

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 2074/2005 НА КОМИСИЯТА

от 5 декември 2005 година

относно установяване на мерки за прилагане по отношение на някои продукти съгласно Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета и за организацията на официалния контрол съгласно Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейския парламент и на Съвета и Регламент (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета, като дерогира от Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета и за изменение на Регламенти (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 854/2004

(Текст от значение за ЕИП)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската Общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните¹, и по-специално член 13, параграф 2 от него,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно установяване на специфични правила за хигиена на храните от животински произход², и по-специално членове 9, 10 и 11 от него,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфичните правила за организирането на официален контрол на продукти от животински произход, предназначени за консумация от човека³, и по-специално членове 16, 17 и 18 от него,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно официалния контрол, който се извършва с цел да се гарантира спазването на изискванията на закона за храните и фуражите, изискванията за здравето на животните и правилата за благосъстоянието на животните⁴, и по-специално член 63 от него,

като има предвид, че:

(1) Регламент (ЕО) № 853/2004 установява специфични изисквания по отношение на

¹ ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 1. Коригирана версия в ОВ L 226, 25.6.2004 г., стр. 3.

² ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55. Коригирана версия в ОВ L 226, 25.6.2004 г., стр. 22. 165, 30.4.2004 г., 1, коригирана версия в ОВ L 191, 28.5.2004 г., стр. 1.

³ ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 206. Коригирана версия в ОВ L 226, 25.6.2004 г., стр. 83.

⁴ ОВ L 165, 30.4.2004 г., стр. 1. Коригирана версия в ОВ L 191, 28.5.2004 г., стр. 1.

правилата на хигиената за храните от животински произход. Необходимо е да се установят определени мерки за прилагане за месо, живи двучерупчести мекотели, рибни продукти, мляко, яйца, жабешки бутчета и охлюви и преработени продукти от тях.

(2) Регламент (ЕО) № 854/2004 установява специфични правила за организацията на официален контрол на продукти от животински произход, предназначени за консумация от човека. Необходимо е да се разработят определени правила и по-нататък да се специфицират други изисквания.

(3) Регламент (ЕО) № 882/2004 определя на равнище на Общността хармонизирана рамка от общи правила за организацията на официалния контрол. Необходимо е да се разработят определени правила и по-нататък да се специфицират други изисквания.

(4) Решение 20XX/2005/ЕО на Комисията⁵ отменя някои решения, мерките за изпълнение на мерките, предвидени в директивите, отменени с Директива 2004/41/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 21 април 2004 г. относно отменяне на някои директиви относно хигиена на храните и ветеринарно-санитарните условия за производството и пускането на пазара на някои продукти от животински произход, предназначени за консумация от човека и за изменение на Директиви 89/662/ЕИО и 92/118/ЕИО на Съвета и Решение 95/408/ЕО на Съвета⁶. Някои части на свързаните решения бе следвало поради това да бъдат задържани в настоящия регламент.

(5) Регламент (ЕО) № 852/2004 изисква бизнес операторите на храни да поддържат и съхраняват записи и при поискване да предоставят на разположение съответната информация в тези записи на компетентните органи и получаващия бизнес оператор на храна.

(6) Регламент (ЕО) № 853/2004 също изисква операторът на кланица да изисква, получава, проверява и да действа по информация за хранителната верига за всички животни, различни от див дивеч, изпратен или предназначен да бъде изпратен в кланицата. Освен това, той следва да осигури, че информацията за хранителната верига предвижда всички подробности, които се изискват съгласно Регламент (ЕО) № 853/2004.

(7) Информацията за хранителната верига подпомага оператора на кланицата да организира кланичните операции и да подпомага официалния ветеринарен лекар да определи изискваните процедури за инспекция. Информацията за хранителната верига следва да бъде анализирана от официалния ветеринарен лекар и използвана като неделима част от процедурите за инспекция.

(8) Съществуващите системи за информационен поток следва да бъдат използвани

⁵ Все още не е публикувано в *Официален вестник*.

⁶ОВ L 157, 30.4.2004 г., стр. 33. Коригирана версия в ОВ L 195, 2.6.2004 г., стр. 12.

колкото е възможно и адаптирани, за да съответстват на изискванията за информацията за хранителната верига, установен в Регламент (ЕО) № 854/2004.

(9) За да се подобри управлението на животните на равнище стопанство и в съответствие с Регламент (ЕО) № 854/2004 официалният ветеринарен лекар следва да записва и, ако е необходимо, да съобщава на бизнес оператора на храни на стопанството, от което произхождат животните и на всеки ветеринарен лекар, посещаващ стопанството, от което са доставени животните или на всеки участващ в процеса компетентен орган, за всяка болест или наблюдавано условие в клиниката по отношение на отделни животни или стадото/птичето стадо, и която може да се отрази неблагоприятно върху общественото здраве или здравето на животните или застрашава благосъстоянието на животните.

(10) Регламенти (ЕО) № 853/2004 и 854/2004 установяват изискванията, които регулират проверките за паразити по време на обработване на рибни продукти на брега или на борда на корабите. От бизнес операторите на храни зависи да извършват свои собствени проверки на всички етапи от производството на рибни продукти в съответствие с правилата в глава V, буква Г от раздел VIII на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, така че риба, която очевидно е заразена с паразити, да не се пуска на пазара за консумация от човека. Приемането на подробни правила, отнасящи се до визуални инспекции, поражда концепциите за видими паразити и визуална инспекция да бъде дефинирана и вида и честотата на наблюденията да бъдат определени.

(11) Проверките, предвидени в Регламент (ЕО) № 853/2004 с цел да предотвратят предлагане на пазара на рибни продукти, които не са годни за консумация от човека, могат да включват някои химични проверки, включително проверки за общ летлив основен азот (TVB-N). Необходимо е да се установят равнищата на TVB-N, които не трябва да бъдат превишавани в случай на определени видове категории и да се специфицират методи за анализ, които трябва да се използват. Методите за анализ, които са научно признати за проверка на TVB-N, следва да продължат да бъдат ползвани като рутинен начин, но референтният метод следва да бъде точно определен за използване, когато съществува съмнение относно резултатите или в случай на спор.

(12) Ограниченията за Паралитична отрова от черупчести мекотели (PSP), Амнезна отрова на черупчести мекотели (ASP) или липофилни токсини са установени в Регламент (ЕО) № 853/2004. Биообразци са референтния метод за откриване на определени токсини и предотвратяване събирането на токсични черупчести мекотели. Максималните нива и методи на анализ следва да бъдат хармонизирани и изпълнявани от държавите-членки за опазване здравето на човека. В допълнение към биологичните методи за тестване, би следвало да бъдат разрешени алтернативни методи за откриване, като химични методи и *in vitro* образци за анализ, ако е показано, че представянето на избраните методи е най-малко толкова ефективно, колкото и биологичния метод, и че тяхното изпълнение осигурява еквивалентно ниво на опазване на общественото здраве. Предложените максимални нива на липофилни токсини са основани на предварителни данни и следва да бъдат оценени

отново след като стане достъпно ново научно доказателство. Липсата на референтен материал и единственото използване на не биологични образци за тестове понастоящем означава, че нивото на предвиденото опазване на общественото здраве по отношение на всички специфични токсини, не е еквивалентно на това, достъпно чрез биологични тестове. Следва да бъде приета разпоредба за заместване на биологичните тестове колкото е възможно по-скоро.

(13) Механично отделеното месо (МОМ), произведено чрез използване на техники, които не променят структурата на използваните кости при производството на МОМ, следва да бъде обработено различно от МОМ, произведено чрез използване на техники, които променят структурата на костите.

(14) МОМ от предишния вид, произведено при точно определени условия и специфицирано съдържание, следва да бъде разрешено за използване в месни заготовки, за които е ясно, че не са предназначени за консумация без първоначално да са подложени на топлинна обработка. Тези условия са свързани по-специално със съдържанието на калций в МОМ, което следва да бъде определено в съответствие с член 11, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 853/2004. Коригиране следва да бъде направено към специфицираното максимално съдържание на калций, установено в настоящия регламент, след като веднъж е налична подробна информация относно появяващите се вариации, където се използват различни видове суровина.

(15) Член 31, параграф 2, буква е) от Регламент (ЕО) № 882/2004 предвижда държавите-членки да поддържат актуализирани списъци на одобрените предприятия. Обща рамка следва да бъде установена за представянето на свързана информация на други държави-членки и на обществеността.

(16) Раздел XI на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 установява изискванията, регулиращи приготвянето на жабешки бутчета и охлюви, предназначени за консумация от човека. Специфични изисквания, включително модел за здравни сертификати, следва да бъдат определени за вноса от трети страни на жабешки бутчета и охлюви, предназначени за консумация от човека.

(17) Раздели XIV и XV на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 определят правила относно производството и пускането на пазара на желатин и колаген, предназначени за консумация от човека. Специфични изисквания, включително модел на здравни сертификати, следва също да бъдат установени за вноса от трети страни на желатин и колаген и на суровини за производство на желатин и колаген, предназначени за консумация от човека.

(18) Необходима е гъвкавост, така че храните с традиционни характеристики да могат да продължават да бъдат произвеждани. Държавите-членки вече предоставиха дерогации за широк обхват от такива храни в законодателството, което е в сила преди 1 януари 2006 г. Бизнес операторите на храни следва да са в състояние да продължат без прекъсване да прилагат съществуващите практики след тази дата. Процедура, позволяваща на държавите-членки да прилагат гъвкавост, е предвидени в Регламенти (ЕО) № 852/2004, (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 854/2004. Въпреки това, в

повечето случаи, където такива дерогации вече са предоставени, е въпрос само на продължаване на установените практики, така че прилагането на пълна процедура за нотифициране, включително и пълен анализ на опасността, може да създаде ненужна и непропорционална тежест за държавите-членки. Следователно, храните с традиционни характеристики трябва да бъдат определени и общите условия, приложими за такива храни, да бъдат установени, чрез дерогация от структурните изисквания, определени в Регламент (ЕО) № 852/2004, с необходимото вземане под внимание на здравните цели за безопасност на храните.

