

Този текст служи само за информационни цели и няма правно действие. Институциите на Съюза не носят отговорност за неговото съдържание. Автентичните версии на съответните актове, включително техните преамбюли, са версиите, публикувани в Официален вестник на Европейския съюз и налични в EUR-Lex. Тези официални текстове са пряко достъпни чрез връзките, публикувани в настоящия документ

**► В РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 853/2004 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА**  
**от 29 април 2004 година**  
**относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход**  
 (ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55)

Изменен със:

		Официален вестник		
		№	страница	дата
► <b><u>M1</u></b>	Регламент (ЕО) № 2074/2005 на Комисията от 5 декември 2005 година	L 338	27	22.12.2005 г.
► <b><u>M2</u></b>	Регламент (ЕО) № 2076/2005 на Комисията от 5 декември 2005 година	L 338	83	22.12.2005 г.
► <b><u>M3</u></b>	Регламент (ЕО) № 1662/2006 на Комисията от 6 ноември 2006 година	L 320	1	18.11.2006 г.
► <b><u>M4</u></b>	Регламент (ЕО) № 1791/2006 на Съвета от 20 ноември 2006 година	L 363	1	20.12.2006 г.
► <b><u>M5</u></b>	Регламент (ЕО) № 1243/2007 на Комисията от 24 октомври 2007 година	L 281	8	25.10.2007 г.
► <b><u>M6</u></b>	Регламент (ЕО) № 1020/2008 на Комисията от 17 октомври 2008 година	L 277	8	18.10.2008 г.
► <b><u>M7</u></b>	Регламент (ЕО) № 219/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 11 март 2009 година	L 87	109	31.3.2009 г.
► <b><u>M8</u></b>	Регламент (ЕО) № 1161/2009 на Комисията от 30 ноември 2009 година	L 314	8	1.12.2009 г.
► <b><u>M9</u></b>	Регламент (ЕС) № 558/2010 на Комисията от 24 юни 2010 година	L 159	18	25.6.2010 г.
► <b><u>M10</u></b>	Регламент (ЕС) № 150/2011 на Комисията от 18 февруари 2011 година	L 46	14	19.2.2011 г.
► <b><u>M11</u></b>	Регламент (ЕС) № 1276/2011 на Комисията от 8 декември 2011 година	L 327	39	9.12.2011 г.
► <b><u>M12</u></b>	Регламент (ЕС) № 16/2012 на Комисията от 11 януари 2012 година	L 8	29	12.1.2012 г.
► <b><u>M13</u></b>	Регламент (ЕС) № 517/2013 на Съвета от 13 май 2013 година	L 158	1	10.6.2013 г.
► <b><u>M14</u></b>	Регламент (ЕС) № 786/2013 на Комисията от 16 август 2013 година	L 220	14	17.8.2013 г.
► <b><u>M15</u></b>	Регламент (ЕС) № 218/2014 на Комисията от 7 март 2014 година	L 69	95	8.3.2014 г.
► <b><u>M16</u></b>	Регламент (ЕС) № 633/2014 на Комисията от 13 юни 2014 година	L 175	6	14.6.2014 г.
► <b><u>M17</u></b>	Регламент (ЕС) № 1137/2014 на Комисията от 27 октомври 2014 година	L 307	28	28.10.2014 г.
► <b><u>M18</u></b>	Регламент (ЕС) 2016/355 на Комисията от 11 март 2016 година	L 67	22	12.3.2016 г.
► <b><u>M19</u></b>	Регламент (ЕС) 2017/1981 на Комисията от 31 октомври 2017 година	L 285	10	1.11.2017 г.

Поправен със:

- **C1** Поправка, ОВ L 288, 4.11.2015 г., стр. 16 (853/2004)



**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 853/2004 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ  
ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА**

**от 29 април 2004 година**

**относно определяне на специфични хигиенни правила за  
храните от животински произход**

**ГЛАВА I**

**ОБЩИ РАЗПОРЕДБИ**

*Член 1*

**Обхват**

1. Настоящият регламент определя специфичните правила за хигиената на храните от животински произход за предприятията за хранителни продукти. Тези правила допълват правилата, предвидени с Регламент (ЕО) № 852/2004. Те се отнасят за непреработени и преработени продукти от животински произход.

2. Доколкото изрично не е посочено обратното, настоящият регламент не се прилага за храни, съдържащи както продукти от растителен произход, така и преработени продукти от животински произход. Въпреки това, преработените продукти от животински произход, използвани за приготвяне на такива храни, се получават и обработват в съответствие с изискванията на настоящия регламент.

3. Настоящият регламент не се прилага за:

- а) първичното производство, предназначено за лично домашно потребление;
- б) домашното приготвяне, обработване или съхраняване на храни за лично домашно потребление;
- в) директната доставка, извършена от производителя, на малки количества първични продукти на крайния потребител или на местни обекти за търговия на дребно, които извършват директни доставки на краен потребител;
- г) директната доставка, извършена от производителя, на малки количества месо от птици и лагоморфни, заклани във фермата, на крайния потребител или на местни обекти за търговия на дребно, които директно доставят такова месо на крайния потребител като прясно месо;
- д) ловците, които доставят малки количества дивеч или дивечово месо директно на крайния потребител или на местни обекти за търговия на дребно, които извършват директни доставки на крайния потребител.

4. Държавите-членки създават в съответствие с националното си законодателство правилата, регулиращи дейностите и лицата, посочени в параграф 3, букви в), г) и д). Тези национални правила осигуряват постигането на целите на настоящия регламент.

5. а) Доколкото изрично не е посочено обратното, настоящият регламент не се прилага за търговията на дребно.

**▼B**

- б) Въпреки това, настоящият регламент се прилага за търговията на дребно, когато извършваната дейност е с цел доставка на храни от животински произход на друг обект, доколкото:
- i) дейностите включват само съхраняване или транспортиране и в случая се прилагат специфичните температурни изисквания, предвидени в приложение III;
  - или
  - ii) доставката на храни от животински произход от обекта за търговия на дребно е само за други обекти за търговия на дребно и в съответствие с националното законодателство е странична, локална и ограничена дейност.
- в) Държавите-членки могат да приемат национални мерки с цел прилагане на изискванията на настоящия регламент за обектите за търговия на дребно, разположени на тяхна територия, за които не се прилага настоящият регламент съгласно букви а) или б).
6. Настоящият регламент се прилага, без да засяга:
- а) съответните правила за опазване здравето на животните и хората, включително и по-строгите правила, предвидени за профилактика, контрол и изкореняване на някои предаваеми спонгоформени енцефалопатии;
  - б) изискванията за хуманно отношение към животните;
  - и
  - в) изискванията относно идентификацията на животните и проследяването на продуктите от животински произход.

*Член 2***Определения**

За целите на настоящия регламент се прилагат следните определения:

1. определенията, дадени в Регламент (ЕО) № 178/2002;
2. определенията, дадени в Регламент (ЕО) № 852/2004;
3. определенията, дадени в приложение I;
- и
4. всички технически определения, които се съдържат в приложения II и III.

## ГЛАВА II

**ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯТА ЗА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ***Член 3***Общи задължения**

1. Предприятията за хранителни продукти привеждат дейността си в съответствие с разпоредбите на приложения II и III.

## ▼B

2. ►**M7** Стопанските субекти в хранителната промишленост не използват други вещества освен питейна вода — или, когато Регламент (ЕО) № 852/2004 или настоящият регламент разрешават, чиста вода — за отстраняване на повърхностно замърсяване от продуктите от животински произход, освен когато употребата на друго вещество е одобрена от Комисията. Тези мерки, предназначени да изменят несъществени елементи на настоящия регламент чрез допълването му, се приемат в съответствие с процедурата по регулиране с контрол, посочена в член 12, параграф 3. ◀ Предприятията за хранителни продукти съблюдават и всички условия за употреба, които могат да бъдат одобрени съгласно същата процедура. Използването на одобреното вещество не накарнява задължението на предприятието за хранителни продукти да съблюдава изискванията на настоящия регламент.

## Член 4

**Регистрация и одобряване на обектите**

1. Предприятията за хранителни продукти пускат на пазара продукти от животински произход, произведени в Общността, само когато те са приготвени и обработени изключително в обекти:

а) които отговарят на съответните изисквания на Регламент (ЕО) № 852/2004, на изискванията в приложения II и III към настоящия регламент и на другите изисквания на законодателството относно храните в тази област;

и

б) които са регистрирани от компетентния орган или, когато се изисква съгласно параграф 2, които са одобрени от него.

2. Без да се засяга член 6, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 852/2004, в обектите, в които се обработват тези продукти от животински произход, за които са предвидени изискванията в приложение III към настоящия регламент, не може да се извършва дейност, ако не са одобрени от компетентния орган в съответствие с параграф 3 от настоящия член, с изключение на обектите, в които се извършва само:

а) първично производство;

б) транспортни операции;

в) съхраняване на продукти, за които не се изискват условия за съхраняване с контролирана температура;

или

г) търговски операции на дребно, различни от тези, за които се прилага настоящият регламент съгласно член 1, параграф 5, буква б).

3. Обект, който подлежи на одобрение в съответствие с параграф 2, не се експлоатира докато компетентният орган, в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. за определяне на специфичните правила за организирането на официален контрол на продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация Виж стр. 83 от настоящия ОВ. не е:

а) дал одобрението си за експлоатация на обекта след посещение на място;

или

б) осигурил временно одобрение на обекта.

**▼B**

4. Предприятията за хранителни продукти сътрудничат на компетентните органи в съответствие с Регламент (ЕО) № 854/2004. Предприятията за хранителни продукти по-специално осигуряват спиране на експлоатацията на обекта ако компетентният орган е отменил одобрението си или, в случай на одобрение под условие, не го е продължил или не е дал пълно одобрение.

5. Настоящият член не препятства пускането на храни на пазара от обект в периода между датата на прилагане на настоящия регламент и първата последваща проверка на място от компетентния орган, когато обектът:

а) подлежи на одобрение в съответствие с параграф 2 и е пуснал на пазара продукти от животински произход в съответствие със законодателството на Общността непосредствено преди приложението на настоящия регламент;

или

б) е от такъв вид, за който не е имало изискване за одобрение преди приложението на настоящия регламент.

*Член 5***Здравна и идентификационна маркировка**

1. Предприятията за хранителни продукти не пускат на пазара продукт от животински произход, обработен в обект, който подлежи на одобрение в съответствие с изискванията на член 4, параграф 2, освен когато той има:

а) или здравна маркировка, направена в съответствие с Регламент (ЕО) № 854/2004;

или

б) или, ако цитираният регламент не предвижда поставянето на здравна маркировка, идентификационна маркировка, направена в съответствие с изискванията на приложение II, раздел I, към настоящия регламент.

2. Предприятията за хранителни продукти могат да поставят идентификационна маркировка върху продукт от животински произход, само когато продуктът е произведен в съответствие с настоящия регламент в обекти, които отговарят на изискванията на член 4.

3. Предприятията за хранителни продукти не могат да отстраняват от месото здравната маркировка, направена в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 854/2004, освен ако не извършат нарязване или преработка на месото или не въздействат върху него по друг начин.

*Член 6***Продукти от животински произход от страни извън Общността**

1. Предприятията за хранителни продукти, извършващи внос на продукти от животински произход от трети страни, гарантират, че внос се извършва само когато:

а) третата страна експедитор е вписана в списъка, изготвен в съответствие с член 11 от Регламент (ЕО) № 854/2004, на третите страни, от които вносът на дадения продукт е разрешен;

## ▼B

- б) i) обектът, от който е експедиран даденият продукт, и в който той е получен или приготвен, е вписан в списъка, изготвен в съответствие с член 12 от Регламент (ЕО) № 854/2004, на обектите, от които вносът на дадения продукт е разрешен, при необходимост;
- ii) в случай че става въпрос за прясно месо, мляно месо, ►С1 месни заготовки◄, месни продукти и МОМ, продуктът е произведен от месо, получено в кланици и предприятия за разфасовка, които фигурират в списъците, изготвени и актуализирани в съответствие с изискванията на член 12 от Регламент (ЕО) № 854/2004, или в одобрени обекти на Общността,
- и
- iii) в случай че става въпрос за живи двучерупчести мекотели, бодлокожи, мантийни и живи морски коремоноги, производствената зона е вписана в списъка, изготвен в съответствие с изискванията на член 13 от посочения регламент, при необходимост;
- в) продуктът отговаря на:
- i) изискванията на настоящия регламент, включващи и изискванията на член 5 относно здравната и идентификационната маркировка;
- ii) изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004;
- и
- iii) условията за внос, предвидени в съответствие със законодателството на Общността, регулиращо контрола върху вноса за продуктите от животински произход,
- и
- г) са спазени изискванията на член 14 от Регламент (ЕО) № 854/2004 относно сертификатите и документите, когато е приложимо.
2. Чрез дерогация от параграф 1, вносът на рибни продукти може да се извърши и в съответствие с особените разпоредби, предвидени в член 15 от Регламент (ЕО) № 854/2004.
3. Предприятията за хранителни продукти, извършващи внос на продукти от животински произход, гарантират, че:
- а) до продуктите е осигурен достъп за контрол при внасянето им в страната в съответствие с изискванията на Директива 97/78/ЕО <sup>(1)</sup>;
- б) внасянето на продуктите в страната съответства на изискванията на Директива 2002/99/ЕО <sup>(2)</sup>;
- и
- в) операциите под техен контрол, осъществявани след внасянето на продуктите в страната, се извършват в съответствие с изискванията на приложение III.

<sup>(1)</sup> Директива 97/78/ЕО на Съвета от 18 декември 1997 г., която определя принципите, регламентиращи организирането на ветеринарни проверки на продукти, които влизат в Общността от трети страни (ОВ L 24, 30.1.1998 г., стр. 9). Директива, последно изменена с Акта за присъединяване от 2003 г.

<sup>(2)</sup> Директива 2002/99/ЕО на Съвета от 16 декември 2002 г., която определя здравните правила за животните, регламентиращи производството, преработката, разпределението и въвеждането на продукти от животински произход за човешка консумация (ОВ L 18, 23.1.2003 г., стр. 11).

**▼B**

4. Предприятията за хранителни продукти, извършващи внос на храни, които съдържат както продукти от растителен произход, така и продукти от животински произход гарантират, че преработените продукти от животински произход, които се съдържат в такива храни, отговарят на изискванията на параграфи 1—3. Те трябва да могат да докажат това (например чрез съответни документи или сертификати, за които не е задължителен форматът, определен в параграф 1, буква г).

## ГЛАВА III

## ТЪРГОВИЯ

## Член 7

## Документи

1. Когато се изисква в съответствие с приложения II или III, предприятията за хранителни продукти гарантират, че изпращаните стоки от животински произход се придружават от сертификати или други документи.

2. В съответствие с процедурата, посочена в член 12, параграф 2:

а) могат да се изготвят примерни документи;

и

б) могат да се вземат мерки за използването на електронни документи.

## Член 8

## Специални гаранции

1. Предприятията за хранителни продукти, които възнамеряват да пуснат следните храни от животински произход на пазара в Швеция и Финландия, съблюдават правилата, дадени в параграф 2, относно салмонелата:

а) месо от говеда и свине, в което се включва мляно месо, но не се включват ►C1 месни заготовки ◀ и MOM;

б) месо от домашни птици от следните видове: домашна кокошка, пуйки, токачка, патици и гъски, в което се включва мляно месо, но не се включват ►C1 месни заготовки ◀ и MOM;

и

в) яйца.

2. а) Когато става въпрос за месо от говеда и свине и месо от домашни птици, пробите от пратките се вземат в обекта - експедитор и се подлагат на микробиологично изследване, резултатът от което следва да е отрицателен, в съответствие със законодателството на Общността.

б) Когато става въпрос за яйца, опаковъчните центрове оставят гаранции, че пратките са с произход от ята, които са били подложени на микробиологично изследване, резултатът от което е отрицателен, в съответствие със законодателството на Общността.

**▼B**

- в) Когато става въпрос за месо от говеда и свине, изследването, предвидено в буква а), не е необходимо да се прави за пратки, предназначени за обект, където ще се извърши пастьоризация, стерилизация или третиране със сходен ефект. Когато става въпрос за яйца, изследването, предвидено в буква б), не е необходимо да се прави за пратки, предназначени за производството на преработени продукти чрез процес, който гарантира унищожаването на салмонелата.
- г) Изследванията, предвидени в букви а) и б), не е необходимо да се правят за хранителни продукти с произход от обект, който подлежи на програма за контрол, призната за равностойна на тази, одобрена за Швеция и Финландия, по отношение на посочените храни от животински произход и в съответствие с процедурата по член 12, параграф 2.
- д) Когато става въпрос за месо от говеда и свине и месо от домашни птици, хранителният продукт се придружава от търговски документ или сертификат, който съответства на образеца, предвиден от законодателството на Общността, и който установява, че:
- i) проверките, посочени в точка а), са направени и резултатите от тях са отрицателни;
- или
- ii) месото е предназначено за една от целите, посочени в буква в);
- или
- iii) месото е с произход от обект, който е предмет на буква г).
- е) Когато става въпрос за яйца, пратките трябва да се придружават от сертификат, който установява, че са извършени изследванията, посочени в буква б), и резултатите от тях са отрицателни, или че яйцата са предназначени да бъдат използвани по начина, посочен в буква в).

**▼M7**

3. а) Изискванията на параграфи 1 и 2 могат да се актуализират от Комисията, по-специално за да се вземат предвид промените в програмите за контрол на държавите-членки или приемането на микробиологични критерии в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004. Тези мерки, предназначени да изменят несъществени елементи на настоящия регламент, включително чрез допълването му, се приемат в съответствие с процедурата по регулиране с контрол, посочена в член 12, параграф 3.
- б) В съответствие с процедурата по регулиране, посочена в член 12, параграф 2, действието на правилата, предвидени в параграф 2 от настоящия член относно хранителните продукти, посочени в параграф 1 от настоящия член, може да се разшири изцяло или частично, така че да обхване всяка държава-членка или район в държава-членка, която има програма за контрол, призната за равностойна на тази, одобрена за Швеция и Финландия, по отношение на посочените храни от животински произход.



**▼B**

4. За целите на настоящия член, „програма за контрол“ е програмата за контрол, одобрена в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 2160/2003.

## ГЛАВА IV

**ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ****▼M7***Член 9*

Преходни мерки от общ характер, предназначени да изменят несъществени елементи на настоящия регламент, включително чрез допълването му с нови несъществени елементи, по-специално допълнителни спецификации към изискванията, предвидени в настоящия регламент, се приемат в съответствие с процедурата по регулиране с контрол, посочена в член 12, параграф 3.

Други мерки за прилагане или преходни мерки могат да бъдат приети в съответствие с процедурата по регулиране, посочена в член 12, параграф 2.

**▼B***Член 10***Изменение и адаптиране на приложения II и III**

1. ►**M7** Приложения II и III могат да се адаптират или актуализират от Комисията, като се отчита: ◀

- а) изготвените насоки за добрата практика;
- б) натрупания опит от внедряването на системите, основани на анализ на риска и критичната контролна точка (НАССР) съгласно член 5 от Регламент (ЕО) № 852/2004;
- в) технологичните разработки и практическите резултати от тях както и очакванията на потребителите за състава на храните;
- г) научните консултации, по-специално новите оценки на рисковете;
- д) микробиологичните и температурни критерии за хранителните продукти;
- е) промените в моделите на потребление.

**▼M7**

Мерките, предназначени да изменят несъществени елементи на настоящия регламент, включително чрез допълването му, се приемат в съответствие с процедурата по регулиране с контрол, посочена в член 12, параграф 3.

2. Освобождаване от действието на приложения II и III може да се предостави от Комисията, при условие че не засяга постигането на целите на настоящия регламент. Тези мерки, предназначени да изменят несъществени елементи на настоящия регламент, се приемат в съответствие с процедурата по регулиране с контрол, посочена в член 12, параграф 3.

**▼B**

3. Държавите-членки могат, без да накърняват постигането на целите на настоящия регламент, да приемат, в съответствие с параграфи 4—8, национални мерки за адаптиране на изискванията, предвидени в приложение III.

**▼B**

4. а) Националните мерки, предвидени в параграф 3, имат за цел:

i) създаването на възможност да продължи използването на традиционните методи на всеки един от етапите на производство, преработка и разпределение на храните;

или

ii) съгласуването на потребностите на предприятията за хранителни продукти в регионите, които подлежат на специални географски ограничения,

б) В други случаи те се прилагат само за изграждането, оформлението и оборудването на обекти.

5. Всяка държава-членка, която желае да приеме националните мерки, предвидени в параграф 3, нотифицира за това Комисията и другите държави-членки. Всяка нотификация:

а) дава подробно описание на изискванията, за които държавата-членка счита, че е необходимо да бъдат адаптирани, и естеството на исканата адаптация;

б) прави описание на хранителните продукти и обектите, за които става въпрос;

в) обяснява причините за адаптацията, включително, в зависимост от случая, чрез представяне на резюме от направения анализ на опасностите и мерките, които следва да се предприемат, за да се гарантира, че адаптирането няма да накърни целите на настоящия регламент;

и

г) дава друга необходима информация.

6. Другите държави-членки в срок от три месеца от получаването на нотификацията, посочена в параграф 5, изпращат писмените си бележки на Комисията. Когато става въпрос за адаптации, възникнали по силата на параграф 4, буква б), този срок по молба на държава-членка може да се удължи до четири месеца. Комисията може да проведе, а когато получи писмени бележки от една или повече държави-членки, провежда консултации в рамките на комитета по член 12, параграф 1. Комисията може да реши, в съответствие с процедурата по член 12, параграф 2, дали предвидените мерки могат да се изпълнят като при необходимост се внесат необходимите изменения. В зависимост от случая Комисията може да предложи общи мерки в съответствие с параграфи 1 или 2 на настоящия член.

**▼C1**

7. Държава-членка може да приеме национални мерки за адаптиране на изискванията на приложение III само:

**▼B**

а) съгласно решение, прието в съответствие с параграф 6;

б) ако, един месец след изтичането на срока, посочен в параграф 6, Комисията не е информирала държавите-членки, че е получила писмени бележки или че възнамерява да предложи приемането на решение в съответствие с параграф 6;

или

в) в съответствие с параграф 8.

## ▼B

8. Държава-членка може, по своя собствена инициатива и съгласно общите разпоредби на Договора, да запази или да създаде национални правила:

а) които забраняват или ограничават пускането на пазара в рамките на нейната територия на сурово мляко или сурова сметана, предназначени за пряка човешка консумация;

или

б) които позволяват използването, с разрешение от компетентния орган, на сурово мляко, което не отговаря на критериите, дадени в приложение III, раздел IX, за брой в едно петри и брой соматични клетки на производството на сирена със срок на стареене или зреене най-малко 60 дни, и млечни продукти, получени във връзка с производството на такива сирена, при условие че не се накърнява постигането на целите на настоящия регламент.

### Член 11

#### Специфични решения

► **M7** Без да се засяга общото приложение на член 9 и член 10, параграф 1, могат да се приемат мерки за прилагане в съответствие с процедурата по регулиране, посочена в член 12, параграф 2, и могат да се приемат изменения в приложения II или III — под формата на мерки, предназначени да изменят несъществени елементи на настоящия регламент — в съответствие с процедурата по регулиране с контрол, посочена в член 12, параграф 3, за: ◀

1. да се предвидят мерки за транспортиране на месото, докато е топло;
2. да се определи по отношение на MOM кое съдържание на калций не надвишава значително това на мляното месо;
3. да се предвидят други видове третиране, които могат да се прилагат в преработвателния обект по отношение на живите двучерупчести мекотели от производствените зони от клас Б или В, които не са преминали през пречистване или престой в трансферна зона;
4. да се определят признатите методи на изпитване за морските биотоксини;
5. да се предвидят допълнителни здравни стандарти за живите двучерупчести мекотели съвместно със съответната еталонна лаборатория на Общността, включващи:
  - а) граничните стойности и методите за анализ на другите морски биотоксини;
  - б) процедурите за изпитване за наличие на вируси и вирусологичните стандарти;

и

  - в) програмите за вземане на проби и приложимите методи и допустими отклонения при проверката за съответствие със здравните стандарти;
6. да се предвидят здравни стандарти или проверки, когато научно-обосновани доказателства показват, че това е необходимо, за да се защити здравето на хората;

**▼B**

7. да се разшири приложение III, раздел VII, глава IX, за да обхване и живите двучерупчести мекотели, които не са пектиници;
  8. да се конкретизират критериите за определяне кога епидемиологичните данни показват, че даден риболовен район не представлява опасност за здравето с оглед на наличието на паразити и в резултат да се определи кога компетентният орган може да разреши на предприятията за хранителни продукти да не замразяват рибните продукти в съответствие с приложение III, раздел VIII, глава III, част Г;
  9. да се предвидят критериите за пресни продукти и допустимите стойности за хистамин и общ летлив азот за рибните продукти;
  10. да се разреши за производството на някои млечни продукти да се използва сурово мляко, което не отговаря на критериите, определени в приложение III, раздел IX за брой в едно петри и брой на соматичните клетки;
  11. без да се засяга Директива 96/23/ЕО <sup>(1)</sup>, да се определи максималната допустима стойност за общото количество остатъчни антибиотици в суровото мляко;
- и
12. да се одобряват равностойните процеси за производство на желатин и колаген.

*Член 12***Процедури на комитетите**

1. Комисията се подпомага от Постоянния комитет по хранителната верига и здравето на животните.
2. Когато се прави позоваване на настоящата параграф, се прилагат членове 5 и 7 от Решение 1999/468/ЕО, вземайки предвид разпоредбите на член 8 от него.

Срокът, предвиден в член 5, параграф 6 от Решение 1999/468/ЕО, се установява на три месеца.

**▼M7**

3. При позоваване на настоящия параграф се прилагат член 5а, параграфи 1—4 и член 7 от Решение 1999/468/ЕО, като се вземат предвид разпоредбите на член 8 от него.

