

НАРЕДБА № 36 ОТ 23 МАРТ 2006 Г. ЗА СПЕЦИФИЧНИТЕ ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВО, ТРАНСПОРТИРАНЕ И ПУСКАНЕ НА ПАЗАРА НА СУРОВИНИ И ХРАНИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД

ИЗДАДЕНА ОТ МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ГОРИТЕ В сила от 01.09.2006 г.

Обн. ДВ. бр.35 от 28 Април 2006г.

Глава първа. ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Чл. 1. (1) С тази наредба се определят:

1. специфичните хигиенни изисквания към обектите за производство на храни от животински произход;

2. изискванията към лицата, които се занимават с добив, производство, преработка, съхранение, транспорт и пускане на пазара на храни от животински произход.

(2) Разпоредбите на наредбата се прилагат за непреработени и преработени храни от животински произход.

Чл. 2. (1) Разпоредбите на наредбата не се прилагат за:

1. храни, съдържащи едновременно продукти от растителен произход и преработени продукти от животински произход;

2. производство на суровини за лични нужди;

3. домашно приготвяне, обработка или съхранение на храни за лична консумация;

4. директна доставка от производителя на малки количества суровини до крайния консуматор или до местни обекти за търговия на дребно, от които се извършва директна доставка до крайния консуматор;

5. директна доставка от производителя на малки количества месо от птици и зайцевидни животни, заклани във фермата, до крайния консуматор или до местни обекти за търговия на дребно, от които се извършва директна доставка до крайния консуматор на такова месо като прясно месо;

6. ловци, които доставят малки количества отстрелян дивеч или месо от дивеч директно до крайния консуматор или до местни обекти за търговия на дребно, от които се извършва директна доставка до крайния консуматор;

7. търговия на дребно.

(2) Преработените продукти от животински произход, използвани за приготвяне на храни по ал. 1, т. 1, се добиват и обработват съгласно изискванията на тази наредба.

Чл. 3. Разпоредбите на наредбата се прилагат към обектите за търговия на

дребно, които извършват дейности, свързани с доставка на храни от животински произход до друг обект, с изключение на:

1. съхранение и транспорт на храни от животински произход с цел доставка до друг обект при спазване на температурните изисквания, посочени в наредбата;
2. директни доставки на храни от животински произход до обекти за търговия на дребно само със същия вид храни, разположени на територията на същата община.

Чл. 4. Разпоредбите на наредбата се прилагат с изискванията:

1. на наредбата за хигиенните изисквания към предприятията, които произвеждат или търгуват с храни, и към условията за производство и търговия с качествени и безопасни храни;
2. за здравеопазване на животните и опазване здравето на хората, включително за профилактика, контрол и унищожаване на трансмисивните спонгиформни енцефалопатии;
3. за хуманно отношение към животните;
4. за идентификация на животните и проследимост на продуктите от животински произход.

Чл. 5. Лицата, които се занимават с добив, производство, преработка, съхранение, транспорт и пускане на пазара на храни от животински произход, осигуряват безопасността на крайния продукт, като спазват изискванията на тази наредба на всеки етап на производствения процес.

Глава втора.

ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ДОБИВ, ПРОИЗВОДСТВО, ПЕРЕРАБОТКА, СЪХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТ И ПУСКАНЕ НА ПАЗАРА НА ХРАНИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД

Раздел I.

Идентификационна маркировка

Чл. 6. (1) Идентификационна маркировка се поставя само върху продукти, произведени съгласно изискванията на тази наредба в обекти, регистрирани по реда на чл. 228 от Закона за ветеринарномедицинската дейност (ЗВД).

(2) Здравна маркировка на прясно месо, поставена съгласно изискванията на Наредба № 35 от 2006 г. за специфичните изисквания при осъществяване на официален контрол върху суровини и храни от животински произход (ДВ, бр. 35 от 2006 г.) не може да се отстранява, освен ако месото не се разфасова, преработва или обработва по друг начин.

(3) Идентификационната маркировка се поставя върху продукта, преди да напусне предприятието.

(4) Нова идентификационна маркировка не се поставя върху продукта, освен в случаите, когато опаковката му и/или материалът за пакетиране е отстранен или

продуктът допълнително е преработен в друго предприятие.

(5) Когато продуктът е преработен допълнително в друго предприятие, новата идентификационна маркировка съдържа ветеринарния регистрационен номер на предприятието, където е извършено преработването.

Чл. 7. Идентификационна маркировка не се поставя върху яйца, които са маркирани съгласно изискванията на Наредба № 1 за изискванията за предлагане на пазара на кокоши яйца за консумация (ДВ, бр. 13 от 2006 г.).

Чл. 8. Идентификационната маркировка е четлива и неизтриваема и се поставя по начин, който улеснява контрола от органите на държавния ветеринарно-санитарен контрол (ДВСК).

Чл. 9. Идентификационната маркировка съдържа означението "България" или инициалите "BG" и ветеринарния регистрационен номер на предприятието.

Чл. 10. (1) Идентификационната маркировка се поставя директно върху продукта, опаковката или материала за пакетиране. Тя може да се отпечата и върху етикет, прикрепен върху продукта, опаковката или материала за пакетиране, както и да представлява плочка от устойчив материал.

(2) Когато разфасовано месо или субпродукти са пакетираны, идентификационната маркировка се поставя върху етикет, който е прикрепен или отпечатан върху материала за пакетиране, така че маркировката да се разкъса при отварянето. Запазване на целостта на маркировката се допуска само когато материалът за пакетиране се унищожи след отварянето му.

(3) Когато опаковката осигурява същата защита на продукта както материала за пакетиране, етикетът може да се прикрепя към опаковката.

Чл. 11. Когато продукти от животински произход, поставени в транспортни контейнери или големи опаковки, са предназначени за допълнителна обработка, преработка, опаковане или пакетиране в друго предприятие, идентификационната маркировка може да се постави върху външната повърхност на контейнера или материала за пакетиране.

Чл. 12. Идентификационна маркировка не е необходима при транспортиране на продукти от животински произход в течен вид, във вид на гранули или прах, пренасяни в насипно състояние, както и на рибни продукти, транспортирани в насипно състояние, при условие че придружаващите ги документи съдържат информацията по чл. 9.

Чл. 13. Когато продукти от животински произход, предназначени за директна доставка до крайния потребител, се транспортират в материал за пакетиране, маркировката може да се постави само върху външната повърхност на материала за пакетиране.

Чл. 14. Когато маркировката се поставя директно върху продукти от животински произход, се използват оцветителите, посочени в чл. 14, ал. 4 от Наредба № 8 за изискванията към използване на добавки в храните (ДВ, бр. 44 от 2002 г.).

Раздел II. Изисквания към собствениците на кланици

Чл. 15. (1) Собствениците на кланици въвеждат процедури за осигуряване на безопасността на храните, разработени съгласно изискванията по чл. 18 от Закона за храните, след извършване на анализ на опасностите, който е показал необходимостта от въвеждането им. Тези процедури трябва да гарантират, че всяко животно, постъпващо в кланицата:

1. е идентифицирано съгласно изискванията на наредбата по чл. 51, ал. 5 ЗВД;
2. се придружава от информацията по чл. 16 - 23;
3. не произхожда от животновъден обект или район, за които се прилагат мерките по чл. 117, ал. 1, т. 5 - 13 ЗВД, освен когато ветеринарният лекар, контролиращ обекта, или главният эпизоотолог на съответната регионална ветеринарномедицинска служба (РВМС) е разрешил придвижването му;
4. е чисто;
5. е здраво, доколкото собственикът на кланицата може да прецени;
6. е транспортирано съгласно изискванията на наредбата по чл. 166, ал. 5 ЗВД.

(2) Собственикът на кланицата незабавно уведомява официалния ветеринарен лекар, когато установи, че не е спазено някое от изискванията по ал. 1, и предприема съответните мерки.

Чл. 16. Собствениците на кланици изискват, получават, проверяват и действат съгласно информацията за хранителната верига за всички животни, с изключение на дивеч, изпратен или предназначен за изпращане в кланица.

Чл. 17. (1) Собствениците на кланици не допускат приемането на животни в кланицата, освен когато са изискали и получили от животновъдния обект на произход информация за хранителната верига, която съдържа най-малко:

1. статус на животновъдния обект на произход или здравния статус на животните в региона;
2. здравния статус на животните, пристигащи за клане;
3. дали животните са инжектирани с ветеринарномедицински продукти (ВМП), или е прилагано друго лечение - дата на прилагане и карентен срок;
4. наличие на болести, които могат да направят месото негодно за консумация от хора;
5. резултати от изследвания, проведени върху животните, или други проби за диагностика на болести, които могат да покажат, че месото е негодно за човешка консумация, както и проби, взети съгласно мониторингови програми, националната мониторингова програма за контрол на остатъци (НМПКО) и/или от програма за эпизоотичен надзор, които са одобрени от Националната ветеринарномедицинска

служба (НВМС);

6. записи от извършен предкланичен и следкланичен преглед на заклани животни от животновъдния обект на произход, както и доклади от официалния ветеринарен лекар, контролиращ обекта;

7. данни от отглеждането на животните, когато те доказват наличие на болест;

8. име и адрес на лекаря, упражняващ ветеринарномедицинска практика, отговорен за животновъдния обект по произход.

(2) Собственикът на кланицата може да не изисква информацията по ал. 1, т. 1, 2, 6 и 8, когато вече разполага с тази информация.

(3) Собственикът на кланицата може да не изисква информацията по ал. 1, т. 1, 2, 6 и 7, когато доставчикът предостави декларация, че няма съответната информация.

(4) Информацията от животновъдния обект на произход може да бъде в писмен или електронен вид.

Чл. 18. Собствениците на кланици получават информацията по чл. 17, ал. 1 най-късно 24 h преди пристигане на животните в кланицата, с изключение на случаите по чл. 21.

Чл. 19. (1) Собствениците на кланици приемат животни за клане след извършване на оценка на получената информация за хранителната верига и възможно най-бързо предоставят тази информация на официалния ветеринарен лекар, но не по-късно от 24 h преди пристигане на животните, с изключение на случаите по чл. 21.

(2) Собствениците на кланици информират официалния ветеринарен лекар при всяко съмнение за здравето на животните преди извършване на предкланичен преглед.

Чл. 20. Когато в кланицата пристигне животно, което не е придружено от информация за хранителната верига, собственикът на кланицата незабавно информира официалния ветеринарен лекар. В този случай животното може да бъде заклано само след разрешение на официалния ветеринарен лекар.

Чл. 21. Официалният ветеринарен лекар може да разреши информацията за хранителната верига да не е получена 24 h преди пристигане на животните, а да ги придружава, в следните случаи:

1. при свине, птици или дивеч, отглеждан във ферми, преминали предкланичен преглед в животновъдния обект на произход и придружени от сертификат, издаден от ветеринарен лекар, който удостоверява, че животните са прегледани в обекта и са здрави;

2. при домашни еднокопитни;

3. при животни, които са претърпели неотложно клане, ако се придружават от декларация, подписана от ветеринарен лекар, която удостоверява, че им е извършен предкланичен преглед и животните са годни за клане;

4. при животни, които не са доставени директно от животновъдния обект на произход до кланицата.

Чл. 22. (1) Собственикът на кланицата извършва оценка на информацията по чл. 21 и ако приеме животните за клане, предоставя на официалния ветеринарен лекар документите по чл. 21, т. 1 или 3.

(2) Официалният ветеринарен лекар проверява документите по чл. 21, т. 1 или 3 и преценява дали да разреши клането.

Чл. 23. (1) Собственикът на кланицата проверява паспортите на домашните копитни, за да се увери, че животните са предназначени за клане за човешка консумация.

(2) Когато собственикът приеме копитните за клане, той предоставя паспорта на официалния ветеринарен лекар.

Глава трета. МЕСО ОТ ДОМАШНИ КОПИТНИ

Раздел I. Транспортиране на животни до кланицата

Чл. 24. (1) По време на товарене и транспортиране до кланицата животните се третират внимателно, без да им се причинява ненужно страдание.

(2) Животни, които показват признаци на болест или произхождат от стада, за които е доказано, че съществуват причинители на болести, които засягат здравето на човека, могат да се транспортират до кланицата само след разрешение от ветеринарния лекар, контролиращ обекта, или от главния епизоотолог на РВМС.

Раздел II. Изисквания към кланиците

Чл. 25. (1) Кланиците за домашни копитни се изграждат със:

1. подходящи хигиенични навеси или боксове за почивка на животните преди клане, лесни за почистване и дезинфекция, оборудвани със съоръжения за водопой, а когато е необходимо - и за хранене на животните, и със система за отвеждане на животинския тор и отпадните води, която не допуска замърсяване на крайния продукт;

2. заключващи се помещения или боксове за клане на болни и съмнително болни животни, снабдени с отделна система за отвеждане на животинския тор от тях, разположени по начин, който не допуска заразяване на другите животни;

3. навеси с големина, която осигурява спазването на изискванията за хуманно отношение към животните; и с технологичен план, улесняващ извършването на предкланичен преглед и идентификацията на животните.

(2) Помещенията по ал. 1, т. 2 не са необходими, когато официалният ветеринарен лекар прецени това.

Чл. 26. (1) За предпазване на месото от замърсяване кланиците разполагат и със:

1. достатъчен брой помещения, подходящи за извършване на съответните дейности;
2. отделно помещение за изпразване и почистване на стомасите и червата;
3. отделни помещения за:
 - а) зашеметяване и обезкръвяване;
 - б) попарване, отстраняване на четината, остъргване и пърлене, когато се извършва клане на свине;
 - в) изкормване и тоалет на трупа;
 - г) обработка на почистените черва и шкембета;
 - д) подготовка и почистване на други субпродукти, включително обработка на главите, когато тя не се извършва на кланичната линия;
 - е) пакетиране на субпродукти;
 - д) експедиция на месото;
4. съоръжения, които не допускат контакт между месото и подовете, стените и свързващите части;
5. кланични линии, изградени по начин, осигуряващ последователно движение на кланичния процес и недопускащ кръстосано замърсяване между различните части на кланичната линия; когато в едно помещение са разположени две или повече кланични линии, между тях се осигурява подходящо разделяне за предпазване на месото от замърсяване;
6. средства за дезинфекция на инструментите с гореща вода с температура не по-ниска от 82 °С или система с еквивалентен ефект;
7. средства за измиване на ръцете, които се използват само от персонала, който работи с открито месо; средствата са снабдени с кранове и изградени по начин, който не допуска замърсяване;
8. заключващи се съоръжения за съхранение на възбранено месо при хладилни условия;
9. заключващи се съоръжения за съхранение на месо, негодно за човешка консумация, отделни от тези по т. 8;
10. отделно място и подходящи съоръжения за почистване, измиване и дезинфекция на транспортните средства, които превозват животни;
11. заключващи се помещения за клане на болни и съмнително болни животни;
12. специално място за съхранение на тор или съдържание от храносмилателния тракт, когато се извършва такова съхранение в кланицата;
13. подходящо заключващо се помещение и/или оборудване, което се използва само от органите на ДВСК.