(19) Тъй като Регламенти (ЕО) № 853/2004 и 854/2004 бяха приети преди присъединяването от 1 май 2004 г., те не се отнасяха за новите държави-членки. ISO кодовете за тези държави-членки и съкращенията за Европейската Общност на техните езици следователно трябва да бъдат добавени към съответните разпоредби от тези регламенти.

(20) Раздел I на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 установява правила относно производството и пускането на пазара на месо от домашни еднокопитни животни. Изключенията от цялостно одиране на каркасите и други части на тялото, предназначени за консумация от човека, са посочени в глава IV, точка 8 от този раздел. Разпоредба, която да разшири тези изключения по отношение на крака на възрастни животни от рода на едрия рогат добитък, следва да бъде приета при условие че те отговарят на същите условия, както тези, приложени по отношение на крака от телета.

(21) Някои практики могат да заблудят консуматора по отношение на състава на някои продукти. И по-специално, за да не разочароват очакванията на потребителите, продажбата на месо, обработено с водозадържащи агенти, като прясно птиче месо, следва бъде забранена.

(22) Становището на Европейския орган по безопасност на храните, прието на 30 август 2004 г. показва, че рибни продукти, принадлежащи към семейства *Gempylidae*, и по-специално *Ruvettus pretiosus* и *Lepidocybium flavobrunneum*, могат да имат вредно гастро-ентерологично въздействие ако се консумират при определени условия. Следователно, рибните продукти, принадлежащи към това семейство, трябва да бъдат предмет на условията за търговия.

(23) Раздел IX на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 установява специфични правила за хигиена на суровото мляко и млечните продукти. Съгласно част II В 1 е) на глава I, чашки или други продукти за почистване на вимето могат да бъдат използвани само ако са одобрени от компетентния орган. Въпреки това, никаква подробна разрешителна схема не е предвидена в тази част. Следователно е необходимо, за да се гарантира хармонизиран подход от държави-членки, да се изяснят процедурите, при които такива разрешения следва да бъдат предоставяни.

(24) Регламент (ЕО) № 853/2004 изисква бизнес операторите на храни да гарантират, че използваните топлинни обработки за преработка на сурово мляко и млечни продукти отговарят на международно признат стандарт. Въпреки това, поради

спецификата на някои топлинни обработки, използвани в този сектор и тяхното въздействие върху безопасността на храните и здравето на животните, следва на бизнес операторите с храни да се даде по-ясно указание в това отношение.

(25) Регламент (ЕО) № 853/2004 въвежда нова дефиниция, обхващаща продукти, получени от яйца, които след отстраняване на черупката, все още не са преработени. Следователно е необходимо да се изяснят правилата, приложими по отношение на тези продукти и да се измени съответно раздел X, глава II на приложение III от Регламент (ЕО) № 853/2004.

(26) Раздел XIV на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 установява специфични здравни правила за желатин. Тези правила включват изисквания, обхващащи вида на суровините, които могат да бъдат използвани за производство на желатин и транспортирането и съхранението на такива материали. Те също установяват спецификации, приложими при производството на желатин. Въпреки това, правилата които се прилагат по отношение на етикетиране на желатин, следва да бъдат установени.

(27) Научният прогрес доведе до създаването на ISO 16649-3 като един съгласуван за позоваване метод за анализ на *E.coli* в двучерупчести мекотели. Този референтен метод вече е създаден за живи двучерупчести мекотели от зони А в съответствие с Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията относно микробиологични критерии за хранителни продукти ⁽¹⁾. Следователно, ISO 16649-3 трябва да бъде специфициран като референтен MPN (най-вероятно число) метод за анализ на *E. coli* в двучерупчести мекотели, произхождащи от зони В и С. Използването на алтернативни методи следва да бъде разрешено само ако те се считат за еквивалентни на референтния метод.

(28) Следователно, Регламенти (ЕО) № 853/2004 и № 854/2004 трябва да бъдат съответно изменени.

(29) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по хранителната верига и здравето на животните,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член I

**Изисквания относно информация за хранителната верига по смисъла на
Регламенти (ЕО) 853/2004 и 854/2004**

Изискванията, отнасящи се до информация за хранителната верига, както са

⁽¹⁾ Виж страница 1 от настоящия Официален вестник.

посочени в раздел III на приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004 и в глава II, точка А от раздел I на приложение I към Регламент (ЕО) № 854/2004, са установени в приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Изисквания, относно до рибни продукти по смисъла на Регламенти (ЕО) 853/2004 и 854/2004

Изискванията, отнасящи се до рибни продукти, както е посочено в член 11, параграф 9 от Регламент (ЕО) № 853/2004 и член 18, параграфи 14 и 15 от Регламент (ЕО) № 854/2004, са установени в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Признати методи за изпитване на морски биотоксини по смисъла на Регламенти (ЕО) 853/2004 и 854/2004

Признатите методи за тестване за откриване на морски биотоксини, както са посочени в член 11, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 853/2004 и член 18, параграф 13, буква а) от Регламент (ЕО) № 854/2004, са установени в приложение III към настоящия регламент.

Член 4

Съдържание на калций на механично отделено месо по смисъла на Регламент (ЕО) № 853/2004

Съдържанието на калций на механично сепарирано месо, както е посочено в член 11, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 853/2004, е определено в приложение IV към настоящия регламент.

Член 5

Списък на предприятията по смисъла на Регламент (ЕО) № 882/2004

Изискванията, отнасящи се до списъци на предприятия, както са посочени в член 31, параграф 2, буква е) от Регламент (ЕО) № 882/2004, са посочени в приложение V към настоящия регламент.

Член 6

Модел на здравни сертификати за жабешки бутчета, охлюви, желатин и колаген по смисъла на Регламент (ЕО) № 853/2004

Моделът за здравни сертификати за внос на жабешки бутчета, охлюви, желатин и колаген, както е посочено в член 6, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕО) № 853/2004 и на суровини за производството на желатин и колаген, са посочени в

приложение VI към настоящия регламент.

Член 7

дерогация от Регламент (ЕО) № 852/2004 за храни с традиционни характеристики

1. По смисъла на настоящия регламент, „храни с традиционни характеристики” означава храни, които в държавата-членка, в която те са традиционно произвеждани, са:

- а) познати исторически като традиционни продукти, или
- б) произведени съгласно кодифицирани или регистрирани технически позовавания на традиционния процес или съгласно традиционни производствени методи, или
- в) защитени като традиционни хранителни продукти от правото на Общността, национално, регионално или местно законодателство.

2. Държави-членки могат да предоставят на предприятия, произвеждащи храни с традиционни характеристики, индивидуални или общи дерогации от изискванията, установени в:

- а) глава II, точка 1 от приложение II към Регламент (ЕО) № 852/2004 по отношение на помещенията, където такива продукти са изложени на влиянието на околната среда, необходима за частично развитие на техните характеристики. Такива помещения могат в частност да включват стени, тавани и врати, които не са гладки, непроницаеми, неабсорбиращи или от корозионно устойчив материал и естествени геологични стени, тавани и подове;
- б) глава II, точка 1 е) и глава V, точка 1 от приложение II към Регламент (ЕО) № 852/2004 по отношение на вида на материали, от които са направени инструментите и оборудването, използвани по-специално за приготвянето, опаковането на тези продукти.

Мерките за почистване и дезинфекция за помещенията, посочени в точка а) и честотата, с която те се изпълняват, се адаптират към дейността, за да се има предвид тяхната специфична заобикаляща флора.

Инструментите и оборудването, упоменати в буква б), се поддържат през цялото време в задоволително хигиенно състояние и редовно са почиствани и дезинфектирани.

3. Държавите-членки, предоставящи дерогациите, предвидени в параграф 2, нотифицират Комисията и останалите държави-членки за това не по-късно от 12 месеца след предоставяне на индивидуални или общи дерогации. Всяко нотификация трябва да:

- а) гарантира кратко описание на изискванията, които са били адаптирани;
- б) описва хранителните продукти и съответните предприятия;
- и
- в) предоставя всякаква друга свързана с това информация.

Член 8

Изменения на Регламент (ЕО) № 853/2004

Приложения II и III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се изменят в съответствие с приложение VII към настоящия регламент.

Член 9

Изменения на Регламент (ЕО) № 854/2004

Приложения I, II и III към Регламент (ЕО) № 854/2004 се изменят в съответствие с приложение VIII към настоящия регламент.

Член 10

Влизане в сила и прилагане

Настоящия регламент влиза в сила на двадесетия дни след неговото публикуване в Официалния Вестник на Европейския Съюз.

Той се прилага от 1 януари 2006 г., с изключение на глави II и III на приложение V, които ще се прилагат от 1 януари 2007 г.

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

Съставено в Брюксел на 5 декември 2005 година.

За Комисията
MARKOS KYPRIANOU
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА

РАЗДЕЛ I

ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА БИЗНЕС ОПЕРАТОРИТЕ НА ХРАНИ

Бизнес оператори на храни, отглеждащи животни, предназначени за клане, гарантират, че информацията за хранителната верига, посочена в Регламент (ЕО) № 853/2004, е включена, когато е уместно, в документацията, отнасяща за доставените животните по такъв начин, че да бъде достъпна за съответния оператор на кланицата.