**▼B***Член 13***Консултации с Европейския орган за безопасност на храните**

Комисията се консултира с Европейския орган за безопасност на храните по всички въпроси, предмет на настоящия регламент, които могат да окажат сериозно въздействие върху здравето на хората, и по-специално преди даването на предложения за разширяване на приложение III, раздел III с цел включване на други животински видове.

<sup>(1)</sup> Директива 96/23/ЕО на Съвета от 29 април 1996 г. относно мерките за наблюдение на някои вещества и остатъците от тях в живите животни и животинските продукти (ОВ L 125, 23.5.1996 г., стр. 10).



*Член 14*

**Доклад до Европейския парламент и до Съвета**

1. Комисията представя до 20 май 2009 г. доклад до Европейския парламент и до Съвета относно прегледа на опита, натрупан в резултат на прилагането на настоящия регламент.
2. Комисията включва към доклада необходимите предложения.

*Член 15*

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Той се прилага 18 месеца след датата на влизане в сила на следните актове:

- а) Регламент (ЕО) № 852/2004;
- б) Регламент (ЕО) № 854/2004;

и

- в) Директива 2004/41/ЕО.

Въпреки това, той не се прилага преди 1 януари 2006 г.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.



ПРИЛОЖЕНИЕ I

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

По смисъла на настоящия регламент:

1. МЕСО
  - 1.1. „Месо“ са ядивните части на животните, посочени в точки 1.2—1.8, включително кръв.
  - 1.2. „Домашни копитни животни“ са домашните говеда (включително видовете *Bubalus* и Бизон), свинете, овцете и козите и еднокопитните домашни животни.
  - 1.3. „Домашни птици“ са птиците, отглеждани в стопанства, включително и птици, които не се считат за домашни, но се отглеждат като домашни животни с изключение на щраусовите.
  - 1.4. „Лагоморфни“ са домашните зайци, дивите зайци и гризачите.
  - 1.5. „Дивеч“ са:
    - дивите копитни животни и лагоморфните както и другите земни бозайници, които се ловуват за човешка консумация и се считат за дивеч съгласно приложимото законодателство в заинтересованата държава-членка, включително бозайниците, които живеят в затворена територия при свободни условия, сходни на тези при които живее дивечът;
    - и
    - дивите птици, които се ловуват за човешка консумация.
  - 1.6. „Дивеч, отглеждан в стопанства“ са щраусовите и земните бозайници, които не са посочени в точка 1.2.
  - 1.7. „Дребен дивеч“ са дивите птици, които се ловуват, и лагоморфните, които живеят в естествено състояние.
  - 1.8. „Едър дивеч“ са дивите земните бозайници, които живеят в естествено състояние, които не попадат в определението за дребен дивеч.
  - 1.9. „Труп“ е тялото на животно след клане и почистване.
  - 1.10. „Прясно месо“ е месото, което не е минало през друг процес на консервиране освен охлаждане, замразяване или бързо замразяване, включително месо, което е във вакуумна обвивка или е обвито в контролирана среда.
  - 1.11. „Карантия“ е прясно месо, което не е трупно, включително вътрешности и кръв.
  - 1.12. „Вътрешности“ са органите в торакалната, коремната и тазовата кухини, както и трахеята и хранопровода, а за птиците и гушата.
  - 1.13. „Мляно месо“ е обезкостено месо, което е смляно на парченца и съдържа по-малко от 1 % сол.
  - 1.14. „Механично отделено месо“ е продуктът, получен чрез отделяне на месото от костите след обезкостяване или от труповите на домашните птици като се използват механични средства, водещи до нарушаване или изменение на структурата на мускулните влакна
  - 1.15. „►C1 Месни заготовки ◀“ са прясно месо, включително месо накълцано на парченца, към което са добавени хранителни продукти, подправки и добавки или което е преминало през процеси, които не са успели да изменят вътрешната структура на мускулните влакна на месото и не са премахнали характеристиката му на прясно месо.
  - 1.16. „Кланица“ е обект, използван за клане и чистене на животните, чието месо е предназначено за човешка консумация.

## ▼B

- 1.17. „Предприятие за разфасовка на месо“ е обект, използван за отделяне на месото от кокалите и нарязването му.
- 1.18. „Обект за обработка на дивеч“ е всеки обект, в който дивеч или месо на дивеч, получено след ловуване, се обработва за пускане на пазара.

## 2. ЖИВИ ДВУЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ

- 2.1. „Двучерупчести мекотели“ са мекотелите с филтърно хранене с два чифта хриле.
- 2.2. „Морски биотоксини“ са отровните вещества, акумулирани от двучерупчестите мекотели, по-специално в резултат на хранене с планктон, съдържащ токсини.
- 2.3. „Кондициониране“ е съхраняването на живи двучерупчести мекотели с произход от производствените зони от клас А, от пречиствателните центрове или диспечерските центрове в резервоари или друга инсталация, съдържаща чиста морска вода, или в естествени обекти за отстраняване на пясък, кал или тиня от тях с цел запазване или подобряване на органолептичните им качества и за да се гарантира, че се намират в добро жизнено състояние преди обвиването или опаковането им.
- 2.4. „Събирач“ е всяко физическо или юридическо лице, което събира живи двучерупчести мекотели с всички възможни средства от зоната за събиране с цел обработка и пускане на пазара.
- 2.5. „Производствена зона“ е всяка зона в море, в речно устие или в лагуна, в която се намират естествени легла на двучерупчести мекотели или обекти, използвани за отглеждането на двучерупчести мекотели, и от която се вади реколтата от живи двучерупчести мекотели.
- 2.6. „Трансферна зона“ е всяка зона в море, в речно устие или в лагуна, чийто граници са ясно маркирани и означени с шамандури, пилони или други неподвижни знаци и която се използва изключително за естествено пречистване на живи двучерупчести мекотели.
- 2.7. „Диспечерски център“ е всеки обект на брега или на разстояние от брега за прием, кондициониране, измиване, почистване, категоризиране, обвиване и опаковане на живи двучерупчести мекотели, годни за човешка консумация.
- 2.8. „Пречиствателен център“ е обект, съоръжен с резервоари, захранвани с чиста морска вода, в които се поставят живите двучерупчести мекотели за необходимия срок за намаляване на замърсяването, за да станат годни за човешка консумация.
- 2.9. „Трансфер“ е прехвърлянето на живи двучерупчести мекотели в море, в речно устие или в лагуна за необходимия срок за намаляване на замърсяването, за да станат годни за човешка консумация. В него не се включва конкретната операция за прехвърляне на двучерупчести мекотели за продължаване на растежа им или за угояване.

## 3. РИБНИ ПРОДУКТИ

- 3.1. „Рибни продукти“ са всички морски или сладководни животни (с изключение на живите двучерупчести мекотели, живите бодлокожи, живите мантийни и живите морски коремоноги както и всички бозайници, влечуги и жаби) както дивите така и отглежданите в стопанства, включително и всички ядивни форми, части и продукти от такива животни.
- 3.2. „Кораб-фабрика“ е всеки съд, на борда на който рибните продукти са подложени на една или няколко от следните операции, след които следва обвиване или опаковане, а при необходимост, охлаждане или замразяване: изрязване на филето, нарязване на резени, отстраняване на кожата, отстраняване на черупките, отстраняване на обвивката, смилање или преработване.
- 3.3. „Хладилен кораб“ е всеки съд, на борда на който се извършва замразяване на рибните продукти по целесъобразност след подготовителната работа като например отцеждане на кръвта, отстраняване на главата, изкормване и отстраняване на перките, а при необходимост, и последващо обвиване или опаковане.

**▼B**

- 3.4. „Механично отделени рибни продукти“ са продуктите, получени след отстраняване на месото от рибните продукти с помощта на механични средства, в резултат на което се нарушава или променя структурата на месото.
  - 3.5. „Пресни рибни продукти“ са непреработените рибни продукти, цели или предварително обработени, включително и продуктите във вакуумни опаковки или опаковки с контролирана среда, които не са преминали през друга обработка за консервиране освен охлаждане.
  - 3.6. „Предварително обработени рибни продукти“ са непреработените рибни продукти, които са преминали през операция, нарушаваща тяхната анатомична цялост, като например изкормване, отстраняване на главата, нарязване на резени, изрязване на филето и нарязване на парчета.
4. МЛЯКО
    - 4.1. „Сурово мляко“ е млякото, получено чрез секрецията на млечната жлеза на животните, отглеждани в стопанства, което не е подгрявано до температура по-висока от 40 °C и не е било подложено на обработка с равностоен ефект.
    - 4.2. „Холдинг за производството на мляко“ е обект, в който се отглеждат едно или няколко животни за производството на мляко с оглед да бъде пуснато на пазара като хранителен продукт.
5. ЯЙЦА
    - 5.1. „Яйца“ са яйцата в черупка - които не са счупени, заредени в инкубатор или сготвени - които са снесени от птици, отглеждани в стопанства, и са годни за пряка човешка консумация или за приготвянето на яйчени продукти.
    - 5.2. „Яйца в течна форма“ е непреработеното съдържание на яйцата след отстраняване на черупката.
    - 5.3. „Пукнати яйца“ са яйцата с увредена черупка и здрава ципа.
    - 5.4. „Център за опаковане“ е обект, където яйцата се категоризират по качество и се претеглят.
6. ЖАБЕШКИ БУТЧЕТА И ОХЛЮВИ
    - 6.1. „Жабешки бутчета“ е задната част на тялото, разделено чрез напречен разрез зад предните крайници, изкормена и без кожата, от вида RNA (семейство *Ranidae*).
    - 6.2. „Охлюви“ са земните коремоноги от видовете *Helix pomatia* Linne, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* и видовете от семейство Achatinidae.
7. ПЕРЕРАБОТЕНИ ПРОДУКТИ
    - 7.1. „Месни продукти“ са преработените продукти в резултат на преработката на месо или на допълнителна преработка на такива преработени продукти, при която е видно, че продуктите вече не притежават характеристиките на прясно месо.
    - 7.2. „Млечни продукти“ са преработените продукти в резултат на преработката на сурово мляко или на допълнителна преработка на такива преработени продукти.
    - 7.3. „Яйчени продукти“ са преработените продукти в резултат на преработката на яйца, или на различни съставки или смеси на яйца, или на допълнителна преработка на такива преработени продукти.
    - 7.4. „Преработени рибни продукти“ са преработените продукти в резултат на преработката на рибни продукти или на допълнителна преработка на такива преработени продукти.



**▼B**

- 7.5. „Претопена животинска мазнина“ е мазнината, получена в резултат на претопяване на месо, включително и на кокали, и предназначена за човешка консумация.
- 7.6. „Пръжки“ са остатъкът от претопяването, съдържащ протеини, след частично отделяне на мазнината и водата.
- 7.7. „Желатин“ е естествен, разтворим протеин, желиран или нежелиран, получен чрез частична хидролиза на колаген, получен от кокали, кожи на едри животни и други кожи, сухожилия и мускули на животни.
- 7.8. „Колаген“ е продукт на основата на протеин, извлечен от животински кокали, кожи на едри животни и други кожи и сухожилия, произведен съгласно съответните изисквания на Настоящия регламент.
- 7.9. „Обработени стомаси, мехури и черва“ са стомаси, мехури и черва, които са преминали през обработка като например осоляване, подгряване или изсушаване след като са били получени и почистени.
8. ДРУГИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ
- 8.1. „Продукти от животински произход“ са:
- храните от животински произход, включително мед и кръв;
  - живите двучерупчести мекотели, живите бодлокожи, живите мантийни и живите морски коремоноги, предназначени за човешка консумация,
  - и
  - други животни, предназначени за предварителна обработка с оглед да бъдат доставени живи на крайния потребител.
- 8.2. „Пазар на едро“ е хранителен бизнес, който включва няколко отделни звена, които използват съвместно инсталациите и отделенията, където хранителните продукти се продават на предприятията за хранителни продукти.

▼ B

## ПРИЛОЖЕНИЕ II

## ЗИСКВАНЯ, ОТНАСЯЩИ СЕ ЗА НЯКОЛКО ПРОДУКТА ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД

## РАЗДЕЛ I: ИДЕНТИФИКАЦИОННА МАРКИРОВКА

Когато се изисква в съответствие с член 5 или 6, и съгласно разпоредбите на приложение III предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че продуктите от животински произход имат ► C1 идентификационна маркировка ◀, поставена в съответствие със следните разпоредби.

A. ПОСТАВЯНЕ НА ► C1 ИДЕНТИФИКАЦИОННА МАРКИРОВКА ◀▼ M6

1. Идентификационният знак трябва да се постави преди продуктът да напусне производственото предприятие.

▼ M3

2. Въпреки това, когато опаковката и/или обвивката на продукта се отстранява или се преработва допълнително в друго предприятие, на продукта трябва да се постави нова маркировка. В тези случаи, новата маркировка трябва да показва номера на одобрението на предприятието, където се извършват тези операции.

▼ M6

3. Не е необходим идентификационен знак за опаковки яйца, когато е поставен регистрационният номер на опаковъчния център, в съответствие с част А от приложение XIV към Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета <sup>(1)</sup>.

▼ B

4. Предприятията за хранителни продукти трябва в съответствие с член 18 от Регламент (ЕО) № 178/2002 да въведат системи и процедури за идентифициране на предприятията за хранителни продукти, от които са получили и на които са доставили продукти от животински произход.

B. ФОРМА НА ► C1 ИДЕНТИФИКАЦИОННАТА МАРКИРОВКА ◀

5. ► C1 Маркировката ◀ трябва да бъде четлива и неизличима, с лесно различими знаци. Тя трябва да е изложена така че да се вижда добре от компетентните органи.
6. ► C1 Маркировката ◀ трябва да показва името на страната, в която се намира обектът, което може да бъде изписано изцяло или като двубуквен код съгласно съответния стандарт на ISO.

▼ M13

За държавите-членки обаче тези кодове са, както следва: BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE и UK.

▼ M2

\_\_\_\_\_

▼ B

7. ► C1 Маркировката ◀ трябва да показва номера за одобряване от обекта. Когато обектът произвежда както храни, за които е в сила настоящия регламент, така и храни, за които той не е в сила, предприятието за хранителни продукти може да постави една и съща ► C1 идентификационна маркировка ◀ и за двата вида храни.

▼ M6

8. ► M13 Когато знакът се поставя в обект, който е разположен в рамките на Общността, той трябва да бъде с овална форма и да съдържа съкращението CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EB, EZ или WE. ◀

Посочените съкращения не трябва да се включват в знаци, поставени на продукти, внесени в Общността от обекти, намиращи се извън Общността.

<sup>(1)</sup> ОВ L 299, 16.11.2007 г., стр. 1.



## V. НАЧИН НА МАРКИРАНЕ

9. ►C1 Маркировката ◀ може в зависимост от оформлението на различните продукти от животински произход да бъде поставена директно върху продукта, обвивката или опаковката му, или да бъде отпечатана върху етикет, поставен върху продукта, обвивката или опаковката му. ►C1 Маркировката ◀ може също да бъде във формата на етикет, направен от устойчив материал, който не може да бъде махнат.
10. Когато опаковката съдържа парчета месо или карангия, ►C1 маркировката ◀ трябва да е поставена върху етикета, закрепен към опаковката, или да е напечатана върху опаковката така че да се повреди при отваряне на опаковката. Това не се налага, обаче, ако при отварянето се поврежда и опаковката. Когато обвивката осигурява същата защита като опаковката, етикетът може да бъде прикрепен към обвивката.
11. За продуктите от животински произход, които се поставят в транспортни контейнери или в големи опаковки и са предназначени за по-нататъшна обработка, преработка, обвиване и опаковане в друг обект, ►C1 маркировката ◀ може да се постави на външната повърхност на контейнера или опаковката.
12. За течните, гранулираните и прахообразните продукти от животински произход, които се пренасят в насипно състояние, както и за рибните продукти, които се пренасят в насипно състояние, не е необходима ►C1 идентификационна маркировка ◀, ако придружаващата документация съдържа информацията, определена в точки 6, 7, а в зависимост от случая, и 8.
13. Когато продукти от животински произход са поставени в опаковка, предназначена за директна доставка на краен клиент, достатъчно е ►C1 маркировката ◀ да се постави само върху външната страна на опаковката.
14. Когато ►C1 маркировката ◀ е поставена директно върху продукти от животински произход, използваните цветове трябва да са одобрени в съответствие с правилата на Общността за употребата на оцветители в хранителните продукти.

## РАЗДЕЛ II: ЦЕЛИ НА ПРОЦЕДУРИТЕ, ОСНОВАНИ НА АНАЛИЗ НА РИСКА И КРИТИЧНАТА КОНТРОЛНА ТОЧКА (НАССР)

1. Предприятията за хранителни продукти, които управляват клиници, трябва да гарантират, че процедурите, които са въвели в съответствие с общите изисквания на член 5 от Регламент (ЕО) № 852/2004, отговарят на изискванията, на които е необходимо да отговарят съгласно анализа на опасностите, и на специфичните изисквания, изброени в точка 2.
2. Процедурите трябва да гарантират, че всяко животно или в зависимост от случая, всяка партида животни, приети в помещенията на клиницата:
  - а) е правилно идентифицирано;
  - б) е придружено от необходимата документация от обекта на произход, посочен в раздел III;
  - в) не е с произход от обект или област, за които има забрана за движение на животните или друго ограничение по съображения за опазване здравето на животните и хората, освен когато е издадено разрешение от компетентните органи;
  - г) е чисто;
  - д) е здраво по преценка на предприятието за хранителни продукти

и

  - е) е в удовлетворително състояние при пристигането в клиницата.
3. Когато предприятието за хранителни продукти не може да отговори на някое от изискванията, изброени в точка 2, то трябва да уведоми официалния ветеринар и да предприеме съответстващи мерки.

▼ **B**

## РАЗДЕЛ III: ИНФОРМАЦИЯ ЗА ХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА

Предприятията за хранителни продукти, които ръководят кланици, трябва в зависимост от случая да изискват, получават, проверяват и действат съобразно информацията за хранителната верига, дадена в настоящия Раздел по отношение на всички животни, които не са дивеч, които се изпращат или са предназначени да бъдат изпратени в кланицата.

▼ **M6**

1. Операторите на кланици не трябва да приемат животни в помещенията на кланицата, освен когато са потърсили и са получили необходимата информация за хранителната верига, която се съдържа в документацията на обекта на произход в съответствие с Регламент (ЕО) № 852/2004.

▼ **B**

2. Операторите на кланици трябва да получат информацията не по-малко от 24 часа преди пристигането на животните в кланицата, с изключение на възникване на обстоятелствата, упоменати в точка 7.

▼ **M6**

3. Съответната информация за хранителната верига, посочена в точка 1, обхваща по-специално:

▼ **M15**

- а) състоянието на стопанството на произход или здравния статус на животните в района, както и това дали стопанството е официално признато да прилага контролирани условия за обитаване във връзка с *Trichinella* в съответствие с глава I, буква А от приложение IV към Регламент (ЕО) № 2075/2005 на Комисията <sup>(1)</sup>;

▼ **B**

- б) здравния статус на животните;
  - в) ветеринарно-медицинските продукти и друго лечение, назначено на животните в рамките на определен период и със срок на прекъсване по-голям от нула, заедно с датите на назначението и сроковете на прекъсване;
  - г) появата на заболявания, които могат да засегнат безопасността на месото;
  - д) резултатите, ако имат значение за защитата на здравето на хората, на всички анализи, направени на проби, взети от животните или други проби, взети за диагностика на заболявания, които биха могли да засегнат безопасността на месото, включително и пробите, взети в рамките на мониторинга и контрола на зоонозни агенти и остатъчните вещества;
  - е) съответните доклади за предходни проверки преди и след настъпване на смъртта на животни от един и същ обект на произход, включващи по-специално доклади от официалния ветеринар;
  - ж) производствени данни, когато биха могли да покажат наличието на заболяване;
- и
- з) името и адреса на частния ветеринар, който обичайно се грижи за обекта на произход.
4. а) Не е необходимо, обаче, операторът на кланицата да получава:
    - i) информацията, посочена в точка 3, букви а), б), е) и з), ако операторът вече е запознат с тази информация (например чрез постоянна договореност или програма за осигуряване на качеството);

или

    - ii) информацията, посочена в точка 3, букви а), б), е) и з), ако производителят декларира, че не разполага с важна информация за докладване.

<sup>(1)</sup> ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 60.

**▼B**

- б) Не е необходимо информацията да се предоставя като дословно извлечение от документацията на обекта на произход. Тя може да бъде осигурена чрез електронен обмен на данни или във формата на стандартна декларация, подписана от производителя.
5. Предприятията за хранителни продукти, които решават да приемат животни в помещенията на клиниката след оценка на съответната информация за хранителната верига, трябва да я предоставят незабавно на официалния ветеринар, и с изключение на настъпването на обстоятелствата, упоменати в точка 7, не по-малко от 24 часа преди пристигането на животното или партидата. Предприятието за хранителни продукти трябва да уведоми официалния ветеринар за наличието на всяка информация, която би могла да породи опасения за здравето преди проверката преди настъпване на смъртта на засегнатото животно.
6. Ако в клиниката пристигне животно без информация за хранителната верига, операторът незабавно трябва да уведоми официалния ветеринар. Животното не може да бъде заклано без разрешението на официалния ветеринар.

**▼M8**

7. Ако компетентният орган разрешава и ако това не застрашава целите на настоящия регламент, информацията за хранителната верига може да пристигне в клиниката по-малко от 24 часа преди пристигането там на животни от всички видове, за които се отнася, или да придружава животните при пристигането им в клиниката.

Въпреки това всеки елемент от информацията относно хранителната верига, чието познаване може да доведе до сериозно нарушаване на дейността на клиниката, трябва да бъде предоставен на предприятието за хранителни продукти, управляващо клиниката, достатъчно навреме преди пристигането на животните в клиниката с цел последното да може съответно да планира дейността на клиниката.

Предприятието за хранителни продукти, управляващо клиниката, трябва да оцени необходимата информация и да предаде информацията за хранителната верига на официалния ветеринар. Клането или почистването на животните не може да се извърши без разрешението на официалния ветеринар.

**▼B**

8. Предприятията за хранителни продукти трябва да проверят паспорта, придружаващ еднокопитните домашни животни, за да се уверят, че животното е предназначено за клане за човешка консумация. Ако приемат животното за клане, те трябва да предадат паспорта му на официалния ветеринар.

**▼M12**

#### РАЗДЕЛ IV: ИЗИСКВАНИЯ ПО ОТНОШЕНИЕ НА ЗАМРАЗЕНИТЕ ХРАНИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД

1. За целите на настоящия раздел „дата на производство“ е:
- датата на клане в случай на кланични трупове, половини или четвъртини от кланични трупове;
  - датата на убиване в случай на трупове на диви животни;
  - датата на добив или улов в случай на рибни продукти;
  - датата на преработка, рязане, смилане или приготвяне, което е подходящо, за всякакви други храни от животински произход.
2. До етапа, на който храните се етикетират в съответствие с Директива 2000/13/ЕО, или се използват за по-нататъшна преработка, предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че за предназначени за консумация от човека замразени храни от животински произход на предприятията за хранителни продукти и при поискване — на компетентните органи се предоставя следната информация:
- датата на производство; и

▼ **M12**

- б) датата на замразяване, ако е различна от датата на производство.
- Когато дадена храна е приготвена от партида суровини с различни дати на производство и замразяване, трябва да бъдат указани най-ранните дати на производство и/или замразяване, което е подходящо.
3. Подходящата форма, под която трябва да укаже информацията, се избира от доставчика на замразената храна, стига изисканата по точка 2 информация да е ясно и недвусмислено указана и предприятието, на което е доставена храната, да може да я намери.



## ПРИЛОЖЕНИЕ III

## СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ

## РАЗДЕЛ I: МЕСО ОТ ДОМАШНИ КОПИТНИ ЖИВОТНИ

## ГЛАВА I: ТРАНСПОРТИРАНЕ НА ЖИВИ ЖИВОТНИ ДО КЛАНИЦАТА

Предприятията за хранителни продукти, които транспортират живи животни до кланиците, трябва да осигурят съответствие със следните изисквания.

1. По време на събиране и транспортиране, отношението към животните трябва да бъде внимателно и да не причинява ненужно страдание.
2. Животните, показващи симптоми на заболяване или с произход от стада, за които е известно, че са заразени с агенти от значение за здравето на хората, могат да бъдат транспортирани до кланицата само с разрешение на компетентния орган.

## ГЛАВА II: ИЗИСКВАНИЯ ЗА КЛАНИЦИТЕ

Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че конструкцията, разпределението и оборудването на кланиците, в които се извършва клане на домашни копитни животни, отговарят на следните изисквания.

