

**ДЕЛЕГИРАН РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2022/2258 НА КОМИСИЯТА****от 9 септември 2022 година**

**за изменение и коригиране на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета относно специфичните хигиенни изисквания за храните от животински произход по отношение на рибни продукти, яйца и някои силно рафинирани продукти, и за изменение на Делегиран регламент (ЕС) 2019/624 на Комисията по отношение на някои двучерупчести мекотели**

**(текст от значение за ЕИП)**

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход <sup>(1)</sup>, и по-специално член 10, параграф 1, втора алинея, букви г), д) и ж) от него,като взе предвид Регламент (ЕС) 2017/625 на Европейския парламент и на Съвета от 15 март 2017 г. относно официалния контрол и другите официални дейности, извършвани с цел да се гарантира прилагането на законодателството в областта на храните и фуражите, правилата относно здравеопазването на животните и хуманното отношение към тях, здравето на растенията и продуктите за растителна защита, за изменение на регламенти (ЕО) № 999/2001, (ЕО) № 396/2005, (ЕО) № 1069/2009, (ЕО) № 1107/2009, (ЕС) № 1151/2012, (ЕС) № 652/2014, (ЕС) 2016/429 и (ЕС) 2016/2031 на Европейския парламент и на Съвета, регламенти (ЕО) № 1/2005 и (ЕО) № 1099/2009 на Съвета и директиви 98/58/ЕО, 1999/74/ЕО, 2007/43/ЕО, 2008/119/ЕО и 2008/120/ЕО на Съвета, и за отмяна на регламенти (ЕО) № 854/2004 и (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета, директиви 89/608/ЕИО, 89/662/ЕИО, 90/425/ЕИО, 91/496/ЕИО, 96/23/ЕО, 96/93/ЕО и 97/78/ЕО на Съвета и Решение 92/438/ЕИО на Съвета (Регламент относно официалния контрол) <sup>(2)</sup>, и по-специално член 18, параграф 7, буква ж) от него,

като има предвид, че:

- (1) С Регламент (ЕО) № 853/2004 се определят специфичните правила за хигиената на храните от животински произход, които да се спазват от стопанските субекти в областта на храните.
- (2) С Регламент (ЕО) № 853/2004 се разрешава клането на птици във фермата при спазване на определени изисквания, включително изискването закланите птици да бъдат придружени от сертификат в съответствие с образеца, определен в Регламент за изпълнение (ЕС) 2020/2235 на Комисията <sup>(3)</sup>. В приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 обаче се прави грешна препратка към сертификат, поради което тази препратка следва да се коригира.
- (3) С Регламент (ЕС) 2017/625, изменен с Регламент (ЕС) 2021/1756 <sup>(4)</sup>, възможността за дерогация от изискването за класифициране на районите за производство и за повторно полагане се разширява, за да се обхванат всички бодлокожи, които не се хранят чрез филтриране на водата, а не само морските краставици. Следователно глави IX и X от раздел VII към приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъдат изменени, за да се вземе предвид тази възможност.

<sup>(1)</sup> ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55.

<sup>(2)</sup> ОВ L 95, 7.4.2017 г., стр. 1.

<sup>(3)</sup> Регламент за изпълнение (ЕС) 2020/2235 на Комисията от 16 декември 2020 г. за определяне на правила за прилагането на регламенти (ЕС) 2016/429 и (ЕС) 2017/625 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на образците на ветеринарни здравни сертификати, образците на официални сертификати и образците на ветеринарни здравни/официални сертификати за въвеждане в Съюза и за движение в рамките на Съюза на пратки с определени категории животни и стоки и по отношение на официалното сертифициране във връзка с тези сертификати и за отмяна на Регламент (ЕО) № 599/2004, регламенти за изпълнение (ЕС) № 636/2014 и (ЕС) 2019/628, директива 98/68/ЕО и решения 2000/572/ЕО, 2003/779/ЕО и 2007/240/ЕО (ОВ L 442, 30.12.2020 г., стр. 1).