(2) Помещението по ал. 1, т. 2 не е необходимо, когато тези дейности се извършват по различно време от дейностите по т. 3 и официален ветеринарен лекар е разрешил това за всеки конкретен случай.

(3) Помещенията по ал. 1, т. 3 не са необходими, когато тези дейности се извършват по различно време от останалите дейности.

(4) Изискването по ал. 1, т. 10 не се прилага, когато с разрешение на органите на ДВСК почистването и дезинфекцията се извършват на място в близост до кланицата.

(5) Помещенията по ал. 1, т. 11 не са необходими, когато болни и съмнително болни животни се колят в друга кланица, одобрена от органите на ДВСК за тази цел, или след края на редовното клане.

Раздел III. Изисквания към транжорните

Чл. 27. (1) Транжорните за разфасоване на месо от домашни копитни отговарят на следните изисквания:

1. изградени са по начин, който не допуска замърсяване на месото и:
 - а) позволява непрекъснато последователно извършване на дейностите;
 - б) осигурява разделяне между различните производствени партии;
2. имат помещения за отделно хладилно съхранение на опаковано и неопаквано месо;
3. имат помещение за разфасоване, оборудвано съгласно изискванията по чл. 38;
4. имат оборудване за измиване на ръцете, което се използва само от персонала, който работи с неопаквано месо; средствата са снабдени с кранове, изградени по начин, който не допуска разпространение на замърсяване;
5. имат средства за дезинфекция на инструментите с гореща вода с температура не по-ниска от 82 °С или алтернативна система с еквивалентен ефект.

(2) Отделни хладилни помещения за съхранение на опаковано и неопаквано месо не са необходими, когато месото се съхранява по различно време, а материалът за пакетиране и начинът на съхранение предпазват месото от замърсяване.

Раздел IV. Хигиена при клане

Чл. 28. (1) Животните се колят възможно най-бързо след пристигането им в кланицата. Клането може да се отложи, когато не са спазени изискванията за хуманно отношение към животните по време на транспортирането им до кланицата и преди клането им.

(2) В кланичната зала се доставят само живи животни, с изключение на:

1. животни, претърпели неотложно клане извън кланицата съгласно чл. 39;
2. животни, заклани във фермата, в която са отглеждани, съгласно чл. 57 и 59;
3. дивеч, обработен съгласно чл. 62 - 69.

(3) Месо от животни, заклани в кланица, след като са претърпели злополука, може да се използва за човешка консумация, при условие че след извършване на следкланичен преглед не са установени сериозни наранявания освен възникналите в резултат на злополуката.

(4) Не се допуска за човешка консумация месо, добито от животни, различни от тези по ал. 2 и 3, които са умрели по друг начин, освен заклани в кланица.

Чл. 29. (1) Всяко животно, предназначено за клане, или група животни, когато е достатъчно за точността на информацията и контрола върху тях, носи идентификационен знак, който позволява проследяване на произхода му.

(2) Животните се поддържат чисти.

(3) Собственикът на кланицата изпълнява указанията на ветеринарния лекар, за

да се гарантира, че предкланичният преглед на всяко животно се извършва при подходящи условия.

(4) Животните се колят възможно най-бързо след доставянето им в кланичната зала.

(5) Зашеметяването, обезкръвяването, дрането, изкормването и тоалетът на трупа се извършват възможно най-бързо след клането и по начин, който предпазва месото от замърсяване.

(6) Трахеята и хранопроводът се оставят незасегнати при обезкръвяването, освен при клане по религиозни причини.

(7) По време на отстраняването на кожата не се допуска контакт между:

1. външната страна на кожата и трупа на животното;
2. работещите на кланичната линия и оборудването, влизащи в контакт с външната повърхност на кожата и месото.

(8) Изкормването се извършва възможно най-бързо след зашеметяването. Собственикът на кланицата осигурява недопускане на разпиляване на съдържание от стомашно-чревния тракт по време и след изкормването на животното.

(9) При отстраняване на вимето не се допуска замърсяване на трупа с мляко или коластра.

Чл. 30. (1) Труповете и другите части на тялото, предназначени за човешка консумация, се одират напълно, с изключение на труповете на свине, главите и краката на овце, кози и телета. Главите и краката се обработват по начин, който предпазва месото от замърсяване.

(2) Четината на свинете, ако не се одират, се отстранява веднага след обезкръвяването. За попарването на животните се използва чиста вода, за да не се допусне замърсяване. Допустимо е използването на добавки във водата, одобрени от НВМС. Труповете на свинете се изплакват изцяло с питейна вода.

(3) Не се допуска върху труповете да има видимо фекално замърсяване. Всяко фекално замърсяване се отстранява възможно най-бързо чрез изрязване или по друг начин с еквивалентен ефект.

(4) Не се допуска контакт между труповете и субпродуктите и подовете, стените или работните съоръжения.

(5) Собственикът на кланицата изпълнява указанията на официалния ветеринарен лекар, за да се гарантира, че следкланичният преглед на всяко животно се извършва при подходящи условия.

Чл. 31. (1) До завършването на следкланичния преглед частите от закланите животни се идентифицират по начин, който позволява да бъде разпознато, че принадлежат към съответния труп.

(2) Не се допуска контакт между непрегледани трулове, субпродукти или вътрешности и такива, преминали следкланичен преглед.

(3) Пенисът се отстранява веднага, ако не показва патологични изменения.

(4) Бъбреците се отстраняват от околобъбречната мастна тъкан. Периреналната капсула при говедата, свинете и еднокопитните също се отстранява.

Чл. 32. Когато преди завършване на следкланичния преглед кръвта или другите субпродукти от няколко животни са събрани в един и същ контейнер, ако някой от трупите е обявен като негоден за човешка консумация, цялото съдържание на контейнера се обявява за негодно за човешка консумация.

Чл. 33. (1) След приключване на следкланичния преглед:

1. сливиците на говедата и еднокопитните се отстраняват по хигиеничен начин;
2. частите, които са негодни за човешка консумация, се отстраняват възможно най-бързо от чистата зона на кланицата;
3. възможно най-бързо напълно се отстраняват вътрешностите или частите от тях, останали прикрепени към трупа, с изключение на бъбреците, освен в случаите, когато официалният ветеринарен лекар не е разпоредил друго.

(2) Не се допуска контакт между месо, годно за човешка консумация, и месо, което не е годно за човешка консумация, възбранено месо и неядливи странични животински продукти.

(3) След приключване на следкланичния преглед месото се съхранява съгласно изискванията по чл. 41 - 43.

Чл. 34. Когато се обработват допълнително:

1. стомасите се попарват с гореща вода и се почистват;
2. червата се изпразват и почистват;
3. главите и краката се одират или се попарват с вряла вода и се обезкосмяват.

Чл. 35. (1) В кланиците, одобрени за клане на различни видове животни или за обработка на трупове от отстрелян дивеч и дивеч, отглеждан във ферми, се вземат мерки за предпазване на месото от кръстосано замърсяване чрез разделяне на дейностите по време или място.

(2) В случая по ал. 1 се осигурява отделно оборудване за приемане и съхранение на неодрания дивеч, отстрелян или заклан във фермата.

Чл. 36. Когато кланицата няма отделни заключващи се помещения за клане на болни или съмнително болни животни, оборудването, използвано при клането им, се почиства, измива и дезинфекцира под контрола на официален ветеринарен лекар преди започване на редовното клане.

Раздел V.

Хигиена при разфасоване и обезкостяване на месото

Чл. 37. Труповете на домашни копитни животни могат да се разфасоват на половини и четвъртини, а половините да се нарязват на не повече от три части само в кланици. По-нататъшното разфасоване и обезкостяване се извършва в транжорна.

Чл. 38. (1) В транжорните за разфасоване и обезкостяване на месо от домашни

копитни се спазват следните изисквания:

1. месото се разфасова по начин, който предотвратява или намалява замърсяването му до минимум;

2. месото, предназначено за разфасоване, се внася в работните помещения през определени интервали от време в зависимост от нуждата на производството;

3. по време на разфасоване, обезкостяване, изрязване, нарязване, нарязване на тънки парчета, кубчета, шайби, опаковане и пакетиране температурата в дълбочина не превишава следните стойности:

а) за месо - 7 °С;

б) за субпродукти - 3 °С;

4. когато помещенията са одобрени за разфасоване на месо от различни видове, се вземат мерки за предпазване от кръстосано замърсяване чрез разделяне на дейностите по време или място.

(2) За постигане на температурите по ал. 1, т. 3 температурата в помещението за разфасоване се поддържа под 12 °С или се използва алтернативен начин с еквивалентен ефект.

(3) Месото може да се обезкости преди достигане на температурите по ал. 1, т. 3, когато помещението за разфасоване и помещението за клане са разположени на едно и също място. В този случай месото се доставя до помещението за разфасоване директно от помещението за клане или след като е престояло в помещение за охлаждане или замразяване. Възможно най-бързо след разфасоването му или когато се пакетира - след пакетирането му, месото се охлажда до температурите по ал. 1, т. 3.

Раздел VI.

Неотложно клане извън кланицата

Чл. 39. (1) Месото от домашни копитни, добито при неотложно клане извън кланица, се използва за човешка консумация, когато:

1. здраво животно е претърпяло злополука, която не позволява транспортирането му до кланицата поради невъзможност да бъдат спазени изискванията за хуманно отношение към животните по време на транспортирането им;

2. ветеринарен лекар е извършил предкланичен преглед на животното;

3. закланото и обезкръвено животно е транспортирано възможно най-бързо до кланицата при спазване на хигиенните изисквания; стомахът и червата може да се отделят от трупа на мястото, където е заклано животното, под контрола на ветеринарен лекар; отделените вътрешности придружават трупа на животното до кланицата и се идентифицират по начин, който позволява да бъде разпознато, че принадлежат към съответния труп;

4. е охладено в случай че времето от клането на животното до пристигането му до кланицата е повече от два часа; при подходящи климатични условия не е необходимо животното да бъде охладено;

5. животното е придружено до кланицата от декларация от собственика, който го е отгледал, която удостоверява произхода на животното и съдържа данни за използване на ВМП и други вещества, давани на животното, дата на прилагане и карентни периоди;

6. животното е придружено до кланицата от декларация от ветеринарния лекар, извършил предкланичния преглед, която удостоверява благоприятен резултат от провеждането му, дата и време на клане, причините за неотложното клане и вида на третиранията на животното, проведени от ветеринарния лекар;

7. е извършен следкланичен преглед съгласно глава седма, раздели I - VIII от Наредба № 35 от 2006 г. за специфичните изисквания при осъществяване на официален контрол върху суровини и храни от животински произход или са направени допълнителни изследвания, които показват, че месото е годно за човешка консумация.

(2) Собственикът на кланицата, в която животното е докарано след клането, спазва указанията относно използването на месото, дадени от официалния ветеринарен лекар след провеждане на следкланичния преглед.

Чл. 40. Месото от животни, претърпели неотложно клане, се маркира съгласно чл. 25, ал. 1 от Наредба № 35 от 2006 г. за специфичните изисквания при осъществяване на официален контрол върху суровини и храни от животински произход и може да се предлага само на пазара в страната.

Раздел VII. Съхранение и транспорт

Чл. 41. (1) След завършване на следкланичния преглед месото от домашни копитни се охлажда възможно най-бързо до температура 7 °С или се разфасова и обезкостява съгласно чл. 38, ал. 3.

(2) Субпродуктите се охлаждат възможно най-бързо до температура 3 °С.

(3) По време на охлаждане на месото и субпродуктите се осигурява подходяща вентилация, за да се избегне образуването на конденз по повърхността им.

(4) Поддържането на температурите по ал. 1 и 2 се гарантира чрез температурна крива на охлаждане, която доказва постоянното намаляване на температурата.

(5) По време на съхранението температурата на месото се поддържа постоянна.

Чл. 42. (1) Температурата на месото по време на транспорт се поддържа в границите, посочени в чл. 38, ал. 1, т. 3.

(2) Официалният ветеринарен лекар може да разреши изискването по ал. 1 да не се спазва, поради технологични причини, свързани със зрееене на месото, когато:

1. предварително е определил условията за транспортирането му от едно предприятие до друго;

2. транспортирането се извърши възможно най-бързо от кланицата или от транжорната, която е разположена на едно и също място с кланицата, и продължава до 2 h.

Чл. 43. (1) Месото, предназначено за замразяване, се замразява възможно най-бързо. Когато е необходимо, месото преминава период на стабилизация.

(2) Откритото месо се съхранява и транспортира отделно от пакетирания месо.

(3) Алинея 2 не се прилага, когато открито и пакетирания месо се съхраняват и

транспортират по различно време или по начин, при който материалът за пакетиране и условията на съхранение и транспортиране предпазват месото от замърсяване.

Глава четвърта. МЕСО ОТ ПТИЦИ И ЗАЙЦЕВИДНИ ЖИВОТНИ

Раздел I.

Транспортиране на птици и зайцевидни животни до кланицата

Чл. 44. (1) Птици и зайцевидни животни се товарят и транспортират до кланицата внимателно, без да им се причинява ненужно страдание.

(2) Животни, които показват признаци на болест или произхождат от стада, за които е доказано, че съществуват причинители на болести, които засягат здравето на човека, могат да се транспортират до кланицата след разрешение от ветеринарния лекар, контролиращ обекта, или от главния эпизоотолог на РВМС.