1. а) Кланиците трябва да разполагат с необходимите хигиенични навеси за животните или, ако климатът позволява, кошари, които лесно могат да се почистват и дезинфекцират. Тези съоръжения трябва да имат устройства за осигуряване на вода на животните, а при необходимост, и на храна. Оттичането на отпадъчните води не трябва да излага на риск безопасността на храните.
- б) Те трябва също да разполагат с отделни заключващи се помещения или, ако климатът позволява, кошари за болните и заподозрени животни с отделна система за оттичане на отпадъчните води, които са разположени така че да се избегне заразяването на другите животни, освен ако компетентните власти не сметат, че такива съоръжения са ненужни.
- в) Размерите на навесите за животните трябва да осигуряват хуманно отношение към животните. Разпределението им трябва да улеснява извършване на проверка преди настъпване на смъртта, включително и идентифициране на животните или групите животни.
2. За да се избегне заразяването на месото, те трябва:
  - а) да имат достатъчно на брой подходящи помещения за операциите, които извършват;
  - б) да имат отделно помещение за изпразване и изчистване на стомаси и черва, освен ако компетентният орган не е разрешил тези операции да се извършват по различно време в конкретната кланица за всеки отделен случай;
  - в) да осигурят отделяне по място или време на следните операции:
    - i) зашеметяване и оттичане на кръвта;
    - ii) когато става въпрос за прасета, попарване, обезкосмяване, остъргване и опърляне;
    - iii) изкормване и допълнително почистване;
    - iv) обработка на изчистените черва и шкембета;
    - v) приготвяне и чистене на другата карантия, по-специално обработка на главите без кожа, ако това не става на автоматичната линия за клане;
    - vi) опаковане на карантията;
  - и
  - vii) експедиране на месото;

**▼B**

- г) да имат инсталации, които предотвратяват контакта между месото и подовете, стените и арматурата;
- и
- д) да имат линии за клане (ако използват такива), чиято конструкция позволява непрекъснато придвижване по време на клане и избягване на кръстосано заразяване между отделните части на линията. Когато в едно помещение се използват повече от една линии за клане, линиите трябва да са отделени, за да се избегне кръстосаното замърсяване.
3. Те трябва да разполагат със съоръжения за дезинфекция с гореща вода с температура над 82 °C или с алтернативна система с равностоен ефект.
  4. Устройствата за измиване на ръцете, използвани от персонала, ангажиран в обработката на откритото месо, трябва да имат кранове с конструкция, която не разрешава разпространение на зараза.
  5. Те трябва да разполагат със заключващи се хладилни съоръжения за съхраняване на задържаното месо и отделни заключващи се съоръжения за съхраняване на месото, обявено за негодно за човешка консумация.
  6. Те трябва да разполагат с подходящи съоръжения за почистване, измиване и дезинфекция на средствата за транспортиране на добитъка. Но не е необходимо да разполагат с такива места и съоръжения, когато за това имат разрешението на компетентния орган и наблизо има такива официално разрешени места и съоръжения.
  7. Те трябва да разполагат със заключващи се съоръжения, запазени за клане на болни и заподозрени животни. Това не е от съществено значение, когато такова клане се извършва в други обекти с разрешение от компетентните органи за такава дейност или в края на нормалния процес на клане.
  8. Ако тор или съдържимо от храносмилателния тракт се складират в кланицата, за целта трябва да има специална зона или място.
  9. Те трябва да разполагат с надлежно оборудвано заключващо се съоръжение, а при необходимост и стая, която се използва единствено от ветеринарната служба.

### ГЛАВА III: ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПРЕДПРИЯТИЯТА ЗА РАЗФАСОВКА НА МЕСО

Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че предприятията за разфасовка на месо от копитни домашни животни:

1. са изградени така че да се избегне заразяване на месото, по-специално чрез:
  - а) осигуряване на непрекъснато придвижване на месото по време на клане;
  - или
  - б) осигуряване на отделяне на производствените партии;
2. разполагат с помещения за отделно съхраняване на опакованото и откритото месо, освен ако месото не се съхранява по различно време или по такъв начин, че опаковъчният материал и начинът на съхраняване не могат да станат източник на замърсяване на месото;
3. разполагат с помещения за разфасовка на месото с оборудване, което осигурява съответствие с изискванията на глава V;
4. разполагат с устройства за измиване на ръцете с кранове, проектирани по такъв начин, че да не допускат разпространение на заразяване, които се използват само от персонала, ангажиран с обработката на открито месо
- и
5. разполагат със съоръжения за дезинфекция с гореща вода с температура над 82 °C или алтернативна система с равностоен ефект.





#### ГЛАВА IV: ХИГИЕНА ПРИ КЛАНЕТО НА ЖИВОТНИ

Предприятията за хранителни продукти, които управляват кланици, в които се извършва клане на копитни домашни животни, трябва да осигурят съответствие със следните изисквания.

1. След пристигане на животните в кланицата клането не трябва да се отлага неправомерно. Но когато е необходимо, от съображения за хуманно отношение към животните, трябва да се осигури време за почивка преди клането.
2. а) Месо от животни, които не са посочени в букви б) и в) не трябва да се използва за човешка консумация, ако животните са умрели по друг начин, а не са заклани в кланицата.  
б) Само животните, предназначени за клане, могат да се внасят в помещенията на кланицата с изключение на:
  - і) животни, подложени на принудително клане извън кланицата в съответствие с глава VI;
  - іі) животни, заклани на мястото на производство в съответствие с раздел III;и
  - ііі) дивеч, в съответствие с раздел IV, глава II.в) Месото от животни, които са заклани след произшествие в кланица, може да се използва за човешка консумация ако при проверката не са открити други сериозни поражения, които не са причинени от произшествието.
3. Животните, а при необходимост, и всяка партида животни, изпратени за клане, трябва да се идентифицират така че да може да се проследи техния произход.
4. Животните трябва да бъдат чисти.
5. Операторите на кланици трябва да следват указанията на ветеринаря, назначен от компетентния орган в съответствие с Регламент (ЕО) № 854/2004, за да осигурят извършването на проверката преди настъпване на смъртта на всяко животно, което ще бъде заклано, при подходящи условия.
6. Животните, вкарани в залата за клане, трябва да бъдат заклани без неправомерно отлагане.
7. Зашеметяването, оттичането на кръвта, дрането, изкормването и другото почистване се извършват без неправомерно отлагане и по начин, чрез който се избягва замърсяването на месото. И по-специално:
  - а) трахеята и хранопроводът трябва да се запазят цели по време на оттичането на кръвта, освен при клане съобразено с религиозен обичай;
  - б) по време на отстраняване на кожата и руното:
    - і) не трябва да се допуска контакт между външната страна на кожата и трупа;и
    - іі) операторите и оборудването, които са в контакт с външната страна на кожата и руното, не трябва да се докосват до месото.
  - в) трябва да се вземат мерки за предотвратяване на разпиляването на съдържимото в храносмилателния тракт по време на и след изкормването и да се осигури приключване на изкормването възможно най-бързо след зашеметяването;и
  - г) отстраняването на вимето не трябва да води до замърсяване на трупа с мляко или коластра.

**▼ M3**

8. Трупове и други части от тялото, предназначени за консумация от човека трябва да бъдат напълно одрани, освен при свинете, главите на овце и кози и телета, муцуната и бърните на говеда и крака на говеда, овце и кози. Главите, включително муцуна и бърни, и крака трябва да бъдат обработвани по такъв начин, че да се избегне замърсяване.

**▼ B**

9. Незабавно трябва да се отстранява четината на прасетата, които не са одрани. Рискът от замърсяване на месото с водата за попарване трябва да се сведе до минимум. За тази операция могат да се използват само одобрени допълнителни вещества. След това прасетата задължително се изплакват обилно с питейна вода.
10. По трупове не трябва да личи видимо замърсяване с фекалии. Всяко видимо замърсяване трябва да се отстрани незабавно чрез подстригване или алтернативни средства с равностоен ефект.
11. Трупове и карантията не трябва да влизат в контакт с подовите, стените и работните маси.
12. Операторите на кланици трябва да следват указанията на компетентния орган, за да осигурят извършването на проверката след настъпване на смъртта на всички заклани животни при подходящи условия в съответствие с Регламент (ЕО) № 854/2004.
13. До приключване на проверката след настъпване на смъртта, частите на закланите животни, които подлежат на такава проверка, трябва:

а) да запазят възможността да бъдат идентифицирани като принадлежащи към определен труп;

и

б) да не бъдат в контакт с друг труп, карантия или вътрешности, включително и такива, които вече са преминали през проверка след настъпване на смъртта.

Пенисът, дори когато не показва патологични поражения, се отстранява незабавно.

14. И двата бъбрека трябва да се извадят от мастната обвивка. Когато става въпрос за говеда и прасета както и за еднокопитни, трябва да се отстрани и периреналната капсула.
15. Когато кръвта или други карантии от няколко животни се събират в един и същ контейнер, преди приключването на проверката след настъпване на смъртта, цялото съдържание трябва да се декларира като негодно за човешка консумация ако трупове на едно или няколко животни са обявени за негодно за човешка консумация.
16. След проверката след настъпване на смъртта:

**▼ M3**

а) сливиците от говеда, свине и еднокопитни трябва да бъдат отстранени по хигиеничен начин;

**▼ B**

б) частите, негодни за човешка консумация, трябва да се отстранят възможно най-бързо от чистия сектор на обекта;

в) месото, което е задържано или обявено за негодно за човешка консумация, и неядливи странични продукти не трябва да влизат в контакт с месото, годно за човешка консумация;

и

г) вътрешностите или част от вътрешностите, които са останали в трупа, с изключение на бъбреците, трябва да се отстранят изцяло и то възможно най-бързо, освен ако компетентният орган не е разпоредил друго.

17. След приключване на клането и проверката след настъпване на смъртта месото трябва да се съхранява в съответствие с изискванията на глава VII.

▼ M17

18. Когато са предназначени за допълнителна обработка:
- а) стомасите трябва да се попарят или изчистят; при стомаси от млади преживни животни, предназначени за добив на сирище, стомасите трябва само да се изпразнят от съдържимото;
  - б) червата трябва да се изпразнят и изчистят;
  - в) главите и долната част на краката трябва да се одерат или да се попарят и обезкосмят; когато това е разрешено от компетентния орган обаче, видимо чистите долни части на краката могат да се транспортират до одобрен обект, който извършва по-нататъшна обработка на долната част на краката в храни, и да бъдат одрани или попарени и обезкосмени там.

▼ B

19. Когато обектите са одобрени за клане на различни животински видове или за обработка на трупове на дивеч и дивеч, отглеждан в стопанства, трябва да се вземат предпазни мерки, за да не се допусне кръстосано замърсяване чрез отделяне по време или място на операциите, които се извършват при различните видове. Необходимо е да се осигурят отделни помещения за приемане и съхраняване на неодрани трупове на дивеча, отглеждан в стопанства и заклан в стопанствата, и на дивеча, който живее в естествена среда.
20. Ако клиницата не разполага със заключващи се помещения за клане на болни или заподозрени животни, помещенията, използвани за клане на такива животни, трябва да се почистят, измият и дезинфекцират под официален надзор преди да се продължи с клане на други животни.

#### ГЛАВА V: ХИГИЕНА ПО ВРЕМЕ НА РАЗФАСОВКА И ОБЕЗКОСТЯВАНЕ НА МЕСОТО

Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че нарязването и обезкостяването на месото от копитни домашни животни се извършва в съответствие със следните изисквания:

1. Труповете на копитните домашни животни могат да се нарязват в клиниците на половини или четвъртини, а половините — на не повече от три големи парчета. По-нататъшното нарязване и обезкостяване трябва да стане в предприятие за разфасовка на месо.
2. Обработката на месото трябва да е организирана така че да се предотврати или минимизира замърсяването. За целта предприятията за хранителни продукти гарантират по-специално, че:
  - а) месото, предназначено за нарязване, постъпва в работните зали постепенно в зависимост от нуждите;
  - б) по време на нарязване, обезкостяване, почистване, нарязване на резени, нарязване на кубчета, обвиване и опаковане се поддържа температура 3 °C за каранцията и 7 °C за другото месо чрез температура на околната среда, която не надвишава 12 °C, или чрез алтернативна система с равностоен ефект;

и

  - в) когато помещенията са одобрени за нарязване на месо от различни животински видове, се предприемат мерки за избягване на кръстосано замърсяване, при необходимост чрез отделяне на операциите, извършвани за различните видове животни по място или време.
3. Но месото може да бъде обезкостено и нарязано преди да достигне температурата, посочена в точка 2, буква б), в съответствие с глава VII, точка 3.
4. Месото може също да бъде обезкостено и нарязано преди да достигне температурата, посочена в точка 2, буква б), когато помещението за разфасовка е в същия обект, където са и помещенията на клиницата. В такъв случай месото трябва да се прехвърли в помещението за разфасовка или директно от помещенията на клиницата, или след период на престой в помещение за охлаждане или замразяване. Веднага след като е нарязано, а при необходимост, и опаковано месото трябва да се охлади до температурата, посочена в точка 2, буква б).

**▼ M19**

5. Кланични трупове, половинки, четвъртинки, или половинки, разфасовани на три части за продажба на едро, могат да бъдат обезкостявани и транжирани, преди да стигнат температурата, определена в точка 2, буква б), когато са транспортирани в рамките на дерогацията, посочена в раздел I, глава VII, точка 3, буква б). В този случай по време на транжирането или обезкостяването месото трябва да се подложи на температура на въздуха, която гарантира намаляване на температурата на месото за продължителен период. Веднага щом се транжира и — когато е целесъобразно — опакова, месото трябва да се охлади до температурата, определена в точка 2, буква б), ако вече не е под тази температура.

**▼ B****ГЛАВА VI: ПРИНУДИТЕЛНО КЛАНЕ ИЗВЪН КЛАНИЦАТА**

Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че месото от копитни домашни животни, подложени на принудително клане извън кланицата, може да бъде използвано за човешка консумация само ако отговаря на следните изисквания.

1. Животно, което във всяко друго отношение е здраво, трябва да е претърпяло произшествие, което е попречило животното да бъде транспортирано до кланицата по съображения за хуманно отношение към животните.
2. На животното трябва да е направена проверка преди настъпване на смъртта от ветеринар.
3. Закланото и с отцедена кръв животно трябва да се транспортира до кланицата по хигиеничен начин и без неправомерно отлагане. Отстраняването на стомаха и червата, без друго почистване, може да стане на място под надзора на ветеринар. Всички извадени вътрешности трябва да придружат закланото животно до кланицата и да бъдат идентифицирани като части на същото животно.
4. Ако изтекат повече от два часа между клането и пристигането в кланицата, животното трябва да бъде замразено. Активно охлаждане не е необходимо, когато климатичните условия позволяват това.
5. Закланото животно трябва да се придружава до кланицата от декларация от предприятието за хранителни продукти, което е отгледало животното, установяваща самоличността на животното и посочваща ветеринарните продукти и друго лечение, назначено на животното, датите на изпълнение на назначението и периодите на прекъсване.
6. Закланото животно трябва да се придружава до кланицата от декларация, издадена от ветеринаря, с благоприятни резултати от проверката преди настъпване на смъртта, датата, часа и причината за принудителното клане и причината и естеството на всяко лечение, предписано от ветеринаря на животното.
7. Закланото животно трябва да е обявено за годно за човешка консумация след проверката след настъпване на смъртта, извършена в кланицата в съответствие с Регламент (ЕО) № 854/2004, включително и от всички допълнителни изследвания, изисквани в случай на принудително клане.
8. Предприятията за хранителни продукти трябва да следват всички указания, които може да даде официалния ветеринар след проверката след настъпване на смъртта относно употребата на месото.

**▼ M15****▼ B****ГЛАВА VII: СЪХРАНЯВАНЕ И ТРАНСПОРТИРАНЕ**

Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че съхраняването и транспортирането на месото от копитни домашни животни се извършва в съответствие със следните изисквания.

1. а) Ако не е определено друго в други специфични разпоредби, проверката след настъпване на смъртта трябва незабавно да бъде последвана от охлаждане в кланицата, за да се осигури за цялото месо температура, която не надвишава 3 °C за каранцията и 7 °C за другото месо съгласно крива на охлаждане, която осигурява намаляване на температурата за продължителен период. Месото може, обаче, да бъде нарязано и обезкостено по време на охлаждане в съответствие с глава V, точка 4.
- б) По време на процеса на охлаждане трябва да се осигури необходимата вентилация, за да се предотврати кондензация на повърхността на месото.

▼ **B**

2. Месото трябва да достигне температурата, определена в точка 1, и да запази тази температура по време на съхраняването.

▼ **M19**

3. Месото трябва да достигне температурата, определена в точка 1, преди транспортирането и да запази тази температура по време на транспортирането.

Прилагат се обаче следните букви а) и б):

- а) транспортирането на месо за производството на специфични продукти може да се извърши преди достигането на температурата, определена в точка 1, ако компетентният орган разреши това, при условие че:
  - i) транспортирането се извършва в съответствие с изискванията, определени от компетентните органи на мястото на произход и местоназначение, за транспортиране от даден обект в друг обект;
  - ii) месото незабавно напуска кланицата или помещението за разфасовка в същия обект, където са и помещенията на кланицата, и транспортирането отнема не повече от два часа; както и
  - iii) транспортирането е обосновано по технически причини;
- б) транспортирането на кланични трупове, половинки, четвъртинки или половинки, разфасовани на три части за продажба на едро, от овце и кози, едър рогат добитък и свине, може да започне преди достигане на температурата, определена в точка 1, при условие че е изпълнено всяко от следните условия:
  - i) температурата се наблюдава и записва по процедури, основани на принципите на HACCP;
  - ii) предприятията за хранителни продукти, които експедират и транспортират кланични трупове, половинки, четвъртинки или половинки, разфасовани на три части за продажба на едро, са получили документирано разрешение от компетентния орган на мястото на заминаването да се възползват от тази дерогация;
  - iii) превозните средства, с които се транспортират кланични трупове, половинки, четвъртинки или половинки, разфасовани на три части за продажба на едро, са оборудвани с инструмент, който наблюдава и записва температурата на въздуха, на която са изложени кланичните трупове, половинки, четвъртинки или половинки, разфасовани на три части за продажба на едро, по такъв начин, че компетентните органи да могат да проверят спазването на условията за време и температура, посочени в подточка viii);
  - iv) превозните средства, с които се транспортират кланични трупове, половинки, четвъртинки или половинки, разфасовани на три части за продажба на едро, събират месо само от една кланица на всяко транспортиране;
  - v) кланични трупове, половинки, четвъртинки или половинки, разфасовани на три части за продажба на едро, за които се прилага настоящата дерогация, трябва да са с температура в сърцевината 15 градуса в началото на транспортирането, ако трябва да бъдат превозвани в едно и също отделение с кланични трупове, половинки, четвъртинки или половинки, разфасовани на три части за продажба на едро, които отговарят на изискването за температурата в точка 1 (т.е. 7 градуса);
  - vi) пратката се придружава от декларация от предприятието за хранителни продукти; в декларацията трябва да са посочени продължителността на охлаждането преди натоварване, часът на започване на товаренето на кланични трупове, половинки, четвъртинки или половинки, разфасовани на три части за продажба на едро, температурата на повърхността в този час, максималната температура на въздуха в транспортното средство, на която могат да бъдат подлагани кланични трупове, половинки, четвъртинки или половинки, разфасовани на три части за продажба на едро, максимално разрешеното време за транспортиране, датата на разрешаване и името на компетентния орган, предоставил дерогацията;

## ▼ M19

vii) предприятието за хранителни продукти по местоназначение трябва да уведоми компетентните органи, преди да получи за пръв път кланични трупове, половинки, четвъртинки или половинки, разфасовани на три части за продажба на едро, които преди транспортиране не са достигнали температурата, определена в точка 1;

viii) месото се транспортира в съответствие със следните параметри:

— За максимално време за транспортиране <sup>(1)</sup> от шест часа:

Вид	Температура на повърхността <sup>(2)</sup>	Максимално време за охлаждане до температура на повърхността <sup>(3)</sup>	Максимална температура на въздуха в транспортното средство <sup>(4)</sup>	Максимален дневен среден брой на аеробните колонии в кланичния труп <sup>(5)</sup>
Овце и кози	7 °C	8 часа	6 °C	$\log_{10}$ 3,5 cfu/cm <sup>2</sup>
Животни от рода на едрия рогат добитък		20 часа		$\log_{10}$ 3,5 cfu/cm <sup>2</sup>
Свине		16 часа		$\log_{10}$ 4 cfu/cm <sup>2</sup>

— За максимално време за транспортиране <sup>(1)</sup> от тридесет часа:

Вид	Температура на повърхността <sup>(2)</sup>	Максимално време за охлаждане до температура на повърхността <sup>(3)</sup>	Температура в сърцевината <sup>(6)</sup>	Максимална температура на въздуха в транспортното средство <sup>(4)</sup>	Максимален дневен среден брой на аеробните колонии в кланичния труп <sup>(5)</sup>
Свине	7 °C	16 часа	15 °C	6 °C	$\log_{10}$ 4 cfu/cm <sup>2</sup>

— За максимално време за транспортиране <sup>(1)</sup> от шестдесет часа:

Вид	Температура на повърхността <sup>(2)</sup>	Максимално време за охлаждане до температура на повърхността <sup>(3)</sup>	Температура в сърцевината <sup>(6)</sup>	Максимална температура на въздуха в транспортното средство <sup>(4)</sup>	Максимален дневен среден брой на аеробните колонии в кланичния труп <sup>(5)</sup>
Овце и кози	4 °C	12 часа	15 °C	3 °C	$\log_{10}$ 3 cfu/cm <sup>2</sup>
Животни от рода на едрия рогат добитък		24 часа			

<sup>(1)</sup> Максималното време, разрешено от началото на товаренето на месото в превозното средство до завършването на последната доставка. Товаренето на месото в превозното средство може да бъде отсрочено над максималното време, разрешено за охлаждане на месото до определената за него температура на повърхността. В такъв случай разрешеното максимално време за транспортиране трябва да бъде съкратено със същия период от време, за който е отложено товаренето. Компетентният орган на държавата членка по местоназначение може да ограничи броя на пунктовете за доставка.

<sup>(2)</sup> Максималната температура на повърхността, разрешена при товарене и след това, измерена в най-дебелата част на кланичния труп, половинката, четвъртинката или половинката, разфасована на три части за продажба на едро.

<sup>(3)</sup> Максималното време, разрешено от момента на умъртвяване до достигане на максималната температура на повърхността, разрешена при товарене.

<sup>(4)</sup> Максималната разрешена температура на въздуха, на която може да се подлага месото от момента на започване на товаренето и по време на цялата продължителност на транспортирането.

<sup>(5)</sup> Максималният дневен среден брой на аеробните колонии в кланичния труп в кланицата, с използване на подвижен интервал от 10 седмици, разрешен за кланични трупове от съответния вид, както е изчислен от оператора по задоволителен за компетентния орган начин, съгласно процедурите за вземане на проби и изпитване, установени в глава 2, точки 2.1.1 и 2.1.2 и глава 3, точка 3.2 от приложение I към Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията от 15 ноември 2005 г. относно микробиологичните критерии за храните (ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 1).

<sup>(6)</sup> Максималната температура в сърцевината на месото, разрешена в момента на товаренето и след това.

▼ B

4. Месото, предназначено за замразяване, трябва да бъде замразено без неправомерно отлагане, като при необходимост се осигурява стабилизационен период преди замразяването на месото.
5. Откритото месо трябва да се съхранява и транспортира отделно от опакованото месо, освен когато се съхранява и транспортира по различно време или по такъв начин, че опаковъчният материал и начинът на съхраняване и транспортиране не могат да бъдат източник за заразяване на месото.

## РАЗДЕЛ II: МЕСО ОТ ДОМАШНИ ПТИЦИ И ЛАГОМОРФНИ

## ГЛАВА I: ТРАНСПОРТИРАНЕ НА ЖИВИ ЖИВОТНИ ДО КЛАНИЦАТА

Предприятията за хранителни продукти, които транспортират живи животни до кланиците, трябва да гарантират, че са спазени следните изисквания.

1. По време на събирането и транспортирането отношението към животните трябва да е внимателно и да не причинява ненужни страдания на животните.
2. Животните, показващи симптоми на заболяване или с произход от ята, за които е известно, че са заразени с агенти, които излагат на риск здравето на хората, могат да бъдат транспортирани до кланицата само с разрешение на компетентния орган.
3. Кафезите за доставяне на животните в кланицата и различните модули, ако се използват такива, трябва да са направени от неръждаем материал, който лесно се почиства и дезинфекцира. Незабавно след изпразването им, а при необходимост, и преди повторно използване, всички съоръжения, използвани за събиране и доставяне на живи животни, трябва да се почистят, измият и дезинфекцират.

## ГЛАВА II: ИЗИСКВАНИЯ ЗА КЛАНИЦИТЕ

Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че конструкцията, разпределението и оборудването на кланиците, в които се извършва клане на домашни птици и лагоморфни, отговарят на следните изисквания.

1. Кланиците трябва да разполагат с помещение или навес за приема на животните и за проверката преди клане.
2. За да се избегне заразяване на месото, те трябва:
  - а) да имат достатъчно на брой подходящи помещения за операциите, които извършват;
  - б) да имат отделно помещение за изкормване и допълнително почистване, освен ако компетентният орган не е разрешил тези операции да се извършват по различно време в конкретна кланица за всеки отделен случай;
  - в) да осигурят отделяне по място или време на следните операции:
    - i) зашеметяване и отцеждане на кръвта;
    - ii) оскубване на перушината или отстраняване на кожата, и евентуално попарване;
    - и
    - iii) експедиране на месото;
  - г) да имат инсталации, които предотвратяват контакта между месото и подовете, стените и арматурата;

и

**▼B**

- д) да имат линии за клане (където се използват такива), чиято конструкция позволява непрекъснато придвижване по време на клане и избягване на кръстосано заразяване между отделните части на линията. Когато в едно помещение се използват повече от една линии за клане, се налага отделяне на линиите, за да се избегне кръстосано замърсяване.
3. Те трябва да разполагат със съоръжения за дезинфекция на устройствата с гореща вода с температура над 82 °C или алтернативна система с равностоен ефект.
4. Устройствата за измиване на ръцете, използвани от персонала, заангажиран в обработката на откритото месо, трябва да имат кранове с конструкция, която не разрешава разпространение на зараза.
5. Те трябва да разполагат със заключващи се хладилни съоръжения за съхраняване на задържаното месо и отделни заключващи се съоръжения за съхраняване на месото, обявено за негодно за човешка консумация.
6. Те трябва да разполагат с отделно място с подходящи съоръжения за почистване, измиване и дезинфекция на:
- а) транспортното оборудване, като например кафези;
- и
- б) транспортните средства.
- Тези места и съоръжения не са задължителни за буква б) ако наблизо се намират официално разрешени места и съоръжения.
7. Те трябва да разполагат с надлежно оборудвано заключващо се съоръжение, а при необходимост, и стая, която да се използва единствено от ветеринарната служба.

