

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

ЕВРОПЕЙСКИЯТ ПАРЛАМЕНТ И СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като взеха предвид Договора за създаването на Европейската общност, и по-специално член 152, параграф 4, буква б) от него,

като взеха предвид предложението на Комисията¹,

като взеха предвид становището на Европейския икономически и социален комитет²,

след като се консултираха с Комитета на регионите,

в съответствие с процедурата, определена в член 251 от Договора³,

като имат предвид, че:

(1) В съответствие с Регламент (ЕО) № 852/2004⁴, Европейският парламент и Съветът са определили общите правила за предприятията за хранителни продукти по отношение на хигиената на хранителните продукти.

(2) Някои хранителни продукти могат да изложат здравето на хората на специфични опасности, което изисква определянето на специфични хигиенни правила. Това по-специално се отнася за храните от животински произход, за които често се съобщават микробиологични и химични опасности.

(3) Във връзка с Общата селскостопанска политика са приети много директиви, които определят специфичните санитарни правила за производството и пускането на пазара на продуктите, изброени в приложение I към Договора. Тези санитарни правила намалиха търговските бариери за засегнатите продукти, допринесоха за създаването на вътрешния пазар като заедно с това осигуриха и висока степен на защита на здравето на хората.

(4) По отношение на здравето на хората, тези правила съдържат общите принципи, по-специално във връзка с отговорностите на производителите и „компетентните органи”, структурните, оперативните и хигиенните изисквания за предприятията,

¹ ОВ С 365 Е, 19.12.2000 г., стр. 58.

² ОВ С 155, 29.5.2001 г., стр. 39.

³ Становище на Европейския парламент от 15 май 2002 г. (ОВ С 180 Е, 31.7.2003 г., стр. 288), Обща позиция на Съвета от 27 октомври 2003 г. (ОВ С 48 Е, 24.2.2004 г., стр. 23), Позиция на Европейския парламент от 30 март 2004 г. (непубликувана в ОВ) и Решение на Съвета от 16 април 2004 г.

⁴ Виж стр. 3 от настоящия ОВ.

процедурите за одобряване на предприятията, изискванията за съхраняване и транспортиране и здравната маркировка.

(5) Тези принципи съставляват общата база за санитарно-хигиенните изисквания при производството на храни от животински произход, която позволява да бъдат опростени съществуващите директиви.

(6) Желателно е да се постигне допълнително опростяване чрез прилагането на едни и същи правила по целесъобразност към всички продукти от животински произход.

(7) Изискването в Регламент (ЕО) № 852/2004, с което предприятията за хранителни продукти, които извършват един от етапите на производство, преработка и разпределение на храни след първичното производство и свързаните с него операции, се задължават да въведат, прилагат и поддържат процедури, основани на принципите на анализ на риска и критичната контролна точка, също дава възможност за опростяване на съществуващите директиви.

(8) Взети заедно тези елементи доказват необходимостта от преработване на специфичните санитарно-хигиенни правила, които се съдържат в съществуващите директиви.

(9) Основните цели при преработването на тези правила относно безопасността на храните са осигуряване на високо ниво на защита на потребителите, по-специално като се задължат предприятията за хранителни продукти в цялата Общност да спазват едни и същи правила, и гарантиране на правилното функциониране на вътрешния пазар на продуктите от животински произход като по този начин се допринесе за постигане на целите на Общата селскостопанска политика.

(10) За продуктите от животински произход е необходимо да се поддържат, а когато с цел защита на потребителите се налага, да се въведат и по-строги подробни правила.

(11) Правилата на Общността не следва да се прилагат за първичното производство за лично домашно потребление или за приготвяне, обработване и съхраняване на храни за лично домашно потребление. Освен това, когато малки количества от първични продукти или от някои видове месо се доставят директно от предприятието за хранителни продукти, което ги произвежда, на крайния потребител или на местно предприятие за търговия на дребно, е необходимо да се осигури защита на здравето на хората чрез националното законодателство, по-специално поради близките отношения между производителя и потребителя.

(12) Изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004 в повечето случаи са достатъчни, за да осигурят безопасност на храните в обектите, които се занимават с търговия на дребно, включваща пряка продажба или доставка на храни от животински произход на крайния потребител. Настоящият регламент следва да се прилага общо за търговията на едро (т.е. когато обект за търговия на дребно извършва дейност с цел доставка на храни от животински произход на друг обект). Въпреки това, с изключение на специфичните изисквания за температурата, определени с настоящия регламент, изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004 следва да са достатъчни за търговията на едро, която е съставена само от съхраняване и транспортиране.

(13) Държавите-членки следва да разполагат с известна свобода по свое усмотрение да разширяват или ограничават приложението на изискванията на настоящия регламент за търговията на дребно съгласно националното си законодателство. Въпреки това, те могат да ограничат тяхното приложение само ако считат, че изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004 са достатъчни, за да се постигнат санитарно-хигиенните цели по отношение на храните и когато доставката на храни от животински произход от един обект за търговия на дребно на друг такъв обект е странична, локална и ограничена дейност. Следователно, такива доставки трябва да съставляват малка част от бизнеса на обекта; снабдяваните обекти следва да са разположени в непосредствена близост до него и доставките следва да включват само определени видове продукти или обекти.

(14) В съответствие с член 10 от Договора, държавите-членки следва да предприемат всички необходими мерки, за да гарантират, че предприятията за хранителни продукти спазват задълженията, определени с настоящия регламент.

(15) Проследяването на храните е съществен елемент за осигуряване на безопасността на храните. Освен спазването на общите правила на Регламент (ЕО) № 178/2002⁵, предприятията за хранителни продукти, които отговарят за обекти, които подлежат на одобрение в съответствие с настоящия регламент, следва да гарантират, че всички продукти от животински произход, които се пускат на пазара, имат здравна маркировка или идентификационен знак.

(16) Храните, които са внос в Общността, следва да отговарят на общите изисквания, определени в Регламент (ЕО) № 178/2002 или да отговарят на правила, които са равностойни на правилата на Общността. Настоящият регламент определя специфичните санитарно-хигиенни изисквания за храните от животински произход, внос в Общността.

(17) Приемането на настоящия регламент не следва да намали нивото на защита, предвидено с допълнителните гаранции, приети за Финландия и Швеция при присъединяването им към Общността и потвърдени с Решения 94/968/ЕО⁶, 95/50/ЕО⁷, 95/160/ЕО⁸, 95/161/ЕО⁹ и 95/168/ЕО¹⁰ на Комисията и Решения 95/409/ЕО¹¹, 95/410/ЕС¹² и 95/411/ЕО¹³ на Съвета. Настоящият регламент следва да създаде процедура за предоставяне, за преходен период, на гаранции на всяка държава-членка с одобрена национална програма за контрол, която за засегнатите храни от животински произход е равностойна на тези, одобрени за Финландия и

⁵ Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета от 28 януари 2002 г. за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган по безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните (ОВ L 31, 1.2.2002 г., стр. 1). Регламент, последно изменен с Регламент (ЕО) № 1642/2003 (ОВ L 245, 29.9.2003 г., стр. 4).