РАЗДЕЛ II

ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА КОМПЕТЕНТНИТЕ ОРГАНИ

ГЛАВА I

ПРЕДОСТАВЯНЕ НА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА

1. Компетентният орган на мястото на изпращане информира изпращащия бизнес оператор на храни за минимума елементи на информацията за хранителната верига, които да бъдат предоставени на кланицата в съответствие с раздел III на приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004.
2. Компетентният орган на мястото на клане проверява дали:
 - а) информацията за хранителната верига е последователно и ефективно съобщена между бизнес оператора на храни, който е отгледал или държал животните преди изпращане и оператора на кланицата;
 - б) информацията за хранителна верига е валидна и надеждна;
 - в) е осигурена обратна връзка на релевантната информация към стопанството, ако това е приложимо.
3. Когато животните са изпратени за клане в друга държава-членка, компетентните органи в мястото на изпращане и клане на животните си сътрудничат, за да гарантират, че предоставената информация от изпращащият бизнес оператор на храни е лесно достъпна за оператора на кланицата, който я получава.

ГЛАВА II

ОБРАТНА ВРЪЗКА СЪС СТОПАНСТВОТО ПО ПРОИЗХОД

1. Официалният ветеринарен лекар може да използва модела на документ, установен в допълнение I за свързаните резултати от инспекции, които трябва да бъдат съобщени на стопанството, където животните са отгледани преди клането в същата държава-членка в съответствие с глава I на раздел II на приложение I към Регламент (ЕО) № 854/2004.

2. Компетентният орган е отговорен за съобщаването на съответните резултати от инспекции, в случаите, когато животните са отгледани в стопанство в друга държава-членка и трябва да използват версия на модела на документ, определен в приложението както на езика на изпращащата държава, така и на езика на страната получател.

Допълнение към приложение I

МОДЕЛ НА ДОКУМЕНТ

1. Идентификационни подробности

- 1.1. стопанство по произхода (напр. собственик или управител)
 - име /номер
 - пълен адрес
 - телефонен номер
- 1.2. идентификационни номера (приложете отделен списък)
 - общ брой животни (по видове)
 - идентификационни проблеми (ако има такива)
- 1.3. стадо/стадо птици/идентификация на клетка (ако е приложимо)
- 1.4. видове животни
- 1.5. референтен номер на здравен сертификат

2. Предклинични констатации

- 2.1. благосъстояние
 - брой на засегнати животни
 - вид/клас/възраст
 - наблюдения (напр. ухапване на опашката)
- 2.2. животни, доставени мърсни
- 2.3. клинични констатации (болест)
 - брой на засегнатите животни
 - вид/клас/възраст
 - наблюдения
 - дата на инспекция

2.4. лабораторни резултати ⁽¹⁾

3. Постмортални констатации

- 3.1. (макроскопски) констатации
брой на засегнати животни
вид/клас/възраст
орган или части на засегнато(и) животно(и)
дата на клане
- 3.2. болест (могат да бъдат използвани кодове ⁽²⁾)
брой на засегнати животни
вид/клас/възраст
орган или части на животно(и), които са засегнати
частично или цялостно отхвърлен каркас (посочете причина)
дата на клане
- 3.3. лабораторни резултати ⁽³⁾
- 3.4. други резултати (напр. паразити, чужди тела и пр.)
- 3.5. констатации по отношение на благосъстоянието (напр. счупени крака)

4. Допълнителна информация

5. Подробности за контакт

- 5.1. кланица (номер на одобрението)
Име
пълен адрес
телефонен номер
- 5.2 . електронен адрес, ако е наличен

6. Официален ветеринарен лекар (напечатайте име)

Подпис и печат

7. Дата

8. Брой страници, приложени към настоящия формуляр:

⁽¹⁾ Микробиологични, химични, серологични и т.н. (включете резултатите, както са приложени).

⁽²⁾ Компетентните органи могат да въведат следните кодове: Код А за ОІЕ–изброени болести; кодове В 100 и В 200 за въпроси по отношение на благосъстоянието на животните (глава II, точка С от раздел I на приложение I към Регламент (ЕО) № 854/2004). Системата за кодифициране, ако е необходимо, може да включва по-нататъшни подразделения (например С141 за слабо генерализирана болест, С142 за по-остра болест и т.н.). Ако се използват кодове, те би следвало да бъдат готови за бизнес оператора храни с подходящо обяснение за тяхното значение.

⁽³⁾ Микробиологични, химични, серологични и т.н. (включете резултатите, както са приложени).

ПРИЛОЖЕНИЕ II

РИБНИ ПРОДУКТИ

РАЗДЕЛ I

ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА БИЗНЕС ОПЕРАТОРИТЕ НА ХРАНИ

Настоящия раздел определя правила, отнасящи се до визуални инспекции за откриване на паразити в рибни продукти

ГЛАВА I

ДЕФИНИЦИИ

1. „Видими паразити” означава паразит или група паразити, които имат размер, цвят или текстура, която е ясно разграничима от рибна тъкан.
2. „Визуална инспекция” означава изследване на риба или рибни продукти, които не нарушават целостта, с или без оптически средства за увеличаване и при добро осветление за човешкото зрение, включително, ако е необходимо, просветляване.
3. „Просветляване” означава, по отношение на плоска риба или рибно филе, държане на рибата високо на светлина в затъмнена стая за откриване на паразити.

ГЛАВА II

ВИЗУАЛНА ИНСПЕКЦИЯ

1. Визуална инспекция се извършва за представителен брой проби. Лицата, отговарящи за предприятия на сушата и квалифицирани лица на борда на кораби-фабрики, определят обхвата и честотата на инспекциите чрез позоваване на вида рибни продукти, техния географски произход и тяхната употреба. По време на производство, визуална инспекция на изкормена риба трябва да се извършва от квалифицирани лица върху коремната кухина и черен дроб и хайвер, предназначени за консумация от човека. В зависимост от използваната система за изкормване трябва да се извършва визуална инспекция:

а) в случай на ръчно изкормване, по непрекъснат начин от обработващия по време на изкормване и измиване;

б) в случай на механично изкормване, чрез вземане на проби, извършвано върху представителен брой проби, като не могат да са по-малко от 10 риби на партида.

2. Визуалната инспекция на рибно филе или рибни резени трябва да бъде извършвана от квалифицирани лица по време на почистване и след нарязване на

филета или резени. Където не е възможно индивидуално изследване поради размера на филетата или операциите по правене на филета, трябва да бъде съставен план за вземане на проби и да е на разположение на компетентните органи в съответствие с глава II, точка 4 от раздел VIII на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004. Където е необходимо проследяване на филета от техническа гледна точка, това трябва да бъде включено в плана за вземане на проби.

РАЗДЕЛ II

ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА КОМПЕТЕНТНИТЕ ОРГАНИ

ГЛАВА I

ОБЩИ МАКСИМАЛНО ДОПУСТИМИ ГРАНИЦИ НА ЛЕТЛИВ ОСНОВЕН АЗОТ (TVB-N) ЗА НЯКОИ КАТЕГОРИИ РИБНИ ПРОДУКТИ И МЕТОДИ ЗА АНАЛИЗ, КОИТО ДА БЪДАТ ИЗПОЛЗВАНИ

1. Непреработени рибни продукти, които принадлежат към видовете категории, изброени в глава II, се считат като негодни за консумация от човека, където органолептичната оценка е повдигнала съмнения по отношение на тяхната преснота и химически проверки, които разкриват, че следните TVB-N максимално допустими граници са превишени:

- а) 25 mg азот/100 g плът за видовете, посочени в точка 1 от глава II;
- б) 30 mg азот /100 g плът за видовете, посочени в точка 2 от глава II
- в) 35 mg азот /100 g плът за видовете, посочени в точка 3 от глава II.

Референтният метод, който трябва да се използва за проверка на максимално допустимите граници на TVB-N, включва дестилиране на екстракт, депротеинизирана чрез перхлорна киселина, както е установено в глава III.

2. Дестилиране, както е посочено в точка 1, трябва да бъде изпълнено, използвайки апарат който съответства на диаграмата в глава IV.

3. Рутинните методи, които могат да бъдат използвани за проверка на максимално допустимите граници на TVB-N са, както следва:

- микродифузионен метод, описан от Конуей и Бърн (1933 г.),
- директния дестилационен метод, описан от Антонакопулос (1968 г.),
- дестилиране на екстракт, депротеинизиран чрез перхлорна киселина (Комитет по *Codex alimentarius* за риба и рибни продукти (1968 г.).

4. Пробата трябва да се състои от около 100 g плът, взета от най-малко три различни

точки и смесена заедно чрез смилане.

Държавите-членки препоръчват официалните лаборатории да използват, като една рутинна практика, референтния метод, посочен по-горе. Когато резултатите са със съмнителна точност или в случая на спор относно резултатите от направени анализ чрез един от рутинните методи, само референтният метод може да бъде използван за проверка на резултатите.

ГЛАВА II

ВИДОВИ КАТЕГОРИИ, ЗА КОИТО МАКСИМАЛНО ДОПУСТИМИ ГРАНИЦИ НА TVB-N СА ФИКСИРАНИ

1. *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.
2. Видове, принадлежащи към семейството *Pleuronectidae* (с изключение на камбала: *Hippoglossus spp.*).
3. *Salmo salar*, видове, принадлежащи към семейството *Merlucciidae*, видове принадлежащи към семейството *Gadidae*.

ГЛАВА III

ОПРЕДЕЛЯНЕ НА КОНЦЕНТРАЦИЯТА НА TVB-N В РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ

Референтна процедура

1. Цел и област на приложение

Този метод описва една референтна процедура за идентифициране на азотна концентрация на TVB-N в риба и рибни продукти. Тази процедура е приложима при TVB-N концентрация от 5 mg/100 g до най-малко 100 mg/100 g.

2. Дефиниция

„концентрация на TVB-N ” означава съдържанието на азот от летлива азотна база, както е определено от описаната процедура.
Концентрацията се изразява в mg/100 g.

3. Кратко описание

Летливите азотни бази се извличат от проба, използвайки разтвор от 0,6 mol перхлорна киселина. След алкализация екстрактът се подлага на парна дестилация и летливите базови компоненти се абсорбират от киселинен приемник. Концентрацията на TVB-N се определя чрез титриране на абсорбираните бази.