**ГЛАВА III: ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПРЕДПРИЯТИЯТА ЗА РАЗФАСОВКА НА МЕСО**

1. Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че предприятията за разфасовка на месо, които обработват месо от домашни птици и лагоморфни:
- а) са изградени така че да се избегне заразяване на месото, поспециално чрез:
- i) осигуряване на непрекъснато придвижване на месото по време на клане;
- или
- ii) осигуряване на отделяне на производствените партии;
- б) разполагат с помещения за отделно съхраняване на опакованото и откритото месо, освен ако месото не се съхранява по различно време или по такъв начин, че опаковъчният материал и начинът на съхраняване не могат да станат източник за замърсяване на месото;
- в) разполагат с помещения за разфасовка на месото с оборудване, което осигурява съответствие с изискванията на глава V;



## ▼B

- г) разполагат с устройства за измиване на ръцете с кранове, проектирани по такъв начин, че да не допускат разпространение на заразяване, които се използват само от персонала, ангажиран с обработката на открито месо;
  - и
  - д) разполагат със съоръжения за дезинфекция с гореща вода с температура над 82 °C или алтернативна система с равностоеен ефект.
2. Ако в предприятие за разфасовка на месо се извършват следните операции:
- а) изкормване на гъски и патици, отглеждани за производството на *foie gras*, за които зашеметяването, отцеждането на кръвта и оскубването е станало във фермата за угояване;
  - или
  - б) изкормване на домашни птици, чието изкормване се е забавило,
- предприятията за хранителни продукти трябва да осигурят отделни помещения за целта.

## ГЛАВА IV: ХИГИЕНА ПРИ КЛАНЕТО НА ЖИВОТНИ

Предприятията за хранителни продукти, които управляват кланици, в които се извършва клане на домашни птици и лагоморфни, трябва да осигурят съответствие със следните изисквания.

1. а) Месо от животни, които не са посочени в буква б), не трябва да се използва за човешка консумация, ако животните са умрели по друг начин, а не са заклани в кланицата.
- б) Само живи животни, предназначени за клане, могат да се внасят в помещенията на кланицата с изключение на:
  - i) домашни птици, чието изкормване се е забавило, гъски и патици, отглеждани за производството на *foie gras* и птици, които не се смятат за домашни, но които се отглеждат в стопанства като домашни животни, ако са заклани в стопанството в съответствие с изискванията на глава VI;
  - ii) дивеч, отглеждан в стопанства, заклан на мястото на производство в съответствие с раздел III;
  - и
  - iii) дребен дивеч, в съответствие с раздел IV, глава III.
2. Операторите на кланици трябва да следват указанията на компетентния орган, за да осигурят извършването на проверка преди настъпване на смъртта при подходящи условия.
3. Когато обектите са одобрени за клане на различни животински видове или за обработка на отглеждани в стопанства щраусови и дребен дивеч, трябва да се вземат предпазни мерки, за да не се допусне кръстосано замърсяване като се отделят по време или място операциите, които се извършват при различните видове. Необходимо е да се осигурят отделни помещения за приемане и съхраняване на трупове на щраусови, отглеждани в стопанства и заклани в стопанствата, и за дребния дивеч.
4. Животните, внесени в помещенията на кланицата, трябва да бъдат заклани без неправомерно отлагане.
5. Зашеметяването, оттичането на кръвта, дрането, изкормването и другото почистване се извършват без неправомерно отлагане и по начин, чрез който се избягва замърсяването на месото. И по-специално, трябва да се вземат мерки за предотвратяване на разпиляването на съдържимото в храносмилателния тракт по време на изкормването.
6. Операторите на кланици трябва да следват указанията на компетентния орган, за да гарантират, че проверката след настъпване на смъртта е извършена при подходящи условия, и по-специално, че закланите животни могат да бъдат надлежно проверени.

## ▼B

7. След проверката след настъпване на смъртта:
  - а) частите, негодни за човешка консумация, трябва да се отстранят възможно най-бързо от чистия сектор на обекта;
  - б) месото, което е задържано или обявено за негодно за човешка консумация, и неядивните странични продукти не трябва да влизат в контакт с месото, обявено за годно за човешка консумация;

и

  - в) вътрешностите или части от вътрешностите, които остават в трупа, с изключение на бъбреците, трябва да се отстранят изцяло при възможност и то възможно най-бързо, освен ако компетентният орган не е разпоредил друго.
8. След като са проверени и изкормени закланите животни трябва да бъдат изчистени и охладени до температура, която не надвишава 4 °C, възможно най-бързо, освен ако месото не е нарязано топло.
9. Когато трупове са подложени на замразяване чрез потапяне, е необходимо да се вземе предвид следното:
  - а) Трябва да се вземат всички възможни предпазни мерки, за да се избегне заразяването на трупове като се вземат предвид такива параметри като трупно тегло, температура на водата, дебит и посока на водния поток и време за охлаждане.
  - б) Оборудването трябва напълно да се изпразва, почиства и дезинфектира винаги, когато е необходимо, и най-малко веднъж на ден.
10. Клането на болни или заподозрени животни и животни, заклани като мярка за изкореняване на заболяване или по контролни програми, не трябва да става в обекта, освен когато е получено разрешение от компетентния орган. В такъв случай клането трябва да се извърши под официален надзор и да се предприемат стъпки за предотвратяване на замърсяване; помещенията трябва да се почистят и дезинфекцират преди да бъдат използвани отново.

#### ГЛАВА V: ХИГИЕНА ПО ВРЕМЕ НА И СЛЕД РАЗФАСОВКА И ОБЕЗКОСТЯВАНЕ НА МЕСОТО

Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че нарязването и обезкостяването на месото от домашни птици и лагоморфни се извършва в съответствие със следните изисквания.

1. Обработката на месото трябва да е организирана така че да се предотврати или минимизира замърсяването. За целта предприятията за хранителни продукти гарантират по-специално, че:
  - а) месото, предназначено за разфасовка, постъпва в работните зали постепенно в зависимост от нуждите;
  - б) по време на разфасовка, обезкостяване, почистване, нарязване на резени, нарязване на кубчета, обвиване и опаковане се поддържа температура, която не надвишава 4 °C чрез температура на околната среда от 12 °C, или чрез алтернативна система с равностоен ефект;

и

  - в) когато помещенията са одобрени за нарязване на месо от различни животински видове, се предприемат мерки за избягване на кръстосано замърсяване, при необходимост чрез отделяне на операциите, извършвани за различните видове животни, по място или време.
2. Но месото може да бъде обезкостено и нарязано преди да достигне температурата, посочена в точка 1, буква б), когато помещението за разфасовка е в същия обект, където са и помещенията на кланицата, при условие че месото е прехвърлено в помещението за разфасовка:
  - а) директно от помещенията на кланицата;

или

  - б) след период на престой в помещение за охлаждане или замразяване.

▼ M9

3. Веднага след като е нарязано и, в зависимост от случая, пакетирано, месото трябва да бъде охладено до температура, която не надвишава 4 °C.
4. Преди транспортиране месото трябва да достигне температура, която не надвишава 4 °C, и тя да бъде поддържана по време на транспортирането. С разрешение на компетентния орган обаче черният дроб, използван за производството на *foie gras*, може да бъде транспортиран при температура, която надвишава 4 °C, при условие че:
  - а) транспортирането се извършва в съответствие с изискванията на компетентния орган, определени за транспортиране от даден обект в друг обект; и
  - б) месото напуска кланицата или помещението за разфасовка незабавно и транспортирането не продължава повече от два часа.
5. Месото, получено от домашни птици и лагоморфни, предназначено за замразяване, трябва да бъде замразено без необосновано отлагане.
6. Откритото месо трябва да се съхранява и транспортира отделно от опакованото месо, освен ако е съхранявано и транспортирано по различно време или по такъв начин, че опаковъчният материал и начинът на съхраняване и транспортиране не могат да бъдат източник за замърсяване на месото.

▼ B

## ГЛАВА VI: КЛАНЕ В СТОПАНСТВОТО

Предприятията за хранителни продукти могат да извършват клане на домашни птици, посочено в глава IV, точка 1, буква б), i), в стопанството само с разрешение на компетентния орган и в съответствие със следните изисквания.

1. Стопанството трябва да премине през редовна ветеринарна проверка.
2. Предприятието за хранителни продукти трябва да уведоми компетентния орган предварително за датата и часа на клането.
3. Обектът трябва да разполага със съоръжения, където животните могат да бъдат събрани за извършването на групова проверка преди настъпване на смъртта.
4. Обектът трябва да разполага с помещения за извършване на клането и по-нататъшната обработка на птиците по хигиеничен начин.
5. Изискванията за хуманно отношение към животните трябва да се съблюдават.
6. Закланите птици трябва да бъдат придружени до кланицата от декларация на предприятието за хранителни продукти, което е отгледало животното, посочваща ветеринарните продукти и друго лечение, назначени на животното, датите на изпълнение на назначението и периодите на прекъсване както и датата и часа на клане.
7. Закланото животно трябва да бъдат придружено до кланицата от сертификат, издаден от официалния ветеринар или от одобрен ветеринар в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 854/2004.
8. Когато става въпрос за птици, отглеждани за производството на *foie gras*, неизкормените птици трябва да бъдат транспортирани незабавно до кланица или предприятие за разфасовка на месо, а при необходимост, и замразени. Те трябва да се изкормят в срок от 24 часа след клането под надзора на компетентния орган.
9. Получените във фермата на производство птици, чието изкормване е отложено, могат да бъдат задържани до 15 дни при температура, която не надвишава 4 °C. След това те трябва да бъдат изкормени в кланица или предприятие за разфасовка на месо, разположени в същата държава-членка, където се намира и фермата на производство.

▼ **M1**

## ГЛАВА VII: ВОДОЗАДЪРЖАЩИ АГЕНТИ

Бизнес оператори на храни гарантират, че птичето месо, което е било специфично обработено да задържа вода, не се пуска на пазара като прясно месо, а като месни заготовки или се използвано за производство на преработени продукти.

▼ **B**

## РАЗДЕЛ III: МЕСО ОТ ДИВЕЧ, ОТГЛЕЖДАН В СТОПАНСТВА

1. Разпоредбите на раздел I се прилагат за производството и пускането на пазара на месо от чифтокопитни ловни бозайници (*Cervidae u Suidae*), отглеждани в стопанства, освен когато компетентният орган ги счита за неподходящи.
2. Разпоредбите на раздел II се прилагат за производството и пускането на пазара на месо от *ratites*. А разпоредбите на раздел I се прилагат в случаите, за които компетентният орган счита, че са подходящи. Задължително е осигуряването на подходящи съоръжения, съобразени с размерите на животните.
3. Въпреки точки 1 и 2, предприятията за хранителни продукти могат да осъществяват клане на мястото на произход с разрешението на компетентния орган на щраусови, отглеждани в стопанства, и посочените в точка 1 копитни животни, отглеждани в стопанства, когато:
  - а) животните не могат да бъдат транспортирани, за да се избегне рискът за лицето, което ги обработва, или по съображения за хуманно отношение към животните;
  - б) стадото е преминало през редовна ветеринарна проверка;
  - в) собственикът на животните е подал молба;
  - г) компетентният орган е уведомен предварително за датата и часа на клане на животните;
  - д) обектът има процедури за събиране на животните на едно място, осигуряваща възможност за извършване на групова проверка преди настъпване на смъртта;
  - е) обектът притежава съоръжения, подходящи за клане и оттичане на кръвта на животните, а при необходимост, и за оскубване на щраусови;
  - ж) изискванията за хуманно отношение към животните се съблюдават;
  - з) закланите и с отцедена кръв животни се транспортират до клиницата по хигиеничен начин и без неправомерно забавяне. Ако транспортирането отнема повече от два часа, животните, при необходимост, се замразяват. Изкормването може да стане на място по д надзора на ветеринаря;
  - и) закланите животни се придружават до клиницата от декларация от предприятието за хранителни продукти, което е отгледало животните, определяща самоличността им и посочваща ветеринарните продукти и друго лечение, назначено на животните, датите на изпълнение на назначението и периодите на прекъсване;

и

  - й) по време на транспортиране до одобрения обект закланите животни се придружават от сертификат, издаден и подписан от официалния ветеринар или от одобрен ветеринар, удостоверяващ благоприятния резултат от проверката преди настъпване на смъртта, правилно клане и оттичане на кръвта и датата и часа на клане.

▼ **M10**

- 3а. Чрез дерогация от точка 3, буква й) компетентният орган може да разреши агестацията на правилното извършване на клането и обезкървяването, както и на датата и часа на клането, да се съдържат само в декларацията, издадена от предприятието за хранителни продукти, упоменато в точка 3, буква и), при условие че:
  - а) стопанството се намира в държава-членка или регион съгласно определението в член 2, параграф 2, буква п) от Директива 64/432/ЕИО, които не са обект на санитарни ограничения в съответствие с правото на ЕС или националното законодателство;

▼ M10

- б) предприятието за хранителни продукти е показало, че разполага с необходимото ниво на квалификация, за да извършва клане на животни без да причинява на същите болка, уплаха или страдание, които могат да бъдат избегнати, в съответствие с член 7, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1099/2009 и без да се накърняват разпоредбите на член 12 от същия регламент.

▼ B

4. Предприятията за хранителни продукти могат също да извършват клане на бизон на място във фермата в съответствие с точка 3 при изключителни обстоятелства.

## РАЗДЕЛ IV: МЕСО ОТ ДИВЕЧ

## ГЛАВА I: ЗДРАВНО И ХИГИЕННО ОБУЧЕНИЕ НА ЛОВЦИТЕ

1. Лицата, които се занимават с лов на дивеч с цел пускане на дивеча на пазара за човешка консумация, трябва да притежават достатъчно знания за патологията на дивеча както и за производството и обработката на дивеча и дивечовото месо след лов, за да направят първоначална проверка на дивеча на място.
2. Достатъчно е, обаче, поне едно лице в ловната дружина да притежава знанията, посочени в точка 1. Позоваванията в настоящия раздел на „обучено лице“ са именно позовавания на това лице.
3. Обучено лице може също да бъде и пазачът на дивеч или мениджърът по дивеча ако той или тя са част от ловната дружина или се намират в непосредствена близост до мястото на лова. Във втория случай ловецът трябва да представи дивеча на пазача на дивеч или мениджъра по дивеча и да ги информира за някакво необичайно поведение, наблюдавано преди убиването на дивеча.
4. Обучението трябва да бъде проведено в съответствие с изискванията на компетентния орган, за да могат ловците да станат обучени лица. То следва да обхваща най-малко следните предмети:
  - а) анатомия, физиология и поведение на дивеча;
  - б) необичайно поведение и патологични изменения на дивеча, причинени от заболявания, замърсяване на околната среда и други фактори, които биха могли да увредят здравето на хората след консумация;
  - в) хигиенни правила и подходящи техники за обработка, транспортиране, изкормване и т.н. на диви ловни животни след убиването им;
  - и
  - г) законови и административни разпоредби относно здравето на животните и хората и хигиенни условия, регламентиращи пускането на дивеч на пазара.
5. Компетентният орган следва да насърчава организациите на ловците да организират такова обучение.

## ГЛАВА II: ОБРАБОТКА НА ЕДЪР ДИВЕЧ

1. След убиването на едър дивеч трябва да се извадят стомасите и червата на дивеча възможно най-бързо, а при необходимост, и да се оттече кръвта.
2. Обученото лице трябва да направи преглед на тялото и на всички извадени вътрешности, за да установи има ли характеристики, които показват, че месото може да изложи на риск здравето на хората. Прегледът трябва да се извърши възможно най-бързо след убиването на дивеча.
3. Месо от едър дивеч може да бъде пуснато на пазара само ако тялото се транспортира до обект за обработка на дивеч възможно най-бързо след прегледа, посочен в точка 2. Вътрешностите трябва да придружават тялото както е определено в точка 4, за да могат да бъдат идентифицирани като част от същото животно.

▼ **M10**

4. а) Ако не са констатирани необичайни характеристики по време на прегледа, посочен в точка 2, не е забелязано необичайно поведение на животното преди то да бъде убито и няма никакви съмнения за замърсяване на околната среда, обученото лице трябва да прикрепи към тялото на животното декларация с номер, която удостоверява това. Декларацията трябва също да показва датата, часа и мястото на убиване на животното.

Не е необходимо декларацията да бъде прикрепена към тялото на животното и е възможно тя да се отнася за няколко тела на животни, при условие че всяко едно от тях е съответно обозначено и в декларацията е посочен идентификационният номер на всички тела, за които тя се отнася, със съответната дата, час и място на умъртвяване. Телата на животни, вписани в обща декларация, могат да бъдат изпратени само до едно предприятие за обработка на дивеч.

Не е необходимо главата и вътрешностите да придружават тялото до предприятието за обработка на дивеч, освен ако видът не е предразположен към *Trichinosis* (животни от рода на прасетата, еднокопитни животни и други), и в такъв случай главата (без бивните зъби) и диафрагмата задължително придружават тялото.

Компетентният орган може обаче да позволи главите на животните, предразположени към заразяване с *Trichinella*, да бъдат изпратени в предприятие за производство на технически продукти, одобрено в съответствие с член 18 от Регламент (ЕО) № 1774/2002, за целите на производството на ловни трофеи. Предприятието за производство на технически продукти се посочва в декларацията, издадена от обученото лице. На предприятието за производство на технически продукти се изпраща копие от тази декларация. В случаите, в които резултатите от прегледа на трупа за наличие на *Trichinella* са положителни, компетентният орган извършва официална проверка, за да се увери, че в предприятието за производство на технически продукти се осъществява подходяща обработка на главата.

Ловците обаче трябва да спазват и всички допълнителни изисквания, наложени в държавата-членка, където се извършва ловът, в частност за да се позволи наблюдението на някои остатъчни вещества и вещества в съответствие с Директива 96/23/ЕО.

▼ **B**

- б) При други обстоятелства, главата (без бивните зъби, еленовите рога и други рога) и всички вътрешности с изключение на стомаха и червата трябва да придружават тялото. Обученото лице, извършило прегледа, трябва да уведоми компетентния орган за необичайните характеристики, необичайно поведение или съмнения за замърсяване на околната среда, които са му попречили да изготви декларация в съответствие с буква а);
- в) Ако в конкретен случай няма на разположение обучено лице, което да извърши прегледа, посочен в точка 2, главата (без бивните зъби, еленовите рога и други рога) и всички вътрешности с изключение на стомаха и червата трябва да придружават тялото.
5. Охлаждането трябва да започне в разумен срок след убиването на животното и да достигне температура за цялото месо, която не надвишава 7 °С. Когато климатичните условия позволяват, не е необходимо активно охлаждане.
6. По време на транспортирането до обекта за обработка на дивеч трябва да се избягва натрупването на животните на купчини.
7. Едрият дивеч, доставен в обекта за обработка на дивеч, трябва да се представи на компетентния орган за проверка.

▼ **M16**

8. Освен това, неодрани едър дивеч:
- а) може да бъде одран и пуснат на пазара само ако:
- i) преди да бъде одран е съхраняван и обработен отделно от други храни и не е замразен;
  - ii) след като е одран, премине през последна проверка в предприятие за обработка на дивеч в съответствие с Регламент (ЕО) № 854/2004;

▼ **M16**

- б) може да бъде изпратен в предприятие за обработка на дивеч в друга държава членка само ако по време на транспортирането до предприятието за обработка на дивеч е придружен от сертификат съгласно установения образец в приложението към Регламент за изпълнение (ЕС) № 636/2014 на Комисията <sup>(1)</sup>, издаден и подписан от официален ветеринарен лекар, удостоверяващ, че са спазени изискванията по точка 4 по отношение на наличието при нужда на декларация, както и по отношение на придружаването на съответните части от тялото.

В случай че предприятието за обработка на дивеч, макар и да се намира в друга държава членка, е разположено в близост до ловния район, при транспортирането до това предприятие за обработка на дивеч не се налага придружаване от сертификат, а същият може да бъде заменен от декларацията на обученото лице, посочено в точка 2, с оглед изпълнение на разпоредбата на член 3, параграф 1 от Директива 89/662/ЕИО, като се вземе предвид здравният статус на животните в държавата членка на произход.

▼ **B**

9. Правилата, предвидени в раздел I, глава V, се прилагат за разфасовката и обезкостяването на едър дивеч.

## ГЛАВА III: ОБРАБОТКА НА ДРЕБЕН ДИВЕЧ

1. Обученото лице трябва да направи преглед, за да установи има ли характеристики, които показват, че месото може да изложи на риск здравето на хората. Прегледът трябва да се извърши възможно най-бързо след убиването на дивеча.
2. Ако по време на прегледа са констатирани необичайни характеристики, наблюдавано е необичайно поведение преди животното да бъде убито или има съмнения за замърсяване на околната среда, обученото лице трябва да уведоми компетентния орган.
3. Месо от дребен дивеч може да бъде пуснато на пазара само ако тялото се транспортира до обект за обработка на дивеч възможно най-бързо след прегледа, посочен в точка 1.
4. Охлаждането трябва да започне в разумен срок след убиването на животното и да достигне температура за цялото месо, която не надвишава 4 °C. Когато климатичните условия позволяват, не е необходимо активно охлаждане.
5. Изкормването трябва да се извърши, или да приключи, без неправомерно забавяне след пристигането на дивеча в обекта за обработка на дивеч, освен ако компетентният орган не е разрешил друго.
6. Дребният дивеч, доставен в обекта за обработка на дивеч, трябва да се представи на компетентния орган за проверка.
7. Правилата, предвидени в раздел II, глава V, се прилагат за разфасовката и обезкостяването на дребен дивеч.

РАЗДЕЛ V: МЛЯНО МЕСО, ► **C1** МЕСНИ ЗАГОТОВКИ ◀ И МЕХАНИЧНО ОТДЕЛЁНО МЕСО (МОМ)

## ГЛАВА I: ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВЕНИТЕ ОБЕКТИ

Предприятията за хранителни продукти, които ръководят обекти за производство на мляно месо, ► **C1** месни заготовки ◀ или MOM, трябва да гарантират, че:

1. са изградени така че да се избегне заразяване на месото и продуктите, по-специално чрез:
  - а) осигуряване на непрекъснато придвижване на месото по време на клане;
  - или
  - б) осигуряване на отделяне на производствените партии;
2. разполагат с помещения за отделно съхраняване на опакованото и откритото месо, освен ако месото не се съхранява по различно време или по такъв начин, че опаковъчният материал и начинът на съхраняване не могат да станат източник за замърсяване на месото;
3. разполагат с помещения с оборудване, което осигурява съответствие с изискванията на глава III;

<sup>(1)</sup> ОВ L 175, 14.6.2014 г., стр. 16.

**▼B**

4. разполагат с устройства за измиване на ръцете с кранове, проектирани по такъв начин, че да не допускат разпространение на заразяване, които се използват само от персонала, ангажиран с обработката на открито месо;
  - и
5. разполагат със съоръжения за дезинфекция с гореща вода с температура над 82 °C или алтернативна система с равностоеен ефект.

**ГЛАВА II: ИЗИСКВАНИЯ ЗА СУРОВИНИТЕ**

Предприятията за хранителни продукти, които произвеждат мляно месо, ►C1 месни заготовки ◄ или MOM, трябва да гарантират, че използваните суровини отговарят на следните изисквания:

1. Суровината, използвана за производство на мляно месо, трябва да отговаря на следните изисквания:
  - а) Тя трябва да отговаря на изискванията за прясно месо;
  - б) Трябва да е получена от скелетен мускул и прилежащи мастни тъкани;
  - в) Не трябва да е получена от:
    - i) изрезки и обрезки (които не са изрезки от цял мускул);
    - ii) MOM;
    - iii) месо, в което има костни частици или кожа;
      - или
    - iv) месо от главата с изключение на дъвкателните мускули, частта от *linea alba*, която не е мускул, областта на коляното и стъпалото, отпадъци от остъргване на кокали и мускулите на диафрагмата (освен ако е отстранена серозата).
2. За производството на ►C1 месни заготовки ◄ могат да се използват следните суровини:
  - а) прясно месо;
  - б) месо, което отговаря на изискванията на точка 1;
    - и
  - в) ако ►C1 месната заготовка ◄ определено не е предназначена за консумация без преди това да премине през топлинна обработка:
    - i) месо, получено от смилането или накълцването на месо, което отговаря на изискванията на точка 1 без точка 1, буква в), i);
      - и
    - ii) MOM, което отговаря на изискванията на глава III, точка 3, буква г).
3. Суровината, използвана за производство на MOM, трябва да отговаря на следните изисквания:
  - а) Тя трябва да отговаря на изискванията за прясно месо;
  - б) За производството на MOM не трябва да се използва следната суровина:
    - i) за домашните птици, ходилата, вратната кожа и главата;
      - и
    - ii) за другите животни, костите на главата, ходилата, опашката, бедрената кост, големия пищял, фибулата, раменната кост, лъчевата кост и лакътната кост.

**ГЛАВА III: ХИГИЕНА ПО ВРЕМЕ НА И СЛЕД ПРОИЗВОДСТВО**

Предприятията за хранителни продукти, които произвеждат мляно месо, ►C1 месни заготовки ◄ или MOM, трябва да гарантират, че спазват следните изисквания:

1. Обработката на месото трябва да е организирана по такъв начин, че да предотврати или минимизира замърсяването на месото. За целта предприятията за хранителни продукти гарантират по-специално, че използваното месо:
  - а) има температура, която не надвишава 4 °C за домашните птици, 3 °C за каранцията и 7 °C за другото месо;
    - и
  - б) се внася в производственото помещение постепенно в зависимост от потребностите.