(3) Кафезите или другите съоръжения за транспортиране на животни до кланицата се изграждат от устойчиви на корозия и лесни за почистване и дезинфекция материали. Възможно най-бързо след изпразването им, а когато е необходимо и преди следващата им употреба те се почистват, измиват и дезинфекцират.

Раздел II.

Изисквания към кланиците за добив на месо от птици и зайцевидни

- Чл. 45. (1) Кланиците за добив на месо от птици и зайцевидни се изграждат със:
1. помещение или закрито пространство за приемане на птиците и зайцевидните и за извършване на предкланичен преглед;
 2. достатъчен брой помещения, подходящи за извършване на съответните дейности;
 3. отделно помещение за изкормване и тоалет, както и за добавяне на подправки към цели птичи трупове, когато се извършва такава дейност;
 4. отделни помещения за извършване на следните дейности:
 - а) зашеметяване и обезкръвяване;
 - б) попарване и оскубване или премахване на кожата;
 - в) експедиция на месото;
 5. съоръжения, които не допускат контакт между месото и подовете, стените и свързващите части;
 6. кланични линии, изградени по начин, осигуряващ последователно движение на кланичния процес и недопускащ кръстосано замърсяване между различните части на кланичната линия; когато в едно помещение са разположени две или повече кланични линии, между тях се осигурява подходящо разделяне с цел предпазване от замърсяване;
 7. средства за дезинфекция на инструментите с гореща вода с температура не по-ниска от 82 °С или алтернативна система с еквивалентен ефект;
 8. средства за измиване на ръцете, които се използват само от персонала, който

работи с открито месо; средствата са снабдени с кранове и изградени по начин, който не допуска замърсяване;

9. заключващи се съоръжения за съхранение на:

а) възбранено месо при хладилни условия;

б) месо, негодно за човешка консумация;

10. отделно място и съоръжения за почистване, измиване и дезинфекция на кафезите и другите съоръжения, в които се транспортира месо, и на транспортните средства, които превозват животни;

11. подходящо заключващо се помещение и/или оборудване, което се използва само от органите на ДВСК.

(2) Помещение по ал. 1, т. 3 не е необходимо, когато тези дейности се извършват по различно време от останалите дейности и официален ветеринарен лекар е разрешил това за всеки конкретен случай.

(3) Помещенията по ал. 1, т. 4 не са необходими, когато тези дейности се извършват по различно време от останалите дейности.

(4) Изискването по ал. 1, т. 10 не се прилага, когато с разрешение на органите на ДВСК почистването и дезинфекцията се извършват на място в близост до кланицата.

Раздел III.

Изисквания към транжорните

Чл. 46. (1) Транжорните за разфасоване на месо от птици или зайцевидни:

1. се изграждат по начин, който не допуска замърсяване на месото, и:

а) позволяват непрекъснато последователно извършване на дейностите;

б) осигуряват разделяне между различните производствени партии;

2. имат помещения за отделно съхранение на опаковано и пакетирано месо;

3. имат помещение за разфасоване, оборудвано по начин, който осигурява спазване на изискванията по чл. 54;

4. имат средства за измиване на ръцете, които се използват само от персонала, който работи с непакетирано месо; средствата са снабдени с кранове и изградени по начин, който не допуска замърсяване;

5. имат средства за дезинфекция на инструментите с гореща вода с температура не по-ниска от 82 °С или алтернативна система с еквивалентен ефект.

(2) Отделни помещения за съхранение на опаковано и пакетирано месо не са необходими, когато месото се съхранява по различно време, а материалът за пакетиране и начинът на съхранение не допускат замърсяване на месото.

(3) Когато в транжорната се доставят неизкормени патици и гъски, отглеждани за производство на пастет от черен дроб, които са зашеметени, обезкървени и оскубани във фермата, в която са отгледани, както и когато се извършва забавено изкормване на птици при специфични начини на заготовка, в транжорната се осигурява помещение за изкормване.

Раздел IV.

Хигиена при клане на птици и зайцевидни

Чл. 47. Месото от птици и зайцевидни се използва за човешка консумация, ако животните, от които е добито, са заклани в кланица.

Чл. 48. (1) В кланичната зала се доставят само живи животни, с изключение на следните случаи:

1. при забавено изкормване на птици, патици и гъски, отглеждани за производство на пастет от черен дроб, и птици, които не се считат за домашни, но се отглеждат във ферми като домашни животни, заклани във фермата съгласно чл. 56;

2. животните са заклани във фермата, в която са отглеждани съгласно чл. 57 и 59;

3. дребен дивеч, обработен съгласно чл. 70 - 73.

(2) Собственикът на кланицата изпълнява указанията, дадени от официалния ветеринарен лекар, за да се гарантира, че предкланичният преглед на всяко животно се извършва при подходящи условия.

Чл. 49. (1) В кланиците, одобрени за клане на различни видове животни или за обработка на щраусовидни птици и дребен дивеч, отглеждани във ферми, се вземат мерки за предпазване на месото от кръстосано замърсяване чрез разделяне на дейностите по време или място.

(2) В кланиците по ал. 1 се осигуряват отделни съоръжения за приемане и съхранение на трупите на щраусовидни птици и дребен дивеч, заклани във фермата, в която са отгледани.

Чл. 50. (1) След доставянето им в кланичната зала птиците или зайцевидните животни се колят възможно най-бързо.

(2) Зашеметяването, обезкръвяването, премахването на кожата или оскубването, изкормването и тоалетът на трупите се извършват възможно най-бързо след клането по начин, който предпазва месото от замърсяване. По време на изкормване на животните се вземат мерки за предпазване от разпиляване на съдържание от храносмилателния тракт.

(3) Собственикът на кланицата изпълнява указанията, дадени от официалния ветеринарен лекар, за да се гарантира, че следкланичният преглед на всяко животно се извършва при подходящи условия.

Чл. 51. (1) След приключване на следкланичния преглед:

1. частите от трупа, които са негодни за човешка консумация, се отстраняват възможно най-бързо от чистата зона на кланицата;

2. вътрешностите или частите от тях, останали прикрепени към трупа, с изключение на бъбреците, се отстраняват напълно възможно най-бързо, освен в случаите, когато официалният ветеринарен лекар не е разпоредил друго.

(2) Не се допуска контакт между месо, годно за човешка консумация, и месо, което не е годно за човешка консумация, възбранено месо и странични животински продукти.

(3) След приключване на следкланичния преглед и изкормването месото се почиства и охлажда възможно най-бързо до температура под 4 °С, освен когато месото

се разфасова топло.

Чл. 52. (1) Когато се извършва водно охлаждане, се вземат мерки за предпазване на трупове от замърсяване. За тази цел се вземат предвид теглото на трупове, температурата на водата, обемът и посоката на водния ток и времето на потапяне на трупове.

(2) Оборудването за охлаждане се изпразва напълно, почиства се и се дезинфекцира най-малко веднъж дневно и всеки път, когато е необходимо.

Чл. 53. (1) Болни, съмнително болни животни и животни, които се колят в рамките на програми за контрол и ликвидиране на болести по животните, се колят в клиника само след разрешение от официален ветеринарен лекар.

(2) В случаите по ал. 1 клането се извършва под контрола на официален ветеринарен лекар, като се вземат мерки за предпазване от замърсяване.

(3) Помещенията, в които се е извършило клането на животни по ал. 1, се почистват и дезинфекцират преди започване на редовното клане.

Раздел V.

Хигиена при разфасоване и обезкостяване на месото

Чл. 54. (1) При разфасоване и обезкостяване на месо от птици и зайцевидни се спазват следните хигиенни изисквания:

1. месото се разфасова по начин, който намалява до минимум замърсяването му;
2. месото, предназначено за разфасоване, се внася в работните помещения през определени интервали от време в зависимост от нуждата на производството;

3. по време на разфасоване, обезкостяване, изрязване, нарязване, нарязване на тънки парчета, кубчета, шайби, опаковане и пакетиране, температурата на месото не превишава 4 °C; за тази цел температурата в помещението за разфасоване се поддържа под 12 °C или се използва алтернативен начин с еквивалентен ефект;

4. в помещенията, одобрени за разфасоване на месо от различни видове, се вземат мерки за предпазване от кръстосано замърсяване чрез разделяне на дейностите по време или място.

(2) Когато помещението за разфасоване и помещението за клане са разположени на едно и също място, месото може да се обезкости, преди да достигне температура 4 °C.

(3) В случая по ал. 2 месото се доставя до помещението за разфасоване директно от помещението за клане или след като е престояло в помещение за охлаждане или замразяване.

(4) Месото се охлажда до 4 °C възможно най-бързо след разфасоването му, а когато се пакетира - след неговото пакетиране.

Чл. 55. (1) Непакетираното месо се съхранява и транспортира отделно от пакетираното месо.

(2) Разпоредбата по ал. 1 не се прилага, когато непакетирано и пакетирано месо

се съхраняват и транспортират по различно време или по начин, при който материалът за пакетиране и условията на съхранение и транспортиране предпазват месото от замърсяване.

Раздел VI.

Клане във фермата, в която се отглеждат животните

Чл. 56. (1) Птици, патици и гъски, отглеждани за производство на пастет от черен дроб, и птици, които не се считат за домашни, но се отглеждат във ферми като домашни животни, могат да се колят във фермите, в които се отглеждат, след разрешение от официален ветеринарен лекар и когато:

1. фермата е обект на епизоотичен контрол;
2. собственикът предварително е уведомил официалния ветеринарен лекар за датата и времето на клане;
3. фермата има съоръжения за събиране на птиците на едно място за извършване на предкланичен преглед на групата животни;
4. фермата има подходящи помещения за извършване на клане при хигиенни условия и обработка на птиците;
5. са спазени изискванията за хуманно отношение към животните по време на клане;
6. закланите птици се придружават по време на транспортирането им до кланицата от декларация от собственика, който ги е отгледал, която съдържа данни за използвани ВМП и други вещества, давани на животното, дата на прилагане, карентни периоди, дата и време на клане;
7. животното е придружено до кланицата от сертификат по образец, издаден от ветеринарния лекар, извършил предкланичния преглед.

(2) Птици, отглеждани за производство на пастет от черен дроб, заклани, но неизкормени във фермата, в която се отглеждани, се транспортират възможно най-бързо до кланицата или транжорната. Когато е необходимо, птиците се охлаждат преди транспортирането им.

(3) В случая по ал. 2 птиците се изкормят до 24 h след клането им под контрола на официален ветеринарен лекар.

(4) Птици, които преминават специфични начини на заготовка чрез забавено изкормване и заклани във фермата на произход, могат да се съхраняват най-много 15 дни при температура до 4 °C. Изкормването на такива птици може да се извършва само в кланица или транжорна на територията на страната.

Глава пета.

ИЗИСКВАНИЯ КЪМ МЕСОТО ОТ ДИВЕЧ, ОТГЛЕЖДАН ВЪВ ФЕРМИ

Чл. 57. При производството и пускането на пазара на месо от чифтокопитни бозайници от семейство Елени и семейство Диви свине, отглеждани във ферми, се спазват изискванията на глава трета.

Чл. 58. При производството и пускането на пазара на месо от щраусовидни птици се спазват изискванията на глава четвърта. Когато са осигурени съоръжения и официалният ветеринарен лекар прецени, че са подходящи, в зависимост от големината на птиците се прилагат изискванията на глава трета.

Чл. 59. (1) Щраусовидните птици и чифтокопитните бозайници от семейство Елени и семейство Диви свине, отглеждани във ферми, могат да се колят във фермата, в която се отглеждат, след разрешение от официален ветеринарен лекар и при условие че:

1. животните не могат да бъдат транспортирани до кланица поради опасност от нараняване за лицето, което се грижи за тях, или поради невъзможност да се спазят изискванията за хуманно отношение към животните;

2. фермата е обект на епизоотичен контрол;

3. собственикът на животните:

а) е представил писмена молба до директора на РВМС, на територията на която се намира фермата;

б) предварително е уведомил официалния ветеринарен лекар за датата и времето на клане;

4. фермата има съоръжения за събиране на животните на едно място за извършване на предкланичен преглед на групата животни;

5. фермата има подходящи съоръжения за клане, обезкръвяване и оскубване, когато се извършва оскубване на щраусовидни птици;

6. са спазени изискванията за хуманно отношение към животните по време на клане;

7. закланите и обезкръвени животни се транспортират възможно най-бързо до кланицата при хигиенни условия; когато транспортирането продължава повече от два часа, при необходимост животните се охлаждат; изкормването може да се извърши на място под контрола на официален ветеринарен лекар;

8. по време на транспортиране до кланицата закланите птици се придружават от декларация от собственика, който ги е отгледал; декларацията удостоверява произхода им и съдържа данни за използвани ВМП и други вещества, давани на животното, дата на прилагане и карентни периоди;

9. животните са придружени до кланицата от сертификат по образец, издаден от ветеринарния лекар, който е извършил предкланичния преглед; сертификатът удостоверява, че животните са заклани и обезкръвени правилно, както и дата на клане.

(2) Собствениците на бизони могат да ги колят във фермата, в която са отглеждани, при условие че са спазени изискванията по ал. 1.

Глава шеста. МЕСО ОТ ОТСТРЕЛЯН ДИВЕЧ

Раздел I. Обучение на ловците

Чл. 60. (1) Отстрелът на дивеч с цел пускането му на пазара за човешка

консумация се извършва от обучени лица с достатъчни познания за патология на отстреляния дивеч, за производство и обработка на отстрелян дивеч и на месо от отстрелян дивеч с цел извършване на първоначално изследване на дивеча на мястото, където е отстрелян.

(2) При отстрел на дивеч от ловни дружини е достатъчно само един ловец да е обучено лице и да има познанията по ал. 1.

(3) Обучени лица могат да бъдат и пазачи на дивеч или директори на държавни дивечовъдни станции, ако са членове на ловна дружина или се намират в близост до мястото на лов. В този случай ловецът предоставя дивеча на пазача на дивеч или на директора за извършване на преглед и го информира за евентуални отклонения в поведението на дивеча преди отстрела.