<sup>(4)</sup> Регламент (ЕС) 2021/1756 на Европейския парламент и на Съвета от 6 октомври 2021 г. за изменение на Регламент (ЕС) 2017/625 по отношение на официалния контрол на животни и продукти от животински произход, изнасяни от трети държави за Съюза, за да се гарантира спазването на забраната на някои видове употреба на антимикробни средства, и на Регламент (ЕО) № 853/2004 по отношение на директната доставка на месо от птици и лагорморфи (ОВ L 357, 8.10.2021 г., стр. 27).

- (4) В допълнение, в приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се определят температурните изисквания и условията за транспортиране на рибните продукти. В него се предвижда, наред с другото, че рибните продукти трябва да се транспортират при температура, близка до температурата на топене на леда, ако са охладени, или при  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ , ако са замразени. Вече съществуват нови техники за транспортиране, като например суперохлаждане, които включват понижаване на температурата на рибата между първоначалната точка на замръзване на рибата и около  $1\text{ }^{\circ}\text{C}$  до  $2\text{ }^{\circ}\text{C}$  по-ниска и позволяват транспортиране в кутии без лед. Тези нови техники следва да бъдат предвидени в Регламент (ЕО) № 853/2004 и тяхното използване да бъде разрешено, като се вземе предвид научното становище на Европейския орган за безопасност на храните (ЕОБХ) от 28 януари 2021 г. относно използването на така наречената техника „суперохлаждане“ за транспортиране на пресни рибни продукти <sup>(5)</sup>.
- (5) В съответствие с част А от глава III, раздел VIII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 пресните рибни продукти трябва да се съхраняват покрити с лед в подходящи съоръжения и подмяната на леда трябва да става толкова често, колкото е необходимо. Освен това, целите и изкормени пресни рибни продукти могат да се транспортират и съхраняват в охладена вода до пристигането им в първия обект на сушата, в който се извършва дейност, различна от транспортиране и сортиране.
- (6) Стопанските субекти в областта на храните, които упражняват дейност в сектора на рибните продукти, поискаха приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 да бъде изменено, за да се разреши транспортирането на целите и изкормени пресни рибни продукти в охладена вода след пристигането им в първия обект на сушата. Това транспортиране следва да се извършва във „вани“, а именно кутии от трислоен полиетилен, пълни с вода и лед.
- (7) На 19 март 2020 г. ЕОБХ прие научно становище относно използването на вани за транспортиране и съхраняване на пресни рибни продукти <sup>(6)</sup>. В това становище ЕОБХ стига до заключението, че между съхраняването и транспортирането на пресни рибни продукти в съответствие с изискванията, определени в част А от глава III, раздел VIII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, и използването на вани няма съществена разлика за общественото здраве и са дадени някои препоръки за тяхното използване. Поради това приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъде изменено, за да се разреши използването на вани за транспортиране на целите и изкормени пресни рибни продукти във вода и лед след пристигането им в първия обект на сушата, в който се извършва дейност, различна от транспортиране и сортиране.
- (8) В глава VIII, раздел VIII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се определят подробни правила за транспортиране на рибните продукти. По-специално по време на транспортирането пресните рибни продукти трябва да се съхраняват при температура, близка до температурата на топене на леда, а замразените рибни продукти трябва да се съхраняват по време на транспортиране при 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  $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- (9) На 10 декември 2020 г. ЕОБХ прие научно становище относно използването на така наречената техника „суперохлаждане“ за транспортиране на пресните рибни продукти <sup>(7)</sup>. В това становище ЕОБХ направи сравнение между температурата на суперохладените пресни рибни продукти в кутии без лед и продуктите, предмет на разрешената понастоящем практика в кутии с лед. Заключението на ЕОБХ е, че при подходящи условия няма разлики от гледна точка на общественото здраве между температурите при традиционното транспортиране и при техниките за суперохлаждане. По отношение на аналитичните методи, с които може да се установи дали предварително замразена риба е представена в търговската мрежа като суперохладена, ЕОБХ определи пет метода, които могат да се считат подходящи за целта. Следователно използването на техниката на суперохлаждане следва да бъде разрешена за транспортиране на пресните рибни продукти при определени условия, посочени в точка 1 от глава VIII, раздел VIII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004.

