



ЕВРОПЕЙСКА
КОМИСИЯ

Брюксел, 31.10.2017 г.
C(2017) 7228 final

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) .../... НА КОМИСИЯТА

от 31.10.2017 година

за изменение на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на температурните условия по време на транспортиране на месо

(текст от значение за ЕИП)

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) .../... НА КОМИСИЯТА

от 31.10.2017 година

за изменение на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на температурните условия по време на транспортиране на месо

(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 произход¹, и по-специално член 10, параграф 1, букви г) и д) 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 предприятията за хранителни продукти. Съгласно същия регламент предприятията за хранителни продукти осигуряват спазване на специфичните температурни изисквания преди и по време на транспортирането на месо.
- (2) В съответствие с приложение III към посочения регламент след проверката след настъпване на смъртта месото от домашни копитни животни, различно от карангия, следва да бъде незабавно охладено до температура в сърцевината, не по-висока от 7 °С, съгласно крива на охлаждане, която осигурява намаляване на температурата за продължителен период, освен ако други специфични разпоредби не предвиждат друго. Това се извършва в хладилните помещения на кланицата, преди да може да започне транспортирането.
- (3) На 6 март 2014 г. Научната група по биологични опасности към Европейския орган за безопасност на храните (ЕОБХ) прие част 1 от научно становище² относно рисковете за общественото здраве, свързани с поддръжката на хладилната верига по време на съхранението и транспортирането на месо, която се отнася само за месо от домашни копитни животни. В посоченото становище се стига до заключението, че тъй като повечето случаи на бактериално замърсяване възникват върху повърхността на кланичните трупове, температурата на повърхността е подходящ показател за бактериален растеж. В него също така са предвидени комбинации от максимални температури на повърхността при товарене на кланичните трупове и максимални срокове за охлаждане и транспортиране, които водят до еднакъв или по-малък растеж на патогени (микроорганизми, които причиняват хранителни заболявания) в сравнение с получения растеж, когато кланичните трупове се охлаждат в кланицата до температура в сърцевината от 7 °С.

¹ ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55.

² EFSA Journal (Бюлетин на ЕОБХ), 2014; 12(3):3601 [81 pp.].

- (4) На 8 юни 2016 г. ЕОБХ прие допълнително научно становище³ относно растежа на водещи до разваляне на продукта бактерии по време на съхранението и транспортирането на месо. В това становище беше установено, че някои водещи до разваляне на продукта бактерии (които не причиняват непременно заболяване, но могат да направят храните неприемливи за консумация от човека поради разваляне), по-специално *Pseudomonas spp.*, могат да достигнат критични нива по-бързо, отколкото патогените, в зависимост от степента на първоначалното замърсяване с водещи до разваляне на продукта бактерии, както и от температурните условия.
- (5) Предприятията за хранителни продукти трябва редовно да изчисляват броя на аеробните колонии в съответствие с Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията⁴. Този брой може да се използва като показател за горна граница на концентрацията на всички видове водещи до разваляне на продукта бактерии, налични върху месото.
- (6) Въз основа на становището на ЕОБХ и предвид наличните инструменти за изчисляване следователно е възможно да се въведат алтернативни, по-гъвкави подходи към температурните условия по време на транспортиране на прясно месо, по-специално кланични трупове или по-големи разфасовки, без това да води до по-голям риск за общественото здраве и без да се нарушава основният принцип, че такова месо следва да се охлажда до 7 °С с намаляване на температурата за продължителен период. Тази увеличена гъвкавост ще даде възможност месото да достигне до потребителя по-бързо след клането, като по този начин ще се улесни търговията с прясно месо в рамките на Съюза.
- (7) Алтернативните подходи се основават на температурата на повърхността и температурата на въздуха в транспортното средство, но за намаляването на температурата за продължителен период, което е задължително съгласно настоящите разпоредби, е необходимо част от телесната топлина също да бъде отстранена преди транспортиране на дълго разстояние. Определянето на температура в сърцевината, до която да се охладят преди транспортиране кланичните трупове и по-големите разфасовки, е начин да се гарантира, че се отстранява значителна част от телесната топлина.
- (8) В Регламент (ЕО) № 853/2004 също така се предвижда дерогация от задължението за охлаждане на месото до 7 °С преди транспортиране по отношение на специфични продукти при специфични условия. За да се избегне злоупотреба с тази дерогация, целесъобразно е да се поясни, че тя се разрешава само ако е обоснована поради технически причини, например ако охлаждането до 7 °С може да не доведе до хигиенична и технически най-подходяща обработка на продукта.
- (9) Поради това приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъде съответно изменено.
- (10) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по растенията, животните, храните и фуражите,

³ EFSA Journal (Бюлетин на ЕОБХ), 2016; 14(6):4523 [38 pp.].

⁴ Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията от 15 ноември 2005 г. относно микробиологични критерии за храните (ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 1).

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

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

1. В раздел I, глава VII точка 3 се заменя със следното:

„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 точка 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;
- 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 транспортиране¹ от шест часа:

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

– За максимално време за транспортиране¹ от тридесет часа:

Вид	Температура на повърхността ²	Максимално време за охлаждане до температура на повърхността ³	Температура в сърцевината ⁶	Максимална температура на въздуха в транспортното средство ⁴	Максимален дневен среден брой на аеробните колонии в кланичния труп ⁵
Свине	7 °C	16 часа	15 °C	6 °C	log ₁₀ 4 cfu/cm ²

– За максимално време за транспортиране¹ от шестдесет часа:

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

¹ 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.

² 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.

³ Максималното време, разрешено от момента на умъртвяване до достигане на максималната температура на повърхността, разрешена при товарене.

⁴ 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.

⁵ 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).

⁶ Максималната температура в сърцевината на месото, разрешена в момента на товаренето и след това.“

2. В раздел I, глава V се добавя следната точка 5:

„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.“

Член 2

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 31.10.2017 година.

За Комисията
Председател
Jean-Claude JUNCKER