Чл. 61. (1) Ловците се обучават съгласно чл. 22 от Закона за лова и опазване на дивеча, като в програмата за изпита се включват и следните теми:

1. анатомия, физиология и поведение на дивеча;
2. промени в поведението на дивеча и патологични изменения, възникнали в резултат на болести, замърсяване на околната среда или други фактори, които могат да окажат влияние върху здравето на хората след консумация на такова месо;
3. хигиенни изисквания и начин на обработка, транспортиране и изкормване на отстреляния дивеч;
4. познания за нормативната уредба и други изисквания, свързани с опазване здравето на хората и животните при пускане на пазара на месо от отстрелян дивеч.

(2) Обучените лица, издържали изпита, получават удостоверение.

Раздел II. Обработка на едър дивеч

Чл. 62. (1) Стомасите и червата на едрия дивеч се отстраняват възможно най-бързо след отстрела, а когато е необходимо, дивечът се обезкръвява.

(2) Обученото лице преглежда трупа на дивеча и на отстранените вътрешности, извършва преглед и на вътрешностите с цел установяване наличие на изменения, които могат да представляват риск за здравето на човека. Прегледът се извършва възможно най-бързо след отстрела.

Чл. 63. (1) Месо от едър дивеч се предлага на пазара само ако трупът на отстреляното животно е транспортиран до предприятие за производство на месо от дивеч възможно най-бързо след извършване на прегледа по чл. 62, ал. 2.

(2) Вътрешностите придружават трупа, към който принадлежат, и се идентифицират по начин, който позволява да бъде разпознато, че принадлежат към съответния труп.

Чл. 64. (1) Когато животното не е показало отклонения в поведението си и при извършване на прегледа по чл. 62, ал. 2 не са установени изменения и замърсяване от околната среда, обученото лице прикрепва към трупа на животното декларация, която

съдържа посочената информация, както и дата, време и място на отстрел.

(2) Когато трупите се придружават от декларацията по ал. 1, главата и вътрешностите на животното могат да не придружават трупа на животното.

(3) Разпоредбата по ал. 2 не се прилага за видовете, възприемчиви към трихинелоза. Техните диафрагми и глави (с изключение на бивните) придружават трупа.

(4) Когато органите на ДВСК изискат, ловците вземат проби по НМПКО.

Чл. 65. (1) Когато обученото лице установи отклонения в поведението на дивеча, патологични изменения и замърсяване от околната среда, главата (с изключение на бивните и ловните трофеи) и всички вътрешности (с изключение на стомаха и червата) придружават трупа.

(2) В случаите по ал. 1 обученото лице не издава декларация по чл. 64, ал. 1 и писмено информира официалния ветеринарен лекар за причините.

Чл. 66. Когато няма обучено лице, което да извърши преглед на отстреляния дивеч, главата (с изключение на бивните и ловните трофеи) и всички вътрешности (с изключение на стомаха и червата) придружават трупа.

Чл. 67. (1) След отстрела охлаждането на трупа се извършва възможно най-бързо до достигане на температура във вътрешността на месото под 7 °С. Когато климатичните условия са подходящи, охлаждане не е необходимо.

(2) Не се допуска трупите да се струпват на купчини по време на транспортирането им до предприятието за производство на месо от дивеч.

(3) Едрият дивеч, доставен до предприятието за производство на месо от дивеч, се подлага на преглед от официален ветеринарен лекар.

Чл. 68. Неодран едър дивеч може да бъде одран и да се предлага на пазара, когато са спазени следните изисквания:

1. преди дрането дивечът е съхраняван и обработен отделно от други продукти и не е замразяван;

2. след дрането дивечът е преминал преглед съгласно чл. 59 от Наредба № 35 от 2006 г. за специфичните изисквания при осъществяване на официален контрол върху суровини и храни от животински произход.

Чл. 69. При разфасоване и обезкостяване на едър дивеч се прилагат разпоредбите по чл. 37 - 38.

Раздел III. Обработка на дребен дивеч

Чл. 70. (1) Обученото лице по чл. 60 преглежда трупа на дивеча с цел установяване на изменения, които могат да представляват риск за здравето. Прегледът

се извършва възможно най-бързо след отстрела.

(2) Когато установи отклонения в поведението на дивеча или замърсяване от околната среда, обученото лице информира съответната РВМС, на чиято територия е отстрелян дивечът.

Чл. 71. Месо от дребен дивеч може да се предлага на пазара, ако трупът на животното, от който е добито, директно е транспортиран до предприятието за производство на месо от дивеч възможно най-бързо след прегледа по чл. 70, ал. 1.

Чл. 72. (1) След отстрела месото се охлажда възможно най-бързо до достигане на температура във вътрешността на месото под 4 °С. Когато климатичните условия са подходящи, охлаждане не е необходимо.

(2) Дребният дивеч се изкормва възможно най-бързо след доставянето му до предприятието, освен в случаите, когато официалният ветеринарен лекар разпореди друго.

(3) Дребният дивеч, доставен до предприятието за производство на месо от дивеч, се подлага на преглед от официален ветеринарен лекар.

Чл. 73. При разфасоване и обезкостяване на дребен дивеч се прилагат изискванията по чл. 54.

Глава седма.

МЛЯНО МЕСО, МЕСНИ ЗАГОТОВКИ И МЕХАНИЧНО СЕПАРИРАНО МЕСО (МСМ)

Раздел I.

Изисквания към предприятията за производство на мляно месо, месни заготовки и механично отделено месо

Чл. 74. (1) Предприятията за производство на мляно месо, месни заготовки и МСМ отговарят на следните изисквания:

1. изградени са по начин, който предпазва замърсяването на месото и продуктите, като:

а) позволяват непрекъснато последователно извършване на дейностите;

б) осигуряват разделяне между различните производствени партии;

2. имат помещения за отделно съхранение на опаковани и неопаковани месо и продукти;

3. помещението за производство е оборудвано по начин, който осигурява спазване на изискванията по чл. 78 - 87;

4. имат оборудване за измиване на ръцете, което се използва само от персонала, който работи с неопаковано месо и продукти; средствата са снабдени с кранове и изградени по начин, който не допуска разпространение на замърсяване;

5. имат средства за дезинфекция на инструментите с гореща вода с температура не по-ниска от 82 °С или алтернативна система с еквивалентен ефект.

(2) Помещенията по т. 2 не са необходими, когато опакованото и неопакваните месо и продукти се съхраняват по различно време или материалът за опаковане и начинът на съхранение не могат да бъдат източник на замърсяване.

Раздел II.

Изисквания към суровините за производство на мляно месо, месни заготовки и механично сепарирано месо

Чл. 75. Суровините, използвани за производството на мляно месо, отговарят на изискванията за прясно месо и на следните изисквания:

1. получени са от скелетна мускулатура, включително и прилежащите мастни тъкани;

2. не са добити от:

а) отпадъчни обрезки от месо, освен от цели мускулни парчета;

б) механично сепарирано месо (МСМ);

в) месо, съдържащо костни частици или кожа;

г) месо от мускулите на главата (с изключение на дъвкателните мускули), от немускулната част на бялата линия (*linea alba*), частите под карпалната и тарзалната става;

д) месо, получено от остъргването на костите и мускулите на диафрагмата, освен когато е отстранена серозата.

Чл. 76. (1) За производство на месни заготовки се използва прясно месо или месо, което отговаря на изискванията по чл. 75.

(2) Когато месните заготовки са предназначени за консумация след термична обработка, за производството им може да се използва и:

1. месо, получено при смилането или нарязването на парчета на месо по чл. 75, т. 1 и т. 2, букви "б", "в" и "г";

2. механично сепарирано месо, което отговаря на изискванията по чл. 81, ал. 1.

Чл. 77. (1) Суровините, използвани за производството на МСМ, отговарят на изискванията за прясно месо.

(2) За производство на МСМ не се допуска използването на следните суровини:

1. краката, кожата от врата и главата - за птиците;

2. костите от главата, краката, опашката, бедрената кост, подбедрените кости, раменната кост и лакътната кост - за другите животни.

Раздел III.

Хигиена по време и след производството

Чл. 78. (1) При производство на мляно месо, месни заготовки и МСМ се спазват

следните изисквания:

1. месото се обработва по начин, който намалява до минимум замърсяването му;

2. използваното месо е с температура:

а) до 4 °С - за птиче месо;

б) до 7 °С - за друг вид месо;

в) до 3 °С - за субпродукти.

(2) Месото се внася в помещението за обработка през определени интервали от време в зависимост от нуждите на производство.

Чл. 79. (1) Замразено или дълбоко замразено месо, предназначено за производство на мляно месо или месни заготовки, се обезкостява преди замразяването, освен когато официалният ветеринарен лекар е разрешил обезкостяване непосредствено преди смилането.

(2) Замразеното или дълбоко замразеното месо, предназначено за производство на мляно месо или месни заготовки, може да се съхранява за ограничен период от време.

(3) Охладено месо се използва за производство на мляно месо в следните случаи:

1. до 3 дни след клането - за птиче месо;

2. до 6 дни след клането - за месо от други видове;

3. до 15 дни след клането - за говеждо и телешко обезкостено, вакуум-пакетирано месо.

(4) Мляното месо и месните заготовки се опаковат или пакетират възможно най-бързо след производството, след което се:

1. охлаждат до температура във вътрешността му до 2 °С - за мляно месо, и до 4 °С - за месни заготовки; или

2. замразяват до температура във вътрешността му под минус 18 °С.

(5) Температурите по ал. 4 се поддържат по време на съхранението и транспортирането на мляното месо и месните заготовки.

Чл. 80. (1) При производството на МСМ по технология, при която не се променя структурата на използваните кости и съдържанието на калций в МСМ не превишава значително съдържанието на калций в мляното месо, се прилагат следните изисквания:

1. суровината за обезкостяване е добита преди не повече от:

а) 7 дни в кланица, която се намира на същото място с предприятието, в което се получава МСМ;

б) 5 дни в предприятие, което се намира на място, различно от кланицата;

в) 5 дни в кланица, която се намира на друго място от предприятието, в което се получава МСМ;

г) 3 дни - за птичи трупове.

(2) Механичното сепариране се извършва непосредствено след обезкостяването.

(3) Когато МСМ не се използва веднага след получаването му, то се опакова или пакетира, след което се охлажда до температура 2 °С или се замразява до температура във вътрешността му под минус 18 °С.

(4) Температурите по ал. 3 се поддържат по време на съхранението и

транспортирането на МСМ.

Чл. 81. (1) Когато собственикът на предприятието за производство на МСМ представи на официалния ветеринарен лекар резултати от микробиологични изследвания, които показват, че месото отговаря на изискванията, посочени в технологичната документация за мляно месо, МСМ може да се използва за производство на месни заготовки или на месни продукти, които преди консумацията им задължително преминава термична обработка.

(2) Когато МСМ не отговаря на изискванията по ал. 1, то се използва само за производство на термично обработени месни продукти в одобрени предприятия за производство на месни продукти.

Чл. 82. При производство на МСМ по технология, различна от посочената в чл. 80, се използват кости, получени от животни, заклани преди не повече от:

1. 7 дни в кланица, която се намира на същото място с предприятието, в което се получава МСМ;
2. 5 дни в кланица, която се намира на друго място от предприятието, в което се получава МСМ;
3. 3 дни - за птичи трупове.

Чл. 83. (1) Когато механичното сепариране на месото от костите не се извършва веднага след обезкостяването, костите се съхраняват и транспортират при температура до 2 °С, а когато са замразени - при температура под минус 18 °С.

(2) Не се допуска повторно замразяване на кости, по които има месо, получено от замразени трупове.

Чл. 84. (1) Когато МСМ не се използва в продължение на един час след получаването му, то се охлажда до температура до 2 °С.

(2) Когато след охлаждането МСМ не се преработва в продължение на 24 h, то се замразява до 12 h след като е получено, като температурата във вътрешността му достига под минус 18 °С в продължение на 6 h.

Чл. 85. (1) Замразеното МСМ се опакова или пакетира преди съхранението или транспортирането му.

(2) По време на транспортиране или съхранението температурата на МСМ се поддържа под минус 18 °С.

(3) Механично сепарираното месо може да се съхранява най-много 3 месеца след замразяването му.

Чл. 86. Механично сепарираното месо може да се използва само за производство на термично обработени месни продукти в одобрени предприятия за производство на месни продукти.

Чл. 87. Не се допуска мляно месо, месни заготовки и МСМ да се замразяват след размразяването им.

Раздел IV. Етикетиране

Чл. 88. (1) Мляното месо, месните заготовки и МСМ се етикетираат при условията и по реда на Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните (ДВ, бр. 62 от 2000 г.).

(2) Пакетите с мляно месо от птици или еднокопитни и месни заготовки, съдържащи МСМ, предназначени за доставка до крайния консуматор, задължително се означават, че продуктите трябва да преминат термична обработка преди консумация.

Глава шеста. МЕСНИ ПРОДУКТИ

Чл. 89. (1) При производството на месни продукти не се допуска използването на:

1. органи на пикочно-половата система на мъжките и женските животни, с изключение на тестисите, бъбреците и пикочния мехур;
2. хрущяла на ларинкса, трахеята и екстралобуларните бронхи;
3. очите и клепачите;
4. външния слухов канал;
5. рогови тъкани;
6. главата, с изключение на гребена, менгушите и месестите израстъци - на хранопровода, гушата, червата и половите органи при птиците.

(2) Суровините, които се използват за производство на месни продукти, включително мляното месо и месните заготовки, отговарят на изискванията за прясно месо.

(3) Мляното месо и месните заготовки, използвани за производство на месни продукти, не е необходимо да отговарят на изискванията по чл. 74 - 87.

Глава седма. ЖИВИ ДВУЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ

Раздел I. Общи изисквания

Чл. 90. (1) Изискванията по този раздел се прилагат за живи двучерупчести мекотели.

(2) Този раздел се прилага и за видовете бодлокожи, ципести и морски

коремоноги, с изключение на изискванията за пречистване.

(3) Изискванията на раздели II - VI се прилагат само за животни, уловени в производствени райони, класифицирани от органите на ДВСК съгласно чл. 67 от Наредба № 35 от 2006 г. за специфичните изисквания при осъществяване на официален контрол върху суровини и храни от животински произход.