⁶ ОВ L 371, 31.12.1994 г., стр. 36.

⁷ ОВ L 53, 9.3.1995 г., стр. 31.

⁸ ОВ L 105, 9.5.1995 г., стр. 40.

⁹ ОВ L 105, 9.5.1995 г., стр. 44.

¹⁰ ОВ L 109, 16.5.1995 г., стр. 44.

¹¹ ОВ L 243, 11.10.1995 г., стр. 21.

¹² ОВ L 243, 11.10.1995 г., стр. 25.

¹³ ОВ L 243, 11.10.1995 г., стр. 29.

Швеция. В Регламент (ЕО) № 2160/2003 на Европейския парламент и на Съвета от 17 ноември 2003 г. относно контрола върху салмонелата и други пренасяни с храната зоонозни агенти¹⁴ е предвидена сходна процедура за живите животни и яйцата за мътене.

(18) Структурните и санитарно-хигиенните изисквания, определени с настоящия регламент, е необходимо да се прилагат по отношение на всички видове обекти, включително малки предприятия и подвижни кланици.

(19) За да се даде възможност да продължи използването на традиционните методи на всеки един от етапите на производство, преработка и разпределение на храните и във връзка със структурните изисквания за обектите, е необходима гъвкавост. Гъвкавостта е особено важна за регионите, които подлежат на специални географски ограничения, включително и най-отдалечените райони, посочени в член 299, параграф 2 на Договора. Въпреки това, гъвкавостта не трябва да е за сметка на целите на хигиената на храните. Нещо повече, тъй като всички храни, произведени в съответствие със санитарно-хигиенните правила, обикновено се движат свободно в цялата Общност, процедурата, която позволява на държавите-членки да проявяват гъвкавост, следва да бъде напълно прозрачна. Тя следва да предвижда, когато е необходимо да се решат противоречия, обсъждане в рамките на Постоянния комитет по хранителната верига и опазване здравето на животните, създаден с Регламент (ЕО) № 178/2002, както и координиране на процеса и предприемане на всички необходими мерки от страна на Комисията.

(20) Определението за Механично отделено месо (МОМ) следва да е общо и да обхваща всички начини за механично отделяне. Бързото развитие на технологиите в тази област показва, че е подходящо приемането на общо определение. Но техническите изисквания за МОМ следва да са различни в зависимост от оценката на риска на продукта в резултат на използването на различни начини за механично отделяне

(21) На всички етапи на производство, преработка и разпределение съществува взаимодействие между предприятията за хранителни продукти, включително и в сектора на храните за животни, както и връзка между опазването здравето на животните, хуманното отношение към животните и съображенията за защита на здравето на хората. Това изисква съответстваща комуникация между различните страни съответно по хранителната верига от първичното производство до търговията на дребно.

(22) За да се осигури надлежна проверка на уловените диви животни, пуснат на пазара на Общността, телата на уловените животни и техните вътрешности следва да се представят за официална проверка след смъртта в обект за обработка на дивеч. Но за да се съхранят някои ловни традиции, без да се засяга безопасността на храните, е необходимо да се предвиди обучение на ловците, които пускат на пазара дивеч, предназначен за човешка консумация. То ще даде възможност на ловците да правят първоначална проверка на дивите животни на място. В такъв случай не е необходимо да се изисква от обучените ловци да предоставят всички вътрешности на дивите животни в обект за обработка на дивеч за да бъде извършена проверка

¹⁴ ОВ L 325, 12.12.2003 г., стр. 1.

след смъртта ако те извършат такава първоначална проверка и не установят аномалии или опасности. Но на държавите-членки следва да се разреши да създадат по-строги правила в рамките на тяхната територия, за да вземат под внимание специфичните рискове.

(23) Настоящият регламент следва да създаде критерии за суровото мляко до приемането на новите изисквания за пускане на сурово мляко на пазара. Критериите следва да бъдат начални стойности, което означава, че ако бъдат преминати, предприятията за хранителни продукти следва да предприемат коригиращо действие и да уведомят компетентния орган. Критериите не трябва да представляват максималните стойности, след преминаването на които млякото не може да се пусне на пазара. Това означава, че в някои случаи сурово мляко, което не отговаря напълно на критериите, е безопасно и може да се използва за човешка консумация, ако са взети съответстващи мерки. За суровото мляко и суровата сметана, предназначени за пряка човешка консумация, е необходимо да се даде възможност на всяка държава-членка да продължи да прилага или да създаде съответстващи здравни мерки, за да гарантира, че целите на настоящия регламент ще бъдат постигнати на нейната територия.

(24) Критерият за суровото мляко, използвано за производство на млечни продукти, е необходимо да бъде три пъти по-висок от критерия за суровото мляко, което се събира от стопанството. Критерият за млякото, използвано за производство на преработени млечни продукти, е абсолютна стойност, докато за млякото, събирано от стопанството, е средна стойност. Спазването на температурните изисквания, определени с настоящия регламент, няма да спре развитието на бактерии по време на транспортиране и съхраняване.

(25) Настоящата преработка означава, че съществуващите санитарно-хигиенни правила могат да бъдат отменени. Това се постига с Директива 2004/41/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 21 април 2004 г. за отмяна на някои директиви относно хигиената на храните и здравните условия за производство и пускане на пазара на някои продукти от животински произход предназначени за човешка консумация¹⁵.

(26) Освен това, правилата за яйцата в настоящия регламент заменят тези в Решение 94/371/ЕО на Съвета от 20 юни 1994 г., което определя специфичните, свързани със здравето на хората, условия за пускане на пазара на някои видове яйца¹⁶, които стават нищожни с отмяната на приложение II към Директива 92/118/ЕО на Съвета¹⁷.

¹⁵ ОВ L 157, 30.4.2004 г., стр. 33.

¹⁶ ОВ L 168, 2.7.1994 г., стр. 34.

¹⁷ Директива 92/118/ЕО на Съвета от 17 декември 1992 г. за определяне на ветеринарно-санитарните изисквания относно търговията и вноса в Общността на продукти, които не са подчинени, по отношение на посочените изисквания, на специалните правила на Общността, посочени в глава I от приложение А към Директива 89/662/ЕО и, по отношение на патогените, на Директива 90/425/ЕО (ОВ L 62, 15.3.1993 г., стр. 49). Директива, последно изменена с Регламент (ЕО) № 445/2004 на Комисията (ОВ L 72, 11.3.2004 г., стр. 60).

(27) Законодателството на Общността относно хигиената на храните следва да бъде подкрепено с научно-обосновани съвети. За целта следва да се провеждат консултации с Европейския орган по безопасност на храните, при необходимост.

(28) За да се държи сметка за научно-техническия прогрес е необходимо да се осигури ефективно сътрудничество между Комисията и държавите-членки в рамките на Постоянния комитет по хранителната верига и здравето на животните.