4. Химикали

Освен ако не е посочено друго, реактивен клас химикали следва да бъдат използвани. Използваната вода трябва да бъде или дестилирана или деминерализирана и най-малко със същата чистота. Освен ако не е посочено друго, „разтвор” означава воден разтвор, както следва:

- а) разтвор на перхлорна киселина = 6g/100 ml;
- б) разтвор от натриев хидроксид = 20 g/100 ml;
- в) обикновен разтвор на солна киселина 0,05 mol /l((0,05N),

Бележка: Когато се използва автоматичен дестилационен апарат, титруване следва да се направи с обикновен разтвор 0,01 mol/l ((0,01 N);

- г) разтвор на борна киселина = 3g/100 ml;
- д) силиконов антиразпенващ агент;
- е) разтвор на фенолфталеин = 1 g/100 ml 95 % етанол;
- ж) индикаторен разтвор (Смесен индикатор Tashiro) 2 g метил-червен и 1 g метилен-син се разварят в 1 000 ml 95 % етанол.

5. Инструменти и аксесоари

- а) Месомелачка за производство на достатъчно хомогенна рибна кайма.
- б) Високоскоростен смесител със скорост между 8 000 и 45 000 оборота /минута.
- в) Нагънат филтър, диаметър 150 mm, бързо филтриране.
- г) Бюрета, 5 ml, градуирана до 0,01 ml.
- д) Апарат за парно дестилиране. Апаратът трябва да може да регулира различни количества пара и да произвежда постоянно количество пара за даден период от време. Той трябва да гарантира, че по време на добавяне на алкализиращите субстанции, получаваните свободни бази не могат да се изплъзнат.

6. Изпълнение

Предупреждение: Когато се работи с хлорна киселина, която е силно корозираща, следва да бъдат взети необходимите и предпазни мерки. Пробите следва, ако възможно е възможно, да бъдат приготвени колкото е възможно по-скоро след тяхното пристигане, в съответствие със следните инструкции:

- а) Подготвяне на пробата

Пробата за анализиране би следвало да бъде внимателно смляна, използвайки месомелачка, както е описано в точка 5 а).

Точно $10 \text{ g} \pm 0,1 \text{ g}$ смляната проба се претегля в подходящ съд. Това се смества с $90,0 \text{ ml}$ с разтвор на хлорна киселина, както е определено в точка 4 а), хомогенизирано за две минути със смесител, както е описано в точка 5 б), и тогава филтрирано.

Екстрактът, получен от това, може да се държи за най-малко седем дни при температура от между приблизително 2°C и 6°C ;

б) Парна дестилация

$50,0 \text{ ml}$ на получения екстракт в съответствие с буква а) се поставя в апарат за парна дестилация, както е описано в точка 5 д). За по-късна проверка на алкализационната екстракта, се добавят няколко капки фенолфталеин, както е описано в точка 4 е). След добавяне на няколко капки силиконов антиразпенващ агент, $6,5 \text{ ml}$ от разтвор на натриев хидроксид, както е описано в точка 4 б), се добавят към екстракта и парната дестилация започва незабавно.

Парната дестилация се регулира така, че около 100 ml дестилат се прави за 10 минути. Дестилационна изходяща тръба е потопена в приемник със 100 ml разтвор на борна киселина, както е специфицирано в точка 4 г), към което три до четири капки от индикиращия разтвор се добавят, както е описано в точка 4 ж). Точно след 10 минути дестилацията е завършена. Изходящата дестилационна тръба се отстранява от приемника и се измива с вода. Летливите бази съдържащи се в разтвора приемник се определят чрез титриране със стандартен хлороводороден разтвор, както е специфицирано в точка 4 в). рН на крайната точка следва да бъде $5,0 \pm 0,1$.

в) Титруване

Изискват се дублиращи анализи. Прилаганият метод е коректен, ако разликата между дубликатите не е по-голяма от $2 \text{ mg}/100 \text{ g}$.

г) Пробен

Извършва се пробен тест, както е описано в буква б). Вместо екстракта се използва $50,0 \text{ ml}$ разтвор на хлорна киселина, както е описано в точка 4 а).

7. Изчисляване на TVB-N

Чрез титруване на приемащия разтвор със солна киселина, както е в точка 4 в), концентрацията на TVB-N се изчислява, като се използва следното уравнение:

$$\text{TVB - N (изразен в mg=100 g проба)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

V_1 = Обем от $0,01 \text{ mol}$ разтвор на солна киселина в ml за проба

V_0 = Обем от 0,01 mol разтвор на солна киселина в ml за пробен тест

M = Тегло на пробата в g.

Забележки

1. Изискват се дублирани анализи. Прилаганият метод е коректен, ако разликата между дубликати не е по-голяма от 2 mg/100 g.
2. Проверете оборудването чрез дестилиращ разтвор на NH_4Cl равен на 50 mg TVB-N/100g.
3. Стандартно отклонение на възпроизводимост $S_r = 1,20 \text{ mg/100g}$. Стандартно отклонение на сравнимост $S_R = 2,50 \text{ mg/100 g}$.

ГЛАВА IV

TVB-N АПРАТ ЗА ПАРНО ДЕСТИЛИРАНЕ

Please insert image from original and insert the following translations in Bulgarian language

Легенда:

Steam generator - Парогенератор

Distillation Tube - Дестилационна тръба

Steam injection tube - Тръба за инжектиране на пара

Sample extract - Екстракт от проба

Cooler - Охладител

Cool water – Студена вода

End of condenser - Край на кондензатор

Flask (boric acid) - Колба (Борна киселина)

ПРИЛОЖЕНИЕ III

ПРИЗНАТИ МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ ЗА ОТКРИВАНЕ НА МОРСКИ БИОТОКСИНИ

Следните аналитични методи се използват от компетентните органи за проверка на съответствие с установените ограничения в глава V, точка 2 от раздел VII на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 и, когато е уместно, от бизнес оператори на храни.

В съответствие с член 7, параграфи 2 и 3 от Директива 86/609/ЕИО на Съвета ⁽¹⁾, елементи на заменяне, рафиниране и редуциране трябва да се вземат предвид, когато се използват биологични методи .

ГЛАВА I

МЕТОД ЗА ОТКРИВАНЕ НА ПАРАЛИТИЧНА ОТРОВА НА ЧЕРУПЧЕСТИ (PSP)

1. Съдържание на паралитичната отрова на черупчести (PSP) на ядливи части на мекотели (цялото тяло или отделни ядливи части) трябва да бъде открито в съответствие с метода на биологично изпитване или някой друг международно признат метод. Методът на биологично изпитване може да се извършва във връзка, ако е нужно, с друг метод за откриване *Saxitoxin* и някой от неговите аналози, за които са налични стандарти.
2. Ако резултатите са съмнителни, референтният метод ще бъде биологичният метод.

ГЛАВА II

МЕТОД ЗА ОТКРИВАНЕ НА АМНЕЗНА ОТРОВА НА ЧЕРУПЧЕСТИ (ASP)

Общото съдържание на амнезна отрова на черупчести (ASP) на ядливи части от мекотели (цялото тяло или някоя отделна ядлива част) трябва да бъде открит използвайки признат метод на високоефективна течна хроматография (HPLC) или някой друг признат метод.

Ако резултатите са съмнителни, референтният метод ще бъде методът HPLC.

ГЛАВА III

МЕТОД ЗА ОТКРИВАНЕ НА ЛИПОФИЛНИ ТОСКИНИ

А. Биологични методи

⁽¹⁾ ОВ L 358, 18.12.1986 г. , стр. 1.

1. Серия от процедури за образци от мишки за изследване, различни в тестовата порция (хепатопанкреас или цяло тяло) и използвани разтвори за екстракция и пречистване, могат да бъдат използвани за откриване на морски токсини, посочени в глава V, точка 2, букви в), г) и д) от раздел VII на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004. Чувствителност и селективност зависят от избора на използваните разтворители за екстракция и пречистване и това следва да се има предвид, когато се взема решение относно метода, който да бъде използван, за да се покрие цялата гама.

2. Единичен образец от мишки за изследване, включващ ацетонова екстракция, може да бъде използван за откриване на окадаична киселина, динофисистоксини, пектенотоксини и йесотоксини. Този образец за изследване може да се допълни, ако е необходимо, с течни/течно разделени стъпки с етил ацетат/вода или дихлорметан /вода да отстраняване на потенциални намеси. Откриване с азаспирова киселина на редовни нива чрез средствата на тази процедура включват използване на цялото тяло като порция за тест.

3. Три мишки се използват за всеки тест. Където две от три мишки умират в рамките на 24 часа от инокулация с екстракт, еквивалент на до 5 g хепатопанкреас или 25 g за цяло тяло, това се счита за положителен резултат за присъствието на един или повече токсини, както е посочено в глава V, точка 2, букви в), г) и д) от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 на нива над установените такива.

4. Образец от мишки за изпитване с ацетонова екстракция, следвана от течност/течно разделяне с диетилетер може да бъде използвана за откриване на окадаична киселина, динофисистоксини, пектенотоксини и азаспирова киселини, но не може да открива йесотоксини, тъй като загуби на тези токсини могат да се случат по време на разделянето. Три мишки се използват за всеки тест. Където три мишки умрат в рамките на 24 часа от заразяване с екстракт, еквивалент на 5 g хепатопанкреас или 25 g цяло тяло, това се счита за положителен резултат за наличието на окадаична киселина, динофисистоксини, пектенотоксини и азаспирова киселина на равнища над тези, установени в глава V, точка 2 в) и д) от раздел VII на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004.

5. Опитен образец на плъх може да бъде използван за откриване на окадаична киселина, динофисистоксини и азаспирова киселини. Три плъха се използват за всеки тест. Диарична реакция при някой от трите плъха се счита за положителен резултат за наличието на окадаична киселина, динофисистоксини и азаспирова киселини на равнища над онези, установени глава V, точка 2 в) и д) от раздел VII на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004.