<sup>(5)</sup> Бюлетин на ЕОБХ, 2021 г.; 19(1):6378.

<sup>(6)</sup> Бюлетин на ЕОБХ, 2020 г.; 18(4):6091.

<sup>(7)</sup> Бюлетин на ЕОБХ, 2021 г.; 19(1):6378.

- (10) В глава I, раздел X от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се определят хигиенни правила за производството на яйца. Основният патоген в Съюза, който представлява голям риск от болести, предавани чрез яйцата, е *Salmonella Enteritidis*, чието развитие в яйцата се влияе положително от температурата по време на съхраняването и транспортирането на яйцата. Тъй като в много държави членки не съществуват изисквания по отношение на времето и температурните условия по време на съхраняването и транспортирането на яйцата, за да се осигури единна основа, така че крайните потребители да направят информиран избор и да използват храната си по най-безопасния начин, е важно в Регламент (ЕО) № 853/2004 да се установи „срок на минимална трайност“ за яйцата, както е определен в член 2, параграф 2, буква с) от Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета<sup>(8)</sup>. В Становището на ЕОБХ от 10 юли 2014 г. относно рисковете за общественото здраве от яйца за консумация поради разваляне и развитие на патогени<sup>(9)</sup> се заключава, че срокът на минимална трайност за яйцата от кокошки от вида *Gallus gallus*, следва да бъде установен на максимум 28 дни, тъй като всяко увеличаване на срока на годност на тези яйца над 28 дни води до увеличаване на относителния риск от заболяване. Настоящото изискване, установено в глава I, раздел X от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, че яйцата трябва да бъдат доставени на потребителя най-много за 21 дни след като са снесени, е пазарен стандарт с ограничено влияние върху безопасността на яйцата, като същевременно допринася за хранителни отпадъци на ниво търговия на дребно. Увеличаването на този период от 21 на 28 дни би намалило значително тези хранителни отпадъци, особено за яйцата от кокошки от вида *Gallus gallus*, тъй като тези яйца ще бъдат изтеглени от продажба едновременно с изтичането на срока им на минимална трайност.
- (11) В раздел XVI на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се определят специфични изисквания за производството на някои силно рафинирани продукти, предназначени за консумация от човека, при което с обработката на суровината се елиминира всякакъв риск за общественото здраве или за здравето на животните. Определени мастни производни, като холестерол и витамин D3, получен от ланолин, също подлежат на специфична обработка, с която се елиминират тези рискове, и поради това следва да се разглеждат като силно рафинирани продукти.
- (12) Ароматизантите се използват в храните в съответствие с Регламент (ЕО) № 1334/2008 на Европейския парламент и на Съвета<sup>(10)</sup>. Методът на тяхното производство включва сложен физически, ензимен или микробиологичен процес, който въз основа на наличните научни доказателства премахва всякакъв риск за общественото здраве или за здравето на животните. Следователно ароматизантите, получени от продукти от животински произход, следва да се считат за силно рафинирани продукти.
- (13) Поради това приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъде съответно изменено.
- (14) С Делегиран регламент (ЕС) 2019/624 на Комисията<sup>(11)</sup> се определят специални правила за извършването на официалния контрол, посочен в член 18, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2017/625. По-конкретно, член 1, подточка v) и член 11 от посочения делегиран регламент се отнасят до правилата за дерогации от член 18, параграф 6 от Регламент (ЕС) 2017/625 по отношение на класифицирането на районите за производство и за повторно полагане във връзка с пектиници, морски коремоноги и морски краставици. С член 18 от Регламент (ЕС) 2017/625, изменен с Регламент (ЕС) 2021/1756, възможността за дерогации от изискването за класифициране на районите за производство и за повторно полагане се разширява, за да се обхванат всички бодлокожи, които не се хранят чрез филтриране на водата, а не само морските краставици. Съответно Делегиран регламент (ЕС) 2019/624 следва да бъде изменен така, че да не се изисква класифициране на районите за производство и за повторно полагане по отношение на добива на бодлокожи, които не се хранят чрез филтриране на водата.
- 
- <sup>(8)</sup> Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията (ОВ L 304, 22.11.2011 г., стр. 18).
- <sup>(9)</sup> Бюлетин на ЕОБХ, 2014 г.; 12(7):3782.
- <sup>(10)</sup> Регламент (ЕО) № 1334/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно ароматизантите и определени хранителни съставки с ароматични свойства за влагане във или върху храни и за изменение на Регламент (ЕО) № 1601/91 на Съвета, регламенти (ЕО) № 2232/96 и (ЕО) № 110/2008 и Директива 2000/13/ЕО (ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 34).
- <sup>(11)</sup> Делегиран регламент (ЕС) 2019/624 на Комисията от 8 февруари 2019 г. относно специалните правила за извършването на официален контрол върху производството на месо и за районите за производство и за повторно полагане на живи двучерупчести мекотели в съответствие с Регламент (ЕС) 2017/625 на Европейския парламент и на Съвета (ОВ L 131, 17.5.2019 г., стр. 1).