(29) Изискванията на настоящия регламент не следва да се прилагат до влизането в сила на всички части на новото законодателство относно хигиената на храните. Необходимо е и да се предвидят най-малко 18 месеца между влизането в сила и прилагането на новите правила, за да се осигури време за адаптиране на засегнатите предприятия.

(30) Мерките, необходими за въвеждането на настоящия регламент се приемат в съответствие с Решение 1999/468/ЕО на Съвета от 28 юни 1999 г. за уреждане на процедурите за упражняване на изпълнителните пълномощия, предоставени на Комисията¹⁸,

ПРИЕХА НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

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 neprеработени 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;

¹⁸ ОВ L 184, 17.7.1999 г., стр. 23.

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 стопанството, 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.

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 предавани спонгоформни енцефалопatii;

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.
2. Предприятията за хранителни продукти 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 в съответствие с процедурата, посочена в член 12, параграф 2. Предприятията за хранителни продукти съблюдават и всички условия за употреба, които могат да бъдат одобрени съгласно същата процедура. Използването на одобреното вещество не накърнява 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 консумация¹⁹ не е:

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

или

б) осигурил временно одобрение на обекта.

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.

¹⁹ Виж стр. 83 от настоящия ОВ.

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;

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;

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, месни полуфабрикати, месни продукти и МОМ, продуктът е произведен от месо, получено в кланици и предприятия за разфасовка, които фигурират в списъците, изготвяни 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/ЕО²⁰;

²⁰ 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.

б) внасянето на продуктите в страната съответства на изискванията на Директива 2002/99/ЕО²¹;

и

в) операциите под техен контрол, осъществявани след внасянето на продуктите в страната, се извършват в съответствие с изискванията на приложение III.

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:

²¹ 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).

а) месо от говеда и свине, в което се включва мляно месо, но не се включват месни полуфабрикати 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 месни полуфабрикати 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 предоставят 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.

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 образца, 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).

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

а) изискванията на точки 1 и 2 могат да се актуализират, за да се вземат предвид по-специално промените в програмите за контрол на държавите-членки или приемането на микробиологични критерии в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004;

и

б) правилата, предвидени в параграф 2 относно хранителните продукти, посочени в параграф 1, могат да се разширят, изцяло или частично, така че да обхванат 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.

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

Член 9

Мерки за прилагане и преходни мерки

Мерките за прилагане и преходните мерки се приемат съгласно процедурата, посочена в член 12, параграф 2.

Член 10

Изменение и адаптиране на приложения II и III

1. Приложения II и III могат да се адаптират или актуализират съгласно процедурата, посочена в член 12, параграф 2, вземайки под внимание:

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.

2. Освобождаване от действието на приложения II и III може да се предостави съгласно процедурата, посочена в член 12, параграф 2, при условие че не накърнява постигането на целите на настоящия регламент.

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.

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.

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

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.

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

Без да се засяга общият характер на член 9 и член 10, параграф 1, могат да се предвидят мерки за прилагане или да се приемат изменения в приложения II или III в съответствие с процедурите, посочени в член 12, параграф 2:

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;
 7. да се разшири приложение III, раздел VII, глава IX, за да обхване и живите двучерупчести мекотели, които не са пектиниди;
 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/ЕО²², 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.

²² 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 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.
3. Комитетът приема процедурни правила за работата си.

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.

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.

Съставено в Страсбург на 29 април 2004 година.

За Европейския парламент

Председател

P. COX

За Съвета

Председател

M. Mc.DOWELL

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 трупове на домашните птици като се използват механични средства, водещи до нарушаване или изменение на структурата на мускулните влакна

1.15. „Предварително обработено месо” е 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.

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, смилане или преработване.

3.3. „Хладилен кораб” е всеки съд, на борда на който се извършва замразяване на рибните продукти по целесъобразност след подготвителната работа като например отцеждане на кръвта, отстраняване на главата, изкормване и отстраняване на перките, а при необходимост, и последващо обвиване или опаковане.

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 равностоеен 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 *Rana* (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.

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.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ИЗИСКВАНИЯ, 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 идентификационен знак, поставен в съответствие със следните разпоредби.

A. ПОСТАВЯНЕ НА ИДЕНТИФИКАЦИОНЕН ЗНАК

1. Идентификационният знак трябва да се постави преди продуктът да напусне обекта.
2. Не е необходимо, обаче, да се поставя нов знак върху продукта, освен ако не е отстранена опаковката и/или обвивката му или продуктът не е допълнително преработен в друг обект като в такъв случай новият знак трябва да посочва номера за одобряване от обекта, в който са извършени тези операции.
3. Не е необходим идентификационен знак за яйцата, за които в Регламент (ЕО) № 1907/90²³ са предвидени изисквания за етикетиране и маркиране.
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.

Б. ФОРМА НА ИДЕНТИФИКАЦИОННИЯ ЗНАК

5. Знакът трябва да бъде четлив и неизличим, с лесно различими знаци. Той трябва да е изложен така че да се вижда добре от компетентните органи.
6. Знакът 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.

За държавите-членки, обаче, тези кодове са както следва: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE и UK.

Предприятията за хранителни продукти могат да продължат да използват запасите и оборудването, които са поръчали преди влизането в сила на настоящия регламент до изчерпването им или до необходимостта от подмяната им.

²³ Регламент (ЕО) № 1907/90 на Съвета от 26 юни 1990 г. относно някои маркетингови стандарти за яйцата (ОВ L 173, 6.7.1990 г., стр. 5). Регламент, последно изменен с Регламент (ЕО) № 2052/2003 (ОВ L 305, 22.11.2003 г., стр. 1).

7. Знакът 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 един и същ идентификационен знак и за двата вида храни.

8. Когато знакът е поставена 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 или EY.

В. НАЧИН НА МАРКИРАНЕ

9. Знакът може в зависимост от оформлението на различните продукти от животински произход да бъде поставен директно върху продукта, обвивката или опаковката му, или да бъде отпечатан върху етикет, поставен върху продукта, обвивката или опаковката му. Знакът 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 карантия, знакът трябва да е поставен върху етикета, закрепен към опаковката, или да е напечатан 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, знакът 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 необходим идентификационен знак, 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 знакът да се постави само върху външната страна на опаковката.

14. Когато знакът 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 кланици, трябва да гарантират, че процедурите, които са въвели в съответствие с общите изисквания на член 5 от Регламент (ЕО) № 853/2004, 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 партия животни, приети в помещенията на кланицата:

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 задоволително състояние при пристигането в кланицата.

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.

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.

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

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.

3. Информацията, касаеща безопасността на храните, посочена в точка 1, обхваща по-специално:

а) състоянието на обекта на произход или здравния статус на животните в района;

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.

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 кланицата 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 породии 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.