(4) Раздел VII се прилага за стриди, миди и пектении от сем. Pectinidae, уловени извън производствените райони по ал. 3.

(5) Изискванията по чл. 110, чл. 112, ал. 5 и чл. 113 - 115 се прилагат и при търговия на дребно.

Раздел II.

Общи изисквания при пускане на пазара на живи двучерупчести мекотели

Чл. 91. (1) Живи двучерупчести мекотели могат да се предлагат за търговия на дребно само в център за експедиране, където им е поставена идентификационна маркировка, отговаряща на изискванията по чл. 112.

(2) Собственикът на центъра за експедиране може да приема партии от живи двучерупчести мекотели само ако партидите се придружават от документите по чл. 92 и 93.

Чл. 92. (1) Всяка партида от живи двучерупчести мекотели се придружава от регистрационен документ.

(2) Регистрационният документ се съставя на български език и съдържа следната информация:

1. за партида, транспортирана от производствен район:

а) име и адрес на лицето, събиращо мекотели;

б) дата на добиване;

в) местоположение на производствения район, а когато е налице, се посочва кодов номер;

г) здравен статус на производствения район;

д) вид на мекотелите и количество;

е) предназначение на партидата;

2. за партида, транспортирана от район за повторно полагане:

а) информацията за производствения район по т. 1;

б) местоположение на района за повторно полагане;

в) период на повторното полагане;

3. за партида, транспортирана от център за пречистване:

а) информацията за производствения район по т. 1;

б) адрес на центъра за пречистване;

в) период на пречистването;

г) дати на постъпване и експедиране на партидата във/от центъра за пречистване.

Чл. 93. (1) Лицата, които изпращат партиди от живи двучерупчести мекотели, попълват съответните части на регистрационния документ четливо и по начин, който не позволява изтриване.

(2) Лицата, които получават партиди от живи двучерупчести мекотели, поставят дата и печат на документа при получаването им.

(3) Лицата по ал. 1 и 2 съхраняват копие от регистрационния документ за период най-малко една година след получаването или изпращането на съответната партида.

Чл. 94. Когато живите двучерупчести мекотели се добиват от същия персонал, който работи в центъра за експедиция, центъра за пречистване, района за повторно полагане или преработвателното предприятие, получаващо живи двучерупчести мекотели, и всички обекти се контролират от официален ветеринарен лекар, не е необходим регистрационен документ при транспортирането на партидите, при условие че ветеринарният лекар е разрешил това.

Раздел III.

Хигиенни изисквания при производството и добива на живи двучерупчести мекотели

Чл. 95. Живи двучерупчести мекотели се добиват от производствени райони с определено местоположение и фиксирани граници. Производствените райони се класифицират от органите на ДВСК като райони от клас А, Б или В съгласно чл. 67 от Наредба № 35 от 2006 г. за специфичните изисквания при осъществяване на официален контрол върху суровини и храни от животински произход.

Чл. 96. (1) Живи двучерупчести мекотели, добити в производствени райони от клас А, се предлагат за директна човешка консумация, ако отговарят на изискванията по чл. 110.

(2) Живи двучерупчести мекотели, добити в производствени райони от клас Б, могат да се предлагат за човешка консумация след обработка в център за пречистване или след повторно полагане.

(3) Живи двучерупчести мекотели, добити в производствени райони от клас В, могат да се предлагат за човешка консумация след повторно полагане за по-дълъг период от време съгласно чл. 102 - 103.

Чл. 97. Живи двучерупчести мекотели от производствени райони от клас Б или В могат да се предлагат за човешка консумация, ако след пречистването или повторното им полагане отговарят на изискванията по чл. 110.

Чл. 98. (1) Живи двучерупчести мекотели от производствени райони от клас Б или В, които не са преминали процес на пречистване или повторно полагане, могат да се изпращат в преработвателно предприятие, където преминават обработка за

унищожаване на патогенните микроорганизми. Когато е необходимо, преди обработката в същото или в друго предприятие се отстраняват замърсителите като пясък, кал или тиня.

(2) Методите за обработка са:

1. стерилизация в херметически затворени съдове;
2. термична обработка, която включва:

а) потапяне в кипяща вода до достигане на температура във вътрешността на месото най-малко 90 °С и поддържане на тази температура не по-малко 90 s;

б) варене от 3 до 5 min в затворени съдове при температура от 120 °С до 160 °С и налягане от 2 до 5 kg/cm², като след варенето черупката се премахва и месото се замразява до температура във вътрешността му под минус 20 °С;

в) обработка с пара под налягане в затворени съдове, която гарантира достигане на стойностите по буква "а".

(3) При обработката по ал. 2, т. 2, буква "в" се използва валидиран метод. За верификация на равномерното разпределение на парата се прилага разработена процедура като част от системата за анализ на опасностите и контрол на критичните точки (НАССР).

Чл. 99. Не се допуска производство или добив на живи двучерупчести мекотели в производствени райони, които не са категоризирани от органите на ДВСК или в които са установени болести по мекотелите.

Чл. 100. Видът на обработката на добитите партии двучерупчести мекотели с оглед на това даденият производствен район да отговаря на изискванията за добив или производство се определя от собственика на базата на:

1. информацията, получена при извършване на самоконтрола;
2. резултатите, получени при проверките от органите на ДВСК;
3. информация за околната среда и за климатичните условия.

Чл. 101. (1) Добивът на живи двучерупчести мекотели или обработката им непосредствено след добиването се извършва при спазване на следните изисквания:

1. технологията на добив не причинява допълнително замърсяване на продукта, увреждане на черупките или тъканта на месото на живите двучерупчести мекотели или други промени, които могат да повлияят на процеса на пречистването, преработването или повторното им полагане във вода;

2. живите двучерупчести мекотели се предпазват от счупване, надраскване или сътресения и не се излагат на резки температурни изменения;

3. в периода между добиването и разтоварването живите двучерупчести мекотели не се поставят повторно във вода, за да се избегне допълнителното им замърсяване;

4. когато се извършва подобряване в естествени условия, се използват само райони от клас А.

(2) Транспортните средства се оборудват по начин, който осигурява:

1. най-добри условия за запазване на мекотелите живи;
2. подходящо оттичане на водата;

3. ефикасна защита срещу замърсяване.

Чл. 102. (1) При повторно полагане на живи двучерупчести мекотели се спазват следните изисквания:

1. използват се само районите, одобрени за повторно полагане от органите на ДВСК;

2. обозначават се границите на районите за повторно полагане на живи двучерупчести мекотели с шамандури, пилони или други постоянни означения;

3. осигурява се разстояние между районите за повторно полагане във вода, както и разстояние между тях и производствените райони, за да се гарантира минимален риск от замърсяване;

4. създават се условия за повторно полагане, които осигуряват оптимални условия за пречистване.

(2) Технологията на обработка на живи двучерупчести мекотели, които се полагат повторно във вода, позволява възстановяване на естественото им хранене чрез филтриране на водата след потапянето им.

(3) Живите двучерупчести мекотели се полагат с гъстота, която позволява нормалното им пречистване.

(4) Живите двучерупчести мекотели се подлагат на повторно полагане в морска вода на съответния район за период, определен в зависимост от температурата на водата.

(5) Периодът по ал. 4 е най-малко два месеца освен в случаите, когато органите на ДВСК са разрешили по-кратък период, след като са представени доказателства за извършен анализ на риска от лицата, които извършват повторното полагане.

(6) За избягване смесването на различните партии от добива местата за повторно полагане във вода в един район се разделят.

(7) Не се допуска полагането на нова партида от добива, преди да е извадена предишната. Прилага се принципът "съвкупно полагане - съвкупно изваждане".

Чл. 103. (1) Лицата, които извършват повторно полагане на мекотели във вода, водят дневник, който съдържа информация за:

1. произхода на живите двучерупчести мекотели;

2. продължителността на повторното полагане;

3. районите на полагане;

4. предназначението на всяка партида.

(2) Дневникът по ал. 1 се представя на органите на ДВСК при поискване.

Раздел IV.

Изисквания към центрoвете за експедиране и центрoвете за пречистване

Чл. 104. Теренът на центрoвете за експедиране и пречистване се избира така, че да не се наводнява при приливи или оттичащи се води от съседни терени.

Чл. 105. (1) Резервоарите за пречистване и контейнерите за съхранение на вода отговарят на следните изисквания:

1. вътрешните им повърхности са гладки, здрави, водонепропускливи и лесни за почистване;

2. конструирани са по начин, който позволява пълно оттичане на водата;

3. входящият отвор за чиста вода и отточните отвори за отпадната вода се разполагат по начин, който не допуска замърсяване на мекотелите.

(2) Големината на резервоарите за пречистване се определя в зависимост от количеството и вида на пречистващите мекотели.

Чл. 106. (1) При пречистване на живи двучерупчести мекотели се спазват следните изисквания:

1. първоначално живите двучерупчести мекотели се измиват с чиста вода за премахване на кал или друго замърсяване;

2. пречиствателната система осигурява:

а) бързо възстановяване на естественото хранене на живите двучерупчести мекотели чрез филтриране на водата;

б) отстраняване на отточните води от канализацията, за да се избегне повторно замърсяване;

в) след приключване на процеса на пречистване мекотелите да останат живи, в подходящо състояние за опаковане, съхранение и транспортиране преди пускането им на пазара;

3. количеството на живите двучерупчести мекотели, подлежащи на пречистване, не превишава капацитета на центъра за пречистване;

4. живите двучерупчести мекотели се подлагат на непрекъснато пречистване за период, който осигурява достигане на изискванията по чл. 110 и микробиологичните показатели, определени в технологичната документация за производството на мекотели.

(2) Когато в един пречиствателен резервоар се поставят няколко партии живи двучерупчести мекотели от един и същ вид, продължителността на пречистването се определя от времето, необходимо за пречистване на партидата, която изисква най-дълга обработка.

(3) В системите за пречистване се използват мрежести торби за поставяне на живите двучерупчести мекотели, които осигуряват свободен приток на морска вода.

(4) Живите двучерупчести мекотели се полагат на пластове с дебелина, която позволява нормалното отваряне на черупките им по време на пречистването.

Чл. 107. Не се допуска поставяне на ракообразни, риби или други морски видове в резервоарите за пречистване на живите двучерупчести мекотели.

Чл. 108. Върху материала за пакетиране на пречистените живи двучерупчести мекотели се поставя етикет, който удостоверява, че мекотелите са преминали процес на пречистване.

Чл. 109. (1) В центровете за експедиция на живи двучерупчести мекотели се спазват следните изисквания:

1. обработката, процесът на подобряване, сортирането по големина, опаковането и пакетирането на живи двучерупчести мекотели не им причинява замърсяване и не влияе негативно на жизненото им състояние;

2. черупките на мекотелите се измиват напълно с чиста вода преди експедирането;

3. живите двучерупчести мекотели идват от:

а) производствен район от клас А;

б) район за повторно полагане;

в) център за пречистване;

г) друг център за експедиция.

(2) Изискванията по ал. 1, т. 1 и 2 се прилагат и за центрове за експедиция, разположени на борда на кораби-фабрики. В тези центрове се обработват мекотели, които идват от производствени райони от клас А или райони за повторно полагане.

Раздел V.

Здравни изисквания към живите двучерупчести мекотели

Чл. 110. Живите двучерупчести мекотели за човешка консумация отговарят на изискванията, посочени в технологичната документация за съответния вид, и на следните изисквания:

1. пресни са, със запазени жизнени функции, с чисти черупки, с адекватна реакция на удар и нормално количество междучерупкова течност;

2. общото количество морски биотоксини, които съдържат (в цялото месо или в отделни ядливи части), не превишава следните граници:

а) за паралитичен токсин (Paralytic Shellfish Poison - PSP) - 800 mg/kg;

б) за амнезиен токсин (Amnesic Shellfish Poison - ASP) - 20 mg домоична киселина на kg;

в) за окадаична киселина (okadaic acid), динофизистоксин (dinophysistoxin) и пектенотоксин (pectenotoxin) заедно - 160 mg еквивалент на окадаична киселина на kg;

г) за иесотоксини (yessotoxins) - 1 mg еквивалент на иесотоксин на kg;

д) за азаспирациди (azaspiracids) - 160 mg еквивалент на азаспирациди на kg.

Раздел VI.

Опаковане, пакетиране, идентификационна маркировка, етикетирание, съхранение и транспортиране на живи двучерупчести мекотели

Чл. 111. (1) Стридите се опаковат или пакетират с вдлъбната черупка надолу.

(2) Потребителските опаковки на живите двучерупчести мекотели остават запечатани от центъра за експедиране до доставката им на крайния потребител.

Чл. 112. (1) Живите двучерупчести мекотели се етикетират при условията и по реда на Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните (ДВ, бр. 62 от 2000 г.).

(2) При етикетирането на мекотелите означението "срок на минимална трайност" може да се замени с надпис "тези мекотели трябва да останат живи до момента на продажбата им".

(3) Етикетът и идентификационната маркировка, които се използват, са водоустойчиви.

(4) Върху етикета се поставя идентификационната маркировка на мекотелите, която отговаря на изискванията по чл. 6 - 14, и следната информация:

1. вид на мекотелите (общоприето и научно наименование);
2. дата на пакетиране.

(5) Търговците на дребно съхраняват етикетите, поставени върху материала за пакетиране на мекотели, които не са опаковани в самостоятелни потребителски опаковки, за период най-малко 60 дни след разделяне на съдържанието на партидата.

Чл. 113. По време на транспортирането и съхранението на живи двучерупчести мекотели се поддържат температури, при които качеството и жизнеспособността на мекотелите се запазват.

Чл. 114. Не се допуска повторно потапяне или пръскане с вода на живите двучерупчести мекотели, след като са пакетираны за продажба на дребно и са напуснали центъра за експедиране.

Раздел VII.