**▼B**

2. За производството на мляно месо и ►C1 месни заготовки ◀ се прилагат следните изисквания:
- а) Ако компетентният орган не е разрешил обезкостяване непосредствено преди смилане, замразеното или дълбоко замразеното месо, използвано за приготвянето на мляно месо или ►C1 месни заготовки ◀, трябва да бъде обезкостено преди замразяване. Такова месо може да бъде съхранявано само за ограничено време.
  - б) Когато е произведена от охладено месо, мляното месо трябва да се приготви:
    - i) когато става въпрос за домашни птици, в срок до три дни след клането;
    - ii) когато става въпрос за домашни животни, които не са птици, в срок до шест дни след клането;или
    - iii) в срок до 15 дни след клането на животните, когато става въпрос за обезкостено говеждо и телешко месо във вакуумни опаковки.
  - в) Непосредствено след приготвянето, мляното месо и ►C1 месните заготовки ◀ трябва да бъдат обвити или опаковани и:
    - i) охладени до вътрешна температура, която не надвишава 2 °C за мляното месо и 4 °C за ►C1 месните заготовки ◀;или
    - ii) замразени до вътрешна температура, която не надвишава –18 °C.Тези температурни условия трябва да се поддържат по време на съхраняване и транспортиране.
3. Следните изисквания се прилагат за производството и употребата на MOM, получено чрез техники, които не променят структурата на кокалите, използвани за производството на MOM, чието съдържание на калций не надвишава чувствително това на мляното месо.
- а) Суровината за обезкостяване от кланица, разположена в обекта, не трябва да е по-стара от седем дни; суровината за обезкостяване от друга кланица, не трябва да е по-стара от пет дни. Но трупове на домашни птици не трябва да са по-стари от три дни.
  - б) Механичното отделяне трябва да се извърши непосредствено след обезкостяване.
  - в) Когато не е използвано непосредствено след като е получено, MOM трябва да се обвие или опакова и след това да се охлади до температура, която не надвишава 2 °C, или да се замрази до вътрешна температура, която не надвишава –18 °C. Тези температурни условия трябва да се поддържат по време на съхраняване и транспортиране.
  - г) Ако предприятието за хранителни продукти е направило анализ, който показва, че MOM отговаря на микробиологичните критерии за мляно месо, приети в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004, то може да се използва в ►C1 месните заготовки ◀, които определено не са предназначени за консумация без преди това да преминат през топлинна обработка, и в месните продукти.
  - д) MOM, за което анализът не показва съответствие с критериите, посочени в буква г), може да се използва само за производството на месни продукти, подлежащи на топлинна обработка, в обекти, които са одобрени в съответствие с изискванията на настоящия регламент.

## ▼B

4. Следните изисквания се прилагат за производството и употребата на MOM, получено чрез техники, които не са упоменати в точка 3.
  - а) Суровината за обезкостяване от кланица, разположена в обекта, не трябва да е по-стара от седем дни; суровината за обезкостяване от друга кланица, не трябва да е по-стара от пет дни. Но трупове на домашни птици не трябва да са по-стари от три дни.
  - б) Когато механичното отделяне не е извършено непосредствено след обезкостяване, кокалите с месо трябва да се съхраняват и транспортират при температура, която не надвишава 2 °C, или да се замразят до температура, която не надвишава -18 °C.
  - в) Кокалите с месо, получени от замразени трупове, не трябва повторно да се замразяват.
  - г) Когато MOM не е използвано в рамките на един час след като е получено, трябва незабавно да се охлади до температура, която не надвишава 2 °C.
  - д) Ако след охлаждане MOM не е преработено в рамките на 24 часа, трябва да се замрази в срок от 12 часа след като е получено и да достигне вътрешна температура, която не надвишава -18 °C в рамките на шест часа.
  - е) Замразеното MOM трябва да се обвие или опакова преди съхраняване и транспортиране, не трябва да се съхранява повече от три месеца и да се поддържа при температура, която не трябва да надвишава -18 °C по време на съхраняване и транспортиране.
  - ж) MOM може да се използва само за производството на месни продукти, подлежащи на топлинна обработка, в обекти, които са одобрени в съответствие с изискванията на настоящия регламент.
5. Мляното месо, ►C1 месните заготовки ◄ и MOM не трябва повторно да се замразяват след размразяване.

## ГЛАВА IV: ЕТИКЕТИРАНЕ

1. В допълнение към изискванията на Директива 2000/13/ЕО <sup>(1)</sup>, предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че спазват изискването на точка 2 ако и доколкото това се изисква от националните правила на държавата-членка, на чиято територия продуктът се пуска на пазара.
2. Върху опаковките, предназначени за доставка на краен потребител, със съдържание на мляно месо от домашни птици, еднокопитни животни или ►C1 месни заготовки ◄, съдържащи MOM, трябва да има текст, посочващ, че продуктът трябва да бъде сготвен преди консумация.

## РАЗДЕЛ VI: МЕСНИ ПРОДУКТИ

1. Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че за приготвянето на месни продукти не се използват следните суровини:
  - а) гениталии на женски или мъжки животни, с изключение на тестиси;
  - б) пикочни органи, с изключение на бъбреци и пикочен мехур;
  - в) хрущяла на гръкляна, трахеята и извънлобуларните бронхи;
  - г) очи и клепачи;
  - д) външния слухов канал;
  - е) рогова тъкан;

и

- ж) от домашните птици, главата — с изключение на гребена и ушите, мингушите и карункулите - хранопровода, гушата, червата и гениталиите.

<sup>(1)</sup> Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 20 март 2000 г. относно сближаването на законодателството на държавите-членки, свързано с етикетването, оформлението и рекламата на хранителни продукти (ОВ L 109, 6.5.2000 г., стр. 29). Последни изменения с Директива 2003/89/ЕО (ОВ L 308, 25.11.2003 г., стр. 15).

**▼B**

2. Всички видове месо, включително мляно месо и ►C1 месни заготовки ◄, използвано за производството на месни продукти, трябва да отговаря на изискванията за прясно месо. Но мляното месо и ►C1 месните заготовки ◄, използвани за производството на месни продукти, не е необходимо да отговарят на другите специфични разпоредби на раздел V.

## РАЗДЕЛ VII: ЖИВИ ДВУЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ

**▼M9**

1. Настоящият раздел се прилага за живи двучерупчести мекотели. С изключение на разпоредбите относно пречистването, той се прилага и за живи бодлокожи, живи мантийни и живи морски коремоноги. Разпоредбите относно класификацията на производствените зони, определени в настоящия раздел, глава II, част A, не се прилагат за морски коремоноги, които не се хранят чрез филтриране на водата.

**▼B**

2. Главите от I до VIII се прилагат за животните, които се събират от производствените зони и които компетентният орган е класифицирал в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 854/2004. Глава IX се прилага за пектинидите, събирани извън тези зони.
3. Глави V, VI, VIII и IX, и точка 3 от глава VII, се прилагат за търговията на дребно.
4. Изискванията на настоящия Раздел допълват тези, предвидени с Регламент (ЕО) № 852/2004:
  - а) Когато става въпрос за операции, които се извършват преди пристигането на живи двучерупчести мекотели в диспечерския център или в пречиствателния център, те допълват изискванията на приложение I към настоящия регламент.
  - б) Когато става въпрос за други операции, те допълват изискванията на приложение II към настоящия регламент.

## ГЛАВА I: ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПУСКАНЕТО НА ПАЗАРА НА ЖИВИ ДВУЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ

1. Живи двучерупчести мекотели не могат да се пуснат на пазара с цел търговия на дребно по друг начин, освен чрез диспечерски център, където трябва да се постави ►C1 идентификационна маркировка ◄ в съответствие с изискванията на глава VII.
2. Предприятията за хранителни продукти могат да приемат партии живи двучерупчести мекотели само ако са спазени изискванията, определени в точките 3—7.
3. Когато предприятието за хранителни продукти премества партида живи двучерупчести мекотели от един обект в друг, до пристигането включително и при пристигането на партидата в диспечерски център или преработвателно предприятие тя трябва да се придружава от регистрационен документ.
4. Регистрационният документ трябва да бъде поне на един от официалните езици на държавата-членка, в която се намира обекта - приемател и да съдържа най-малко информацията, дадено по-долу.
  - а) Когато става въпрос за партида живи двучерупчести мекотели, изпратени от производствена зона, регистрационният документ трябва да съдържа най-малко следната информация:
    - i) самоличност и адрес на събирача;
    - ii) дата на събиране на реколтата;
    - iii) местоположение на производствената зона, описано възможно най-подробно или определено чрез кодов номер;
    - iv) здравен статус на производствената зона;
    - v) вид на черупковото мекотело и количество;
    - и
    - vi) местоназначение на партидата.

▼ B

- б) Когато става въпрос за партида живи двучерупчести мекотели, изпратени от трансферна зона, регистрационният документ трябва да съдържа най-малко информацията, посочена в буква а), както и следната информация:
- i) местоположение на трансферната зона;
- и
- ii) продължителност на трансфера.
- в) Когато става въпрос за партида живи двучерупчести мекотели, изпратени от пречиствателен център, регистрационният документ трябва да съдържа най-малко информацията, посочена в буква а), както и следната информация:
- i) адрес на пречиствателния център;
  - ii) продължителност на пречистването;
- и
- iii) датите, на които партидата е влязла в пречиствателния център и е излязла от него.
5. Предприятията за хранителни продукти, които изпращат партиди живи двучерупчести мекотели, трябва да попълнят съответните раздели на регистрационния документ така че да могат да се четат без затруднение и да не могат да се променят. Предприятията за хранителни продукти, които получават партиди, трябва да поставят печат с датата върху документа при получаване на партидата или да запишат по друг начин датата на получаване.
6. Предприятията за хранителни продукти трябва да съхраняват екземпляр от регистрационния документ за всяка партида, която е изпратена или получена за срок не по-малко от дванадесет месеца след експедирането или получаването (или за срок с продължителност, определена от компетентния орган).
7. Но когато:
- а) персоналът, който събира реколтата от живи двучерупчести мекотели, ръководи и диспечерския център, пречиствателния център, трансферната зона или преработвателното предприятие, което получава живите двучерупчести мекотели,
- и
- б) всички упоменати обекти са под надзора на един единствен компетентен орган,
- не са необходими регистрационни документи, ако има разрешение от компетентния орган.

## ГЛАВА II: ХИГИЕННИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО И СЪБИРАНЕТО НА ЖИВИ ДВУЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ

### A. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВЕНИТЕ ЗОНИ

1. Събирачите могат да събират реколтата от живи двучерупчести мекотели само от производствени зони с определено местоположение и граници, които са класифицирани от компетентния орган — при необходимост, съвместно с предприятията за хранителни продукти - като зони от класове А, В и С в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 854/2004.
2. Предприятията за хранителни продукти могат да пускат на пазара за пряка човешка консумация живи двучерупчести мекотели, събрани от производствена зона от клас А, само ако отговарят на изискванията на глава V.
3. Предприятията за хранителни продукти могат да пускат на пазара за пряка човешка консумация живи двучерупчести мекотели, събрани от производствена зона от клас В само след третиране в пречиствателен център или след трансфер.

## ▼B

4. Предприятията за хранителни продукти могат да пускат на пазара за пряка човешка консумация живи двучерупчести мекотели, събрани от производствена зона от клас С само след продължителен трансфер в съответствие с част В от настоящата глава.
5. След пречистване или трансфер живите двучерупчести мекотели от производствените зони от класове В или С трябва да отговарят на всички изисквания на глава V. Но живите двучерупчести мекотели от тези зони, които не са преминали през пречистване или трансфер, могат да бъдат изпратени в преработвателно предприятие, където трябва да бъдат третирани за премахване на патогенните микроорганизми (при необходимост, след отстраняване на пясъка, калта или тинята от тях в същото предприятие или в друг обект). Разрешени са следните методи на третиране:
  - a) стерилизация в херметизирани съдове;
  - и
  - б) топлинно третиране, което включва:
    - i) потапяне във вряща вода за необходимото време за повишаване на вътрешната температура на месото на мекотелите най-малко до 90 °C и поддържане на тази минимална температура най-малко в продължение на 90 секунди;
    - ii) варене от три до пет минути в оградено пространство, където температурата е между 120 и 160 °C, а налягането е между 2 и 5 kg/cm<sup>2</sup>, последвано от отстраняване на черупките и замразяване на месото до базисна температура от -20 °C;
    - и
    - iii) обработване с водна пара под налягане в оградено пространство, в съответствие с изискванията за продължителност на варенето и вътрешната температура на месото на мекотелите в i). Използваната технология трябва да е узаконена. Необходимо е да се въведат процедури, основани на принципите на анализ на риска и критичната контролна точка, за да се верифицира еднаквото разпределение на топлината.
6. Предприятията за хранителни продукти не трябва да развъждат живи двучерупчести мекотели в зони или да ги събират от зони, които не са класифицирани от компетентния орган или са неподходящи по здравословни причини. Предприятията за хранителни продукти трябва да вземат предвид всяка информация, свързана с пригодността на зоните за производство и събиране, включително и информация, получена от собствените им проверки и от компетентния орган. Те трябва да използват тази информация, и по-специално информацията, свързана с екологичните и климатичните условия, за да определят на какво третиране да подложат събраните партиди.

## Б. ИЗИСКВАНИЯ ЗА СЪБИРАНЕ И ПОСЛЕДВАЩА ОБРАБОТКА СЛЕД СЪБИРАНЕ

Предприятията за хранителни продукти, които събират живи двучерупчести мекотели, или ги обработват непосредствено след събиране, трябва да гарантират, че спазват следните изисквания.

1. Техниките на събиране на реколтата и по-нататъшна обработка не трябва да причиняват допълнително замърсяване или прекомерно увреждане на черупките или тъканите на живите двучерупчести мекотели или да доведат до промени, които значително намаляват тяхната пригодност за третиране чрез пречистване, преработване или трансфериране. Предприятията за хранителни продукти трябва по-специално:
  - a) да предпазят адекватно живите двучерупчести мекотели от смачкване, изтъкване или вибрации;
  - б) да не излагат живите двучерупчести мекотели на свръх високи температури;

▼B

в) да не потапят отново живите двучерупчести мекотели във вода, която може да причини допълнително заразяване;

и

г) когато провеждат кондициониране в естествен обект, да използват само зони, определени от компетентния орган като зони от клас А.

2. Транспортните средства трябва да позволяват адекватно оттичане, да бъдат така оборудвани, че да осигуряват най-добрите възможни условия за оцеляване и да предоставят достатъчна защита срещу заразяване.

#### V. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ТРАНСФЕРА НА ЖИВИ ДВУЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ

Предприятията за хранителни продукти, които извършват трансфер на живи двучерупчести мекотели, трябва да гарантират, че спазват следните изисквания.

1. Предприятията за хранителни продукти могат да използват само тези зони, които са одобрени за трансфер на живи двучерупчести мекотели от компетентния орган. Шамандури, пилони или други неподвижни знаци трябва ясно да определят границите на обекта. Между трансферните зони както и между трансферните зони и производствените зони трябва да се спазва минимално разстояние, за да се сведе до минимум всеки риск за разпространяване на зарази.

2. Условията за трансфер трябва да осигуряват оптимални условия за пречистване. По-специално предприятията за хранителни продукти трябва:

а) да използват техники за обработка на живи двучерупчести мекотели, предназначени за трансфер, които позволяват възстановяване на филтърното хранене след потапяне в естествените води;

б) да не извършват трансфер на живи двучерупчести мекотели при плътност, която пречи на пречистването;

в) да потапят живите двучерупчести мекотели в морска вода в трансферната зона за определен период от време, чиято продължителност зависи от температурата на водата, но трябва да е най-малко два месеца, освен ако компетентният орган не е дал съгласие за по-кратък срок на основата на анализа на риска, направен от предприятието за хранителни продукти;

и

г) да осигурят достатъчно надеждно отделяне на обектите в трансферната зона, за да предотвратят смесване на партидите; да използват системата „всички вътре, всички вън“, за да не може нова партида да бъде внесена в зоната преди да е извадена цялата предходна партида.

3. Предприятията за хранителни продукти, които управляват трансферни зони, трябва да поддържат постоянна документация относно източника на живи двучерупчести мекотели, периодите на трансфер, използваните трансферни зони и последващото местоназначение на партидата след трансфера за проверка от страна на компетентния орган.

#### ГЛАВА III: СТРУКТУРНИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА ДИСПЕЧЕРСКИТЕ И ПРЕЧИСТВАТЕЛНИТЕ ЦЕНТРОВЕ

1. Местоположението на помещенията на сушата трябва да е такова, че те да не са изложени на наводняване от обикновения върхов прилив или от отток от околните зони.

2. Резервоарите и контейнерите за съхраняване на вода трябва да отговарят на следните изисквания:

а) Вътрешните повърхности трябва да са гладки, трайни, непромокаеми и лесни за почистване.

▼ B

- б) Конструкцията им трябва да позволява пълно оттичане на водата.
  - в) Всички източници за водочерпене трябва да са така разположени, че да се избегне замърсяването на подаваната вода.
3. В допълнение, пречиствателните басейни в пречиствателните центрове трябва да са подходящи за обема и вида на продуктите, които ще се пречистват.

#### ГЛАВА IV: ХИГИЕННИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПРЕЧИСТВАТЕЛНИТЕ И ДИСПЕЧЕРСКИТЕ ЦЕНТРОВЕ

##### A. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПРЕЧИСТВАТЕЛНИТЕ ЦЕНТРОВЕ

Предприятията за хранителни продукти, които извършват пречистване на живи двучерупчести мекотели, трябва да гарантират, че спазват следните изисквания.

1. Преди да започне процесът на пречистване живите двучерупчести мекотели трябва да се промият с чиста вода, за да се отстранят от тях калта и натрупаните наносни остатъци.
2. Действието на пречиствателната система трябва да позволява живите двучерупчести мекотели бързо да възстановят и да продължат филтърното си хранене, да се отстрани от тях замърсяването, причинено от канализационните системи, и да могат да останат живи в подходящо състояние след пречистването за обвиване, съхраняване и транспортиране преди да бъдат пуснати на пазара.
3. Количеството живи двучерупчести мекотели, подлежащи на пречистване, не трябва да надвишава капацитета на пречиствателния център. Живите двучерупчести мекотели трябва да се подложат на непрекъснато пречистване за период, който е достатъчен, за да се постигне съответствие със здравните стандарти в глава V и микробиологичните критерии, приети в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004.
4. Когато в пречиствателния басейн се намират няколко партии живи двучерупчести мекотели, те трябва да са от един и същ вид и продължителността на пречистването трябва да се определя от времето, необходимо за партидата, която се нуждае от най-дълъг период на пречистване.
5. Контейнерите, използвани за задържане на живите двучерупчести мекотели в пречиствателните системи, трябва да са конструирани така че да позволяват през тях да преминава чиста морска вода. Дълбочината на слоя живи двучерупчести мекотели не трябва да затруднява отварянето на черупките по време на пречистването.
6. Не могат да се поставят ракообразни, риби и други морски видове в пречиствателни басейни, в които се извършва пречистване на живи двучерупчести мекотели.
7. Върху всеки пакет, съдържащ пречистени живи двучерупчести мекотели, който е изпратен в диспечерския център трябва да е поставен етикет, удостоверяващ, че мекотелите са пречистени.

##### B. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ДИСПЕЧЕРСКИТЕ ЦЕНТРОВЕ

Предприятията за хранителни продукти, които ръководят диспечерски центрове, трябва да гарантират, че спазват следните изисквания.

1. Обработването на живи двучерупчести мекотели, по-специално кондиционирането, калибрирането, обвиването и пакетирането, не трябва да причиняват замърсяване на продукта или да нарушават годността на мекотелите да бъдат консумирани.
2. Преди експедирането черупките на живите двучерупчести мекотели трябва да се измият основно с чиста вода.

**▼ B**

3. Живите двучерупчести мекотели трябва да са с произход от:
  - а) производствена зона от клас А;
  - б) трансферна зона;
  - в) пречиствателен център;
  - или
  - г) друг трансферен център.
4. Изискванията, предвидени в точки 1 и 2 се прилагат също и за диспечерските центрове, разположени на кораби. Мекотелите, обработвани в тези центрове трябва да са с произход от производствена зона от клас А или от трансферна зона.

#### ГЛАВА V: ЗДРАВНИ СТАНДАРТИ ЗА ЖИВИТЕ ДВУЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ

В допълнение към осигуряването на съответствие с микробиологичните критерии, приети в съответствие с Регламент (ЕО) № 852/2004, предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че живите двучерупчести мекотели, които се пускат на пазара за човешка консумация, отговарят на стандартите, предвидени с настоящата глава.

1. Те трябва да притежават органолептични характеристики, отнасящи се до това да бъдат пресни, жизнени, включително да нямат никакво замърсяване по черупките, да реагират адекватно на удар и да имат нормални количества интравалвуларна течност.
2. Количеството на общите морски токсини, които съдържат, не трябва да надвишава следните стойности:
  - а) за паралитична отрова на морски черупкови (PSP), 800 микрограма на килограм;
  - б) за амнезна отрова на морски черупкови (ASP), 20 мг домоинова киселина на килограм;
  - в) за окадаинова киселина, *dinophysistoxins* и *pectenotoxins* заедно, 160 еквивалентни микрограма окадаинова киселина на килограм;

**▼ M14**

- г) за йесотоксини, 3,75 милиграма еквивалент йесотоксини на килограм;

**▼ B**

и

- д) за *azaspiracids*, 160 еквивалентни микрограма *azaspiracid* на килограм.

#### ГЛАВА VI: ОБВИВАНЕ И ОПАКОВАНЕ НА ЖИВИ ДВУЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ

1. Стридите трябва да са обвити или пакетирани с вдлъбнатата черупка надолу.

**▼ M9**

2. Всички опаковки с живи двучерупчести мекотели, които напускат диспечерските центрове или са предназначени за друг диспечерски център, трябва да се затворят. Опаковките с живи двучерупчести мекотели, предназначени за директна продажба на дребно, трябва да останат затворени до представянето им за продажба на крайния потребител.

**▼ B**

#### ГЛАВА VII: ИДЕНТИФИКАЦИОННА МАРКИРОВКА И ЕТИКЕТИРАНЕ

1. Етикетът, включително и идентификационната маркировка, трябва да са водонепромокаеми.



▼ **B**

2. Освен общите изисквания за идентификационната маркировка, които се съдържат в приложение II, раздел I, на етикета трябва да бъде представена следната информация:
  - а) вид на двучерупковото мекотело (обикновено име и научно наименование);
  - и
  - б) дата на опаковане, показваща най-малко ден и месец.

Като изключение от Директива 2000/13/ЕО, датата на минималната годност може да се замени с текста „тези животни трябва да се продават живи“.
3. Търговецът на дребно трябва да запази етикета прикрепен към опаковката с живи двучерупчести мекотели, които не са в опаковки, оразмерени за консумация от едно лице, за срок от 60 дни след разделяне на съдържанието.

## ГЛАВА VIII: ДРУГИ ИЗИСКВАНИЯ

1. Предприятията за хранителни продукти, които се занимават със съхраняване и транспортиране на живи двучерупчести мекотели, трябва да гарантират, че те се съхраняват при температура, която не намалява безопасността на храните или годността на продукта.
2. Живите двучерупчести мекотели не трябва повторно да се потапят във вода или да се пръскат с вода след като са опаковани с цел търговия на дребно и са напуснали диспечерския център.

▼ **M9**

## ГЛАВА IX: СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА СЪБИРАНИТЕ ИЗВЪН КЛАСИФИЦИРАНИТЕ ПРОИЗВОДСТВЕНИ ЗОНИ ПЕКТИНИДИ И МОРСКИ КОРЕМОНОГИ, КОИТО НЕ СЕ ХРАНЯТ ЧРЕЗ ФИЛТРИРАНЕ НА ВОДАТА

Предприятията за хранителни продукти, които се занимават със събиране извън класифицираните производствени зони на пектиниди и морски коремоноги, които не се хранят чрез филтриране на водата, или с обработване на такива пектиниди и/или морски коремоноги, трябва да спазват следните изисквания:

1. Пектинидите и морските коремоноги, които не се хранят чрез филтриране на водата, не могат да се пускат на пазара, ако не са събрани и обработени в съответствие с изискванията на глава II, част Б и ако не отговарят на стандартите, определени в глава V, потвърдени чрез системата за собствени проверки.
2. Освен това, когато данните от официалните програми за мониторинг дават възможност на компетентния орган да изготви класификация на местата за риболов — в зависимост от случая съвместно с предприятията за хранителни продукти, — разпоредбите на глава II, част А се прилагат по аналогия и за пектинидите.
3. Пектинидите и морските коремоноги, които не се хранят чрез филтриране на водата, не могат да се пускат на пазара за консумация от човека по друг начин освен чрез рибен търг, диспечерски център или преработвателен обект. Когато се занимават с обработката на пектиниди и/или такива морски коремоноги, предприятията за хранителни продукти, които ръководят такива обекти, трябва да уведомят компетентния орган и, по отношение на диспечерските центрове, да отговарят на съответните изисквания на глави III и IV.
4. Предприятията за хранителни продукти, които се занимават с обработване на пектиниди и на морски коремоноги, които не се хранят чрез филтриране на водата, трябва да спазват:
  - а) изискванията за документите в глава I, точки 3—7, в зависимост от случая. В такъв случай регистрационният документ трябва ясно да показва местоположението на зоната, от която пектинидите и/или живите морски коремоноги са били събрани; или
  - б) изискванията на глава VI, точка 2 по отношение на затварянето на всички опаковки от живи пектиниди и живи морски коремоноги, изпращани за търговия на дребно, и изискванията на глава VII по отношение на идентификационната маркировка и етикетирването.

▼ B

## РАЗДЕЛ VIII: РИБНИ ПРОДУКТИ

▼ M9

1. Настоящият раздел не се прилага за двучерупчести мекотели, бодлокожи, мантийни и морски коремоноги, ако те са все още живи, когато се пускат на пазара. С изключение на глави I и II, той се прилага за тези животни, когато не се пускат на пазара живи, и в такъв случай трябва да са били получени в съответствие с изискванията на раздел VII.

Той се прилага за размразените непреработени рибни продукти и пресните рибни продукти, към които са добавени добавки в храните при спазване на съответното законодателство на Съюза.

▼ M6

2. Глава III, части А, В и Г, глава IV, част А и глава V се прилагат за търговията на дребно.

▼ B

3. Изискванията на настоящия раздел допълват изискванията, предвидени с Регламент (ЕО) № 852/2004:

а) Когато става въпрос за обекти, включително и кораби, използвани в първичното производство и свързаните с него операции, те допълват изискванията на приложение I към настоящия регламент.

б) Когато става въпрос за други обекти, включително и кораби, те допълват изискванията на приложение II към настоящия регламент.