Б. Алтернативни методи за откриване

1. Серия от методи, такива като високоефективна течна хроматография (HPLC) с флуорометрично откриване, течна хроматография (LC), масова спектрометрия (MS), имуно-образци и функционални образци, такива като фосфатен инхибиращ образец, се използват като алтернативни или допълващи към методите за биологичното изпитване, при условие че или самостоятелно или комбинирани те могат да открият

най-малко следните аналози, че те не са по-малко ефективни от биологичните методи и че тяхното изпълнение осигурява еквивалентно равнище на опазване на общественото здраве:

- окадаична киселина и динофисистоксини: хидролизна стъпка може да се изисква за откриване наличието на DTX3,
- пектенотоксини: PTX1 и PTX2,
- йесотоксини: YTX, 45 OH YTX, хомо YTX, и 45 OH хомо YTX,
- азаспирова киселина: AZA1, AZA2 и AZA3.

2. Ако нови аналози от значение за общественото здраве се открият, следва да бъдат включени в анализа. Трябва да има стандарти преди да е възможен химически анализ. Обща токсичност се изчислява, използвайки конверсионни фактори, основани на наличните данните за всеки токсин.

3. Изпълнителната характеристика на тези методи се дефинира след валидиране, следващо един международно съгласуван протокол.

4. Биологични методи се заменят с алтернативни методи на откриване толкова скоро, колкото са действително налични референтни материали за откриване на токсини, предписани в глава V на раздел VI на приложение III към Регламент (ЕО№ 853/2004, методите са били валидирани и тази глава е била съответно изменена.

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

СЪДЪРЖАНИЕ НА КАЛЦИЙ В МЕХАНИЧНО ОТДЕЛЕНО МЕСО

Съдържанието на калций на MOM, както е посочено в Регламент (ЕО) № 853/2004:

1. не превишава 0,1 % (=100 mg/100 g или 1 000 ppm) за пресен продукт;
2. ще бъде определяно по стандартизиран международен метод.

ПРИЛОЖЕНИЕ V

СПИСЪЦИ НА ОДОБРЕНИ ПРЕДПРИЯТИЯ ЗА ХРАНИ

ГЛАВА I

ДОСТЪП ДО СПИСЪЦИ НА ОДОБРЕНИ ПРЕДПРИЯТИЯ ЗА ХРАНИ

За да помогне на държавите-членки при съставянето на актуални списъци на одобрени предприятия за храни, достъпни за други държави-членки и обществеността, Комисията осигурява Интернет страница, към която всяка държава-членка ще има връзка към нейната национална Интернет страница.

ГЛАВА II

ФОРМАТ ЗА НАЦИОНАЛНИ ИНТЕРНЕТ СТРАНИЦИ

A. Официален списък

1. Всяка държава-членка предоставя на Комисията включен адрес към една национална Интернет страница, съдържаща официален списък на одобрените хранителни предприятия за продукти от животински произход, както са определени в точка 8.1 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004.
2. Основният списък, посочен в точка 1, съдържа един лист и се попълва на един или повече официални езици на Общността.

Б. Оперативна схема

1. Интернет страницата, съдържаща основния списък, се разработва от компетентния орган или, когато е уместно, от един от компетентните органи, посочени в член 4 от Регламент (ЕО) № 882/2004.
2. Списъкът включва връзки към:
 - а) други Интернет страници, разположени, в същия уебсайт;
 - б) където определени списъци на одобрени хранителни предприятия не се поддържат от компетентния орган, посочен в точка 1, уебсайтът се управлява от други компетентни власти, единици или, когато е уместно, органи.

ГЛАВА III

ОФОРМЛЕНИЕ И КОДОВЕ ЗА СПИСЪЦИ НА ОДОБРЕНИТЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

Оформления, включително релевантна информация и кодове, се съставят, за да гарантират широка достъпност на информацията, засягаща одобрени хранителни предприятия и за подобряване на четивността на списъците.

ГЛАВА IV

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Задачите и дейностите, посочени в глави II и III се изпълняват в съответствие с техническите спецификации, публикувани от Комисията.

ПРИЛОЖЕНИЕ VI

МОДЕЛ ЗДРАВНИ СЕРТИФИКАТИ ЗА ВНОС НА ЖАБЕШКИ БУТЧЕТА, ОХЛЮВИ, ЖЕЛАТИН И КОЛАГЕН

РАЗДЕЛ I

ЗАБЕШКИ БУТЧЕТА И ОХЛЮВИ

Здравни сертификати, както са посочени в член 6, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕО) № 853/2004 за внос на жабешки бутчета и охлюви, съответстват на моделите, определени респективно в част А и част Б на допълнение I към настоящото приложение.

РАЗДЕЛ II

ЖЕЛАТИН

Без да накърнява останалото специфично законодателство на Общността, най-малко включващо, но не ограничено до трансмисивни спонгиформни енцефалопatii и хормони, здравни сертификати, както са посочени в член 6, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕО) № 853/2004 за внос на желатин и суровини за производството на желатин, спазват моделите, установени респективно в част А и част Б на приложение II към настоящото приложение.

РАЗДЕЛ III

КОЛАГЕН

Без да накърнява останалото специфично законодателство на Общността, най-малко включващо, но не ограничено до трансмисивни спонгиформни енцефалопatii и хормони, здравни сертификати, както е посочено в член 6, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕО) № 853/2004 за внос на колаген и суровини за производството на колаген, спазват моделите, установени респективно в част А и част Б на допълнение III към настоящото приложение.

ЧАСТ А

**МОДЕЛ НА ЗДРАВЕН СЕРТИФИКАТ ЗА ВНОС НА ОХЛАДЕНИ,
ЗАМРАЗЕНИ ИЛИ ГОТОВИ ЖАБЕШКИ БУТЧЕТА, ПРЕДНАЗНАЧЕН ЗА
КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА**

Страна				Ветеринарен сертификат за ЕС				
Част I: Детайли за изпратената пратка	I. 1. Изпращач ☐ Име Адрес Пощенски код				I.2		I.2.a. Местен референтен номер:	
					I.3. Централен компетентен орган			
					I.4. Местен компетентен орган			
	I. 5. Получател Име Адрес Пощенски код				I.6.			
	I.7. Страна по произход	ISO код	I.8. Регион по произход	Ко д	I.9. Страна по местоназначени е	Код по ISO	I.10. Район по местоназначен ие	Код
	I.11. Място по произход Предприятие/кораб ☐ Име Номер на одобрение Адрес Име Номер на одобрение Адрес Име Номер на одобрение Адрес				I.12. Местоназначение Предприятие/кораб ☐ митнически склад ☐ Име Номер на одобрение Адрес Пощенски код			
	I.13.				I.14. Очаквана дата и време на пристигане			
	I.15. Транспортни средства (²) самолет ☐ кораб ☐ влак ☐ пътно превозно средство ☐ друго ☐ Идентификация: Позоваване на документи:				I.16. I.17.			
	I.18. Вид животни/Продукт				I.19. Код на стока (Код по ХС) по Хармонизираната система			
	I.21. Температура на продукт Стайна ☐ Охладено ☐ Замразено ☐					I.20. Количество		
	I.23. Идентификация на контейнера/ Номер на печата					I.22. Брой пакети		
						I.24. Вид опаковка		
	I.25. Животни, сертифицирани като / продукти сертифицирани за : Консумация от човека ☐							

I.26.	I.27. За внос или допускане в ЕС ☐ Окончателен внос ☐							
I.28. Идентификация на животните/ продуктите ⁽¹⁾ Номер на одобрение на предприятие / кораб <table border="1"> <thead> <tr> <th>Видове (Научно наименован ие)</th> <th>Естество на разфасовк и/вид обработка</th> <th>Кораб- фабрика</th> <th>Транжорн а/произво дствено предприя тие</th> <th>Хладилен кораб</th> <th>Количест во</th> <th>Нетно тегло</th> </tr> </thead> </table>		Видове (Научно наименован ие)	Естество на разфасовк и/вид обработка	Кораб- фабрика	Транжорн а/произво дствено предприя тие	Хладилен кораб	Количест во	Нетно тегло
Видове (Научно наименован ие)	Естество на разфасовк и/вид обработка	Кораб- фабрика	Транжорн а/произво дствено предприя тие	Хладилен кораб	Количест во	Нетно тегло		

СТРАНА
бютчета

Жабешки

Част II: Сертифициране	II. Здравна информация ☐	II.а. Референтен номер на сертификата	II.б. Местен референтен номер
	1. Здравна атестация Аз, долуподписаният, декларирам, че съм запознат със съответните разпоредби на Регламенти (ЕО) № 178/2002, (ЕО) № 852/2004 и (ЕО) № 853/2004 и удостоверявам, че жабешките бютчета, описани по-горе, са произведени в съответствие с тези изисквания, и по-специално, че те: - идват от предприятие (-я), изпълняващи програма, основана на принципите на НАССР в съответствие с Регламент (ЕО) № 852/2004 и - произхождат от жаби, които са били отгледани, приготвени и, ако е уместно, охладени, замразени или преработени, пакетиран и съхранени по хигиеничен начин в съответствие с изискванията на приложение III, раздел XI на Регламент (ЕО) № 853/2004 Бележки ⁽¹⁾ Референтна кутийка I.28: Вид обработване: Охладено, замразено, преработено. ⁽²⁾ Референтна кутийка I.15: Регистрационен номер (ж.п.вагони или контейнер и камиони), номер на полет (самолет) или име (кораб). Таз информация трябва да се актуализира в случай на разтоварване и повторно товарене. ⁽³⁾ Цветът на печата и подписа трябва да бъдат различни от този на другите особености в сертификата .		
	Официален ветеринарен лекар или официален инспектор Име (с главни букви): _____ Квалификация и длъжност _____		

Местна ветеринарна единица (МВЕ):	№ на съответната МВЕ:
Дата:	Подпис (³):
Печат (³)	