Специфични изисквания за стриди, миди и пектении от сем. *Pectinidae*, уловени извън класифицирани производствени райони

Чл. 115. (1) Към стриди, миди и пектении, уловени извън класифицирани производствени райони, се прилагат следните изисквания:

1. предлагат се на пазара, ако са уловени и обработени съгласно чл. 101 и отговарят на изискванията по чл. 110; спазването на тези изисквания се удостоверява от резултатите, получени при извършване на самоконтрола;

2. когато органите на ДВСК са в състояние да определят здравния статус на местата за улова им на база получените данни от официални мониторингови програми и резултатите от извършване на самоконтрола, се прилагат изискванията по чл. 95 - 100;

3. предлагат се на пазара за човешка консумация само на рибни тържища, центрове за експедиция или преработвателни предприятия.

(2) Собственици на преработвателни предприятия, в които се обработват стриди, миди и пектении, писмено информират органите на ДВСК.

(3) Центровете за експедиция, в които се предлагат стриди, миди и пектении, отговарят на изискванията по чл. 104 - 109.

(4) Лицата, които се занимават с улов на стриди, миди и пектении, спазват изискванията към документацията, посочени в чл. 92 и 93.

(5) Стридите, мидите и пектениите, които са пакетираны или опаковани и опаковката осигурява защита, еквивалентна на материала за пакетиране, се маркират съгласно изискванията по чл. 110.

Глава осма. РИБНИ ПРОДУКТИ

Раздел I. Общи изисквания

Чл. 116. (1) Разпоредбите на тази глава не се прилагат за двучерупчести мекотели, бодлокожи, ципести и морски коремоноги, които се предлагат на пазара живи.

(2) С изключение на разпоредбите на раздели II и III изискванията на тази глава се прилагат за двучерупчести мекотели, бодлокожи, ципести и морски коремоноги, които не се предлагат на пазара живи.

(3) Изискванията по чл. 117, 119, 120, 131 и 132 се прилагат и при търговия на дребно.

(4) Производството на суровини при рибните продукти включва:

1. отглеждане в рибовъдни стопанства, риболов и събиране на живи рибни продукти с цел пускането им на пазара;

2. клане, обезкръвяване, изкормване, премахване на главите, отстраняване на перките, охлаждане и опаковане - когато се извършват на борда на риболовните кораби;

3. транспортирането и съхранението на живи рибни продукти.

Раздел II. Изисквания към риболовните кораби

Чл. 117. (1) Риболовните кораби се изграждат и конструират по начин, който предпазва продуктите от замърсяване с мръсна вода от трюмовете, отпадна вода, пушек, дим, гориво, масло, грес или други нежелани вещества.

(2) Повърхностите, които влизат в контакт с рибните продукти, се изграждат от здрави и нетоксични материали, устойчиви на корозия, гладки и лесни за почистване.

(3) Оборудването, използвано за работа с рибни продукти, се изгражда от устойчиви на корозия, гладки и лесни за почистване и дезинфекция материали.

(4) Когато корабите имат смукателен отвор за водата, използвана при работа с рибните продукти, той се разполага по начин, който не позволява замърсяване на постъпващата вода.

Чл. 118. (1) Риболовните кораби, конструирани и оборудвани за съхранение на рибните продукти за период, по-дълъг от 24 h, отговарят на следните изисквания:

1. оборудвани са с трюмове, цистерни или контейнери за съхранение на рибните продукти при температурите, посочени в чл. 134;

2. трюмовете са отделени от машинното отделение и помещенията за екипажа с прегради, които не позволяват замърсяване на съхраняваните рибни продукти;

3. рибните продукти се запазват в трюмовете и контейнерите за съхранение при добри хигиенни условия и осигурено оттичане на водата от топящия се лед с цел

недопускане на контакта ѝ с продуктите.

(2) Корабите, оборудвани с устройства за охлаждане на рибните продукти със студена чиста морска вода, се снабдяват с резервоари, които имат приспособления за достигане на равномерна температура.

(3) Приспособленията по ал. 2 осигуряват:

1. степен на охлаждане, при която температурата на сместа от риба и чиста морска вода не превишава 3 °С за период 6 h след натоварването и 0 °С за период 16 h след натоварването;

2. извършването на наблюдение (мониторинг);

3. записване на температурата, когато е необходимо.

Чл. 119. (1) Хладилните кораби се осигуряват със:

1. оборудване за замразяване с капацитет, достатъчен за бързо понижаване на температурата във вътрешността на продукта под минус 18 °С;

2. хладилно оборудване с капацитет, достатъчен за поддържане на температурата във вътрешността на рибните продукти в трюмовете под минус 18 °С; трюмовете за съхранение на рибни продукти се снабдяват с уреди за отчитане на температурата, които се разполагат на място, достъпно за отчитане; датчиците за отчитане на температурата се поставят на места, където температурата е най-висока.

(2) За корабите по ал. 1 се прилагат и изискванията за риболовните кораби, които са конструирани и оборудвани за съхранение на рибни продукти за период, по-дълъг от 24 h, посочени в чл. 118, ал. 1, т. 2 и 3.

Чл. 120. (1) Корабите-фабрики разполагат най-малко със:

1. приемна площадка за рибните продукти, конструирана и разпределена на сектори, които позволяват отделно съхранение на всеки следващ улов; приемната площадка се почиства лесно и се изгражда по начин, който предпазва продуктите от климатични влияния и от замърсяване;

2. система за пренасяне на рибните продукти от приемната до работните площадки, осигуряваща спазване на хигиенните изисквания по тази наредба;

3. достатъчно големи работни площадки за приготвянето и преработката на рибните продукти при хигиенни условия; работните площадки са лесни за почистване и дезинфекция и се изграждат по начин, който предпазва продуктите от замърсяване;

4. достатъчно големи складове за съхранение на крайния продукт, конструирани по начин, който осигурява лесното им почистване;

5. място за съхранение на пакетиращите материали, отделено от площадките за приготвяне и преработка на продуктите;

6. съоръжение за изпомпване на отпадъците или рибните продукти, негодни за човешка консумация, директно в морето или във водонепропусклив контейнер, предназначен за тази цел; когато на борда се съхраняват и преработват отпадъци с цел почистването им, се обособяват специални места за тази цел;

7. смукателен отвор за водата, разположен по начин, който не допуска замърсяването ѝ;

8. средства за измиване на ръцете, които се използват само от персонала, който обработва открити рибни продукти; средствата са снабдени с кранове и са изградени по начин, който не допуска замърсяване.

(2) Когато на борда на кораба има съоръжение за преработка на отпадъци, се определя отделен трюм или помещение за съхранение на отпадъците.

(3) Корабите-фабрики, на борда на които се извършват само готвене, охлаждане и опаковане на ракообразни и мекотели, не е необходимо да отговарят на изискванията по ал. 1 и 2.

(4) Корабите-фабрики, на борда на които се извършва замразяване на рибни продукти, отговарят на изискванията по чл. 119, ал. 1.

Чл. 121. (1) Частите от корабите или контейнерите, които се използват за съхранение на рибни продукти, се поддържат чисти и в добър вид. Не се допуска замърсяването им с гориво или трюмна вода.

(2) Рибните продукти, които се намират на борда на риболовните кораби, се предпазват от замърсяване и от неблагоприятни климатични влияния.

(3) Рибните продукти се обработват и съхраняват по начин, който намалява до минимум нараняването им. Персоналът, който обработва рибните продукти, може да използва остри инструменти за преместване на големи риби или риби, само ако не увреждат месото им.

(4) Рибните продукти, с изключение на тези, които се съхраняват живи, се охлаждат веднага след товаренето. Когато охлаждането им е невъзможно, рибните продукти се свалят на брега възможно най-бързо.

(5) За производство на леда за охлаждане на рибните продукти се използва питейна или чиста вода.

(6) Когато рибата се обезглавява и/или изкормва на борда на кораба, тези дейности се извършват по хигиеничен начин възможно най-бързо след улова, а продуктите веднага се измиват напълно с питейна или с чиста вода.

(7) В случаите по ал. 6 вътрешностите и частите, които могат да представляват опасност за здравето на хората, се отстраняват възможно най-бързо и се съхраняват отделно от продуктите, предназначени за човешка консумация.

(8) Черен дроб и хайвер, предназначени за човешка консумация, се съхраняват в лед при температура, близка до температурата на топящия се лед, или замразени.

(9) Когато се замразява цяла риба в саламура, предназначена за консервиране, температурата във вътрешността на продукта не трябва да надвишава минус 9 °С. Не се допуска саламурата да бъде източник на замърсяване на рибата.

Раздел III.

Изисквания при разтоварване и изваждане на уловените рибни продукти на брега

Чл. 122. (1) Уловените рибни продукти се разтоварват и изваждат на брега при спазване на следните изисквания:

1. използваното оборудване, което влиза в контакт с рибните продукти, е от лесни за почистване и дезинфекция материали и се поддържа чисто и в добро състояние;

2. замърсяването на рибните продукти се избягва, като:

а) уловът се разтоварва и изважда на брега възможно най-бързо;

б) рибните продукти без ненужно забавяне се поставят в защитена среда при температурите по чл. 134.

(2) Не се допуска използването на оборудване и манипулации, които причиняват ненужно увреждане на ядливите части на рибните продукти.

Чл. 123. (1) Тържищата и пазарите за продажба на едро на рибни продукти се осигуряват със:

1. заключващи се съоръжения за хладилно съхранение на възбранени рибни продукти и отделно заключващо се съоръжение за рибни продукти, негодни за човешка консумация;

2. подходящо заключващо се оборудване или отделна стая за ветеринарните лекари, които извършват държавния ветеринарно-санитарен контрол, когато официалният ветеринарен лекар прецени, че е необходимо.

(2) При излагането на рибните продукти на тържищата и пазарите за продажба на едро:

- а) помещенията не се използват за други цели;
- б) транспортните средства, които отделят изгорели газове, които могат да влошат качеството на рибните продукти, нямат достъп до помещенията;
- в) лицата, които имат достъп до помещенията, не въвеждат други животни;
- г) помещенията се осветяват добре с оглед извършването на официален контрол.

(3) Когато не е възможно охлаждане на борда на кораба, пресните рибни продукти, с изключение на тези, които се съхраняват живи, се охлаждат възможно най-бързо след изваждането им на брега и се съхраняват при температура, близка до температурата на топящия се лед.

Раздел IV.

Изисквания към предприятията и риболовните кораби, обработващи рибни продукти

Чл. 124. (1) Охладените непакетирани рибни продукти, които не се разпределят, експедираат, приготвят или преработват веднага след пристигането им в предприятието, се съхраняват в подходящи съоръжения с лед. Когато е необходимо, се извършва подмяна на леда.

(2) Пакетираните пресни рибни продукти се охлаждат до температура, близка до температурата на топящия се лед.

Чл. 125. (1) Премахването на главата, изкормването и други подобни дейности се извършват по хигиеничен начин.

(2) Рибата се изкормва възможно най-бързо, след като е уловена или извадена на брега.

(3) Възможно най-бързо след дейностите по ал. 1 продуктите се изплакват обилно с питейна вода (или с чиста вода - когато се извършват на борда на кораба).

Чл. 126. (1) Филетирането, нарязването и други подобни дейности се извършват по начин, който не допуска замърсяване и опаразитяване на рибните продукти.

(2) Филетата и парчетата не се задържат на работните маси по-дълго от необходимото за тяхното нарязване.

(3) Филетата и парчетата се опаковат и/или пакетират, след което възможно най-бързо се охлаждат.

Чл. 127. (1) За експедиция или съхранение на непакетирани приготвени пресни рибни продукти в лед се използват контейнери с конструкция, осигуряваща оттичането на водата от стопения лед.

(2) Цели и изкормени пресни рибни продукти се транспортират и съхраняват на борда на кораба в охладена вода. След изваждането им на брега рибните продукти могат да се транспортират в охладена вода от предприятия за аквакултури до първото предприятие за преработка, разположено на сушата.

Чл. 128. Предприятията, в които се замразяват рибни продукти, отговарят на изискванията по чл. 119.

Чл. 129. При производство на механично сепарирани рибни продукти се спазват следните изисквания:

1. използва се само изкормена, измита цяла риба и кости, получени при филетирането;

2. сепарирането се извършва възможно най-бързо след филетирането;

3. получените сепарирани рибни продукти се замразяват възможно най-бързо след производството им или се влагат в продукт, предназначен за замразяване или който ще премине процес на стабилизация.

Чл. 130. (1) При температура не по-висока от минус 20 °C за не повече от 24 h могат да се замразяват:

1. риби, консумирани в сурово или почти сурово състояние;

2. херинга, скумрия, хамсия и "дива" атлантическа и тихоокеанска съомга, когато са преминали през студено опушване, при което вътрешната температура на рибата е по-ниска от 60 °C;

3. мариновани и/или осолени рибни продукти, когато процесът не може да унищожи ларвите на нематодите.

(2) Преработката по ал. 1 се прилага върху суровия или върху крайния продукт.

(3) Преработката по ал. 1 може да не се прилага, когато:

1. има епидемиологични данни, че местата на улова не представляват опасност за здравето на хората по отношение на наличие на паразити;

2. официалният ветеринарен лекар е разрешил това.

(4) Рибните продукти по ал. 1, които се предлагат на пазара, с изключение на случаите, когато се доставят до крайния консуматор, се придружават от документ от производителя, който съдържа информация за вида на преработката им.

Раздел V. Изисквания към преработените рибни продукти

Чл. 131. (1) Ракообразните и мекотелите се охлаждат възможно най-бързо след термичната им преработка.

(2) За охлаждане се използва питейна вода. Когато охлаждането се извършва на борда на кораб, се използва чиста вода.

(3) Когато не се използва друг метод на консервиране, охлаждането продължава до достигане на температура, близка до температурата на топящия се лед.

(4) Черупките се отстраняват при спазване на хигиенните изисквания, като не се допуска замърсяване на продукта.

(5) Когато черупките се премахват ръчно, работниците измиват ръцете си всеки път преди започване на работа.

(6) След премахването на черупките продуктите се замразяват възможно най-бързо или се охлаждат до температурите по чл. 134.

Чл. 132. (1) Предлагащите на пазара рибни продукти отговарят на микробиологичните показатели, посочени в технологичната документация за съответния продукт, и на следните изисквания:

1. извършени са органолептични изследвания и на преснотата на рибните продукти;

2. не превишават допустимите стойности за хистамин;

3. непреработените рибни продукти не превишават допустимите стойности за общо количество летливи азотсъдържащи базични вещества (TVB-N) и триметиламин (TMA-N);

4. извършена е визуална инспекция преди пускането им на пазара за наличие на видими паразити.