- (15) Регламент (ЕО) № 853/2004 и Делегиран регламент (ЕС) 2019/624 следва да бъдат изменени с един делегиран регламент, тъй като редица от измененията, които трябва да бъдат направени в тях, са свързани с последните изменения, направени в Регламент (ЕС) 2017/625 с Регламент (ЕС) 2021/1756. Освен това изменението, което трябва да бъде направено в Делегиран регламент (ЕС) 2019/624 относно бодлокожите, е от спомагателен характер, тъй като представлява само привеждане в съответствие с изменение, направено в Регламент (ЕС) 2017/625 с Регламент (ЕС) 2021/1756. Освен това, с оглед на съгласуваността на правилата на Съюза, измененията, които трябва да бъдат направени в Регламент (ЕО) № 853/2004 и Делегиран регламент (ЕС) 2019/624, следва да влязат в сила на една и съща дата.
- (16) Поради това Регламент (ЕО) № 853/2004 и Делегиран регламент (ЕС) 2019/624 следва да бъдат съответно изменени,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

#### Член 1

### Изменения и корекции на Регламент (ЕО) № 853/2004

Приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се изменя и коригира в съответствие с приложението към настоящия регламент.

#### Член 2

### Изменения на Делегиран регламент (ЕС) 2019/624

Делегиран регламент (ЕС) 2019/624 на Комисията се изменя, както следва:

- 1) В член 1, буква а), подточка v) се заменя със следното:

„v) дерогациите от член 18, параграф 6 от Регламент (ЕС) 2017/625 по отношение на класифицирането на районите за производство и за повторно полагане във връзка с пектинида, морски коремоноги и бодлокожи;“

- 2) Член 11 се заменя със следното:

„Член 11

**Официален контрол на пектинида, морски коремоноги и бодлокожи, които не се хранят чрез филтриране на водата, събирани от райони за производство, които не са класифицирани в съответствие с член 18, параграф 6 от Регламент (ЕС) 2017/625**

Чрез дерогация от член 18, параграф 6 от Регламент (ЕС) 2017/625 не се изисква класифициране на районите за производство и повторно полагане по отношение на добива на пектинида, морски коремоноги и бодлокожи, които не се хранят чрез филтриране на водата, когато компетентните органи извършват официален контрол върху тези животни на рибните тържища, в центровете за експедиране и в преработвателните предприятия.