ЧАСТ Б

**МОДЕЛ ЗДРАВЕН СЕРТИФИКАТ ЗА ВНОС НА ОХЛЮВИ БЕЗ ЧЕРУПКИ,
СГОТВЕНИ, ПРИГОТВЕНИ ИЛИ КОНСЕРВИРАНИ, ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА
КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА**

Страна

Ветеринарен сертификат за ЕС

Част I: Детайли за изпратената пратка	I. 1. Изпращач ☐ Име Адрес Пощенски код				I.2.		I.2.a. Местен референтен номер:			
					I.3. Централен компетентен орган					
					I.4. Местен компетентен орган					
	I. 5. Получател Име Адрес Пощенски код				I.6.					
	I.7. Страна по произход	IS Окод	I.8. Регион по произход	Код	I.9. Страна по местоназначение	ISO код	I.10. Регион по местоназначение	Код		
	I.11. Място по произход Предприятие/кораб ☐ Име Номер на одобрение Адрес Име Номер на одобрение Адрес Име Номер на одобрение Адрес				I.12. Местоназначение Предприятие/кораб ☐ митнически склад ☐ Име Номер на одобрение Адрес Пощенски код					
	I.13.				I.14. Очаквана дата и време на пристигане					
	I.15. Транспортни средства (²) самолет ☐ кораб ☐ влак ☐ пътно превозно средство ☐ друго ☐ Идентификация: Позоваване на документи:				I.16.					
					I.17.					
	I.18. Вид животни/Продукт						I.19. Код на стока (Код по ХС)			
	I.21. Температура на продукт Стайна ☐ Охладено ☐ Замразено ☐						I.20. Количество			
	I.23. Идентификация на контейнера/ Номер на печата						I.22. Брой пакети			
							I.24. Вид опаковка			
I.25. Животни, сертифицирани като/продукти сертифицирани за Консумация от човека ☐										
I.26.						I.27. За внос или допускане в ЕС ☐ Окончателен внос ☐				
I.28. Идентификация на животните/продуктите (¹) Номер на одобрение на предприятие / кораб										
Видове (Научно наименован ие)	Естество на разфасовки / вид обработван е	Кора б- фабр ика	Транс жорна/прои зводствено предприятие	Хлади ле н кораб	Количес тво	Нетно тегло				

СТРАНА

Охлюви

Част II: Сертифициране	II. Здравна информация ☐	II.а. Референтен номер на сертификата	II.б. Местен референтен номер
	1. Здравна атестация Аз, долуподписаният, декларирам, че съм запознат със съответните разпоредби на Регламенти (ЕО) № 178/2002, (ЕО) № 852/2004 и (ЕО) № 853/2004 и удостоверявам, че охлювите, описани по-горе, са произведени в съответствие с тези изисквания, и по-специално, че те: - идват от предприятие (-я), изпълняващи програма, основана на принципите на НАССР в съответствие с Регламент (ЕО) № 852/2004 - и - са обработени, когато е уместно, без черупки, сготвени, приготвени, консервирани, замразени, опаковани и съхранявани по хигиеничен начин в съответствие с изискванията на приложение III, раздел XI на Регламент (ЕО) № 853/2004. Бележки ⁽¹⁾ Референтна кутийка I.28: Вид третиране: Охладено, замразено, без черупки, сготвено, приготвено. ⁽²⁾ Референтна кутийка I.15: Регистрационен номер (ж.п.вагони или контейнер и камиони), номер на полет (самолет) или име (кораб). Тази информация следва да се актуализира в случай на разтоварване или повторно натоварване. ⁽³⁾ Цветът на печата и подписа трябва да бъдат различни от този на другите особености в сертификата.		
Официален ветеринарен лекар или официален инспектор Име (с главни букви): _____ Квалификация и длъжност _____ Местна ветеринарна единица (МВЕ): _____ № на съответната МВЕ: _____ Дата: _____ Подпис (³): _____ Печат (³) _____			

Допълнение II към приложение VI

ЧАСТ А

**МОДЕЛ ЗДРАВЕН СЕРТИФИКАТ ЗА ВНОС НА ЖЕЛАТИН
ПРЕДНАЗНАЧЕН ЗА КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА**

Страна

Ветеринарен сертификат за ЕС

Част I: Детайли за изпратената пратка	I. 1. Изпращач ☐ Име Адрес Пощенски код				I.2.		I.2.a. Местен референтен номер:					
					I.3. Централен компетентен орган							
					I.4. Местен компетентен орган							
	I. 5. Получател Име Адрес Пощенски код				I.6.							
	I.7. Страна по произход	ISO код	I.8. Регион по произход	Код	I.9. Страна по местоназначение	ISO код	I.10. Регион по местоназначение	Код				
	I.11. Място по произход Предприятие/кораб ☐ Име Номер на одобрение Адрес Име Номер на одобрение Адрес Име Номер на одобрение Адрес				I.12. Местоназначение Предприятие/кораб ☐ митнически склад ☐ Име Номер на одобрение Адрес Пощенски код							
									I.13.			
									I.14. Очаквана дата и време на пристигане			
									I.16.			
	I.15. Транспортни средства (¹) самолет ☐ кораб ☐ влак ☐ пътно превозно средство ☐ друго ☐ Идентификация: Препратки към документи:				I.17.							
	I.18. Вид животни/Продукт				I.19. Код на стока (Код по ХС)							
	I.21. Температура на продукт Стайна ☐ Охладено ☐ Замразено ☐						I.20. Количество					
	I.23. Идентификация на контейнера/ Номер на печата						I.22. Брой пакети					
I.24. Вид опаковка												
I.25. Животни, сертифицирани като/продукти сертифицирани за: Консумация от човека ☐												
I.26.						I.27. За внос или допускане в ЕС ☐ Окончателен внос ☐						
I.28. Идентификация на животните/продуктите Номер на одобрение на предприятие / кораб Видове (Научно наименование) Естество на разфасовка и/вид обработка Кораб-фабрика Трансжорна/производствено предприятие Хладилен кораб Количество Нетно тегло												

Част II: Сертификация	II. Здравна информация ☐	II.а. Референтен номер на сертификата	II.б. Местен референтен номер
	1. Здравна атестация Аз, долуподписаният, декларирам, че съм запознат със съответните разпоредби на Регламенти (ЕО) № 178/2002, (ЕО) № 852/2004 и (ЕО) № 853/2004 гарантирам, че желатинът, описан по-горе, е бил произведен в съответствие с тези изисквания, и по-специално, че той: - Идва от предприятие(я), изпълняващо програма, основана на принципите на НАССР в съответствие с Регламент (ЕО) № 852/2004, - е произведен от суровина, която отговаря на изискванията на раздел XIV, глави I и II на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, - е бил произведен в съответствие с условията, посочени в раздел XIV, глава III на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, - отговаря на критериите на раздел XIV, глава IV на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 и към Регламент (ЕО) № 2073/2005 относно микробиологичните критерии за хранителни продукти. И - ако е с произход от преживни животни, не съдържа и не е извлечен от : Или ⁽²⁾ Специфичен рисков материал, както е определен в приложение XI, раздел А, към Регламент (ЕО) № 999/2001, произведен след 31 март 2001г., или механично възстановено месо, получено от кости от животни от рода на едрия рогат добитък, овце и кози, произведено след 31 март 2001 г. След 31 март 2001 г., животните от рода на едрия рогат добитък, овце и кози, от които е получен продукта, не са били заклани след зашеметяване с газ, инжектиран в черепната кухина, убити по същия метод или заклани чрез разкъсване след зашеметяване на централна нервна тъкан с удължен прътовиден инструмент, въведен в черепната кухина или материали от животни от рода на едрия рогат добитък, овце или кози, различни от онези, получени от животни, родени, отглеждани и заклани в ⁽³⁾⁽⁴⁾. Бележки ⁽¹⁾ Референтна кутийка I.15: Регистрационен номер (ж.п.вагони или контейнер и камиони), номер на полет (самолет) или име (кораб). Тази информация се актуализира в случай на разтоварване или повторно товарене. ⁽²⁾ Зачертайте едно от тези, както е подходящо. ⁽³⁾ Впишете името на страната. ⁽⁴⁾ Както е изброено в точка 15 б) от приложение XI към Регламент (ЕО) № 999/200, както е изменен. ⁽⁵⁾ Цветът на печата и подписа трябва да бъдат различни от този на другите особености в сертификата.		

Официален ветеринарен лекар или официален инспектор	
Име (с главни букви):	Квалификация и звание
Местна ветеринарна единица (МВЕ):	№ на съответната МВЕ:
Дата:	Подпис (⁵):
Печат (⁵)	

ЧАСТ Б

**МОДЕЛ НА ЗДРАВЕН СЕРТИФИКАТ ЗА ВНОС НА СУРОВИНИ ЗА
ПРОИЗВОДСТВО НА ЖЕЛАТИН, ПРЕДНАЗНАЧЕН ЗА КОНСУМАЦИЯ ОТ
ЧОВЕКА**

Страна

Ветеринарен сертификат за ЕС

Част I: Детайли за изпратената пратка	I. 1. Изпращач ☐ Име Адрес Пощенски код				I.2.		I.2.a. Местен референтен номер:			
					I.3. Централен компетентен орган					
					I.4. Местен компетентен орган					
	I. 5. Получател Име Адрес Пощенски код				I.6.					
	I.7. Страна по произход	ISO код	I.8. Регион по произход	Код	I.9. Страна по местоназначение	ISO код	I.10. Район по местоназначение	Код		
	I.11. Място по произход Предприятие ☐ Име Номер на одобрение Адрес Име Номер на одобрение Адрес Име Номер на одобрение Адрес				I.12. Местоназначение Предприятие ☐ Митнически склад ☐ Име Номер на одобрение Адрес Пощенски код					
	I.13.				I.14. Очаквана дата и време на пристигане					
	I.15. Транспортни средства ⁽¹⁾ самолет ☐ кораб ☐ влак ☐ пътно превозно средство ☐ друго ☐ Идентификация: Позовавания на документи:				I.16.					
					I.17.					
	I.18. Вид животни/Продукт				I.19. Код на стока (Код по ХС)					
	I.21. Температура на продукт Стайна ☐ Охладено ☐ Замразено ☐						I.20. Количество			
	I.23. Идентификация на контейнера/Номер на печата						I.22. Брой пакети			
							I.24. Вид опаковка			
	I.25. Животни, сертифицирани като/продукти сертифицирани за: Консумация от човека ☐									
	I.26.						I.27. За внос или допускане в ЕС ☐ Окончателен внос ☐			
I.28. Идентификация на животните/продуктите Номер на одобрение на предприятие Видове Естество Кланица/ Транжорн Хладилен Количест Нетно (Научно на на кораб- а/произво кораб во тегло наименов разфасовк фабрика дствено предприя ание) и/вид обработка тие не										