▼ M6

в) Когато става въпрос за подаваната вода, те допълват изискванията съгласно глава VII от приложение II към посочения регламент; чиста морска вода може да бъде използвана за обработка и измиване на рибни продукти, за производство на лед, използван за охлаждане на продукти, и за бързо охлаждане на ракообразни и мекотели след сваряването им.

▼ M5

Чрез дерогация от буква а), точка 7 от част А от приложение I към Регламент (ЕО) № 852/2004 изискването може да не се отнася за оператори, занимаващи се с дребномащабен крайбрежен риболов по смисъла на член 26, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1198/2006 <sup>(1)</sup> на Съвета, и които провеждат дейностите си само за кратки периоди от малко от 24 часа.

▼ B

4. За рибните продукти:
  - а) първично производство е отглеждането, риболова и събирането на живи рибни продукти с цел да бъдат пуснати на пазара;
 

а
  - б) свързана операция е всяка от следните операции, ако е извършена на борда на риболовен съд: клане, оттичане на кръвта, отстраняване на главата, изкормване, отстраняване на перките, замразяване и обвиване; свързана операция е също:
    1. транспортирането и съхраняването на рибните продукти, чиято природа не е съществено променена, включително и на живите рибни продукти в рибните стопанства на сушата;
 

и
    2. транспортирането на рибните продукти, чиято природа не е съществено променена, включително и на живите рибни продукти, от мястото на производство до първия обект по местоназначението им.

<sup>(1)</sup> ОВ L 223, 15.8.2006 г., стр. 1.



## ГЛАВА I: ИЗИСКВАНИЯ ЗА КОРАБИТЕ

Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че:

1. корабите, които се използват за събиране на морски продукти от естествената им среда или за обработката и преработката им след събиране, отговарят на изискванията за конструкцията и оборудването, предвидени в част I;

и

2. операциите, извършвани на борда на кораба, съответстват на правилата, предвидени в част II;

### I. ИЗИСКВАНИЯ ЗА КОНСТРУКЦИЯТА И ОБОРУДВАНЕТО

#### A. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ВСИЧКИ КОРАБИ

1. Корабите трябва да са така проектирани и конструирани, че да не причиняват замърсяване на продуктите с мръсна трюмна вода, отпадъчни води, дим, гориво, петрол, смазка или други неприемливи вещества.
2. Повърхностите, с които влизат в контакт рибните продукти, трябва да са направени от подходящ, устойчив на корозия материал, който е гладък и лесно се почиства. Повърхностните покрития трябва да са гладки и да не са токсични.
3. Оборудването и материалът, използвани при обработка на рибни продукти, трябва да са направени от устойчив на корозия материал, който е гладък и лесно се дезинфекцира.
4. Когато корабите имат канал за черпене на водата, използвана за рибните продукти, той трябва да е така разположен, че да се избегне замърсяването на доставяната вода.

#### B. ИЗИСКВАНИЯ ЗА КОРАБИТЕ, ПРОЕКТИРАНИ И КОНСТРУИРАНИ ЗА ЗАПАЗВАНЕ НА РИБНИТЕ ПРОДУКТИ ЗА ПОВЕЧЕ ОТ 24 ЧАСА

1. Корабите, проектирани и конструирани за запазване на рибните продукти за повече от 24 часа, трябва да са съоръжени с трюм, резервоари или контейнери за съхраняване на рибни продукти при температурата, предвидена в глава VII.
2. Трюмовете трябва да са отделени от машинното отделение и от помещенията за екипажа чрез прегради, които са достатъчни за са предотвратят всякакво замърсяване на съхраняваните рибни продукти. Трюмовете и контейнерите, използвани за съхраняване на рибни продукти трябва да осигурят запазването на продуктите при удовлетворяващи хигиенни условия, а когато е необходимо, да осигурят да няма контакт между разтопилата се вода и продуктите.
3. На корабите, оборудвани за охлаждане на рибни продукти в изстудена чиста морска вода, резервоарите трябва да имат устройства за постигане на една и съща температура в целия резервоар. Тези устройства трябва да постигнат норма на охлаждане, която осигурява за сместа от риба и чиста морска вода температура, която не превишава 3 °C шест часа след натоварването и 0 °C след 16 часа и да позволяват наблюдение, а когато е необходимо, и записване на температурите.

#### B. ИЗИСКВАНИЯ ЗА КОРАБИТЕ-ХЛАДИЛНИЦИ

Корабите-хладилници трябва:

1. да имат съоръжения за замразяване с капацитет, който осигурява бързо понижаване на температурата до базисната температура, която не надвишава -18 °C;

## ▼B

2. да имат съоръжения за замразяване с капацитет, който поддържа рибните продукти в трюмните хранилища при температура, която не надвишава  $-18^{\circ}\text{C}$ . Трюмните хранилища трябва да са съоръжени със самопищещ уред за измерване на температурата, монтиран на такова място, че да се улеснява отчитането на показанията. Температурният датчик на отчиташото устройство трябва да е поставен в тази част на трюма, където температурата е най-висока.

и

3. да отговарят на изискванията за корабите, които са проектирани и съоръжени за запазване на рибни продукти за повече от 24 часа, предвидени в част Б, точка 2.

## Г. ИЗИСКВАНИЯ ЗА КОРАБИТЕ-ФАБРИКИ

1. Корабите-фабрики трябва да имат най-малко:

а) приемателна зона, запазена за приемането на рибни продукти на борда и проектирана така че да позволява всека следващ улов да бъде отделен. Тази зона трябва да се почиства лесно и да е проектирана така че да предпази продуктите от слънчеви лъчи и химични вещества и от източници на замърсяване;

б) хигиенична система за пренасяне на рибните продукти от приемателната зона до работната зона;

в) работни зони, които са достатъчно големи, за да осигурят хигиенична подготовка и преработка на рибните продукти, лесни за почистване и дезинфекция и проектирани и разположени по такъв начин, че да предпазят продуктите от замърсяване;

г) зони за съхраняване на готовите продукти, които са достатъчно големи и са проектирани така че да могат лесно да се почистват. Ако на борда функционира блок за преработване на отпадъците, трябва да се определи отделен трюм, в който да се съхраняват отпадъците;

д) място за съхраняване на опаковъчните материали, което е отделено от зоните за подготовка и преработване на продуктите;

е) специално съоръжение за изхвърляне на отпадъците и на рибните продукти, които са негодни за човешка консумация, директно в морето или, когато обстоятелствата го налагат, във водонепромокаем резервоар, определен за целта;

ж) канал за черпене на вода, разположен така че да се избегне замърсяването на доставяната вода;

и

з) устройства за измиване на ръцете, предназначени за персонала, който се занимава с обработването на откритите рибни продукти, чиито кранове са проектирани така че да не допускат разпространяването на замърсяване.

2. Не е необходимо да отговарят на изискванията на точка 1 корабите-фабрики, на борда на които се варят, охлаждат и обвиват ракообразни и мекотели, ако на борда на такива кораби не се извършва никаква друга форма на обработване и преработване на рибни продукти.

3. Корабите-фабрики, на борда на които се извършва замразяване на рибните продукти, трябва да имат съоръжения, които да отговарят на изискванията за корабите-хладилници, предвидени в Част В, точки 1 и 2.

## II. ХИГИЕННИ ИЗИСКВАНИЯ

1. Частите на корабите и контейнерите, отделени за съхраняване на рибните продукти, трябва да се поддържат чисти при експлоатация и в изправност. По-специално те не трябва да са замърсени с гориво или мръсна трюмна вода.

**▼B**

2. Възможно най-бързо след приемането им на борда рибните продукти трябва да бъдат защитени от замърсяване и от въздействието на слънчевите лъчи и други топлинни източници.  
► **M6** ————— ◀
3. Рибните продукти трябва да бъдат обработвани и съхранявани така че да не се допусне натъртване. Персоналът по обработката може да използва пръти със заострен край за преместването на големите риби или рибите, които биха могли да ги наранят, при условие че не се уврежда месото на продуктите.
4. Рибните продукти, които не се запазват живи, трябва да бъдат охладени възможно най-бързо след натоварването им. Когато не е възможно да бъдат охладени, рибните продукти трябва да се свалят на сушата възможно най-бързо.

**▼M6**

6. Когато отстраняването на главите и изкормването на рибата става на кораба, това трябва да стане по хигиеничен начин възможно най-бързо след като рибата е уловена и продуктите трябва незабавно и внимателно да се измият. В такъв случай вътрешностите и частите, които биха застрашили здравето на хората, трябва да се отстранят възможно най-бързо и да се съхраняват отделно от продуктите, предназначени за консумация от човека. Черният дроб и хайверът, предназначени за човешка консумация, се съхраняват покрити с лед при температура, близка до тази на топене на леда, или се замразяват.

**▼B**

7. Когато се прави замразяване в солена вода на цели риби, предназначени за консервиране, температурата на продукта трябва да достигне най-много  $-9^{\circ}\text{C}$ . Солената вода не трябва да бъде източник за замърсяване на рибата.

## ГЛАВА II: ИЗИСКВАНИЯ ПО ВРЕМЕ НА И СЛЕД СВАЛЯНЕ НА РИБНИТЕ ПРОДУКТИ НА БРЕГА

1. Предприятията за хранителни продукти, които отговарят за разтоварването и свалянето на брега на рибните продукти, трябва да:
  - a) гарантират, че съоръженията за разтоварване и сваляне на брега, които имат контакт с рибните продукти, са направени от материал, който лесно се почиства и дезинфекцира, и се поддържат чисти и в изправност.
  - и
  - б) не допускат замърсяване на рибните продукти по време на разтоварването и свалянето им на брега, по-специално като:
    - i) бързо извършват операциите по разтоварването и свалянето им на брега;
    - ii) поставят рибните продукти без отлагане в защитена среда при температурата, определена в глава VII;
    - и
    - iii) не използват съоръжения и практики, които причиняват ненужно увреждане на ядивните части на рибните продукти.
2. Предприятията за хранителни продукти, които отговарят за стоковите пазари и пазарите на едро или за техни части, където са изложени за продажба рибни продукти, трябва да осигурят съответствие със следните изисквания.
  - a) i) Необходимо е наличието на заключващи се хладилни помещения за съхраняване на задържаните рибни продукти и отделни заключващи се помещения за съхраняване на рибните продукти, обявени за негодни за човешка консумация.
  - ii) По искане на компетентния орган, трябва да се осигури заключващо се помещение с необходимото оборудване или, при необходимост, стая, предназначена за използване само от компетентния орган.

**▼B**

- б) По времето, за което рибните продукти са изложени или се съхраняват:
- i) помещенията не могат да се използват за други цели;
  - ii) не могат да имат достъп до помещенията превозни средства, отделящи изгорели газове, които биха могли да влошат качеството на рибните продукти;
  - iii) лицата, които имат достъп до помещенията, не трябва да вкарват в тях други животни;
- и
- iv) помещенията трябва да са добре осветени, за да улесняват официалните проверки.
3. Когато не е възможно охлаждането да се извърши на кораба, пресните рибни продукти, без тези които се съхраняват живи, трябва да бъдат охладени възможно най-бързо след свалянето им на сушата и съхранявани при температура, близка до температурата на топене на леда.
4. Предприятията за хранителни продукти трябва да сътрудничат на компетентните органи в тази област за да им дадат възможност да извършват официалните проверки в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 854/2004, по-специално относно процедурите за уведомление за свалянето на брега на рибни продукти, които компетентният орган на държавата-членка, под чийто флаг пътува корабът, или компетентният орган на държавата-членка, в която рибните продукти са свалени на брега, могат да сметат за необходими.

### ГЛАВА III: ИЗИСКВАНИЯ ЗА ОБЕКТИ, ВКЛЮЧИТЕЛНО КОРАБИ, ОБРАБОТВАЩИ РИБНИ ПРОДУКТИ

Предприятията за хранителни продукти трябва да осигурят спазване на следните изисквания, при необходимост, в обектите, обработващи рибни продукти.

#### A. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПРЕСНИТЕ РИБНИ ПРОДУКТИ

1. Когато охладени, неупаковани продукти не са разпределени, експедиранни, обработени или преработени незабавно след като са стигнали до обект на сушата, те трябва да се съхраняват, покрити с лед в подходящи помещения. Подмяната на леда трябва да става толкова често, колкото е необходимо. Пакетираните пресни рибни продукти трябва да се охладят до температура, близка до температурата на топене на леда.

**▼M6**

2. Такива операции като отстраняване на главите и изкормване трябва да се извършват по хигиеничен начин. Когато изкормването е възможно от техническа и търговска гледна точка, то трябва да се направи възможно най-бързо след като продуктите са уловени или свалени на сушата. Продуктите трябва да се измият внимателно веднага след тези операции.

**▼B**

3. Операциите като изрязване на филето и нарязване трябва да се извършват така че да не се допусне филетата и резените да бъдат замърсени или развалени. Филетата и резените не трябва да престояват на работната маса извън времето, необходимо за обработката им. Филетата и резените трябва да се обвият, а при необходимост, и опаковат и трябва да се охладят възможно най-бързо след обработването им.
4. Контейнерите, използвани за експедиране или съхраняване на непакетирани обработени рибни продукти, съхранявани в лед, трябва да са с конструкция, която не позволява контакт между разтопилия се лед и продуктите.
5. Целите и изкормени пресни рибни продукти могат да се транспортират и съхраняват в охладена вода на борда на кораба. Транспортирането им в охладена вода може да продължи и след свалянето им на брега, както и при транспортиране от водните обекти, до пристигането им в първия обект на сушата, в който се извършва дейност, различна от транспортиране и сортиране.

**▼B****Б. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ЗАМРАЗЕНИТЕ ПРОДУКТИ**

Обекти на сушата, в които се извършва замразяване на рибни продукти, трябва да имат оборудване, което отговаря на изискванията, предвидени за корабите-хладилници в раздел VIII, глава I, част I, В, точки 1 и 2.

**В. ИЗИСКВАНИЯ ЗА МЕХАНИЧНО ОТДЕЛЕНИТЕ РИБНИ ПРОДУКТИ**

Предприятията за хранителни продукти, които произвеждат механично отделени рибни продукти, трябва да осигурят съответствие със следните условия.

1. Използваните суровини трябва да отговарят на следните изисквания:
  - а) За производството на механично отделени рибни продукти могат да бъдат използвани само цели риби и кости след изрязване на филето;
  - б) Всички суровини трябва да се изчистени от вътрешности.
2. Производственият процес трябва да отговаря на следните изисквания:
  - а) механичното отделяне трябва да се направи без прекомерно отлагане след изрязване на филето.
  - б) Когато се използват цели риби, те трябва да са изкормени и предварително измити.
  - в) След като са произведени механично отделените рибни продукти трябва да бъдат замразени възможно най-бързо или включени в продукт, предназначен за замразяване или за стабилизиращо третиране.

**▼M11****Г. ИЗИСКВАНИЯ ОТНОСНО ПАРАЗИТИТЕ**

1. Предприятията за хранителни продукти, които пускат на пазара следните рибни продукти от риба и главоноги мекотели:
  - а) рибни продукти, предназначени за консумация в суров вид; или
  - б) мариновани, осолени, както и третирани по друг начин рибни продукти, ако третирането не е достатъчно за унищожаване на жизнеспособния паразит,трябва да гарантират, че суровината или готовият продукт са преминали през третиране чрез замразяване с цел унищожаване на жизнеспособните паразити, които биха могли да представляват риск за здравето на потребителите.
2. За други паразити освен терматодите, третирането чрез замразяване трябва да се състои в намаляване на температурата във всички части на продукта най-малко до:
  - а) – 20 °C за не по-малко от 24 часа; или
  - б) – 35 °C за не по-малко от 15 часа.
3. Не е необходимо предприятията за хранителни продукти да извършват посоченото в точка 1 третиране чрез замразяване за рибните продукти, които:
  - а) са преминали или предстои да преминат преди консумацията им топлинно третиране, което унищожаване жизнеспособния паразит. В случаи на други паразити освен терматоди, продуктът се загрява до базисна температура от 60 °C или повече поне за една минута;
  - б) са били съхранявани като замразени рибни продукти за достатъчно дълъг с оглед унищожаването на жизнеспособните паразити период от време;

▼ M11

- в) са от улов, при условие че:
- i) има епидемиологични данни, които сочат, че риболовните райони на произход не представляват опасност за здравето що се отнася до наличието на паразити; и
  - ii) има разрешение на компетентния орган;
- г) са получени от аквакултури, култивирани са от ембриони и са били хранени изключително при хранителен режим, който не допуска наличието на опасни за здравето жизнеспособни паразити, и е изпълнено едно от следните изисквания:
- i) отгледани са изключително в среда, в която няма жизнеспособни паразити; или
  - ii) предприятието за хранителни продукти е проверило посредством процедури, одобрени от компетентния орган, че рибните продукти не представляват опасност за здравето що се отнася до наличието на жизнеспособни паразити.
4. а) При пускането им на пазара, освен в случаите на доставка директно на крайния потребител, рибните продукти, посочени в точка 1, трябва бъдат придружени от документ, издаден от предприятието за хранителни продукти, извършващо третирането чрез замразяване, който да посочва вида на третирането чрез замразяване, през което продуктите са преминали.
- б) Преди да пусне на пазара рибните продукти, описани в точка 3, букви в) и г), когато те не са преминали третиране чрез замразяване или преди консумацията им не предстои да преминат третиране с цел унищожаване на опасните за здравето жизнеспособни паразити, предприятието за хранителни продукти трябва да гарантира, че рибните продукти са с произход от риболовен район или от аквакултура, който/която отговаря на специфичните условия, посочени в една от тези букви. Тази разпоредба може да бъде изпълнена чрез включване на съответна информация в търговския документ или чрез всяка друга информация, придружаваща рибните продукти.

▼ M6

#### ГЛАВА IV: ИЗИСКВАНИЯ ЗА НЯКОИ ПРЕРАБОТЕНИ РИБНИ ПРОДУКТИ

Предприятията за хранителни продукти трябва да осигурят спазване на следните изисквания в обектите, обработващи някои преработени рибни продукти.

##### A. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ВАРЕНЕ НА РАКООБРАЗНИ И МЕКОТЕЛИ

1. Варенето трябва да бъде последвано от бързо охлаждане. Ако не се използва друг начин за консервиране, охлаждането трябва да продължи до достигането на температура, близка до температурата на топене на леда.
2. Отстраняването на черупките и външните обвивки трябва да се извърши по хигиеничен начин, за да се избегне замърсяването на продукта. Когато тези операции се извършват ръчно, работниците трябва да обърнат специално внимание на измиването на ръцете си.
3. След отстраняването на черупките и външните обвивки сварените продукти трябва незабавно да бъдат замразени или да бъдат охладени възможно най-бързо до температурата, предвидена в глава VII.

##### B. ИЗИСКВАНИЯ ЗА РИБНО МАСЛО, ПРЕДНАЗНАЧЕНО ЗА КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА

1. Суровините, използвани за приготвянето на рибно масло за консумация от човека, трябва да:
  - a) идват от обекти, включително кораби, регистрирани или одобрени съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004 или в съответствие с изискванията на настоящия регламент;



**▼ M6**

- б) са получени от рибни продукти, които са годни за консумация от човека и които отговарят на изискванията, посочени в настоящия раздел;
- в) са транспортирани и съхранявани при хигиенични условия;
- г) са охладени възможно най-бързо и да са държани при температурите, посочени в глава VII.

Чрез дерогация от точка 1, буква г), предприятието за хранителни продукти може да не охлади рибните продукти, ако всичките рибни продукти са използвани директно за приготвянето на рибно масло за консумация от човека и суровината е преработена в рамките на 36 часа след натоварването, при условие че са спазени изискванията за пресни продукти и стойностите на общия летлив основен азот (TVB-N) при непреработените рибни продукти не надвишават границите, посочени в раздел II, глава I, точка 1 от приложение II към Регламент (ЕО) № 2074/2005 на Комисията <sup>(1)</sup>.

2. С производствения процес за рибно масло трябва да се гарантира, че всички суровини, предназначени за производството на сурово рибно масло, са обект на обработка, включително, където е приложимо, са следвани стъпките за загряване, пресоване, отделяне, центрофугиране, преработване, рафиниране и пречистване преди да бъде пуснато на пазара за крайния потребител.
3. При условие че суровините и производственият процес отговарят на изискванията, приложими за рибно масло, предназначено за консумация от човека, дадено предприятие за хранителни продукти може да произвежда и съхранява в един и също обект както рибно масло за консумация от човека, така и рибно масло и рибно брашно, които не са предназначени за консумация от човека.
4. Докато бъде създадено специално законодателство на Общността, предприятията за хранителни продукти трябва да осигурят съответствие с националните правила за рибно масло, пуснато на пазара за крайния потребител.

**▼ B****ГЛАВА V: ЗДРАВНИ СТАНДАРТИ ЗА РИБНИТЕ ПРОДУКТИ**

Освен осигуряването на съответствие с микробиологичните критерии, приети в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004, предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, в зависимост от естеството на продукта или от вида, че рибните продукти, пуснати на пазара за човешка консумация, отговарят на стандартите, предвидени в настоящата глава. ► **M6** Изискванията, предвидени в части Б и Г, не се прилагат за всички рибни продукти, които се използват директно за приготвяне на рибно масло, предназначено за консумация от човека. ◀

**A. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ КАЧЕСТВА НА РИБНИТЕ ПРОДУКТИ**

Предприятията за хранителни продукти провеждат органолептично изследване на рибните продукти. Това изследване по-специално трябва да гарантира, че рибните продукти отговарят на критериите за пресни продукти.

**B. ХИСТАМИН**

Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че не са превишени допустимите граници за съдържание на хистамин.

**V. ОБЩ ЛЕТЛИВ АЗОТ**

Не трябва да се пускат на пазара непреработени рибни продукти ако химичните тестове показват, че са превишени допустимите граници за TVB-N или TMA-N.

**Г. ПАРАЗИТИ**

Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че рибните продукти са били подложени на визуален преглед с цел откриване на видими паразити преди да бъдат пуснати на пазара. Те не трябва да пускат на пазара рибни продукти, които очевидно са заразени с паразити, за човешка консумация.

<sup>(1)</sup> ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 27.

**▼B****Д. ТОКСИНИ, ВРЕДНИ ЗА ЗДРАВЕТО НА ХОРАТА****▼M6**

1. Рибни продукти, произведени от отровна риба от следните семейства, не трябва се пускат на пазара: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* и *Canthigasteridae*.

Пресни, приготвени, замразени и преработени рибни продукти, принадлежащи към семейството *Gempylidae*, по-специално *Ruvettus pretiosus* и *Lepidocybium flavobrunneum*, могат да бъдат пускани на пазара само в опакован/пакетиран вид и трябва да бъдат подходящо етикетирани, за да предоставят на потребителя информация за методите на приготвяне/варене и за свързаните рискове от наличие на вещества, които имат неблагоприятно въздействие върху стомашно-чревния тракт.

Научното наименование на рибните продукти трябва да придружава обикновеното име върху етикета.

**▼B**

2. Рибните продукти, съдържащи биотоксини като например ciguatoxin или мускулно-паралитични токсини, не трябва да се пускат на пазара. Но могат да се пускат на пазара рибни продукти, получени от двучерупчести мекотели, бодлокожи, мантийни и морски коремоноги ако са произведени в съответствие с изискванията на раздел VII и отговарят на стандартите, предвидени в глава V, точка 2 на упоменатия раздел.

**ГЛАВА VI: ОБВИВАНЕ И ОБАКОВАНЕ НА РИБНИ ПРОДУКТИ**

1. Съдовете, в които пресните рибни продукти се държат покрити с лед, трябва да са водоустойчиви и да не позволяват контакт между разтопения лед и продуктите.
2. Замразените блокове, приготвени на борда на кораб, трябва да бъдат надлежно обвити преди да бъдат свалени на брега.
3. Когато обвиването на рибните продукти става на борда на кораб, предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че обвивния материал:
  - а) не е източник на замърсяване;
  - б) е складиран по такъв начин, че не е изложен на риск от замърсяване;
  - в) предназначен за повторна употреба може да бъде лесно почистен, а при необходимост, и лесно дезинфекциран.

**ГЛАВА VII: СЪХРАНЯВАНЕ НА РИБНИ ПРОДУКТИ**

Предприятията за хранителни продукти, които съхраняват рибни продукти, трябва да осигурят съответствие със следните изисквания.

1. Пресните рибни продукти, размразените непреработени рибни продукти, и сварените и охладени продукти от ракообразни и мекотели трябва да се съхраняват при температура, близка до температурата на топене на леда.

**▼M9**

2. Замразените рибни продукти трябва да се съхраняват при температура, която не надвишава – 18 °C във всички части на продукта; целите риби обаче, първоначално замразени в солена вода, предназначени за производство на консервирани храни, може да се съхраняват при температура, която не надвишава – 9 °C.

**▼B**

3. Рибните продукти, съхранявани живи, трябва да се съхраняват при температура и по начин, които нямат неблагоприятно въздействие върху безопасността на храните или тяхната годност.

**ГЛАВА VIII: ТРАНСПОРТИРАНЕ НА РИБНИТЕ ПРОДУКТИ**

Предприятията за хранителни продукти, които се занимават с транспортиране на рибни продукти, трябва да осигурят съответствие със следните изисквания.

1. По време на транспортирането рибните продукти трябва да се съхраняват при необходимата температура, като по-специално:
  - а) пресните рибни продукти, размразените непреработени рибни продукти, и сварените и охладени продукти от ракообразни и мекотели трябва да се съхраняват при температура, близка до температурата на топене на леда.

**▼ M9**

- б) замразените рибни продукти, с изключение на целите риби, първоначално замразени в солена вода, предназначени за производството на консервирани храни, трябва да се съхраняват по време на транспортиране при равномерна температура, която не надвишава  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  във всички части на продукта, като са допустими кратковременни повишения на температурата с не повече от  $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

**▼ B**

2. За предприятията за хранителни продукти не е задължително да спазват изискванията на точка 1, буква б), когато замразени рибни продукти се транспортират от хладилник до одобрен обект, за да бъдат разтопени след пристигането с цел обработка и/или преработка ако пътуването е кратко и има разрешение от компетентния орган.
3. Когато рибните продукти се съхраняват покрити с лед, разтопеният лед не трябва да остава в контакт с продуктите.
4. Рибните продукти, които ще се пускат на пазара живи, трябва да се транспортират по начин, който няма неблагоприятно въздействие върху безопасността на храните или тяхната годност да бъдат консумирани.