При този официален контрол се проверява съответствието със:

- а) здравните стандарти за живите двучерупчести мекотели, посочени в глава V, раздел VII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- б) специалните изисквания по отношение на пектинида, морски коремоноги и бодлокожи, които не се хранят чрез филтриране на водата, събирани извън класифицираните райони за производство, определени в глава IX от посочения раздел.“

#### Член 3

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

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

Съставено в Брюксел на 9 септември 2022 година.

*За Комисията*  
*Председател*  
Ursula VON DER LEYEN

---

## ПРИЛОЖЕНИЕ

Приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се изменя и коригира, както следва:

1) в раздел II, в глава VI точка 7 се заменя със следното:

„7. В допълнение към информацията за веригата за доставка на храни, която трябва да бъде подадена в съответствие с раздел III от приложение II към настоящия регламент, ветеринарният здравен сертификат, посочен в глава 2 от приложение IV към Регламент за изпълнение (ЕС) 2020/2235, трябва да придружава закланото животно до кланицата или предприятието за разфасовка на месо или да бъде изпратен предварително в какъвто и да е формат.“;

2) Раздел VII се изменя, както следва:

а) Глава IX се заменя със следното:

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

Стопанските субекти в областта на храните, които събират извън класифицираните производствени зони пектиници, морски коремоноги и бодлокожи, които не се хранят чрез филтриране на водата, или обработват такива пектиници и/или такива морски коремоноги, и/или бодлокожи, трябва да отговарят на следните изисквания:

1. Пектиници, морски коремоноги и бодлокожи, които не се хранят чрез филтриране на водата, не трябва да бъдат пускани на пазара, освен ако не са събрани и обработени в съответствие с част Б от глава II и не отговарят на стандартите, определени в глава V, което се доказва чрез система за собствени проверки от стопанските субекти в областта на храните, управляващи рибно тържище, център за експедиции или преработвателно предприятие;
  2. В допълнение към точка 1, когато данните от официалните програми за мониторинг дават възможност на компетентния орган да изготви класификация на местата за риболов — в зависимост от случая съвместно със стопанските субекти в областта на храните — разпоредбите на част А от глава II се прилагат по аналогия и за пектиниците;
  3. Пектиниците, морските коремоноги и бодлокожите, които не се хранят чрез филтриране на водата, не трябва да се пускат на пазара за човешка консумация по друг начин освен чрез рибен търг, диспечерски център или преработвателен обект. Когато се занимават с обработката на пектиници и/или такива морски коремоноги, и/или бодлокожи, стопанските субекти в областта на храните, които ръководят такива обекти, трябва да уведомят компетентния орган и, по отношение на диспечерските центрове, да отговарят на необходимите изисквания на глави III и IV;
  4. Стопанските субекти в областта на храните, които се занимават с обработване на пектиници, морски коремоноги и бодлокожи, които не се хранят чрез филтриране на водата, трябва да спазват следните изисквания:
    - 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, където са събрани живите пектиници и/или живите морски коремоноги, и/или живите бодлокожи, като посочва системата, използвана за описание на координатите; или
    - б) изискванията на глава VI, точка 2 относно затварянето на всички опаковки с живи пектиници, живи морски коремоноги и живи бодлокожи, изпращани за продажба на дребно, и на глава VII относно идентификационната маркировка и етикетирането.“;
- б) в глава X, в образеца на регистрационен документ на живи двучерупчести мекотели, живи бодлокожи, живи ципести и живи морски коремоноги, обяснителните бележки се изменят, както следва:
- и) съдържанието на клетка I.3 се заменя със следното:

**„Доставчик**

Посочете името и адреса (улица, град и регион/провинция/шат, според случая), държава и код на държавата по ISO на обекта на произход. Когато става въпрос за производствени зони, моля, посочете зоната, както е разрешена от компетентните органи (КО). Когато става въпрос за живи пектиници, морски коремоноги или бодлокожи, посочете местоположението на зоната на събиране.