(2) Не се допуска пускането на пазара на рибни продукти за човешка консумация:

1. видимо замърсени с паразити;

2. получени от отровни риби от семейства Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae;

3. съдържащи биотоксините ciguatoxin или мускулопарализиращи токсини.

(3) Рибните продукти, получени от двучерупчести мекотели, бодлокожи, ципести и морски коремоноги, могат да се предлагат на пазара, ако са произведени съгласно глава седма и отговарят на изискванията по чл. 110.

Раздел VI. Опаковане, пакетиране, съхранение и транспортиране на рибни продукти

Чл. 133. (1) Контейнерите, в които рибните продукти се съхраняват в лед, се изграждат от водоустойчиви материали по начин, който осигурява оттичане на водата от топящия се лед.

(2) Замразените блокове рибни продукти, приготвени на борда на корабите, се опаковат по подходящ начин преди изваждането им на брега.

(3) Когато рибните продукти се опаковат на борда на риболовните кораби, се използва материал, който:

1. не представлява източник на замърсяване;
2. се съхранява по начин, който не допуска замърсяването му;
3. се почиства и когато е необходимо, се дезинфекцира в случаите на повторно използване.

Чл. 134. (1) Пресните рибни продукти, размразените непреработени рибни продукти и сготвените и охладените продукти от ракообразни и мекотели се съхраняват при температура, близка до температурата на топене на леда.

(2) Замразените рибни продукти се съхраняват при температура не по-ниска от минус 18 °С във всички части на продукта.

(3) Цяла замразена риба в саламура, предназначена за производство на консервирана храна, може да бъде държана при температура не по-висока от минус 9 °С;

(4) Живите рибни продукти се съхраняват при подходяща температура и по начин, който не оказва неблагоприятно влияние върху безопасността на храната или тяхната жизненост.

Чл. 135. (1) Рибните продукти се транспортират при съответните температури, посочени в този член.

(2) Пресните рибни продукти, размразените непреработени рибни продукти и сготвените и охладените продукти от ракообразни и мекотели се транспортират при температура, близка до температурата на топене на леда.

(3) Замразените рибни продукти, с изключение на замразена риба в саламура, се транспортират при температура не по-ниска от минус 18 °С във всички части на продукта, с възможни кратки колебания нагоре не повече от 3 °С.

(4) Изискването по ал. 3 не е задължително, когато замразените рибни продукти се транспортират от хладилен склад до одобрено преработвателно предприятие, при условие че транспортирането не превишава един час и официалният ветеринарен лекар, контролиращ склада, е разрешил това.

(5) Когато рибните продукти се съхраняват в лед, не се допуска топящата се вода от леда да остава в контакт с продуктите.

(6) Рибните продукти, които се предлагат на пазара живи, се транспортират по начин, който не оказва неблагоприятно влияние върху безопасността на храните и жизнеността на рибните продукти.

Глава девета. СУРОВО МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

Раздел I.

Изисквания към животните, от които се добива суровото мляко

Чл. 136. (1) Сурово мляко се добива от животни, които:

1. не показват признаци на заразни болести, които се предават на хората чрез млякото;
2. са здрави и не показват признаци на болести, които могат да доведат до замърсяване на млякото;
3. не страдат от болест на половата система, придружена с отделяне на секрет, ентерит с диария и треска, или възпаление на вимето;
4. нямат рана на вимето, която може да окаже влияние върху млякото;
5. не са третирани с неразрешени субстанции или продукти, или не са били подлагани на незаконно лечение по смисъла на наредбата по чл. 62, ал. 2 ЗВД.

(2) Когато животните са третирани с ВМП, се спазват карентните срокове за тези продукти.

Чл. 137. (1) Суровото мляко се добива от:

1. крави или биволици, отглеждани в стадо, което е свободно или официално свободно от бруцелоза по смисъла на Наредбата за здравните изисквания към говеда и свине при придвижването или транспортирането им между Република България и държавите членки и за определяне на здравния статус на обектите, от които произхождат, издадена на основание чл. 54 ЗВД;

2. овце или кози, произхождащи от животновъден обект, свободен или официално свободен от бруцелоза по смисъла на Наредбата за здравните изисквания към овце и кози при придвижването или транспортирането им между Република България и държавите членки и за определяне на здравния статус на обектите, от които произхождат, издадена на основание чл. 54 ЗВД;

3. женски животни от други видове, възприемчиви към бруцелоза, отглеждани в стада, върху които се прилага държавната профилактична програма по чл. 118, ал. 1 ЗВД;

4. крави или биволици, отглеждани в стадо, което е свободно или официално свободно от туберкулоза по смисъла на Наредбата за здравните изисквания към говеда и свине при придвижването или транспортирането им между Република България и държавите членки и за определяне на здравния статус на обектите, от които произхождат, издадена на основание чл. 54 ЗВД;

5. женски животни от други видове, възприемчиви към туберкулоза, отглеждани в стада, върху които се прилага държавната профилактична програма по чл. 118, ал. 1 ЗВД.

(2) Козите, отглеждани заедно с крави, се изследват за туберкулоза.

Чл. 138. Суровото мляко, добито от животни, които не отговарят на изискванията по чл. 137, може да се използва след разрешение от официален ветеринарен лекар в следните случаи:

1. когато кравите или биволиците не показват положителна реакция при изследване за туберкулоза или бруцелоза или признаци на някоя от тези болести, млякото преминава топлинна обработка, така че да покаже отрицателна реакция при тест за фосфатаза;

2. когато овцете или козите не показват положителен резултат при изследване за бруцелоза или са ваксинирани срещу бруцелоза, като част от програма за ерадикация

и не показват признаци на тази болест, млякото може да се използва за производство на сирене с период на зреене най-малко 60 дни или след като е преминало топлинна обработка, така че да покаже отрицателна реакция при тест за фосфатаза;

3. женските животни от други видове не показват положителна реакция при изследване за туберкулоза или бруцелоза, или признаци на някоя от тези болести, но произхождат от стадо, в което при изпълнение на държавната профилактична програма са установени туберкулоза или бруцелоза, млякото се обработва по начин, гарантиращ неговата безопасност.

Чл. 139. (1) Не се допуска използване за човешка консумация на сурово мляко, добито от животни, които не отговарят на изискванията по чл. 136 - 138, както и мляко, добито от животно, което показва положителен резултат при изследване за туберкулоза или бруцелоза.

(2) Животните, болни и съмнително болни от туберкулоза или бруцелоза, се изолират, за да се избегне заразяване на млякото на другите животни.

Раздел II.

Изисквания към фермите за добив на сурово мляко

Чл. 140. (1) Съоръженията за доене на млякото и помещенията, където млякото се съхранява, обработва или охлажда, се конструират и разполагат по начин, който ограничава замърсяването на млякото.

(2) Помещенията за съхранение на млякото:

1. са защитени от вредители;
2. са отделени от помещенията за отглеждане на животните;
3. отговарят на изискванията по чл. 142 - 145, когато е необходимо, и имат подходящи хладилни съоръжения.

Чл. 141. (1) Повърхностите на съоръженията, които влизат в контакт с млякото, се изграждат от гладки, миещи се, нетоксични материали, лесни за почистване и дезинфекция, и се поддържат в добро състояние.

(2) След употреба повърхностите на съоръженията по ал. 1 се почистват и когато е необходимо, се дезинфекцират.

(3) Контейнерите и цистерните, използвани за транспортиране на сурово мляко се почистват и дезинфекцират по подходящ начин преди повторната им употреба най-малко веднъж дневно. Когато периодът между разтоварването и следващото натоварване е кратък, контейнерите и цистерните се почистват и дезинфекцират след всяка серия от транспортиране на млякото най-малко веднъж дневно.

Чл. 142. (1) Животните се доят по хигиеничен начин, като:

1. преди започване на доенето млечните папили, вимето и слабините се почистват;

2. доячът проверява млякото от всяко животно за отклонения в органолептичните и физико-химичните показатели, или млякото се подлага на друго

изследване, гарантиращо подобни резултати;

3. животните, третирани с ВМП, които могат да пренесат остатъчни вещества в млякото, се обозначават и млякото от тях не се използва за човешка консумация преди изтичане на карентния срок;

4. за дезинфекция на млечните папили на лактиращите крави се използват одобрени от НВМС чашки или спрейове, като се използват по начин, който не създава неприемливи нива на остатъчни вещества в млякото.

(2) При установяване на изменения по ал. 1, т. 2 млякото не се използва за човешка консумация.

(3) Млякото, добито от животни, които показват клинични признаци на болести по вимето, се използва за човешка консумация само след писмени указания за използването му от официален ветеринарен лекар.

Чл. 143. (1) Веднага след приключване на доенето, млякото се поставя в чисто помещение, изградено и оборудвано по начин, който не допуска замърсяване.

(2) Когато млякото се събира ежедневно, то се охлажда веднага след доенето до не повече от 8 °С, и до не повече от 6 °С, когато не се събира ежедневно.

Чл. 144. По време на транспортиране на млякото се поддържа хладилната верига и при пристигане в предприятието температурата му не се допуска да бъде по-висока от 10 °С.

Чл. 145. Когато млякото отговаря на изискванията на раздел III и се преработва до два часа след издояването му или е необходима висока температура за обработката му поради технологични причини, свързани с производството на определен тип млечни продукти и официалният ветеринарен лекар е разрешил това, изискванията за температурата по чл. 143, ал. 2 и чл. 144 могат да не се спазват.

Чл. 146. (1) Доячите и лицата, заети с обработката на млякото, носят подходящо чисто работно облекло.

(2) Доячите поддържат висока степен на лична хигиена.

(3) Близо до мястото на доене се разполагат подходящи съоръжения, позволяващи на доячите и лицата, заети с обработката на млякото, да измиват ръцете си.

Раздел III.

Изисквания към суровото мляко

Чл. 147. (1) Представителен брой проби от сурово мляко, взети произволно от млекодобивните стопанства, се изследват за съответствие с изискванията по чл. 148 и 149.

(2) Проверките по ал. 1 могат да се извършват:

1. от собственици на ферми за добив на сурово мляко;

2. от лица, които събират или преработват мляко;
3. от група лица, които се занимават с добив, събиране или преработка на мляко;
4. съгласно НМПКО и/или регионални схеми за контрол на суровите млека.

Чл. 148. (1) Лицата, които добиват сурово мляко, въвеждат и прилагат процедури, които гарантират съответствие на суровото краве мляко със следните показатели:

1. през периода от 1.I.2006 г. до 31.XII.2007 г. екстра качество краве мляко - от 500 000/ml ОБМ до 300 000/ml ОБМ и от 500 000/ml ОБСК до 400 000/ml ОБСК;

2. през периода от 1.I.2008 г. до 31.XII.2009 г. краве мляко - от 300 000/ml ОБМ до 100 000/ml ОБМ и до 400 000/ml ОБСК.

(2) Лицата, които добиват сурово мляко, различно от краве мляко, въвеждат и прилагат процедури, които гарантират съответствие на суровото мляко със следните показатели:

брой на колонии при 30 °C (на ml) = 1 500 000(*)

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

(3) Когато сурово мляко, различно от краве мляко, е предназначено за производство на продукти от сурово мляко, които не преминават топлинна обработка, то има брой на колонии при 30 °C (на ml) = 500 000(*)

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

(4) Продуктите, произведени до 2009 г. от мляко, което не отговаря на показателите за ОБМ и ОБСК по ал. 1, се маркират с идентификационна маркировка с формата на диамант без означението "България" или инициалите "BG" и могат да се предлагат само на пазара в страната.

Чл. 149. (1) Лицата, които се занимават с добив на сурово мляко, въвеждат и прилагат процедури, които гарантират, че суровото мляко, което се предлага на пазара:

1. не съдържа остатъчни количества антибиотици, които превишават нивата, посочени в наредбата по чл. 63 ЗВД;

2. има общо съдържание на остатъчни количества от антибиотици, което не превишава максимално допустимите стойности.

(2) Процедурите по ал. 1 се прилагат независимо от мерките за контрол на остатъци от ВМП и замърсители от околната среда, които са предприети съгласно наредбата по чл. 62, ал. 2 ЗВД.

Чл. 150. Лицата, които се занимават с добив и/или преработка на сурово мляко, са длъжни да информират органите на ДВСК, когато млякото не отговаря на изискванията по чл. 148 и 149, и да предприемат мерки такова мляко да не се предлага на пазара.

Раздел IV.

Изисквания към млечните продукти

Чл. 151. (1) Суровото мляко се охлажда възможно най-бързо след пристигането му в млекопреработвателното предприятие до температура под 6 °С, която се поддържа до преработването му.

(2) Суровото мляко може да се съхранява при температура, по-висока от 6 °С, когато:

1. се подложи на преработване веднага след доенето или до 4 h след пристигането му в преработвателното предприятие;

2. органите на ДВСК са разрешили по-висока температура за някои видове млечни продукти, поради използвания технологичен процес.

Чл. 152. (1) Сурово мляко или млечни продукти могат да преминат термична обработка, която осигурява:

1. всяка част от продукта да достигне определена температура за определен период от време;

2. предпазване на продукта от замърсяване при обработката.

(2) За изпълнение на изискванията по ал. 1 производителите извършват регулярна проверка и измерване на основните параметри на процеса, като температура, налягане, херметичност и микробиологични показатели, включително и чрез използване на автоматични уреди и приспособления.

(3) Приложеният термичен процес по ал. 1 отговаря на международно признати стандарти за пастьоризация, стерилизация и високо температурна преработка (УНТ).

(4) Когато определят вида на термичната обработка, която трябва да премине суровото мляко, собствениците на млекопреработвателни предприятия:

1. вземат предвид разработените процедури в съответствие с принципите на системата НАССР;

2. спазват изискванията на органите на ДВСК, дадени при одобряване на предприятията относно вида на използваната обработката или при извършване на проверките в съответствие с изискванията на Наредба № 35 от 2006 г. за специфичните изисквания при осъществяване на официален контрол върху суровини и храни от животински произход.