7. С разрешение на компетентния орган информацията за хранителната верига може да придружава животното, за което се отнася, вместо да пристигне 24 часа предварително в случай, че това са:

а) прасета, птици или дивеч, отглеждан в стопанства, които са преминали през проверка след настъпване на смъртта в обекта на произход, ако са придружени от сертификат, който е подписан от ветеринар, удостоверяващ, че е прегледал животните в обекта и е констатирал, че са здрави;

б) еднокопитни домашни животни;

в) животните, подложени на принудително клане, ако са придружени от декларация, подписана от ветеринаря, удостоверяваща благоприятния резултат от проверката преди настъпване на смъртта;

и

г) животни, които не са доставени директно от обекта на произход в клиниката.

Операторите на клиники трябва да направят оценка на съответната информация. Ако приемат животните за клане, те трябва да дадат документите, упоменати в подточки а) и в), на официалния ветеринар. Клане и почистване на животните не може да се извърши без разрешението на официалния ветеринар.

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.

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;

г) да имат инсталации, които предотвратяват контакта между месото и подовите, 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, 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 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 складира 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 равностоеен 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:

i) животни, подложени на принудително клане извън кланицата в съответствие с глава VI;

ii) животни, заклани на мястото на производство в съответствие с раздел III;

и

iii) 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 партия 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:

i) не трябва да се допуска контакт между външната страна на кожата и трупа;

и

ii) 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.

8. Необходимо е да се извърши пълно отстраняване на кожата от трупа и другите части на тялото, предназначени за човешка консумация, с изключение на прасетата и главите и долната част на краката на овцете, козите и телетата. Главите и краката трябва да се обработят по такъв начин, че да не се допусне заразяване на месото.

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 негодни за човешка консумация ако трупове на едно или няколко животни са обявени за негодни за човешка консумация.

16. След проверката след настъпване на смъртта:

а) сливиците на говедата и еднокопитните животни трябва да се отстранят по хигиеничен начин;

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.

18. Когато са предназначени за допълнителна обработка:

а) стомасите трябва да се попарят или изчистят;

б) червата трябва да се изпразнят и изчистят;

и

в) главите и долната част на краката трябва да се одерат, попарят и обезкосмят.

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 неодраните трупове на дивеча, отглеждан в стопанства и заклан в стопанствата, и на дивеча, който живее в естествена среда.

20. Ако кланицата 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. Трупите на копитните домашни животни могат да се разрязват в кланиците на половини или четвъртини, а половините — на не повече от три големи парчета. Понататъшното 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 равностоеен 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 кланицата. В такъв случай месото трябва да се прехвърли в помещението за разфасовка или директно от помещенията на кланицата, 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).

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 изтекът 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.
9. Предприятията за хранителни продукти не могат да пускат на пазара месо от животни, подложени на принудително клане, освен ако месото няма специална здравна маркировка, която не може да бъде обърквана нито със здравната маркировка, предвидена в Регламент (ЕО) № 854/2004, нито с идентификационната маркировка, предвидена в приложение II, раздел I към настоящия регламент. Такова месо може да се пусне на пазара само в държавата-членка, където се извършва клането, и в съответствие с националното ѝ законодателство.

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.

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

3. Месото трябва да достигне температурата, определена в точка 1, преди транспортирането и да запази тази температура по време на транспортирането. Транспортиране, обаче, може да се извърши и с разрешение на компетентния орган, за да се създаде възможност за производството на специфични продукти, 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 в същия обект, където са и помещенията на кланицата, незабавно и транспортирането не отнема повече от два часа.

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 подовите, стените и арматурата;

и

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 равностоеен 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, по-специално 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;

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 стопанството 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 трупите 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.
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 трупите 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 трупите 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 мърка 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 дезинфектират 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 равностоеен 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.

3. Веднага след като е нарязано, а в зависимост от случая, и пакетирано, месото трябва да бъде охладено до температурата, посочена в точка 1, буква б).

4. 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.

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 разрешението 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 групов 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 стопанството 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 стопанството на производство.

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* и *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 кланицата 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 кланицата 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.

4. Предприятията за хранителни продукти могат също да извършват клане на бизон на място във стопанството 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.

4. а) Ако не са констатирани необичайни характеристики по време на прегледа, посочен в точка 2, не е забелязано необичайно поведение на животното преди 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. В този случай не е необходимо главата и вътрешностите да придружават тялото, освен ако видът не е предразположен към *Trichinosis* (прасета, еднокопитни животни и други), и в такъв случай главата (без бивните зъби) и диафрагмата задължително придружават тялото. Но ловците трябва да спазват и всички допълнителни изисквания, наложени в държавата-членка, където се извършва ловът, в частност разрешаващите наблюденията на някои остатъчни вещества и вещества в съответствие с Директива 96/23/ЕО;

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 °C. 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.

8. Освен това, неодран едър дивеч може да бъде одран и пуснат на пазара, само ако:

а) преди да бъде одран е съхраняван и обработен отделно от други храни и не е замразен;

и

б) след като е одран, премине през последна проверка в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 854/2004.

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, МЕСНИ ПОЛУФАБРИКАТИ И МЕХАНИЧНО ОТДЕЛЕНО МЕСО (МОМ)

ГЛАВА I: ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВЕНИТЕ ОБЕКТИ

Предприятията за хранителни продукти, които ръководят обекти за производство на мляно месо, месни полуфабрикати или МОМ, 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;

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, месни полуфабрикати или МОМ, 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) МОМ;

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 месни полуфабрикати могат да се използват следните суровини:

а) прясно месо;

б) месо, което отговаря на изискванията на точка 1;

и

в) ако месния полуфабрикат определено не е предназначен 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, месни полуфабрикати 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 карантията и 7 °C за другото месо;

и

б) се внася в производственото помещение постепенно в зависимост от потребностите.

2. За производството на мляно месо и месни полуфабрикати 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 месни полуфабрикати, 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 месните полуфабрикати трябва да бъдат обвити или опаковани и:

i) охладени до вътрешна температура, която не надвишава 2 °C за мляното месо и 4 °C за месните полуфабрикати;

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 месните полуфабрикати, 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.

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, месните полуфабрикати и MOM не трябва повторно да се замразяват след размразяване.

ГЛАВА IV: ЕТИКЕТИРАНЕ

1. В допълнение към изискванията на Директива 2000/13/ЕО²⁴, 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 месни полуфабрикати, съдържащи МОМ, 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 каранкулите - хранопровода, гушата, червата и гениталиите.

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

РАЗДЕЛ VII: ЖИВИ ДВУЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ

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 морски коремоноги.

²⁴ Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 20 март 2000 г. относно сближаването на законодателството на държавите-членки, свързано с етикетането, 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).

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 идентификационен знак 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.

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 партии 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 партии, 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) персоналят, 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

А. 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.

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:

а) стерилизация в херметизирани съдове;

и

б) топлинно третиране, което включва:

і) 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/cm², 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 партии.

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:

а) да предпазят адекватно живите двучерупчести мекотели от смачкване, изтъквање или вибрации;

б) да не излагат живите двучерупчести мекотели на свръх високи температури;

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.

В. 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.