**Страна Суровини за производството на желатин, предназначен за
консумация от човека**

Част II:	II. Здравна информация ☐	II.а. Референтен номер на сертификата	II.б. Местен референтен номер
---------------------	--	---	----------------------------------

1. Здравна атестация

Аз, долуподписаният декларирам, че съм запознат със съответните разпоредби на Регламенти (ЕО) № 178/2002, (ЕО) № 852/2004, (ЕО) № 853/2004 и 854/2004 и удостоверявам, че суровината, описана по-горе, съответства на онези изисквания, по-специално, че:

- кости, кожи с косми и кожи без косми на отглеждани в стопанство преживни животни, свински кожи, птичи кожи и сухожилия и жили, както са описани по-горе, получени от животни, които са били заклани в кланица и чиито кланични трупове са установени, че са годни за консумация от човека, след пред-кланична и постмортална инспекция ⁽²⁾,

и/или

- кожи с косми и кожи без косми от дивеч, описани по-горе, произхождащи от заклани животни, чиито трупове са били установени като годни за консумация от човека след постмортална инспекция ⁽²⁾,

и/или

- кожи и кости от риба, описани по-горе, получени от заводи, произвеждащи рибни продукти за консумация от човека, разрешени за износ ⁽²⁾

и

- ако са с произход от преживни животни, не съдържат и не произхождат от:

или ⁽²⁾

специфичен рисков материал, както е определен в приложение XI, раздел А, към Регламент (ЕО) № 999/2001, произведен след 31 март 2001 г., или механично възстановено месо, получено от кости на животни от рода на едрия рогат добитък, овце и кози, произведено след 31 март 2001 г. След 31 март 2001 г. животните от рога на едрия рогат добитък, овце и кози, от които е получен продукта, не са били заклани след зашеметяване с газ, инжектиран в черепната кухина, убити по същия метод или заклани чрез разкъсване след зашеметяване на централна нервна тъкан с удължен прътовиден инструмент, въведен в черепната кухина

или

материали от животни от рода на едрия рогат добитък, овце или кози, различни от онези, получени от животни, родени, отглеждани и заклани в⁽³⁾⁽⁴⁾.

Бележки

⁽¹⁾ Референтна кутийка I.15: Регистрационен номер (ж.п.вагони или контейнер и камиони), номер на полет (самолет) или име (кораб). Тази информация се актуализира в случай на разтоварване или повторно товарене.

⁽²⁾ Ненужното се зачерква.

⁽³⁾ Впишете името на страната.

⁽⁴⁾ Както е изброено в точка 15 б) от приложение XI към Регламент (ЕО) № 999/2001, както е изменен.

⁽⁵⁾ Цветът на печата и подписа трябва да бъдат различни от този на другите особености в сертификата.

Официален ветеринарен лекар или официален инспектор	
Име (с главни букви):	Квалификация и длъжност
Местна ветеринарна единица (МВЕ):	№ на свързаната МВЕ:
Дата:	Подпис ⁽⁵⁾ :
Печат ⁽⁵⁾	

Допълнение III към приложение VI

ЧАСТ А

**МОДЕЛ НА ЗДРАВЕН СЕРТИФИКАТ ЗА ВНОС НА КОЛАГЕН,
ПРЕДНАЗНАЧЕН ЗА КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА**

СТРАНА

Ветеринарен сертификат за ЕС

Част I: Детайли за изпратената пратка	I. 1. Изпращач ☐ Име Адрес Пощенски код				I.2.		I.2.a. Местен референтен номер:							
					I.3. Централен компетентен орган									
					I.4. Местен компетентен орган									
	I. 5. Получател Име Адрес Пощенски код				I.6.									
	I.7. Страна по произход	ISO код	I.8. Регион по произход	Код	I.9. Страна по местоназначение	ISO код	I.10. Регион по местоназначение	Код						
	I.11. Място по произход Предприятие/кораб ☐ Име Номер на одобрение Адрес Име Номер на одобрение Адрес Име Номер на одобрение Адрес				I.12. Местоназначение Предприятие/кораб ☐ Митнически склад ☐ Име Номер на одобрение Адрес Пощенски код									
									I.13.					
									I.14. Очаквана дата и време на пристигане					
									I.16.					
	I.15. Транспортни средства (¹) самолет ☐ кораб ☐ влак ☐ пътно превозно средство ☐ друго ☐ Идентификация: Позовавания на документи:				I.17.									
	I.18. Вид животни/Продукт						I.19. Код на стоката (код по ХС)							
	I.21. Температура на продукт Стайна ☐ Охладено ☐ Замразено ☐						I.20. Количество							
	I.23. Идентификация на контейнера/Номер на печата						I.22. Брой пакети							
I.24. Вид опаковка														
I.25. Животни, сертифицирани като/продукти сертифицирани за: Консумация от човека ☐														
I.26.						I.27. За внос или допускане в ЕС ☐ Окончателен внос ☐								
I.28. Идентификация на животните/продуктите Номер на одобрение на предприятие <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Видове (Научно наименование)</td> <td>Естество на разфасовка и/вид обработка</td> <td>Кораб- фабрика</td> <td>Транжорн а/произво дствено предприя тие</td> <td>Хладилен кораб</td> <td>Количест во</td> <td>Нетно тегло</td> </tr> </table>								Видове (Научно наименование)	Естество на разфасовка и/вид обработка	Кораб- фабрика	Транжорн а/произво дствено предприя тие	Хладилен кораб	Количест во	Нетно тегло
Видове (Научно наименование)	Естество на разфасовка и/вид обработка	Кораб- фабрика	Транжорн а/произво дствено предприя тие	Хладилен кораб	Количест во	Нетно тегло								

Страна

Колаген, предназначен за консумация от

човека

Част II: Сертификация	II. Здравна информация ☐	II.а. Референтен номер на сертификата	II.б. Местен референтен номер
	1. Здравна атестация Аз, долуподписаният, декларирам, че съм запознат със съответните разпоредби на Регламенти (ЕО) № 178/2002, (ЕО) № 852/2004 и (ЕО) № 853/2004 и удостоверявам, че колагенът, описан по-горе е произведен в съответствие с онези разпоредби, и по-специално, че той: - идва от предприятие(-я), изпълняващо програма, основана на принципите на НАССР в съответствие с Регламент (ЕО) № 852/2004, - е бил произведен от суровина, която отговаря на изискванията на раздел XV, глави I и II на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, - е бил произведен в съответствие с условията, изложени в раздел XV, глава III на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, и - отговаря на критериите на раздел XV, глава IV на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 и към Регламент (ЕО) № 2073/2005 относно микробиологични критерии за хранителни продукти. Бележки ⁽¹⁾ Референтна кутийка I.15: Регистрационен номер (ж.п.вагони или контейнер и камиони), номер на полет (самолет) или име (кораб). Тази информация се актуализира в случай на разтоварване или повторно натоварване. ⁽²⁾ Цветът на печата и подписа трябва да са различни от този на другите особености в сертификата.		
Официален ветеринарен лекар или официален инспектор			
Име (с главни букви):		Квалификация и длъжност	
Местна ветеринарна единица (МВЕ):		№ на съответната МВЕ:	
Дата:		Подпис ⁽²⁾ :	
Печат ⁽²⁾			

ЧАСТ В

**МОДЕЛ НА ЗДРАВЕН СЕРТИФИКАТ ЗА ВНОС НА СУРОВИНИ ЗА
ПРОИЗВОДСТВОТО НА КОЛАГЕН, ПРЕДНАЗНАЧЕН ЗА КОНСУМАЦИЯ
ОТ ЧОВЕКА**

СТРАНА

Ветеринарен сертификат за ЕС

Част I: Детайли за изпратената пратка	I. 1. Изпращач ☐ Име Адрес Пощенски код				I.2.		I.2.a. Местен референтен номер:							
					I.3. Централен компетентен орган									
					I.4. Местен компетентен орган									
	I. 5. Получател Име Адрес Пощенски код				I.6.									
	I.7. Страна по произход	ISO код по	I.8. Регион по произход	Код	I.9. Страна по местоназначение	ISO код	I.10. Регион по местоназначение	Код						
	I.11. Място по произход Предприятие ☐ Име Номер на одобрение Адрес Име Номер на одобрение Адрес Име Номер на одобрение Адрес				I.12. Местоназначение Предприятие ☐ Митнически склад ☐ Име Номер на одобрение Адрес Пощенски код									
									I.13.					
									I.14. Очаквана дата и време на пристигане					
									I.16.					
	I.15. Транспортни средства (¹) самолет ☐ кораб ☐ влак ☐ пътно превозно средство ☐ друго ☐ Идентификация: Препратки към документи:				I.17.									
	I.18. Вид животни/Продукт				I.19. Код на стока (код по ХС) по Хармонизираната система									
	I.21. Температура на продукт Стайна ☐ Охладено ☐ Замразено ☐						I.20. Количество							
	I.23. Идентификация на контейнера/Номер на печата						I.22. Брой пакети							
							I.24. Вид опаковка							
I.25. Животни, сертифицирани като/продукти сертифицирани за: Консумация от човека ☐														
I.26.						I.27. За внос или допускане в ЕС ☐ Окончателен внос ☐								
I.28. Идентификация на животните/продуктите Номер на одобрение на предприятия <table border="0"> <tr> <td>Видове (Научно наименование)</td> <td>Естество на разфасовка и/вид</td> <td>Кланица/ кораб- фабрика</td> <td>Транжорна/ производствено предприятие</td> <td>Хладилен кораб</td> <td>Количество</td> <td>Нетно тегло</td> </tr> </table>								Видове (Научно наименование)	Естество на разфасовка и/вид	Кланица/ кораб- фабрика	Транжорна/ производствено предприятие	Хладилен кораб	Количество	Нетно тегло
Видове (Научно наименование)	Естество на разфасовка и/вид	Кланица/ кораб- фабрика	Транжорна/ производствено предприятие	Хладилен кораб	Количество	Нетно тегло								