**▼ M3**

#### РАЗДЕЛ IX: СУРОВО МЛЯКО, КОЛАСТРА, МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ПРОДУКТИ НА ОСНОВА НА КОЛАСТРА

За целите на този раздел,

1. „Коластра“ означава течност, добита от секреция на млечната жлеза на млекодобивни животни от три до пет дена след раждане, която е богата на антитела и материали, и предхожда производството на сурово мляко.
2. „Продукти на база на коластра“ са преработени продукти, които са резултат от преработката на коластра или от по-нататъшна преработка на такива преработени продукти.

#### ГЛАВА I: СУРОВО МЛЯКО И КОЛАСТРА — ПЪРВИЧНО ПРОИЗВОДСТВО

Търговските оператори с храни, които произвеждат или, където е подходящо, събират сурово мляко и коластра, трябва да осигурят съответствие с изискванията, определени в настоящата глава.

#### I. ЗДРАВНИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА СУРОВО МЛЯКО И ПРОИЗВОДСТВО НА КОЛАСТРА

1. Суровото мляко и коластрата трябва да са добити от животни:
  - а) които не показват никакви симптоми на заразни болести предавани на хората чрез мляко и коластра;
  - б) които са в добро общо здравословно състояние, не показват признак на заболяване, което може да има за резултат замърсяване на млякото и коластрата и, по-специално, които не страдат от инфекция на половата система съпроводена с отделяне на секрет, ентерит съпроводен с диария и треска, или зачервяване на вимето;
  - в) които нямат рана по вимето, която може да засегне млякото и коластрата;
  - г) към които не са прилагани неразрешени субстанции или продукти и не са били подлагани на незаконно лечение по смисъла на Директива 96/23/ЕО;

## ▼ M3

- d) по отношение на които, в случаите когато са назначени разрешени продукти или вещества, са наблюдавани карантинни периоди, предписани за тези продукти или вещества.
2. a) Особено, що се отнася до бруцелоза, суровото мляко и коластрата трябва да произлизат от:
- i) крави или биволици, принадлежащи към стадо което, по смисъла на Директива 64/432/ЕИО <sup>(1)</sup>, е свободно или официално свободно от бруцелоза;
  - ii) овце или кози, принадлежащи към стопанство, което е официално свободно или свободно от бруцелоза по смисъла на Директива 91/68/ЕИО <sup>(2)</sup>; или
  - iii) женски от други видове животни, принадлежащи, за видове възприемчиви към бруцелоза, към стада които редовно са проверявани за това заболяване съгласно план за контрол, одобрен от компетентния орган.
- б) Що се отнася до туберкулоза, суровото мляко и коластрата трябва да произхождат от:
- i) крави или биволици принадлежащи към стадо, което, по смисъла на Директива 64/432/ЕИО, е официално свободно от туберкулоза; или
  - ii) женски от други видове принадлежащи към стада, за видове възприемчиви към туберкулоза, които редовно са проверявани за това заболяване съгласно план за контрол, който е одобрен от компетентния орган.
- в) Ако козите се държат заедно с кравите, тези кози трябва да бъдат инспектирани и изследвани за туберкулоза.
3. Сурово мляко от животни, които не отговарят на изискванията на точка 2 може да бъде използвано с разрешението на компетентния орган:
- а) в случай на крави или биволици, които не показват положителна реакция към тестове за туберкулоза или бруцелоза, някакви симптоми на тези заболявания, след като са преминали топлинна обработка така че да покажат отрицателна реакция към тест на фосфатаза;
  - б) в случай на овце или кози, които не показват положителна реакция към тестовете за бруцелоза, или които са били ваксинирани срещу бруцелоза като част от одобрена програма за ерадикация, и които не показват никакъв симптом на това заболяване, или:
    - i) за производството на сирене с период на зреене най-малко два месеца; или
    - ii) след преминаване на термична обработка така, да покажат отрицателна реакция към фосфатазния тест; и
  - в) в случай на женски от други видове, които не показват положителна реакция към изследвания за туберкулоза или бруцелоза, нито пък симптоми на тези заболявания, но принадлежат към стадо, в което е открита туберкулоза или бруцелоза след проверките, направени съгласно точка 2, буква а), iii) или точка 2, буква б), ii), ако са лекувани за да се гарантира безопасност.

<sup>(1)</sup> Директива 64/432/ЕИО на Съвета от 26 юни 1964 г. относно здравните проблеми по животните при търговия в Общността с говеда и свине (ОВ L 121, 29.7.1964 г., стр. 1977/64). Директива, последно изменена с Регламент (ЕО) № 21/2004 (ОВ L 5, 9.1.2004 г., стр. 8).

<sup>(2)</sup> Директива 91/68/ЕИО на Съвета от 28 януари 1991 г. относно здравните условия за животните при търговия в Общността с овце и кози (ОВ L 46, 19.2.1991 г., стр. 19). Директива, последно изменена с Решение 2005/932/ЕО на Комисията.

**▼ M3**

4. Сурово мляко и коластра от животно, което не отговаря на подходящите изисквания на точки 1—3, и по-специално, животно показващо индивидуално положителна реакция към профилактичните тестове по отношение на туберкулоза или бруцелоза, както е определено в Директива 64/432/ЕИО и Директива 91/68/ЕИО, не трябва да бъдат използвани за консумация от човека.
5. Изолацията на животни които са заразени, или с подозрение че са заразени, с някоя от болестите по точка 1 или 2 трябва да бъде ефективна, за да се избегне неблагоприятното влияние върху млякото и коластрата на други животни.

**II. ХИГИЕНА НА СТОПАНСТВОТА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА МЛЯКО И КОЛАСТРА****A. Изисквания към помещенията и оборудването**

1. Съоръженията за доене и помещенията където се съхраняват мляко и коластра, обработват и охлаждат трябва да бъдат разположени и конструирани така че да се ограничи рискът от замърсяване на млякото и коластрата.
2. Помещенията за съхраняване на млякото и коластрата трябва да са защитени срещу вредители, да са отделени по подходящ начин от помещенията в които са настанени животните, и където е необходимо да отговарят на изискванията определени в част Б, да притежават и подходящи хладилни съоръжения.
3. Повърхности на оборудване, които са предназначени да влязат в контакт с мляко и коластра (съдове, прибори, контейнери, резервоари и т.н. предназначени за доене, събиране или транспортиране) трябва да могат лесно да бъдат почиствани и, където е необходимо, дезинфекцирани и поддържани в добро състояние. Това налага използването на гладки, лесни за измиване и нетоксични материали.
4. След употреба, такива повърхности трябва да бъдат почиствани и, където е необходимо дезинфекцирани. След всяко пътуване или след всяка поредица от пътувания, когато периодът от време между разтоварването и следващото натоварване е много малък, но във всички случаи най-малко един път дневно, контейнерите и резервоарите, използвани за транспортиране на мляко и коластра, трябва да бъдат почиствани и дезинфекцирани по подходящ начин преди да бъдат отново използвани.

**B. Хигиена по време на доене, събиране и транспортиране**

1. Доенето трябва да се извършва по хигиеничен начин, като се осигурява по-специално:
  - а) преди започване на доенето млечните папили, вимето и местата около тях са почистени
  - б) млякото и коластра от всяко животно да се проверяват за органолептични или физикохимични аномалии от дояча или чрез метод, при който се достигат подобни резултати и че млякото и коластрата, показали тези аномалии, не се използват за консумация от човека;
  - в) млякото и коластрата от животни, показващи клинични признаци на заболяване на вимето да не се използват за консумация от човека по друг начин, освен в съответствие с инструкциите на ветеринарен лекар;
  - г) да се идентифицират животните, подложени на медицинско лечение, които могат да пренесат остатъчни вещества в млякото и коластрата, а млякото и коластрата добити от такива животни преди края на предписания карантинен период не трябва да се използват за консумация от човека; и

## ▼ M3

- д) чашките или спрейовете да са използвани само след разрешение или регистрация в съответствие с процедурата, определена в Директива 98/8/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 16 февруари 1998 г. относно предлагането на пазара на биоцидни продукти <sup>(1)</sup>:
- е) коластрата да се дои отделно и да не се смесва заедно със сурово мляко.
2. Веднага след доене, млякото и коластрата трябва да се съхранят в чисто помещение, предназначено за тази цел и оборудвано по начин, който да избегне замърсяване.
- а) млякото трябва да бъде охладено незабавно до температура не по-висока от 8 °C в случай на ежедневно събиране, или до температура не по-висока от 6 °C, ако събирането не е ежедневно;
- б) коластрата трябва да се съхранява отделно и от незабавно охладена до температура не по-висока от 8 °C в случай на ежедневно събиране, или до да бъде температура не по-висока от 6 °C, ако събирането не е ежедневно, или замразена.
3. По време на транспортиране трябва да се поддържа студена верига и, при пристигане до предприятието на местоназначение, температурата на млякото и коластрата не трябва да бъде по-висока от 10 °C.
4. Не е нужно търговските оператори с храни да са в съответствие с изискванията за температура, определени в точки 2 и 3, ако млякото отговаря на критериите, предвидени в част III и или:
- а) млякото е преработено в рамките на два часа от момента на издояване; или
- б) е необходима по-висока температура по технологични причини, свързани с производството на определени млечни продукти и компетентният орган е разрешил това.

**В. Хигиена на персонала**

1. Лицата извършващи доене и/или обработка на сурово мляко и коластра трябва да носят подходящи чисти дрехи.
2. Лицата извършващи доене трябва да поддържат висока степен на лична хигиена. Близко до мястото на доене трябва да има подходящи съоръжения, за да позволят на лицата, заети с доенето и обработката на сурово мляко, да измиват ръцете си.

**III. КРИТЕРИИ ЗА СУРОВО МЛЯКО И КОЛАСТРА**

1. а) Следните критерии за сурово мляко се прилагат докато се създадат стандарти в контекста на по-специално законодателство по въпросите на качеството на млякото и млечните продукти.
- б) Национални критерии за коластра, по отношение на брой микроорганизми, общ брой соматични клетки или антибиотични остатъци, се прилагат докато се създаде специално законодателство на Общността.
2. Представителен брой проби от сурово мляко и коластра, събрани от млечни стопанства, взети произволно (на случаен принцип), трябва да бъдат проверени за съответствие с точки 3 и 4 в случай на сурово мляко и със съществуващите национални критерии съгласно точка 1, буква б) в случай на коластра. Проверките могат да бъдат извършвани от или от името на:
- а) търговския оператор с храни, извършващ добива на мляко;

<sup>(1)</sup> ОВ L 123, 24.4.1998 г., стр. 1. Директива, последно изменена с Директива 2006/50/ЕО на Комисията (ОВ L 142, 30.5.2006 г., стр. 6).

## ▼ M3

- б) търговския оператор с храни, извършващ събиране или преработка на мляко;
- в) група търговски оператори с храни; или
- г) в контекста на национална или регионална схема за контрол.
3. а) Търговските оператори с храни трябва да въведат процедури за да осигурят, че суровото мляко отговаря на следните критерии:

i) за сурово краве мляко:

Брой микроорганизми при 30 °C (на ml)	≤ 100 000 (*)
Общ брой соматични клетки (на ml)	≤ 400 000 (**)

(\*) Средногеометрично за период два месеца с най-малко две проби на месец.

(\*\*) Средногеометрично за период три месеца с най-малко една проба на месец освен ако компетентният орган не посочи друг метод, който да отчита сезонните промени в производствените нива.

ii) за сурово мляко от други видове:

Брой микроорганизми при 30 °C (на ml)	≤ 1 500 000 (*)
---------------------------------------	-----------------

(\*) Средногеометрично за период два месеца с най-малко две проби на месец.

- б) Ако, обаче, суровото мляко от други видове освен крави, е предназначено за производството на продукти, произведени със сурово мляко чрез процес, който не включва никаква топлинна обработка, търговските оператори с храни трябва да предприемат стъпки, за да осигурят че използваното сурово мляко отговаря на следния критерий:

Брой микроорганизми при 30 °C (за ml)	≤ 500 000 (*)
---------------------------------------	---------------

(\*) Средногеометрично за период два месеца с най-малко две проби на месец.

4. Без да се нарушава Директива 96/23/ЕО, търговските оператори с храни трябва да въведат процедури, които да гарантират, че суровото мляко не се предлага на пазара ако или:

- а) съдържа остатъчни вещества от антибиотици в количество, което по отношение на всяко едно от веществата, посочени в приложения I и III към Регламент (ЕИО) № 2377/90 <sup>(1)</sup>, надвишава нивата, разрешени съгласно този регламент; или
- б) комбинираното общо количество остатъци от антибиотични вещества надвишава всяка максимално допустима стойност.

5. Когато суровото мляко не е в съответствие с точка 3 или 4, търговският оператор с храни трябва да информира компетентния орган и да предприеме мерки за да коригира ситуацията.

<sup>(1)</sup> Регламент (ЕИО) № 2377/90 на Съвета от 26 юни 1990 г. за определяне на процедура на Общността за създаването на максимално допустими граници на остатъци от ветеринарномедицински продукти в храни от животински произход (ОВ L 224, 18.8.1990 г., стр. 1). Регламент, последно изменен с Регламент (ЕО) № 1231/2006 на Комисията (ОВ L 225, 17.8.2006 г., стр. 3).

▼ M3

## ГЛАВА II: ИЗИСКВАНИЯ ОТНОСНО МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ПРОДУКТИ НА ОСНОВАТА НА КОЛАСТРА

## I. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ТЕМПЕРАТУРА

1. Търговските оператори с храни трябва да осигурят, че при приемане в преработвателно предприятие,
  - a) млякото се охлажда бързо до температура не по-висока от 6 °C;
  - b) коластрата се охлажда бързо до температура не по-висока от 6 °C или е поддържана замръзнала,и се държи при тази температура, докато се преработи.
2. Обаче търговските оператори с храни могат да държат млякото и коластрата при по-висока температура ако:
  - a) преработката започне веднага след издояване, или в рамките на четири часа от приемане в преработвателното предприятие; или
  - b) компетентният орган разрешава по-висока температура по технологични причини по отношение производството на определени млечни продукти или продукти на основа коластра.

## II. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ТОПЛИННА ОБРАБОТКА

1. Когато сурово мляко, коластра, млечни продукти и продукти на основата на коластра, преминават топлинна обработка, търговските оператори с храни трябва да осигурят, че това задоволява изискванията, определени в глава XI от приложение II към Регламент (ЕО) № 852/2004. По-специално, те осигуряват, когато се използват следните процеси, че те отговарят на споменатите спецификации:
  - a) Пастьоризацията е постигната чрез обработка, включваща:
    - i) висока температура за кратко време (най-малко 72 °C за 15 секунди);
    - ii) ниска температура за дълго време (най-малко 63 °C за 30 минути); или
    - iii) всяка друга комбинация от условията време-температура за да се получи еквивалентен ефект, такъв че продуктът показва,където е приложимо, отрицателна реакция към алкален фосфатазен тест незабавно след такава обработка.
  - b) Обработката с изключително висока температура (UHT) се постига чрез обработка:
    - i) включително продължителен поток от топлина при висока температура за кратко време (не по-малко от 135 °C в комбинация с подходящо време на задържане) така че да няма никакви жизнеспособни микроорганизми или спори,



▼ **M3**

които имат способност да растат в третирания продукт когато са държани в стерилен затворен контейнер при стайна температура, и

- ii) достатъчна да осигури, че продуктите остават микробиологично устойчиви след инкубиране за 15 дена при 30 °C в затворени контейнери или за седем дена при 55 °C в затворени контейнери или след всеки друг метод, показващ че е приложена подходящата топлинна обработка.
2. Когато отчитайки дали да подложи суровото мляко и коластрата на топлинна преработка, търговските оператори с храни трябва:
- a) да спазват процедурите съставени в съответствие с принципите на НАССР съгласно Регламент (ЕО) № 852/2004; и
  - b) да бъдат в съответствие с всички изисквания, които компетентният орган може да наложи в това отношение когато одобрява предприятия или извършва проверки в съответствие с Регламент (ЕО) № 854/2004.

## III. КРИТЕРИИ ЗА СУРОВО КРАВЕ МЛЯКО

▼ **M6**

1. Предприятията за хранителни продукти, произвеждащи млечни продукти, трябва да въведат процедури, за да гарантират, че непосредствено преди да бъде топлинно обработено и след като е преминал периодът на приемане, посочен в процедурите, базирани на НАССР:
- (a) суровото краве мляко, използвано за приготвянето на млечни продукти, има общ брой микроорганизми по-малко от 300 000 на ml при 30 °C; и
  - b) топлинно обработеното краве мляко, използвано за приготвянето на млечни продукти, има общ брой микроорганизми по-малко от 100 000 на ml при 30 °C.

▼ **M3**

2. Когато млякото не отговоря на критериите, определени в параграф 1, търговският оператор с храни трябва да информира компетентния орган и да предприеме мерки, за да коригира ситуацията.

## ГЛАВА III: ОПАКОВАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ

Запечатването на опаковките трябва да се извършва веднага след напълването им в предприятието където се извършва последната топлинна обработка на течните млечни продукти и продукти на основа на коластра, посредством приспособления за запечатване, които предотвратяват замърсяване. Затварящата система трябва да бъде така проектирана, че да оставя видимо доказателство, ако опаковката е била отваряна и да е лесна за проверка.

## ГЛАВА IV: ЕТИКЕТИРАНЕ

1. В допълнение към изискванията на Директива 2000/13/ЕО, с изключение на случаите, предвидени в член 13, параграфи 4 и 5 от посочената директива, етикетиранието ясно трябва да показва:
- a) в случай на сурово мляко, предназначено за директна консумация от човека, думите „сурово мляко“;
  - b) в случай на продукти, направени със сурово мляко, производственият процес за които не включва някаква топлинна обработка или някаква физическа или химическа обработка, думите „приготвени със сурово мляко“;
  - в) в случай на коластра, думата „коластра“;
  - г) в случай на продукти, направени с коластра, думите „приготвени с коластра“.
2. Изискванията на параграф 1 се прилагат за продукти предназначени за продажба на дребно. Терминът „етикетиране“ включва всяко опаковане, документ, забележка, етикет, пръстен или халка, придружаващи или отнасящи се до такива продукти.

**▼ M3**

## ГЛАВА V: ИДЕНТИФИКАЦИОННА МАРКИРОВКА

Чрез дерогация от изискванията на приложение II, раздел I:

1. вместо да посочва номера на разрешителното на предприятието, идентификационната маркировка може да съдържа справка, където върху обвивката или опаковката се посочва разрешителното на предприятието;
2. в случай на повторно използвани бутилки, идентификационната маркировка може да съдържа само инициалите на страната изпращач и номера на разрешителното на предприятието.

**▼ B**

## РАЗДЕЛ X: ЯЙЦА И ЯЙЧЕНИ ПРОДУКТИ

## ГЛАВА I: ЯЙЦА

1. В помещенията на производителя, и до продажбата им на потребителя, яйцата трябва да бъдат съхранявани чисти, да нямат неприсъщ за тях мирис, да бъдат ефективно защитени срещу удар и да не попадат под пряка слънчева светлина.

**▼ M6**

2. Яйцата трябва да бъдат съхранявани и транспортирани до продажбата им на крайния потребител при температура, за предпочитане постоянна, която е най-подходяща за осигуряване на оптимално запазване на хигиенните им свойства, освен ако компетентният орган не наложи национални изисквания за температурата в съоръженията за съхраняване на яйца и в превозните средства, в които се транспортират яйца между такива съоръжения.

**▼ B**

3. Яйцата трябва да бъдат доставени на потребителя най-много за 21 дни след като са снесени.

## ГЛАВА II: ЯЙЧЕНИ ПРОДУКТИ

## I. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ОБЕКТИТЕ

Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че обектите за производство на яйчени продукти са построени, разпределени и оборудвани по такъв начин, че да осигуряват отделяне на следните операции:

1. измиване, подсушаване и дезинфекция на мръсните яйца, които ще се пренасят;
  2. разчупване на яйцата, събиране на съдържанието им и отстраняване на черупките и ципите;
- и
3. операции, които не са посочени в точки 1 и 2.

## II. СУРОВИНИ ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ЯЙЧЕНИ ПРОДУКТИ

Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че суровините, които се използват за производството на яйчени продукти, отговарят на следните изисквания:

**▼ M6**

1. Черупките на яйцата, които се използват за производството на яйчени продукти, трябва да са напълно развити и да не са пробити. Пукнатите яйца могат да се използват за производството на течни яйца или на яйчени продукти, ако производственото предприятие или опаковъчният център ги доставят директно на предприятието, одобрено за производството на течни яйца, където яйцата трябва да бъдат счупени възможно най-бързо.

**▼ B**

2. Яйцето в течна форма, получено в обект, одобрен за целта, може да бъде използвано като суровина. Яйцето в течна форма трябва да е получено в съответствие с изискванията на точки 1, 2, 3, 4 и 7 на част III.

**▼B****III. СПЕЦИАЛНИ ХИГИЕННИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ЯЙЧЕНИ ПРОДУКТИ**

Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че всички операции се извършват по начин, който не допуска замърсяване на яйчените продукти по време на тяхното производство, обработване и съхраняване, по-специално чрез осигуряване на съответствие със следните изисквания.

1. Яйцата не трябва да се разчупват, ако не са чисти и сухи.
2. Яйцата трябва да се разчупват по начин, който свежда до минимум замърсяването им, по-специално чрез осигуряване на необходимото отделяне от другите операции. Пукнатите яйца трябва да се използват възможно най-бързо.
3. Яйцата, които не са от кокошки, пуйки или токачки, трябва да се обработват и преработват отделно. Цялото оборудване трябва да се почисти и дезинфектира преди да започне отново преработването на яйца от кокошки, пуйки или токачки.
4. Съдържанието на яйцето не може да бъде извадено чрез центрофугиране или смачкване и центрофугирането не може да се използва за събиране на остатъците от белтък по черупките, за да бъдат използвани за човешка консумация.

**▼M1**

5. След счупване всяка частица на течното яйце трябва да се подложи на преработка, колкото е възможно по-скоро, за елиминиране на микробиологични опасности или тяхното редуциране до приемливо ниво. Партида, която не е била достатъчно преработена, може незабавно да премине преработка в същото предприятие, ако тази преработка я прави годна за консумация от човека. Когато за партидата е установено, че е негодна за консумация от човека, тя трябва да бъде денитурирана, за да се гарантира, че няма да се използва за консумация от човека.

**▼B**

6. Не се изисква преработване на белтъка, предназначен за производството на сух или кристален албумин, който в последствие ще мине през топлинна обработка.
7. Когато преработката не се извършва веднага след разчупване на черупката, яйцето в течна форма трябва да се съхранява или замразено или при температура до 4 °C. Периодът на съхраняване при 4 °C преди преработката не трябва да е повече от 48 часа. Тези изисквания не се прилагат за продукти, които следва да бъдат обеззахарени, ако процесът на обеззахаряване се извърши възможно най-бързо.
8. Продуктите, които не са стабилизирани, за да могат да бъдат съхранявани при стайна температура, трябва да бъдат охладени най-много до 4 °C. продуктите за замразяване трябва да бъдат замразени веднага след като бъдат преработени.

**IV. АНАЛИТИЧНИ СПЕЦИФИКАЦИИ**

1. Концентрацията на 3-ОН-бутанова киселина не трябва да надвишава 10 мг/кг в сухото вещество на немодифицирания яйчен продукт.
2. Съдържанието на млечна киселина в сухото вещество, използвано за производството на яйчени продукти, не трябва да надвишава 1 г/кг сухо вещество. Но за ферментиралите продукти, тази стойност трябва да е стойността отчетена преди процеса на ферментация.
3. Количеството останали парченца от яйчени черупки, яйчени ципи и други частици в преработения яйчен продукт, не може да надвишава 100 мг/кг яйчен продукт.

▼ **B**

## V. ЕТИКЕТИРАНЕ И ИДЕНТИФИКАЦИОННА МАРКИРОВКА

1. В допълнение на общите изисквания за идентификационната маркировка, предвидени в приложение II, раздел I, пратките с яйчени продукти, които не са предназначени за търговия на дребно, а за съставка при производството на друг продукт, трябва да имат етикет, на който е показана температурата, при която трябва да се съхраняват яйцата, и гарантираният срок на съхранение.

▼ **M1**

2. В случай на рохки яйца етикетът, посочен в точка 1, трябва също да носи думите: „непастеризирани рохки яйца — да се третират в мястото по предназначение“ и да посочват датата и часа на счупване.

▼ **B**

## РАЗДЕЛ XI: ЖАБЕШКИ БУТЧЕТА И ОХЛЮВИ

Предприятията за хранителни продукти, които обработват жабешки бутчета или охлюви за човешка консумация, трябва да осигурят съответствието им със следните изисквания.

1. Жабите и охлювите трябва да бъдат убити в обект, чиято конструкция, вътрешно разпределение и оборудване са съобразени с тази цел.
2. Обект, в който се обработват жабешки бутчета, трябва да има помещение, запазено за съхраняване и измиване на живите жаби, и помещение за клане и оттичане на кръвта. Това помещение трябва физически да е отделено от помещението за подготовка на продукта.
3. Жаби и охлюви, които умират по друг начин, и не са убити в обекта, не трябва да се подготвят за човешка консумация.
4. Жабите и охлювите трябва да бъдат подложени на органолептичен преглед, извършван чрез вземане на проби. Ако такъв преглед покаже, че носят риск, те не трябва да бъдат използвани за човешка консумация.
5. Веднага след подготовката жабешките бутчета трябва да се измият внимателно на течаща питейна вода и незабавно да се охладят до температура, близка до тази на топенето на леда, да се замразят или преработят.
6. След умъртвяването на охлювите трябва да се отстрани хепато-панкреаса, ако носи риск, и да не се използва за човешка консумация.