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

А. 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 партията, 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.

Б. 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.

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 в 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 mg домоинова киселина на килограм;

в) за окадаинова киселина, *dinophysistoxins* и *pectenotoxins* заедно, 160 еквивалентни микрограма окадаинова киселина на килограм;

г) за йесотоксини, 1 еквивалентен милиграм йесотоксини на килограм;

и

д) за *азаспиридициди*, 160 еквивалентни микрограма *азаспиридицид* на килограм.

ГЛАВА VI: ОБВИВАНЕ И ОПАКОВАНЕ НА ЖИВИ ДВУЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ

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

2. Опаковките с живи двучерупчести мекотели, оразмерени за консумация от едно лице, трябва да се затворят и да останат затворени след напускане на диспечерския център и до представянето им за продажба на крайния потребител.

ГЛАВА VII: ИДЕНТИФИКАЦИОННА МАРКИРОВКА И ЕТИКЕТИРАНЕ

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

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.

ГЛАВА IX: СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПЕКТИНИДИТЕ, СЪБИРАНИ ИЗВЪН КЛАСИФИЦИРАНИТЕ ПРОИЗВОДСТВЕНИ ЗОНИ

Предприятията за хранителни продукти, които се занимават със събиране на пектиниди извън класифицираните производствени зони или с обработване на такива пектиниди, трябва да спазват следните изисквания.

1. Пектинидите не могат да се пуснат на пазара ако не са събрани и обработени в съответствие с изискванията на глава II, част Б, и ако не отговарят на стандартите, предвидени в глава V, потвърдени чрез системата за собствени проверки.

2. В допълнение, 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 не могат 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 пектиниди, предприятията за хранителни продукти, 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. Предприятията за хранителни продукти, които се занимават с обработване на пектиниди, трябва да спазват:

а) изискванията за документите в глава I, точките 3—7, в зависимост от случая. В такъв случай регистрационният документ трябва ясно да показва местоположението на зоната, от която пектинидите са били събрани;

или

б) за опакованите пектиниди, или обвитите пектиниди ако обвивката осигурява защита, равностойна на тази на опаковка, изискванията на глава VII относно идентификационната маркировка и етикетирането.

РАЗДЕЛ VIII: РИБНИ ПРОДУКТИ

1. Настоящият Раздел не се прилага за двучерупчести мекотели, бодлокожи, мантийни и морски коремоноги, когато се пускат на пазара живи. 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.

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

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.

4. За рибните продукти:

а) първично производство е отглеждането, риболова и събирането на живи рибни продукти с цел да бъдат пуснати на пазара;

и

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.

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.

Б. 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.

В. 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 ;
2. да имат съоръжения за замразяване с капацитет, който поддържа рибните продукти в трюмните хранилища при температура, която не надвишава -18°C . Трюмните хранилища трябва да са съоръжени със самопишещ уред за измерване на температурата, монтиран на такова място, че да се улеснява отчитането на показанията. Температурният датчик на отчитащото 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 всяка 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. Поспециално те не трябва да са замърсени с гориво или мръсна трюмна вода.

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. За измиването на рибните продукти трябва да се използва питейна вода или, в зависимост от случая, чиста вода.

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.

5. Ледът, използван за охлаждането на рибните продукти, трябва да е направен от питейна вода или от чиста вода.

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 с питейна вода или с чиста вода. В такъв случай вътрешностите и тези части, които биха застрашили здравето на хората трябва да се отстранят възможно най-бързо и да се съхраняват отделно от продуктите, предназначени за човешка консумация. 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.

7. Когато се прави замразяване в солена вода на цели риби, предназначени за консервиране, температурата на продукта трябва да достигне най-много – 9 °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:

а) 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.

а) 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.

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.

А. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПРЕСНИТЕ РИБНИ ПРОДУКТИ

1. 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. 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.

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 с питейна вода или ако са на борда на кораба — с чиста вода незабавно след тези операции.

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.

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.

Г. ИЗИСКВАНИЯ ОТНОСНО ПАРАЗИТИТЕ

1. Следните рибни продукти трябва да бъдат замразени при температура, която е по-ниска от -20°C във всички части на продукта най-малко за 24 часа; този вид третиране се прилага за суровия продукт и за готовия продукт:

а) рибни продукти, които ще бъдат консумирани сурови или полусурови;

б) рибни продукти от следните видове, когато ще бъдат подложени на студено опушване, при което вътрешната температура на рибния продукт не надвишава 60°C :

i) херинга;

- ii) скумрия;
- iii) хамсия;
- iv) (дива) атлантическа или тихоокеанска съомга и *Pacific salmon*;

и

в) мариновани и/или осолени рибни продукти, ако преработката е недостатъчна за унищожаването на ларвите на немотада.

2. Предприятията за хранителни продукти не трябва да провеждат третирането, което се изисква по точка 1 ако:

а) има епидемиологични данни, които сочат, че риболовните райони на произход не представляват риск за здравето на хората що се отнася до наличието на паразити;

и

б) има разрешение на компетентния орган.

3. При пускане на пазара на рибните продукти, посочени в точка 1, те трябва да се придружават от документ, издаден от производителя и указващ през каква преработка са минали продуктите, освен когато рибните продукти се доставят директно на крайния потребител.

ГЛАВА IV: ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПРЕРАБОТЕНИТЕ РИБНИ ПРОДУКТИ

Предприятията за хранителни продукти, които извършват варене на ракообразни и мекотели, трябва да осигурят съответствие със следните изисквания.

1. Варенето трябва да бъде последвано от бързо охлаждане. Използваната за целта вода трябва да бъде питейна или ако продуктите са на борда на кораба — чиста вода. 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.

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.

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.

А. 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.

Б. ХИСТАМИН

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

В. 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.

Д. ТОКСИНИ, ВРЕДНИ ЗА ЗДРАВЕТО НА ХОРАТА

1. Рибните продукти, получени от отровни риби от следните семейства не трябва да се пускат на пазара: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* и *Canthigasteridae*.

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.
2. Замразените рибни продукти трябва да се съхраняват при температура, която не надвишава -18°C във всички части на продукта, докато целите замразени риби в солена вода, предназначени за производството на консервирани храни, могат да се съхраняват при температура, която не надвишава -9°C .
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.
 - б) замразените рибни продукти, с изключение на замразената риба в солена вода, предназначена за производството на консервирани храни, трябва да се съхраняват по време на транспортиране при равномерна температура, която не надвишава -18°C във всички части на продукта, като са допустими кратковременни повишения на температурата с не повече от 3°C .
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.

РАЗДЕЛ IX: СУРОВО МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

ГЛАВА I: СУРОВО МЛЯКО — ПЪРВИЧНО ПРОИЗВОДСТВО

Предприятията за хранителни продукти, които произвеждат или, в зависимост от случая, събират сурово мляко, трябва да осигурят съответствие с изискванията, предвидени в настоящата глава.

I. ЗДРАВНИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА СУРОВО МЛЯКО

1. Млякото трябва да е получено от животни:

а) които не показват никакви признаци за инфекциозни заболявания, които могат да се предадат на хората чрез млякото;

б) които са в добро общо здравно състояние, не показват никакви признаци за заболяване, което може да доведе до заразяване на млякото и по-специално не страдат от инфекция на гениталните органи, придружена с течение, ентерит с диария и треска или ясно изразена инфекция на вимето;

в) които нямат рана на вимето, която би могла да се отрази неблагоприятно на млякото;

г) на които не са давани никакви неразрешени вещества и които не са преминали през незаконно лечение по смисъла на Директива 96/23/ЕО;

и

д) за които са наблюдавани сроковете за прекратяване приема на разрешените продукти или вещества, когато са били предписвани такива.

2. а) По-специално относно бруцелозата, суровото мляко трябва да е получено от:

i) крави или биволици, от стадо, в което по смисъла на Директива 64/432/ЕИО²⁵ няма или официално няма бруцелоза.;

ii) овце или кози от стопанство, в която по смисъла на Директива 91/68/ЕИО²⁶ няма или официално няма бруцелоза.;

²⁵ Директива 64/432/ЕИО на Съвета от 26 юни 1964 г. относно здравословни проблеми на животните, които засягат търговията в Общността с говеда и свине (ОВ L121, 29.7.1964 г., стр. 1977/64). Директива, последно изменена с Акта за присъединяване от 2003 г.

или

iii) женски животни от други породи от стада, за видовете предразположени към бруцелоза, редовно проверявани за това заболяване по контролна схема, одобрена от компетентния орган.

б) Относно туберкулозата, суровото мляко трябва да е получено от:

i) крави или биволици, от стадо, в което по смисъла на Директива 64/432/ЕИО няма или официално няма туберкулоза;

или

ii) женски животни от други породи от стада, за видовете предразположени към туберкулоза, редовно проверявани за това заболяване по контролна схема, одобрена от компетентния орган.

в) Когато кози се отглеждат заедно с крави, козите трябва да се проверяват и тестват за туберкулоза.

3. Сурово мляко от животни, които не отговарят на изискванията по точка 2, може да се използва, но с разрешението на компетентния орган:

а) когато става въпрос за крави или биволици, от животните, които не дават положителна реакция на тестовете за туберкулоза или бруцелоза, нито показват симптоми на тези заболявания след като са минали през такова топлинно третиране, при което трябва да дадат отрицателна реакция на фосфатния тест;

б) когато става въпрос за овце или кози, от животните, които не дават положителна реакция на тестовете за бруцелоза, или които са ваксинирани срещу бруцелоза като част от одобрена програма за ликвидиране на бруцелозата, и които не показват симптоми на това заболяване:

i) за производство на сирене със срок на зреене най-малко два месеца;

или

ii) след преминаване през такова топлинно третиране, при което трябва да дадат отрицателна реакция на фосфатния тест;

и

в) когато става въпрос за женски животни от други видове, които не дават положителна реакция на тестовете за туберкулоза или бруцелоза, нито показват

^{26 2} Директива 91/68/ЕИО на Съвета от 28 януари 1991 г. относно условията, свързани със здравето на животните, регламентиращи търговията в Общността с овце и кози (ОВ L 46, 19.2.1991 г., стр. 19). Директива, последно изменена с Регламент (ЕО) № 806/2003 (ОВ L 122, 16.5.2003 г., стр. 1).

симптоми на тези заболявания, но са от стадо, в което е открита туберкулоза или бруцелоза след проверките, посочени в точки 2, буква а), iii) или точка 2, буква б), ii), когато е третирано, за да се гарантира, че е безопасно.

4. Сурово мляко от животно, което не отговаря на изискванията на точките 1—3, по-специално, всяко животно дало индивидуална положителна реакция на профилактичните тестове за туберкулоза или бруцелоза, предвидени с Директива 64/432/ЕИО и Директива 91/68/ЕИО — не може да се използва за човешка консумация.

5. Изолирането на животните, които са заразени, или за които има подозрения, че са заразени с някоя от болестите, посочени в точка 1 или 2, трябва да е ефективно, за да се избегне неблагоприятния ефект върху млякото на другите животни.

II. ХИГИЕНА ВЪВ СТОПАНСТВАТА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА МЛЯКО

A. Изисквания за помещенията и оборудването

1. Доилното оборудване и помещенията, в които млякото се съхранява, обработва и охлажда, трябва да са така разположени и конструирани, че опасността от замърсяване на млякото да бъде сведена до минимум.

2. Помещенията за съхраняване на млякото трябва да са защитени срещу паразити, да са съответно отделени от помещенията, в които са настанени животните, а при необходимост, да отговарят на условията, предвидени в част Б и да имат подходящо хладилно оборудване.

3. Повърхността на оборудването, което влиза в контакт с млякото (съдове, контейнери, цистерни и др., предназначени за доене, събиране и транспортиране на млякото) трябва да се почистват лесно, а при необходимост, и дезинфекцират лесно и да се поддържат в изправност. За целта е необходимо да се използват гладки материали, които могат да се мият и не са токсични.

4. След употреба тези повърхности трябва да се измиват, а при необходимост, и дезинфекцират. След всяко пътуване или след серия пътувания, когато времето между разтоварване и натоварване е много кратко, но във всички случаи най-малко един път на ден, контейнерите и цистерните, използвани за транспортирането на сурово мляко, трябва да се почистват и дезинфекцират по подходящ начин преди употреба.

Б. Хигиена по време на доене, събиране и транспортиране на млякото

1. Доенето трябва да се извършва по хигиеничен начин като по-специално се осигури:

а) преди да започне доенето, зърната, вимето и прилежащите части да са чисти;

б) млякото от всяко животно да се провери за органолептични и физико-химични отклонения от млекаря или чрез метод, с който се постигат сходни резултати, и

млякото, което показва такива отклонения да не се използва за човешка консумация;

в) млякото от животни, показващи клинични симптоми на заболяване на вимето, да не се използва за човешка консумация по начин, различен от указания от ветеринар;

г) животните, които са в процес на лечение, при което остатъчни медикаменти биха могли да преминат в млякото, да бъдат идентифицирани и млякото, получено от такива животни преди изтичането на срока за прекратяване на приема, да не се използва за човешка консумация;

и

д) дезинфекционни разтвори за потапяне на зърната или спрейове да се използват само с одобрението на компетентния орган и по начин, който няма да доведе до неприемливи остатъчни нива в млякото.

2. Веднага след доенето млякото се съхранява на чисто място, което е проектирано и оборудвано по такъв начин, че да не се допусне замърсяване. Млякото трябва незабавно да се охлади най-малко до 8 °C, когато се събира ежедневно, или най-малко до 6 °C, когато не се събира ежедневно.

3. По време на транспортиране веригата на охлаждане трябва да се поддържа и при пристигане в обекта на местоназначение температурата на млякото не трябва да надвишава 10 °C.