СТРАНА

Суровини за производство на колаген, предназначен
за консумация от човека

Част II: Сертификация	II. Здравна информация ☐	II.а. Референтен номер на сертификата	II.б. Местен референтен номер
	1. Здравна атестация Аз, долуподписаният, декларирам, че съм запознат със съответните разпоредби на Регламенти (ЕО) № 178/2002, (ЕО) № 852/2004, (ЕО) № 853/2004 и 854/2004 и удостоверявам, че суровината, описана по-горе съответства на онези изисквания, и по-специално, че: - кожи с косми и кожи без косми от отглеждани в стопанство преживни животни/свински кожи, кости и вътрешности/птичи кожи и кости/сухожилия и жили, описани по-горе, добити от животни, които са били заклани в кланица и чиито трупове са установени като годни за консумация от човека след предкланична и постмортална инспекция ⁽²⁾, и/или - кожи с косми и кожи без косми от див дивеч, описани по-горе, получени от заклани животни, чиито трупове са установени като годни за консумация от човека след предкланична и постмортална инспекция ⁽²⁾, и/или - Рибни кожи и кости, описани по-горе, получени от заводи, произвеждащи рибни продукти за консумация от човека, разрешени за износ ⁽²⁾. Бележки ⁽¹⁾ Референтна кутийка I.15: Регистрационен номер (ж.п.вагони или контейнер и камиони), номер на полет (самолет) или име (кораб). Тази информация се актуализира в случай на разтоварване или повторно натоварване. ⁽²⁾ Ненужното се зачерква. ⁽³⁾ Цветът на печата и подписа трябва да са различни от този на другите особености в сертификата.		
Официален ветеринарен лекар или официален инспектор			
Име (с главни букви):		Квалификация и звание	
Местна ветеринарна единица (МВЕ):		№ на съответната МВЕ:	
Дата:		Подпис ⁽³⁾ :	
Печат ⁽³⁾			

ПРИЛОЖЕНИЕ VII

ИЗМЕНЕНИЯ НА РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 853/2004

Приложения II и III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се изменят, както следва:

1. Приложение II, раздел I, дял Б се изменя със следния текст:

а) в точка 6, втора алинея се заменя със следния текст:

„BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE и UK”;

б) точка 8 се заменя със следния текст:

„8. Когато се прилага в предприятие, разположено в рамките на Общността, марката трябва бъде с овална форма и да включва съкращенията CE, EO, EF, EG, EK, EY, ES, EU, EK, EB или WE”;

2. Приложение III се изменя, както следва:

а) в Раздел I, глава IV, точка 8 се заменя със следния текст:

„8. Каркасите и други части от тялото, предназначени за консумация от човека, трябва да са изцяло без кожа, освен в случая на свине, главите на животни от рода овце и кози и телета, копита от животни от рода на едрия рогат добитък, овце и кози. Главите и копитата трябва да бъдат обработени по такъв начин, че да се избегне замърсяване;”

б) в Раздел II, се добавя следната глава VII

„Глава VII: ВОДОЗАДЪРЖАЩИ АГЕНТИ

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

в) В раздел VIII, глава V, буква Д), точка 1 се заменя със следния текст:

„1. Рибни продукти, получени от отровни риби от следните семейства, не трябва да се предлагат да продажба на пазара: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* и *Canthigasteridae*. Пресни рибни продукти, приготвени и преработени рибни продукти, принадлежащи към семейство *Gempylidae*, по-специално *Ruvettus pretiosus* и *Lepidocybium flavobrunneum*, могат да се предлагат на пазара само пакетирани и трябва да бъдат подходящо етикетирани да осигуряват информация за консуматора за методите на приготвяне/готвене и за рисковете, свързани с наличието на вещества с неблагоприятно стомашно-чревно въздействие. Научното наименование трябва да придружава разпространеното наименование върху етикета”;

г)Раздел IX се изменя, както следва:

і) в глава I, част II, дял Б, точка 1 д) се заменя както следва:

„д) че чашите или спрейове се използват след разрешение или регистрация в съответствие с процедурите, установени в Директива 98/8/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 16 февруари 1998 г. относно пускането на пазара на биоцидни продукти (*).

(*) ОВ L 123, 24.4.1998 г., стр.1.

(іі) в глава II, част II, точка 1 се заменя със следния текст:

‘1. Когато сурово мляко или млечни продукти са подложени на топлинна обработка, бизнес операторите на храни трябва да гарантират, че това отговаря на изискванията, установени в глава XI на приложение II към Регламент (ЕО) № 852/2004. По-специално, трябва да гарантират условия, когато използват следните процеси, че те съответстват на упоменатите спецификации:

а) Пастьоризация се постига чрез обработка , включваща:

(і) висока температура за кратко време (най-малко 72°C за 15 секунди);

(іі) умерена температура за дълго време (най-малко 63 °C за 30 секунди); или

(ііі) всяка друга комбинация на време-температура и условия за получаване на еквивалентен ефект, такъв, че продуктът да показва, когато е уместно, отрицателна реакция на тест за алкална фосфатаза веднага след такова третиране.

б) Обработка на ултрависока температура (УНТ) се постига чрез обработване:

(і) което изисква непрекъснат приток на топлина при висока температура за кратко време, не по малко от 135 °C в комбинация с подходящо време на обработка), така че да няма жизнеспособни микроорганизми или спори, способни на растеж в обработения продукт, когато се съхранява в асептичен, затворен контейнер при нормална температура; и

(іі) достатъчно да гарантира, че продуктът остава микробиологично стабилен след инкубиране за 15 дни при 30°C в затворен контейнер или за 7 дни при 55°C в затворен контейнер или след всеки друг метод, който показва, че подходящата топлинна обработка е била приложена”;

д) в раздел X, глава II се изменя, както следва:

(і) в част III, точка 5 се заменя със следния текст:

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

(ii) в част V, точка 2 се заменя със следния текст:

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

е) в раздел XIV, се добавя следната глава V:

„ГЛАВА V: ЕТИКЕТИРАНЕ

Опаковките и обвивките, съдържащи желатин, трябва да носят думите „ Желатин, годен за консумация от човека” и трябва да посочва датата на приготвяне”.

ПРИЛОЖЕНИЕ VIII

ИЗМЕНЕНИЯ НА РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 854/2004

Приложения I, II и III към Регламент (ЕО) № 854/2004 се изменят, както следва:

1. Приложение I, раздел I, глава III, точка 3 се изменя, както следва:

а) в буква а), алинея втора се заменя със следния текст:

„BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE и UK;”

б) буква в) се заменя със следния текст:

„в) когато се прилага в клиника в рамките на Общността, маркировката трябва да включва съкращенията EK, EY, ES, EU, EK, EB или WE”;

2. В приложение II, глава II, част А, точки 4 и 5 се заменят със следния текст:

„4. Компетентният орган може да класифицира като от клас Б зоните, от които живи двучерупчести мекотели могат да бъдат събирани и пускани на пазара за консумация от човека само след обработка в пречиствателен център или след повторно полагане, така че да отговарят на здравните стандарти, упоменати в параграф 3. Живи двучерупчести мекотели от тези райони не трябва да превишават 4 600 *E. coli* на 100 g от месото или вътрешночерупковата течност. Референтният метод за този анализ е теста на пет-тръбния, три разредно най-вероятно число (НВЧ), специфициран в ISO 16649-3. Алтернативни методи могат да бъде използвани, ако те са валидирани по отношение на този референтен метод в съответствие с критериите в EN/ISO 16140.

5. Компетентният орган може да класифицира като от клас В зони, от които живи двучерупчести мекотели могат да бъдат събирани и да бъдат пускани на пазара само след полагане за дълъг период, така че да отговарят на здравните стандарти, посочени в параграф 3. Живи двучерупчести мекотели от тези зони не трябва да превишават 46 000 *E. coli* на 100 g месо или вътрешночерупкова течност. Референтният метод за този анализ е пет-тръбния, три разреден тест за НВЧ, специфициран в ISO 16649-3. Алтернативни методи могат да бъдат използвани, ако за валидирани за този референтен метод в съответствие с критериите в EN/ISO 16140.”;

3. в приложение III, глава II, част Ж, точка 1 се заменя със следния текст:

„1. Рибни продукти, произведени от отровна риба от следните семейства, не се пускат на пазара: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* и *Canthigasteridae*. Пресни, приготвени и преработени рибни продукти принадлежащи към семейството *Gempylidae*, по-специално *Ruvettus pretiosus* и *Lepidocybium flavobrunneum*, могат да бъдат пускани на пазара само в опакован/пакетиран вид и трябва да бъдат

подходящо етикетирани да гарантират информация за консуматора за методи на приготвяне/готвене и за свързаните рискове от наличие на вещества с неблагоприятни стомашно-чревни въздействия. Научното наименование трябва да придружава разпространеното наименование.