## РАЗДЕЛ XII: СТОПЕНИ ЖИВОТИНСКИ МАЗНИНИ И ПРЪЖКИ

## ГЛАВА I: ИЗИСКВАНИЯ, ПРИЛОЖИМИ ЗА ОБЕКТИТЕ, КОИТО СЪБИРАТ ИЛИ ПЕРЕРАБОТВАТ СУРОВИНИ

Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че обектите, които събират или преработват суровини за производството на стопени животински мазнини и пръжки, отговарят на следните изисквания.

1. Центровете за събиране на суровини и транспортирането им до преработвателни предприятия трябва да бъдат оборудвани със съоръжения за съхраняване на суровините при температура до 7 °C.
2. Всяко преработвателно предприятие трябва да има:
  - а) хладилни съоръжения;
  - б) помещение за експедиране на продукцията, освен ако предприятието експедира стопената животинска мазнина в цистерни;

и

  - в) при необходимост, подходящо оборудване за приготвянето на продукти, които са съставени от стопени животински мазнини, смесени с други хранителни продукти и/или подправки.
3. Изискваните по точки 1 и 2, буква а) хладилни съоръжения не са необходими, ако договорите за доставката на суровини гарантират, че суровините никога не се съхраняват или транспортират без активно замразяване по друг начин, освен предвидения в глава II, точка 1, буква г).



## ГЛАВА II: ХИГИЕННИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА СТОПЕНА ЖИВОТИНСКА МАЗНИНА И ПРЪЖКИ

Предприятията за хранителни продукти, произвеждащи стопени животински мазнини и пръжки, трябва да осигурят съответствието им със следните изисквания.

1. Суровините трябва:
  - а) да са получени от животни, които са заклани в кланица, и за които е установено, че са годни за човешка консумация след проверка преди настъпване на смъртта и проверка след настъпване на смъртта;
  - б) да съдържат мастни тъкани и кокали, които са разумно чисти от кръв и примеси;
  - в) да са получени от обекти, регистрирани или одобрени в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2003 или в съответствие с изискванията на настоящия регламент.

и

  - г) да бъдат транспортирани и съхранявани до стопяването при хигиенични условия и при вътрешна температура до 7 °С. Суровините, обаче, могат да бъдат съхранявани и транспортирани без активно замразяване в срок от 12 часа след деня, в който са получени.
2. В процеса на стопяване на суровините е забранено използването на разтворители.
3. Когато мазнината за рафиниране отговаря на стандартите, предвидени по точка 4, стопената животинска мазнина, произведена в съответствие с точки 1 и 2, може да бъде рафинирана в същия обект или в друг обект с оглед на подобряването на физико-химичното ѝ качество.
4. Стопената животинска мазнина, в зависимост от типа, трябва да отговаря на следните стандарти:

	Преживни			Ядивна мазнина			Друга	
	Прасета		Лой за рафиниране	Мас и друга мазнина за рафиниране		Premier jus	Мас	Друга
	Друга животинска мазнина <sup>(1)</sup>	Ядивна лой		Ядивна <sup>(2)</sup>	За рафиниране			
FFA (m/m % олеинова киселина) максимално	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Пероксид максимално	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Общи неразтворими примеси	Максимално 0,15 %			Максимално 0,5 %				
Мирис, вкус, цвят	Нормално							

<sup>(1)</sup> Стопена животинска мазнина, получена чрез стопяване при ниска температура на прясна мазнина от сърцето, булото, бърбреците и мезентерия на говеда както и мазнина от залите за разфасовка на месо.

<sup>(2)</sup> Стопена животинска мазнина, получена от мастните тъкани на прасета.

5. Пръжките, предназначени за човешка консумация, трябва да се съхраняват в съответствие със следните изисквания за температурата.
  - а) Когато пръжките са стопени при температура до 70 °С, те трябва да се съхраняват:
    - i) при температура до 7 °С за срок до 24 часа;

или

    - ii) при температура до -18 °С.

**▼B**

- б) Когато пръжките са стопени при температура над 70 °C и имат съдържание на влага 10 % (m/m) или повече, те трябва да се съхраняват:
- i) при температура до 7 °C за срок до 48 часа или при съотношение срок/температура, което дава равностойна гаранция;
- или
- ii) при температура до –18 °C.
- в) Когато пръжките са стопени при температура над 70 °C и имат съдържание на влага под 10 % (m/m), няма специфични изисквания.

**РАЗДЕЛ XIII: ОБРАБОТЕНИ СТОМАСИ, МЕХУРИ И ЧЕРВА**

Предприятията за хранителни продукти, които се занимават с обработване на стомаси, мехури и черва, трябва да осигурят съответствието им със следните изисквания.

1. Животински черва, мехури и стомаси могат да бъдат пуснати на пазара само ако:
  - а) са получени от животни, които са заклани в кланица и са обявени за годни за човешка консумация след проверката преди настъпване на смъртта и след настъпване на смъртта;
  - б) са насолени, затоплени и изсушени;

и

  - в) след обработването, посочено в б), са взети ефективни мерки за предотвратяване на повторно замърсяване.
2. Обработените стомаси, мехури и черва, които не могат да се съхраняват при температурата на околната среда, трябва да се съхраняват охладени като се използват съоръженията, предназначени за целта до експедирането им. По-специално, продуктите, които не са осолени или изсушени, трябва да се съхраняват при температура до 3 °C.

**РАЗДЕЛ XIV: ЖЕЛАТИН**

1. Предприятията за хранителни продукти, които се занимават с производството на желатин, трябва да осигурят съответствието му с изискванията на настоящия раздел.
2. По смисъла на настоящия раздел „дъбене“ е втвърдяването на одрани кожи като се използват растителни дъбилни вещества, хромиеви соли или други вещества като например алуминиеви соли, железни соли, силициеви соли, алдехиди и хинони или други синтетични втвърдители.

**ГЛАВА I: ИЗИСКВАНИЯ ЗА СУРОВИНИТЕ**

1. За производството на желатин, предназначен за използване в храни, могат да се използват следните суровини:

**▼M9**

- а) кости, различни от специфичния рисков материал, както е определен в член 3, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 999/2001 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>;

**▼B**

- б) дебели и други кожи от домашни преживни животни;
  - в) свински кожи;
  - г) кожи от домашни птици;
  - д) сухожилия и жили;
  - е) дебели и други кожи от дивеч;
- и
- ж) рибешки кожи и кости.

<sup>(1)</sup> ОВ L 147, 31.5.2001 г., стр. 1.

**▼B**

2. Забранено е използването на дебели и други кожи ако са били подложени на дъбене, независимо дали процесът е приключил.
3. Суровините, изброени в точка 1, букви а)—д), трябва да са получени от животни, които са заклани в кланица и чиито трупове са обявени за годни за човешка консумация след проверката преди настъпване на смъртта и след настъпване на смъртта или, когато става въпрос за дебели и други кожи от дивеч, обявен за годен за човешка консумация.

**▼M18**

4. а) Суровини, които не са преминали обработка за консервиране, различна от охлаждане, замразяване или бързо замразяване, трябва да идват от обекти, регистрирани или одобрени съгласно Регламент (ЕО) № 852/2004 или в съответствие с настоящия регламент.

б) Могат да се използват следните видове обработени суровини:

- i) кости, различни от специфичния рисков материал, както е определен в член 3, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 999/2001, идващи от обекти, които са под контрола на компетентния орган и са включени от него в списък, и подложени на една от следните обработки:

— раздробяват се на парчета от около 15 mm и се обезмасляват с гореща вода при температура минимум 70 °C в продължение на най-малко 30 минути, минимум 80 °C в продължение на най-малко 15 минути или минимум 90 °C в продължение на най-малко 10 минути, а след това се разделят и след това се измиват и изсушават в продължение на най-малко 20 минути под струя горещ въздух с начална температура от минимум 350 °C или в продължение на 15 минути под струя горещ въздух с начална температура над 700 °C;

— сушат се на слънце в продължение на най-малко 42 дни при средна температура от минимум 20 °C;

— киселинна обработка, при която рН в сърцевината се поддържа на стойност под 6 в продължение на най-малко един час преди сушенето;

- ii) дебели и други кожи от домашни преживни животни, свински кожи, кожи от домашни птици и дебели и други кожи от дивеч, идващи от обекти, които са под контрола на компетентния орган и са включени от него в списък, и подложени на една от следните обработки:

— алкална обработка за постигане на  $\text{pH} > 12$  в сърцевината, последвано от осоляване в продължение на най-малко седем дни;

— сушенене в продължение на най-малко 42 дни при температура минимум 20° C,

— киселинна обработка, при която рН в сърцевината се поддържа на стойност под 5 в продължение на минимум един час;

— цялостна алкална обработка при  $\text{pH} > 12$  в продължение на най-малко 8 часа;

- iii) кости, различни от специфичния рисков материал, както е определен в член 3, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 999/2001, дебели и други кожи от домашни преживни животни, свински кожи, кожи от домашни птици, рибешки кожи и дебели и други кожи от дивеч, които са били подложени на обработка, различна от посочената в подточка i) или ii), и които идват от обекти, регистрирани или одобрени съгласно Регламент (ЕО) № 852/2004 или в съответствие с настоящия регламент.

За целите на първите две тирета от буква б), подточка ii) продължителността на обработките може да включва и времето за транспортиране.

Обработените суровини, посочени в буква б), подточка i) и буква б), подточка ii), трябва да бъдат получени от:

▼ **M18**

- домашни и отглеждани в стопанства преживни животни, свине и домашни птици, които са заклани в кланица, а след проверката преди настъпване на смъртта и след настъпване на смъртта кланичните им трупове са обявени за годни за консумация от човека, или
- от умъртвен дивеч, за чиито трупове е установено, че са годни за консумация от човека при проверката след настъпване на смъртта.

▼ **B**

5. Събирателните центрове и работилниците за щавене на кожи също могат да доставят суровина за производството на желатин, предназначен за човешка консумация, ако имат специално разрешение от компетентния орган и отговарят на следните изисквания.
  - а) Те трябва да разполагат със складови помещения с твърд под и гладки стени, които лесно се почистват и дезинфекцират, а при необходимост, и да разполагат с хладилни съоръжения.
  - б) Складовите помещения трябва да се поддържат чисти и ремонтирани в задоволителна степен, за да не се превърнат в източник на замърсяване за суровините.
  - в) Когато в тези помещения се съхранява и/или преработва суровина, която не съответства на изискванията на настоящата глава, тя трябва да е отделена от суровината, която съответства на изискванията на настоящата глава през периода на получаване, съхраняване, преработване и експедиране.

## ГЛАВА II: ТРАНСПОРТИРАНЕ И СЪХРАНЯВАНЕ НА СУРОВИНИТЕ

1. Суровините трябва да се придружават от документ, указващ обекта на произход и съдържащ информацията, дадена в Притурката към настоящото приложение, по време на транспортирането им, при доставката им в събирателния център или работилницата за щавене на кожи и при доставката им до обекта за преработка на желатин, вместо ► **C1** идентификационната маркировка ◀, предвидена в приложение II, раздел I.
2. Суровините трябва да се транспортират и съхраняват охладени или замразени освен ако не бъдат преработени до 24 часа от заминаването им. Но обезмаслени и изсушени кокали или костен колаген, осолени, изсушени и избелени с вар дебели кожи и дебели и други кожи, третиран с основа или киселина могат да бъдат транспортирани и съхранявани при температурата на околната среда.

▼ **M18**

3. След ветеринарните проверки, предвидени в Директива 97/78/ЕО, и без да се засягат условията, определени в член 8, параграф 4 от посочената директива, суровините, които се използват за производството на желатин, предназначен за консумация от човека, и за които се изисква ветеринарно сертифициране, трябва да бъдат транспортирани директно до обекта по предназначение.

Вземат се всички предпазни мерки, включително безопасно унищожаване на животинските странични продукти, отпадъците, неизползвания или излишен материал, за да се избегне рискът от разпространение на болестите по животните.

▼ **M5**

## ГЛАВА III: ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ЖЕЛАТИН

1. Процесът на производство на желатин трябва да гарантира, че:
  - а) цялата суровина от кокали на преживни животни, получена от животни, които са родени, отгледани и заклани в страни и райони с контролиран или неопределен риск от СЕГ, в съответствие със законодателството на Общността е подложен на технологична преработка, която гарантира, че целият костен материал е бил фино смлян и обезмаслен с гореща вода и третиран с разтвор на солна киселина (с минимална концентрация от 4 % и рН < 1,5) в продължение най-малко на два дни. Тази обработка се следва от:
    - алкално третиране с наситен варов разтвор (рН > 12,5) в продължение най-малко на 20 дни със стерилизационно стъпало от минимум 138 °С в продължение най-малко на четири секунди, или
    - третиране с киселина (рН < 3,5) в продължение на поне 10 часа със стерилизационно стъпало от минимум 138 °С в продължение най-малко на четири секунди, или



**▼ M5**

- процес на загряване и пресоване в продължение на поне 20 минути с наситена пара от 133 °C при налягане най-малко три бара, или
  - всякакъв друг одобрен еквивалентен процес;
- б) другите суровини подлежат на обработка с киселина или основа, последвана от едно или повече изплаквания. Нивото на рН трябва да се коригира впоследствие. Желатинът трябва да бъде екструдирен чрез еднократно загряване или чрез няколко последователни загрявания, последвани от пречистване чрез филтриране и стерилизация.
2. Един оператор в сектора на храните може да произвежда и съхранява едновременно желатин, предназначен за консумация от човека и желатин, който не е предназначен за консумация от човека в същия обект, като се има предвид, че суровините и производственият процес съблюдават изискванията, които се отнасят за желатин, предназначен за консумация от човека.

**▼ M18**

## ГЛАВА IV: ИЗИСКВАНИЯ ЗА ГОТОВИТЕ ПРОДУКТИ

Предприятията за хранителните продукти трябва да гарантират, че желатинът е в границите на допустимите стойности за остатъчните вещества, дадени в следната таблица.

Остатъчно вещество	Допустима стойност
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> (Европейска фармакопея, последно издание)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Европейска фармакопея, последно издание)	10 ppm

**▼ M5**

## ГЛАВА V: ЕТИКЕТИРАНЕ

Върху обвивките и опаковките, които съдържат желатин, трябва да е изписан изразът „желатин, годен за консумация от човека“ и да има означение за датата на минимална годност.

**▼ B**

## РАЗДЕЛ XV: КОЛАГЕН

**▼ M18**

1. Стопанските субекти в областта на храните, които се занимават с производството на колаген, трябва да осигурят съответствието му с изискванията на настоящия раздел. Без да се засягат други разпоредби, продуктите, получени от колаген, трябва да са направени от колаген, който съответства на изискванията на настоящия раздел.

**▼ B**

2. По смисъла на настоящия раздел „дъбене“ е втвърдяването на одрани кожи като се използват растителни дъбилни вещества, хромиеви соли или други вещества като например алуминиеви соли, железни соли, силициеви соли, алдехиди и хинони или други синтетични втвърдителни.

## ГЛАВА I: ИЗИСКВАНИЯ ЗА СУРОВИНИТЕ

**▼ M9**

1. За производството на колаген, предназначен за използване в храни, могат да се използват следните суровини:
- а) кости, различни от специфичния рисков материал, както е определен в член 3, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 999/2001;
  - б) дебели и други кожи от домашни преживни животни;
  - в) свински кожи;

▼ **M9**

- г) кожи от домашни птици;
- д) сухожилия и жили;
- е) дебели и други кожи от дивеч; и
- ж) рибешки кожи и кости.

▼ **B**

2. Забранено е използването на дебели и други кожи ако са били подложени на дъбене, независимо дали процесът е приключил.
3. Суровините, изброени в точка 1, а)—г), трябва да са получени от животни, които са заклани в кланица и чиито трупове са обявени за годни за човешка консумация след проверката преди настъпване на смъртта и след настъпване на смъртта или, когато става въпрос за дебели и други кожи от дивеч, обявен за годен за човешка консумация.

▼ **M18**

4. а) Суровини, които не са преминали обработка за консервиране, различна от охлаждане, замразяване или бързо замразяване, трябва да идват от обекти, регистрирани или одобрени съгласно Регламент (ЕО) № 852/2004 или в съответствие с настоящия регламент.
- б) Могат да се използват следните видове обработени суровини:
  - i) кости, различни от специфичния рисков материал, както е определен в член 3, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 999/2001, идващи от обекти, които са под контрола на компетентния орган и са включени от него в списък, и подложени на една от следните обработки:
    - раздробяват се на парчета от около 15 mm и се обезмасляват с гореща вода при температура минимум 70 °C в продължение на най-малко 30 минути, минимум 80 °C в продължение на най-малко 15 минути или минимум 90 °C в продължение на най-малко 10 минути, а след това се разделят и след това се измиват и изсушават в продължение на най-малко 20 минути под струя горещ въздух с начална температура от минимум 350 °C или в продължение на 15 минути под струя горещ въздух с начална температура над 700 °C;
    - сушат се на слънце в продължение на най-малко 42 дни при средна температура от най-малко 20 °C;
    - киселинна обработка, при която рН в сърцевината се поддържа на стойност под 6 в продължение на поне един час преди сушенето;
  - ii) дебели и други кожи от домашни преживни животни, свински кожи, кожи от домашни птици и дебели и други кожи от дивеч, идващи от обекти, които са под контрола на компетентния орган и са включени от него в списък, и подложени на една от следните обработки:
    - алкална обработка за постигане на рН > 12 в сърцевината, последвано от осоляване в продължение на най-малко седем дни;
    - сушене в продължение на най-малко 42 дни при температура минимум 20° C;
    - киселинна обработка, при която рН в сърцевината се поддържа на стойност под 5 в продължение на минимум един час;
    - цялостна алкална обработка при рН > 12 в продължение на най-малко 8 часа;
  - iii) кости, различни от специфичния рисков материал, както е определен в член 3, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 999/2001, дебели и други кожи от домашни преживни животни, свински кожи, кожи от домашни птици, рибешки кожи и дебели и други кожи от дивеч, които са били подложени на обработка, различна от посочената в подточка i) или ii), и които идват от обекти, регистрирани или одобрени съгласно Регламент (ЕО) № 852/2004 или в съответствие с настоящия регламент.

**▼ M18**

За целите на първите две тирета от буква б), точка ii) продължителността на обработките може да включва и времето за транспортиране.

Обработените суровини, посочени в буква б), трябва да бъдат получени от:

- домашни и отглеждани в стопанства преживни животни, свине и домашни птици, които са заклани в кланица, а след проверката преди настъпване на смъртта и след настъпване на смъртта кланичните им трупове са обявени за годни за консумация от човека, или
- от умъртвен дивеч, за чийто труп е установено, че е годен за консумация от човека при проверката след настъпване на смъртта.

**▼ B**

5. Събирателните центрове и работилниците за щавене на кожи също могат да доставят суровина за производството на колаген, предназначен за човешка консумация, ако имат специално разрешение от компетентния орган и отговарят на следните изисквания.
  - а) Те трябва да разполагат със складови помещения с твърд под и гладки стени, които лесно се почистват и дезинфекцират, а при необходимост, и да разполагат с хладилни съоръжения.
  - б) Складовите помещения трябва да се поддържат чисти и ремонтирани в задоволителна степен, за да не се превърнат в източник на замърсяване за суровините.
  - в) Когато в тези помещения се съхранява и/или преработва суровина, която не съответства на изискванията на настоящата глава, тя трябва да е отделена от суровината, която съответства на изискванията на настоящата глава през периода на получаване, съхраняване, преработване и експедиране.

## ГЛАВА II: ТРАНСПОРТИРАНЕ И СЪХРАНЯВАНЕ НА СУРОВИНИТЕ

1. Суровините трябва да се придружават от документ, указващ обекта на произход и съдържащ информацията, дадена в допълнението към настоящото приложение, по време на транспортирането им, при доставката им в събирателния център или работилницата за щавене на кожи и при доставката им до обекта за преработка на колаген, вместо ► **C1** идентификационната маркировка ◀, предвидена в приложение II, раздел I.
2. Суровините трябва да се транспортират и съхраняват охладени или замразени освен ако не бъдат преработени до 24 часа от заминаването им. Но обезмаслени и изсушени кокали или костен колаген, осолени, изсушени и избелени с вар дебели кожи и дебели и други кожи, третиран с основа или киселина могат да бъдат транспортирани и съхранявани при температурата на околната среда.

**▼ M18**

3. След ветеринарните проверки, предвидени в Директива 97/78/ЕО, и без да се засягат условията, определени в член 8, параграф 4 от посочената директива, суровините, които се използват за производството на колаген, предназначен за консумация от човека, и за които се изисква ветеринарно сертифициране, трябва да бъдат транспортирани директно до обекта по предназначение.

Вземат се всички предпазни мерки, включително безопасно унищожаване на животинските странични продукти, отпадъците, неизползвания или излишен материал, за да се избегне рискът от разпространение на болестите по животните.

**▼ B**

## ГЛАВА III: ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА КОЛАГЕН

**▼ M18**

1. При процеса на производство на колаген трябва да се гарантира, че:
  - а) целият костен материал от преживни животни, получен от животни, които са родени, отгледани или заклани в страни или региони с контролиран или неопределен риск от СЕГ, както е определено в член 5 от Регламент (ЕО) № 999/2001, преминава през процес, с който се гарантира, че целият костен материал е бил фино смлян и обезмаслен с гореща вода и обработен с разтвор на солна киселина (с минимална концентрация от 4 % и рН < 1,5) в продължение на

**▼ M18**

най-малко два дни; тази обработка трябва да бъде последвана от регулиране на рН чрез използване на киселина или основа, последвано от:

- i) едно или повече изплаквания и поне един от следните процеси:
    - филтрация,
    - смилане,
    - екструдиране;
  - ii) или който и да било друг одобрен еквивалентен процес;
- б) суровините, различни от посочените в буква а), трябва да бъдат подложени на обработка, което включва измиване, регулиране на рН чрез използване на киселина или основа, последвано от:
- i) едно или повече изплаквания и поне един от следните процеси:
    - филтрация,
    - смилане,
    - екструдиране;
  - ii) или който и да било друг одобрен еквивалентен процес.

**▼ B**

2. След като е бил подложен на технологичното обработване, посочено в точка 1, колагенът може да бъде изсушен.

**▼ M5**

3. Един оператор в сектора на храните може да произвежда и съхранява едновременно колаген, предназначен за консумация от човека и колаген, който не е предназначен за консумация от човека в същия обект, като се има предвид, че суровините и производственият процес съблюдават изискванията, които се отнасят за колаген, предназначен за консумация от човека.

**▼ M18**

## ГЛАВА IV: ИЗИСКВАНИЯ ЗА ГОТОВИТЕ ПРОДУКТИ

Стопанските субекти в областта на храните трябва да гарантират, че колагенът е в границите на допустимите стойности за остатъчните вещества, дадени в следната таблица.

Остатъчно вещество	Допустима стойност
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> (Европейска фармакопея, последно издание)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Европейска фармакопея, последно издание)	10 ppm

**▼ B**

## ГЛАВА V: ЕТИКЕТИРАНЕ

Върху обвивките и опаковките, които съдържат колаген, трябва да е изписан изразът „колаген, годен за човешка консумация“ и да е посочена датата на производство.

**▼ M18**

РАЗДЕЛ XVI: СИЛНО РАФИНИРАНИ ХОНДРОИТИН СУЛФАТ, ХИАЛУРОНОВА КИСЕЛИНА, ДРУГИ ПРОДУКТИ ОТ ХИДРОЛИЗИРАН ХРУЩЯЛ, ХИТОЗАН, ГЛЮКОЗАМИН, СИРИЩЕ, ИХТИОКОЛ И АМИНОКИСЕЛИНИ

1. Стопанските субекти в областта на храните, които произвеждат следните силно рафинирани продукти от животински произход:
- а) хондроитин сулфат;

**▼ M18**

- б) хиалуронова киселина;
  - в) други продукти от хидролизиран хрущял;
  - г) хитозан;
  - д) глюкозамин;
  - е) сирище;
  - ж) ихтиокол;
  - з) аминокиселини, които са разрешени като хранителни добавки в съответствие с Регламент (ЕС) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>,  
трябва да гарантират, че с обработката на използваните суровини се елиминира всякакъв риск за здравеопазването на животните или общественото здраве.
2. Суровините, използвани за производството на силно рафинирани продукти, посочени в точка 1, трябва да са получени от:
- а) животни (включително пера от животни), които са заклани в кланица, а след проверката преди настъпване на смъртта и след настъпване на смъртта кланичните им трупове са обявени за годни за консумация от човека, или
  - б) рибни продукти, които са в съответствие с раздел VIII.
- Човешка коса не може да бъде използвана като източник за производството на аминокиселини.

<sup>(1)</sup> Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните (ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 16).

▼ **M5***Допълнение към ПРИЛОЖЕНИЕ III***ПРИМЕРЕН ПРИДРУЖИТЕЛЕН ДОКУМЕНТ ЗА СУРОВИНА,  
ПРЕДНАЗНАЧЕНА ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ЖЕЛАТИН ИЛИ  
КОЛАГЕН, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА**

Номер на търговския документ: .....

## I. Идентификация на суровината

Произход на суровината: .....

Животински вид: .....

Вид на опаковката: .....

Брой на опаковките: .....

Нето тегло (kg): .....

## II. Произход на суровината

Вид, наименование, адрес и номер на одобрение/регистрация/специално разрешение на стопанството на произход:

.....

Име и адрес на консигнатора <sup>(1)</sup>: .....

## III. Местоназначение на суровината

Вид, наименование, адрес и номер на одобрение/регистрация/специално разрешение на стопанството производител по местоназначение:

.....

Име и адрес на консигнанта <sup>(2)</sup>: .....

## IV. Транспортни средства: .....

Съставено в ..... на .....

.....

*(подпис на оператора на стопанството на произход или негов представител)*<sup>(1)</sup> Само ако е различно от стопанството на произход.<sup>(2)</sup> Само ако е различно от стопанството по местоназначение.