 (figura nr. 3) au fost importate 77659,87 tone de pește și produse pescărești.

*Tabelul nr. 2. Importul de pește și produse pescărești pentru perioada anilor 2021 - septembrie 2023*

Cod NC	Descriere	anul 2021(tone)	anul 2022(tone)	anul 2023(tone)
<b>0301</b>	Pești vii	598,9	1141,1	807,2
<b>0302</b>	Pește proaspăt sau refrigerat, cu excepția fileului de pește și a cărnii de pește de la poziția 0304	618,5	697,1	616,7
<b>0303</b>	Pești congelați, cu excepția fileurilor de pește și a cărnii de pește de la poziția 0304	25401,6	21295,4	14217,4
<b>0304</b>	Fileuri de pește și carne de pește (chiar tocată), proaspete, refrigerate sau congelate	2680,5	2643,4	2472,2
<b>0305</b>	Pește uscat, sărat sau în saramură; pește afumat, chiar fiert, înainte sau în timpul afumării	373,6	482,1	296,5
<b>0306</b>	Crustacee, atât decorticate, cât și nedecorticate, vii, proaspete, refrigerate, congelate, uscate, sărate sau în saramură; crustacee afumate, atât decorticate, cât și nedecorticate, atât fierte, cât și nefierte înainte sau în timpul afumării; crustacee nedecorticate, fierte în apă sau în abur, chiar refrigerate, congelate, uscate, sărate sau în saramură	607,07	777,7	928,9
<b>0307</b>	Moluște, separate sau nu de cochilie, vii, proaspete, refrigerate, congelate, uscate, sărate sau în saramură; moluște afumate, separate sau nu de cochilie, atât fierte, cât și nefierte înainte sau în timpul afumării	300,3	413,2	290,5
	<b>TOTAL</b>	<b>30580,47</b>	<b>27450</b>	<b>19629,4</b>
		<b>77659,87 tone</b>		

Conform datelor statistice din perioada anilor 2021-septembrie 2023, se remarcă o creștere a importului a produselor pescărești (crevețe, calamari, moluște etc) ceea ce indică o preferință crescută a populației Republicii Moldova pentru consumul acestor produse, comparativ cu anii precedenți (figura nr. 7).

*Figura nr. 7 Cantitatea importului produselor pescărești (creveți, calamar, moluște, etc) în perioada anilor 2021- septembrie 2023*



## 6. Testare de laborator

Mostrele de produse au fost codificate și trimise către laboratorul de referință IP CRDV, pentru a efectua testări cu privire la cantitatea de lichid obținut la decongelare.

Se determină masa netă a produsului congelat în conformitate cu următoarele instrucțiuni:

produsul glazurat se cântărește (masa netă a produsului glazurat), apoi este supus procesului de deglazurare prin scufundare manuală într-o baie de apă sau sub jet de apă, până la îndepărtarea glazurii - etapă determinată prin palpare. Timpul necesar variază, în funcție de produs și mărime/formă de la 10 la 60 s. (sau mai mult, în cazul glazurii mai groase sau a produselor congelate).

Când suprafața devine aspră, riguroasă și se palpează lipsa stratului de gheață, proba înghețată se scoate din baie sau de sub jetul de apă și se usucă cu un prosop de hârtie.



Această tehnică evită pierderi din cauza scurgerii de suc de țesut în timpul decongelării, precum și înghețarea excesului de umiditate la recongelare.

Se determină masa produsului deglazurat.

Se calculează % conținutului de glazură conform **CODEX STAN** , anexa B, p. 8.

## 7. Concluzii

Implementarea Programului a stabilit că doar **33%** din cele 60 de probe prelevate au fost conforme cu criteriile de referință pentru indicarea informației corecte pe etichetă.

În cele **40 de probe neconforme** prelevate s-a constatat:

- Marcarea necorespunzătoare a produsului - lipsa informației despre procentul de glazurare - **21 de cazuri**
- Necorespunderea volumului lichidului obținut la decongelare cu procentul de glazură declarant pe ambalaj – **39 de cazuri**

Din cele 60 de probe prelevate 48 % se referă la fileul de pește congelat, 42% la fructe de mare congelate iar 10% reprezintă pește întreg sau eviscerat congelat.

Astfel s-a constatat că din totalul de probe prelevate de fructe de mare ponderea celor neconforme a constituit **88%**, în cazul fileului de pește **76%**, iar în cazul peștelui doar **17%**, respectiv cele mai multe neconformități s-au depistat la comercializarea fructelor de mare congelate și fileului de pește congelat.

**În 6 probe prelevate s-a constatat un conținut de glazură egal sau mai mare de 40%.**

Pentru a remedia neregulile constatate, inspectorii ANSA vor efectua verificări la întreprinderile importatoare și cele care preambalează peștele și produsele din pește identificate ca necorespunzătoare. Vor întocmi planuri de remediere și procese verbale de contravenție cu aplicarea amenziilor corespunzătoare, vor prescrie operatorilor rechemarea produselor de pe piață, vor continua acțiunilor necesare în vederea conformării operatorilor cu cerințele de etichetare în conformitate cu Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare

Pentru a asigura integritatea și siguranța produselor pentru consumatori, Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor oferă sfaturi utile pentru alegerea peștelui și a produselor din pește congelate:

- **Condițiile de păstrare**

- ✓ Temperatura de păstrare a peștelui și a produselor din pește congelat trebuie să fie de -18°C. Aparatele frigorifice trebuie să aibă termometre vizibile, iar consumatorul are dreptul să solicite informații despre starea metrologică a frigiderului în lipsa acestora.

- ***Vecinătatea produselor***
  - ✓ Peștele și produsele din pește congelat trebuie să fie păstrate separat de alte produse.
- ***Aspectul exterior***
  - ✓ Ambalajul nu trebuie să prezinte deteriorări.
  - ✓ Culoarea produsului congelat trebuie să fie uniformă, specifică speciei (de la alb spre roz), fără urme de râncezeală.
  - ✓ Produsul congelat nu trebuie să aibă leziuni mecanice (rupturi, desprinderi, denivelări).
- ***Marcare***
  - ✓ Verificați termenul de valabilitate.
  - ✓ ***Asigurați-vă că sunt specificate denumirea completă a producătorului, denumirea completă a importatorului/ambalatorului, procentul de glazurare și masa netă.***