4. Предприятията за хранителни продукти не трябва да съблюдават изискванията за температурата, предвидени с точки 2 и 3, ако млякото отговаря на критериите, предвидени в част III и:

а) млякото се преработи в рамките на два часа след като е издоено;

или

б) се изисква по-висока температура по технологически причини във връзка с производството на някои млечни продукти и е дадено разрешение от компетентния орган.

С. Хигиена на персонала

1. Персоналът, ангажиран с доенето и/или събирането на суровото мляко трябва да носи подходящо чисто облекло.

2. Лицата, ангажиран с доенето, трябва да поддържат висока степен на лична хигиена. Близко до мястото на доенето трябва да се намират подходящи съоръжения, за да може персоналът, ангажиран с доенето и обработването на суровото мляко, да измива ръцете си до китките и целите ръце.

III. КРИТЕРИИ ЗА СУРОВОТО МЛЯКО

1. До създаването на стандарти в конкретното законодателство относно качеството на млякото и млечните продукти се прилагат следните критерии за суровото мляко.
2. Представителен брой произволно взети проби от суровото мляко, събрано от стопанствата за производство на мляко, трябва да се проверят за съответствие с точки 3 и 4.

Проверките могат да се извършат от или от името на:

- а) предприятието за хранителни продукти, в което е произведено млякото;
 - б) предприятието за хранителни продукти, в което е събрано или преработено млякото;
 - в) група предприятия за хранителни продукти;
- или
- г) национална или регионална контролна схема.
3. а) Предприятията за хранителни продукти трябва да инициират процедури, за да гарантират съответствие на суровото мляко със следните критерии:

- i) за сурово краве мляко:

Брой в едно петри при 30 °C (на мл)	≤ 100 000 (*)
Брой соматични клетки (на мл)	≤ 400 000 (**)

(*) Повтаряща се средна геометрична стойност за период от два месеца при взети най-малко две проби на месец.

(**) Повтаряща се средна геометрична стойност за период от три месеца при взета най-малко една проба на месец ако компетентният орган не е определил друга методология за да се отчетат сезонните колебания в производствените нива.

- ii) за суровото мляко от други видове животни:

Брой в едно петри при 30 °C (на мл)	≤ 1 500 000 (*)
-------------------------------------	-----------------

(*) Повтаряща се средна геометрична стойност за период от два месеца при взети най-малко две проби на месец.

- б) Но когато сурово мляко от животински видове, които не са крави, е предназначено за производството на продукти, които се правят със сурово мляко чрез технологичен процес, който не включва топлинна обработка, предприятията за хранителни продукти трябва да вземат мерки, за да осигурят съответствие на използваното сурово мляко със следните критерии:

Брой в едно петри при 30 °C (на мл)	≤ 500 000 (*)
-------------------------------------	---------------

(*) Повтаряща се средна геометрична стойност за период от два месеца при взети най-малко две проби на месец.

4. Без да накърняват Директива 96/23/ЕО, предприятията за хранителни продукти трябва да инициират процедури, за да гарантират, че сурово мляко няма да бъде пуснато на пазара ако:

а) ако съдържа остатъчни антибиотици в количество, което, за всяко от веществата, посочени в приложения I и III към Регламент (ЕИО) № 2377/90²⁷, надвишава разрешените нива в упоменатия регламент;

или

б) комбинираният общ остатъчен антибиотик надвишава някоя от максимално допустимите стойности.

5. Когато суровото мляко не отговаря на изискванията на точки 3 или 4, предприятието за хранителни продукти трябва да уведоми компетентния орган и да вземе мерки за коригиране на състоянието.

ГЛАВА II: ИЗИСКВАНИЯ ОТНОСНО МЛЕЧНИТЕ ПРОДУКТИ

I. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ТЕМПЕРАТУРА

1. Предприятията за хранителни продукти, трябва да гарантират, че след приемане в преработвателно предприятие млякото бързо се охлажда до 6 °C и тази температура се поддържа докато бъде обработено.

2. Предприятията за хранителни продукти могат, обаче, да съхраняват млякото и при по-висока температура ако:

а) преработването започне веднага след доенето или до четири часа след приемането на млякото в преработвателното предприятие;

или

б) компетентният орган е разрешил по-висока температура по технологически причини относно производството на някои млечни продукти.

II. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ТОПЛИННА ОБРАБОТКА

1. Когато сурово мляко или млечни продукти минават през топлинна обработка, предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че тя отговаря на изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004, приложение II, глава XI.

2. Когато преценяват дали да подложат суровото мляко на топлинна обработка, предприятията за хранителни продукти трябва да:

²⁷ Регламент (ЕИО) № 2377/90 на Съвета от 26 юни 1990 г. относно определянето на процедура на Общността за създаване на максималните стойности за остатъчни ветеринарно-медицински продукти в хранителните продукти от животински произход (ОВ L 224, 18.8.1990 г., стр. 1). Последно изменен с Регламент (ЕО) № 546/2004 на Комисията (ОВ L 87, 25.3.2004 г., стр. 13).

а) вземат предвид процедурите, разработени в съответствие с принципите на анализ на риска и критичната контролна точка съгласно Регламент (ЕО) № 854/2004;

и

б) спазват всички изисквания, които компетентният орган може да наложи във тази връзка, когато одобрява обекти или провежда проверки в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 854/2004;

III. КРИТЕРИИ ЗА СУРОВО КРАВЕ МЛЯКО

1. Предприятията за хранителни продукти, които произвеждат млечни продукти, трябва да инициират процедури, за да гарантират, че непосредствено преди преработване:

а) суровото краве мляко, използвано за приготвянето на млечни продукти, има брой в едно петри при 30 °C под 300 000 за мл;

и

б) преработеното краве мляко, използвано за приготвянето на млечни продукти, има брой в едно петри при 30 °C под 100 000 за мл;

2. Когато млякото не отговаря на критериите, предвидени в точка 1, предприятието за хранителни продукти трябва да уведоми компетентния орган и да вземе мерки за коригиране на състоянието.

ГЛАВА III: ОБВИВАНЕ И ОПАКОВАНЕ

Запечатването на потребителските опаковки трябва да стане веднага след като се напълнят в обекта, където се извършва последната топлинна обработка на течните млечни продукти, с помощта на запечатващи устройства, които предотвратяват замърсяването на продукта. Запечатващата система трябва да е проектирана по такъв начин, че след отваряне да има ясни и лесни за проверка доказателства, че опаковката е отворена.

ГЛАВА IV: ЕТИКЕТИРАНЕ

1. В допълнение към изискванията на Директива 2000/13/ЕО, освен в случаите предвидени по член 13, алинеи 4 и 5 на упоменатата Директива, на етикета трябва да са написани ясно:

а) когато става въпрос за сурово мляко, предназначено за човешка консумация, изразът „сурово мляко“;

б) когато става въпрос за продукти, приготвени със сурово мляко, за които технологичният процес не включва топлинна обработка, изразът „приготвени със сурово мляко“.