Когато е приложимо, посочете регистрационния номер или номера за одобряване от обекта. Посочете дейността (събирач, пречиствателен център, диспечерски център, рибен търг или посреднически дейности).

Когато партидата живи двучерупчести мекотели е изпратена от пречиствателен център/диспечерски център или, когато става въпрос за събрани извън класифицираните производствени зони пектиници, морски коремоноги и бодлокожи, които не се хранят чрез филтриране на водата — от рибен търг, се посочват номерът за одобряване и адресът на пречиствателния център/диспечерския център или рибния търг.“;

- ii) съдържанието на клетка I.7 се заменя със следното:

#### **„От пречиствателен център/диспечерски център или рибен търг**

Когато партидата живи двучерупчести мекотели се изпраща от пречиствателен център/диспечерски център или, когато става въпрос за събрани извън класифицираните производствени зони пектиници, морски коремоноги и бодлокожи, които не се хранят чрез филтриране на вода — от рибен търг, се посочват номера за одобряване и адресът на пречиствателния център/диспечерския център или рибния търг.

Ако се изпраща от пречиствателен център — продължителността на пречистването и датите, на които партидата е влязла в пречиствателния център и е излязла от него. Ненужното се зачерква.“;

- 3) Раздел VIII се изменя, както следва:

- а) Точка 1 от уводната част се заменя със следното:

„1. Настоящият раздел не се прилага за двучерупчести мекотели, бодлокожи, ципести 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 раздел VII.

За целите на този раздел „суперохлаждане“ означава процес, чрез който температурата на пресния рибен продукт се понижава до първоначалната точка на замръзване на рибата и около 1 до 2 °C по-ниска.

Настоящият раздел се прилага за размразени непреработени рибни продукти и пресни рибни продукти, към които са добавени хранителни добавки при спазване на съответното законодателство на Съюза.“;

- б) в глава III буква А се заменя със следното:

#### **„А. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПРЕСНИТЕ РИБНИ ПРОДУКТИ**

1. 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 стопанствата за аквакултури, до пристигането им в обект на сушата, в който се извършва дейност, различна от транспортиране или сортиране. Когато се използват трислойни полиетиленови контейнери, пълни с вода и лед, целите и изкормени пресни рибни продукти могат да бъдат транспортирани след пристигането им в обект на сушата, в който се извършва дейност, различна от транспортиране, при условие че са изпълнени изискванията на глава VIII, точка 1, буква а).
2. Когато охладени, неупаковани продукти не са разпределени, експедирани, обработени или преработени незабавно след като са стигнали до обект на сушата, те трябва да се съхраняват, покрити с лед в подходящи помещения, а целите или изкормени пресни рибни продукти да се съхраняват в трислойни полиетиленови контейнери, направени от изолационен материал, пълен с лед и вода.
3. Подмяната на леда трябва да се извършва толкова често, колкото е необходимо. Когато се използват трислойни полиетиленови контейнери, пълни с вода и лед, същите трябва да са чисти и без повреди. Водата трябва да е с температура възможно най-близка до 0 °C и да покрива цялата риба. Ледът покрива изцяло повърхността на водата в контейнерите, като се осигури всичката риба да е под слоя лед.
4. Пакетираните пресни рибни продукти трябва да бъдат охладени до температура, близка до тази на топене на леда.

5. 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 били уловени или свалени на сушата. Продуктите трябва да се измият обилно незабавно след тези операции.
6. 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 престоят 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.
7. Контейнерите, използвани за експедиране или съхраняване на неопаковани обработени рибни продукти, съхранявани в лед, трябва да са с конструкция, която гарантира, че водата от топящия се лед се отича и не влиза в контакт с рибните продукти.“

в) в глава VIII точка 1 се заменя със следното:

„1. По време на транспортирането рибните продукти трябва да се съхраняват при необходимата температура. 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. Когато за транспортирането на цели и изкормени пресни рибни продукти се използват трислойни полиетиленови контейнери, пълни с вода и лед, е необходимо да има лед по време на цялото съхраняване/транспортиране, което трябва да се извършва при контролирана температура. Транспортирането и съхраняването на цели и изкормени пресни рибни продукти в трислойни полиетиленови съдове, пълни с вода и лед, не трябва да надвишава 3 дни;
- б) замразените рибни продукти, с изключение на цели риби, първоначално замразени в солена вода, предназначени за производство на консервирани храни, трябва да се съхраняват по време на транспортиране при равномерна температура, която не надвишава — 18 °С, като са допустими кратковременни повишения на температурата с не повече от 3 °С;
- в) ако при транспортиране на пресни рибни продукти се използва процесът на суперохлаждане, транспортирането в кутии без лед се разрешава при условие че на кутиите има ясни указания, че съдържат суперохладени рибни продукти. По време на транспортирането суперохладените рибни продукти трябва да отговарят на температурните изисквания в диапазона от –0,5 до –2 °С вътрешна температура на продукта. Транспортирането и съхраняването на суперохладените рибни продукти не трябва да надвишава 5 дни.“

4) Раздел X се изменя, както следва

а) В глава I точка 3 се заменя със следното:

„3. Яйцата трябва да бъдат доставени на потребителя най-много 28 дни след като са снесени.“

б) В глава I се добавя следната точка 4:

„4. За яйца, снесени от кокошки от вида *Gallus gallus*, „срокът на минимална трайност“, както е определен в член 2, параграф 2, буква с) от Регламент (ЕС) № 1169/2011, се определя на не повече от 28 дни след снасянето. Когато е посочен периодът на снасяне на яйцата, срокът се определя от първия ден на този период.“

5) Раздел XVI се заменя със следното:

„РАЗДЕЛ XVI: СИЛНО РАФИНИРАНИ ПРОДУКТИ

Цюпанските субекти в областта на храните, които произвеждат следните силно рафинирани продукти от животински произход, трябва да гарантират, че с обработката на използваните суровини се елиминира всякакъв риск за здравето на животните или общественото здраве:

- а) хондроитин сулфат;
- б) хиалуронова киселина;
- в) други продукти от хидролизиран хрущял;
- г) хитозан;
- д) глюкозамин;
- е) сирише;



- ж) иктиокол;
- з) аминокиселини, които са разрешени като добавки в храните в съответствие с Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета (\*);
- и) ароматизанти в храните, които са разрешени в съответствие с Регламент (ЕО) № 1334/2008 на Европейския парламент и на Съвета (\*\*);
- й) мастни производни.

Дуровините, използвани за производството на силно рафинирани продукти, посочени в точка 1, трябва да са получени от:

- а) животни (включително пера от животни), които са били заклани в кланица, а след проверката преди настъпване на смъртта и след настъпване на смъртта месото им е обявено за годно за консумация от човека, или
- б) рибни продукти, които са в съответствие с раздел VIII, или
- в) топени мазнини и пръжки, отговарящи на условията в раздел XII, или вълна, ако тези продукти са подложени на един от следните процеси:
  - 1) трансестерификация или хидролиза при температура, не по-малка от 200 °C, при съответно подходящо налягане в продължение на най-малко 20 минути (глицерол, мастни киселини и естери);
  - 2) осапунване с NaOH 12M:
    - за партиден процес — при 95 °C в продължение на три часа; или
    - за непрекъснат процес — при 140 °C, 2 bar (2 000 hPa) в продължение на осем минути; или
  - 3) хидрогениране при 160 °C, 12 bar (12 000 hPa) в продължение на 20 минути.

Човешка коса не може да бъде използвана като източник за производството на аминокиселини.

(\*) 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).

(\*\*) Регламент (ЕО) № 1334/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно ароматизантите и определени хранителни съставки с ароматични свойства за влагане във или върху храни (ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 34).“