2. Изискванията на точка 1 се прилагат за продукти, предназначени за търговията на дребно. Терминът „етикетиране” включва всяка опаковка, документ, табелка, етикет, пръстен или яка, които придружават или правят позоваване на такива продукти.

ГЛАВА V: ИДЕНТИФИКАЦИОННА МАРКИРОВКА

По-скоро като изключение от изискванията на Приложение II, Раздел I:

1. а не като означаване на номер за одобряване от обекта, идентификационният знак може да включва позоваване къде на обвивката или опаковката е посочен номерът за одобряване от обекта;

2. когато става въпрос за бутилки за многократна употреба, идентификационният знак може да посочва само инициалите на страната-изпращач и номерът за одобряване от обекта.

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.

2. Яйцата трябва да бъдат съхранявани и транспортирани при температура, за предпочитане постоянна, която е най-подходяща за осигуряване на оптимално запазване на хигиенните им свойства.

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:

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 яйчени продукти ако производственото предприятие или опаковъчният център ги доставят директно на преработвателното предприятие, където яйцата трябва да бъдат счупени възможно най-бързо.
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.

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 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.
5. След разчупването на яйцето всяка част на яйчения продукт трябва да бъде преработена възможно най-бързо, за да се елиминира опасността от микробиологично заразяване или да се намали до приемливо ниво. Партида, която не е достатъчно добре преработена, може незабавно да бъде преработена отново в същия обект ако след това може да стане годна за човешка консумация. Когато партидата е обявена за негодна за човешка консумация, тя трябва да бъде денатурирана, за да се гарантира, че няма да бъде използвана за човешка консумация.
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 mg/kg 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 g/kg 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 mg/kg яйчен продукт.

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.

2. Когато става въпрос за яйца в течна форма, на етикетът, посочен в точка 1, трябва да е изписан и изразът: „непастеризиран яйчен продукт — предназначен за обработка по местоназначение” и да са посочени датата и часът на разчупване на яйцата.

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			Прасета			Друга животинска мазнина	
	Ядивна лой		Лой за рафиниране	Ядивна мазнина		Мас и друга мазнина за рафиниране	Ядивна	За рафиниране
	Premie r jus (¹)	Друга		Мас (²)	Друга			
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							

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

⁽²⁾ 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 °C, те трябва да се съхраняват:

i) при температура до 7 °C за срок до 24 часа;

или

ii) при температура до –18 °C.

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:

- а) кокали;
- 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.

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.

4. Суровините трябва да са получени от обекти, регистрирани или одобрени съгласно Регламент (ЕО) № 852/2004 или в съответствие с изискванията на настоящия регламент.

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 идентификационния знак, предвиден 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, третирани с основа или киселина могат да бъдат транспортирани и съхранявани при температурата на околната среда.

ГЛАВА III: ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ЖЕЛАТИН

1. Процесът на производство на желатин трябва да гарантира, че:

а) суровината от кокали на преживни животни, получена от животни, които са родени, отгледани и заклани в страни и райони, които съгласно класификацията имат ниска заболяемост от BSE, в съответствие със законодателството на Общността се подлага на технологична преработка, която осигурява в края на процеса смилане на костния материал и обезмасляване с гореща вода и третиране с разтвор на солна киселина (с минимална концентрация от 4 % и $pH < 1,5$) в продължение най-малко на два дни, последвано от алкално третиране с наситен варов разтвор ($pH > 12,5$) в продължение най-малко на 20 дни със стерилизационно стъпало от 138 до 140 °C в продължение на четири секунди или чрез друг одобрен съответстващ процес;

и

б) другите суровини се подлагат на третиране с киселина или основа, последвано от едно или повече изплаквания. рН трябва да бъде съответно коригирано. Желатинът трябва да бъде екструдирен чрез еднократно загряване или чрез няколко последователни загрявания, последвани от пречистване чрез филтриране и стерилизация.

2. Когато предприятие за хранителни продукти, което произвежда желатин, съблюдава изискванията, които се отнасят за желатин, предназначен за човешка консумация, по отношение на целия желатин, който произвежда, то може да произвежда и съхранява желатин, който не е предназначен за човешка консумация, в същия обект.

ГЛАВА IV: ИЗИСКВАНИЯ ЗА ГОТОВИТЕ ПРОДУКТИ

Предприятията за хранителни 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 ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Европейска фармакопея 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

РАЗДЕЛ XV: КОЛАГЕН

1. Предприятията за хранителни продукти, които се занимават с производството на колаген, 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 колаген, предназначен за използване в храни, могат да се използват следните суровини:

- а) дебели и други кожи от домашни преживни животни;
- б) свински кожи и кокали;
- в) кожи и кости от домашни птици;
- г) сухожилия;

д) дебели и други кожи от дивеч;

и

е) рибешки кожи и кости.

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.

4. Суровините трябва да са получени от обекти, регистрирани или одобрени съгласно Регламент (ЕО) № 852/2004 или в съответствие с изискванията на настоящия регламент.

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 идентификационния знак, предвиден 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, третирани с основа или киселина могат да бъдат транспортирани и съхранявани при температурата на околната среда.

ГЛАВА III: ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА КОЛАГЕН

1. Процесът на производство на желатин трябва да гарантира, че суровината е подложена на обработване, което включва измиване, корекция на рН чрез киселина или основа, последвано от едно или повече изплаквания, филтриране и екструдирание или от одобрен съответстващ процес.
2. След като е бил подложен на технологичното обработване, посочено в точка 1, колагенът може да бъде изсушен.
3. Когато предприятие за хранителни продукти, което произвежда колаген, съблюдава изискванията, които се отнасят за колаген, предназначен за човешка консумация, по отношение на целия колаген, който произвежда, то може да произвежда и съхранява колаген, който не е предназначен за човешка консумация, в същия обект.

ГЛАВА IV: ИЗИСКВАНИЯ ЗА ГОТОВИТЕ ПРОДУКТИ

Предприятията за хранителни продукти 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 ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Европейска фармакопея 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

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.

Допълнение към ПРИЛОЖЕНИЕ III

**ПРИМЕРЕН ПРИДРУЖИТЕЛЕН ДОКУМЕНТ ЗА СУРОВИНА,
ПРЕДНАЗНАЧЕНА ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ЖЕЛАТИН ИЛИ КОЛАГЕН**

I. Идентификация на суровината

Тип на продуктите:

.....

Дата на производство:

.....

Тип на опаковането:

.....

Брой на опаковките:

.....

Гаранционен срок на съхранение:

.....

Нето тегло (kg):

.....

II. Произход на суровината

Адрес(и) и регистрационен номер (номера) на одобрения производствен обект(и):

.....
.....

III. Местоназначение на суровината

Суровината ще се изпрати:

от:

.....

(място на товарене)

до:

.....

(страна и местоназначение)

със следното транспортно средство:

.....

Име и адрес на консигнанта:

.....

Име и адрес на консигнатора:

.....