Чл. 153. (1) Собствениците на млекопреработвателни предприятия въвеждат и прилагат процедури, които гарантират, че непосредствено преди преработката:

1. суровото мляко, използвано за производство на млечни продукти, има брой на колонии при 30 °С по-малко от 300 000 на ml;

2. преработеното краве мляко, използвано за производство на млечни продукти, има брой на колонии при 30 °С, по-малко от 100 000 на ml.

(2) Собствениците на млекопреработвателни предприятия информират органите на ДВСК, когато използваното мляко не отговаря на изискванията по ал. 1 и предприемат мерки, такова мляко да не се преработва.

Раздел V.

Опаковане, пакетиране, етикетиране и идентификационна маркировка на сурово мляко и млечни продукти

Чл. 154. (1) Потребителските опаковки се запечатват непосредствено след напълването им в предприятието, в което е извършена последната топлинна обработка на течните млечни продукти.

(2) Запечатването се извършва със средства, които не допускат замърсяване на млякото.

Чл. 155. (1) Етикетирането на суровото мляко и млечните продукти се извършва при условията и по реда на Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните.

(2) При етикетиране на сурово мляко върху етикета се поставят и думите "сурово мляко".

(3) При етикетиране на продукти, произведени от сурово мляко, при производството на които не се прилага топлинна, физическа или химическа обработка, върху етикета се поставя и текстът "произведен от сурово мляко".

Чл. 156. Изискванията по чл. 155 се прилагат и за продукти, предназначени за продажба на дребно.

Чл. 157. (1) Идентификационната маркировка може да не съдържа ветеринарния регистрационен номер на предприятието, когато върху нея има препратка към опаковката или материала за пакетиране, където е посочен регистрационният номер.

(2) Когато се използват стъклени бутилки за повторна употреба, идентификационната маркировка може да съдържа само инициалите "BG" и ветеринарния регистрационен номер на предприятието.

Глава десета. ЯЙЦА И ЯЙЧНИ ПРОДУКТИ

Раздел I. Изисквания към яйцата

Чл. 158. Яйцата в помещенията на производителя и до продажбата им на крайния консуматор трябва да са чисти, сухи, без несвойствена миризма, защитени от удар и директна слънчева светлина.

Чл. 159. Яйцата се съхраняват и транспортират при постоянна температура, която осигурява запазване на хигиенните им свойства.

Чл. 160. Яйцата се доставят на консуматора най-късно 21 дни след снасянето им.

Раздел II.

Изисквания към предприятията за производство на яйчни продукти и към яйчните продукти

Чл. 161. Конструкцията, технологичният план и оборудването на предприятията за производство на яйчни продукти позволяват разделяне на следните дейности:

1. измиване, подсушаване и дезинфекция на мръсните яйца, когато се извършват в предприятието;
2. счупване на яйцата, събиране на съдържанието им и отстраняване на частите от черупки и мембрани;
3. други дейности, различни от посочените в т. 1 и 2.

Чл. 162. (1) За производство на яйчни продукти се използват яйца с напълно развити черупки и без пукнатини по тях.

(2) Пукнати яйца могат да се използват за производството на яйчни продукти, при условие че директно са доставени от център за пакетиране или ферма за производство до предприятието, където трябва да бъдат счупени максимално бързо.

(3) Като суровина може да се използва и яйчно съдържание, добито в одобрено за тази цел предприятие и съгласно изискванията по чл. 164 и 167.

Чл. 163. При извършване на дейностите в предприятието за производство на яйчни продукти не се допускат: замърсяването по време на производството, обработката и съхранението на яйчните продукти, и се гарантира спазването на изискванията по чл. 164 - 168.

Чл. 164. (1) Преди да бъдат счупени, яйцата се почистват и черупките се подсушават.

(2) Яйцата се счупват по начин, който предпазва яйчното съдържание от замърсяване, като се осигурява отделяне от другите дейности.

(3) Пукнатите яйца се преработват без забавяне.

(4) Яйцата, различни от кокоши, яйца от пуйки или от токачки, се обработват и преработват отделно.

(5) Преди започване на обработката на кокоши яйца, яйца от пуйки или от токачки оборудването се почиства и дезинфекцира.

(6) Когато яйчните продукти са предназначени за човешка консумация, не се допуска съдържанието на яйцата да се получава в резултат на центрофугиране или разбиване на яйцата, както и отделяне на остатъците от яйчните белтъци от празните черупки чрез центрофугиране.

Чл. 165. (1) След счупването на яйцата, всяка част от яйчния продукт се подлага на термична обработка възможно най-бързо с цел елиминиране на микробиологичните опасности или намаляването им до приемливо ниво.

(2) Партида, която не е била преработена достатъчно, може да се преработи възможно най-бързо в същото предприятие, когато преработката я прави годна за

човешка консумация.

(3) Когато партидата е негодна за човешка консумация, тя се преработва по начин, който не позволява използването ѝ за човешка консумация.

Чл. 166. Не се изисква преработка на яйчен белтък, предназначен за производство на изсушен или кристализиран албумин, който след това преминава термична обработка.

Чл. 167. (1) Когато преработката не се извърши веднага след счупване на яйцата, яйчното съдържание се съхранява в замразено състояние или при температура не по-висока от 4 °С.

(2) Периодът на съхранение при 4 °С преди преработката не може да надвишава 48 h.

(3) Изискванията по ал. 1 и 2 не се прилагат за продукти от чиито съставки се отстраняват наличните количества въглехидрати, при условие че този процес се извършва възможно най-бързо.

Чл. 168. (1) Продукти, които не са стабилизирани за съхранение при стайна температура, незабавно се охлаждат до 4 °С.

(2) Продуктите, предназначени за замразяване, се замразяват веднага след обработката им.

Чл. 169. (1) Не се допуска концентрацията на 3ОН-бутирова киселина (три-хидроксibuтирова киселина) да превишава 10 mg/kg в сухо вещество на немодифицирания яйчен продукт.

(2) Не се допуска съдържанието на млечна киселина в суровината, използвана за производство на яйчни продукти, да превишава 1 g/kg от сухото вещество. За ферментирани продукти тази стойност се отчита преди процеса на ферментация.

(3) Не се разрешава количеството остатъци от яйчни черупки, яйчни мембрани и всякакви други частици в яйчния продукт да превишава 100 mg/kg от яйчния продукт.

Чл. 170. (1) Пратки с яйчни продукти, които не са предназначени за търговия на дребно, а за съставка за производство на друг продукт, се маркират с идентификационна маркировка, която отговаря на изискванията по чл. 6 - 14 и имат етикет, който съдържа информация за температурата, при която трябва да се съхраняват яйчните продукти, и срока на трайност на продуктите при тази температура.

(2) Етикетът на течни яйчни продукти съдържа и думите "непастеризирани яйчни продукти - да се обработват на местоназначението", както и датата и часа на счупването.

Глава единадесета. ЖАБЕШКИ БУТЧЕТА И ОХЛЮВИ

Чл. 171. (1) Жабите и охлювите се колят в предприятие, проектирано, конструирано и оборудвано специално за тази цел.

(2) В предприятието, в което се приготвят жабешките бутчета, се осигурява помещение за съхранение и измиване на живите жаби, клането и обезкръвяването им.

(3) Помещението по ал. 2 се отделя с физическа преграда от помещението за приготвяне на жабите.

Чл. 172. Жабите и охлювите, умрели по начин, различен от клане в предприятието, не се използват за човешка консумация.

Чл. 173. Жабите и охлювите се подлагат на органолептични изследвания чрез вземане на проба. Когато при изследването се установи, че жабите и охлювите представляват опасност, те не се използват за човешка консумация.

Чл. 174. Жабешките бутчета се измиват изцяло с течаща питейна вода възможно най-бързо след приготвянето им, след което се охлаждат до температура на топящия се лед, замразяват или преработват.

Чл. 175. Хепатопанкреасът на охлювите се отстранява след умъртвяването им, когато може да представлява опасност. Хепатопанкреасът не се използва за човешка консумация.

Глава дванадесета. ТОПЕНИ ЖИВОТИНСКИ МАЗНИНИ И ПРЪЖКИ

Раздел I.

Изисквания към предприятията, в които се събират или преработват суровини за производство на топени животински мазнини и пръжки

Чл. 176. (1) Центровете за събиране на суровини се оборудват със съоръжения за съхранение на суровините при температура не по-висока от 7 °С.

(2) По време на транспортиране на суровините до преработвателните предприятия се поддържа температурата по ал. 1.

Чл. 177. (1) Преработвателните предприятия за топени животински мазнини и пръжки се осигуряват със:

1. хладилни съоръжения;
2. помещение за експедиция, освен когато предприятието експедира топени животински мазнини само в цистерни;
3. подходящо оборудване за приготвяне на продукти, състоящи се от топени животински мазнини, смесени с други храни и/или подправки, когато е приложимо.

(2) Освен в случаите по чл. 178, ал. 2, хладилни съоръжения не са необходими,

когато суровините се доставят по начин, който гарантира съхраняването или транспортирането им охладени.

Раздел II.

Хигиенни изисквания при приготвянето на топени животински мазнини и пръжки

Чл. 178. (1) За приготвяне на топени животински мазнини и пръжки се използват суровини:

1. добити от животни, които след предкланичния и следкланичния преглед са годни за човешка консумация и са заклани в кланица;
2. които съдържат мастни тъкани или кости, в които няма кръв и не са замърсени;
3. добити в одобрени предприятия;
4. транспортирани и съхранявани до топенето им при хигиенни условия, а температурата във вътрешността им не превишава 7 °С.

(2) Суровините по ал. 1 се съхраняват и транспортират без охлаждане, когато са разтопени до 12 часа след получаването им.

Чл. 179. Не се допуска използването на разтворители при топенето на мазнини и пръжки.

Чл. 180. Когато мазнините за рафиниране отговарят на изискванията, посочени в приложение № 1, топените животински мазнини, приготвени съгласно чл. 178 и 179, могат да се рафинират в същото или в друго предприятие с цел подобряване на физико-химичните им свойства.

Чл. 181. В зависимост от вида си топените животински мазнини отговарят на показателите, посочени в приложение № 1.

Чл. 182. (1) Пръжките, предназначени за човешка консумация, се съхраняват при следните температури:

1. до 7 °С - за период до 24 h, или при температура до минус 18 °С, когато са получени при температура до 70 °С;
2. до 7 °С - за период до 48 h, или при температура до минус 18 °С, когато са получени при температура над 70 °С и съдържанието на вода в тях е над 10 % (m/m).

(2) Когато пръжките са получени при температура над 70 °С и съдържанието на вода в тях е по-малко от 10 % (m/m), няма специфични изисквания към температурата на съхранение.

Глава тринадесета.

ОБРАБОТЕНИ СТОМАСИ, ПИКОЧНИ МЕХУРИ И ЧЕРВА

Чл. 183. (1) Червата, пикочните мехури и стомасите се предлагат на пазара, когато:

1. са добити от животни, годни за човешка консумация след извършване на предкланичен и следкланичен преглед и са заклани в кланица;
2. са осолени, термично обработени или изсушени;
3. след обработката по т. 2 са взети необходимите мерки за предпазване от повторно замърсяване.

(2) Обработените стомаси, пикочните мехури и червата, които не могат да се съхраняват при стайна температура, се съхраняват охладени до експедицията им, като се използват съоръжения, предназначени за тази цел.

(3) Продукти, които не са осолени или изсушени, се съхраняват при температура не по-висока от 3 °С.

Глава четиринадесета. ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВО НА ЖЕЛАТИН

Раздел I. Изисквания към суровините

Чл. 184. (1) За производство на желатин, предназначен за храна, могат да се използват следните суровини:

1. кости;
2. кожа с косми и кожа без косми от преживни животни, отглеждани във ферми;
3. свинска кожа;
4. кожа от птици;
5. сухожилия;
6. кожа с косми и кожа без косми от отстрелян дивеч;
7. кожа и кости от риба.

(2) За производство на желатин не се допуска използването на кожа с косми и кожа без косми, подложени на процес на щавене, независимо дали процесът е завършил.

(3) За производството на желатин по ал. 1, т. 1 - 5 се използват суровини от животни, заклани в кланица, чиито трупове са годни за човешка консумация при предкланичния или следкланичния преглед, а кожите с косми или кожите без косми са получени от дивеч, годен за човешка консумация.

(4) За производство на желатин се използват само суровини, постъпващи от одобрени предприятия.

Чл. 185. (1) Събирателните центрове и цеховете за щавене на кожи могат да доставят суровини за производство на желатин за човешка консумация, ако са одобрени за тази цел и отговарят на изискванията:

1. имат помещения за съхранение със здрави подове и гладки стени, лесни за почистване и дезинфекция;
2. когато е необходимо, помещенията разполагат с хладилно оборудване;
3. помещенията за съхранение се поддържат чисти по начин, който не допуска

замърсяване на суровините.

(2) Когато в обектите по ал. 1 се съхраняват и/или преработват суровини, които не отговарят на изискванията по чл. 184, тези суровини се приемат, съхраняват, преработват и експедират отделно от суровините, използвани за производство на желатин за човешка консумация.

Чл. 186. (1) По време на транспортиране на суровини до събирателен център, цех за шавене на кожи или до предприятие за преработка на желатин, те се придружават от документа, посочен в приложение № 2, и върху тях не се поставя идентификационна маркировка.

(2) Суровините за производство на желатин се транспортират и съхраняват охладени или замразени, освен в случаите, когато се преработват до 24 h след изпращането им.

(3) При температура на околната среда могат да се транспортират:

1. костите с извлечени мазнини, сухи кости или осейн;
2. осолена, суха и обработена с вар кожа с косми;
3. кожа с косми или кожа без косми, обработени в основа или киселина.

Раздел II.

Изисквания при производството на желатин

Чл. 187. (1) При производство на желатин от костните материали на преживни животни, родени, отгледани и заклани в страни или райони с ниска степен на поява на случаи на спонгиформна енцефалопатия по говедата (СЕГ), съгласно Наредбата за мерките за профилактика, ограничаване и ликвидиране на някои трансмисивни спонгиформни енцефалопатии по животните и условията и реда за прилагането им те се обработват по начин, който гарантира, че са напълно разбити, мазнините са екстрахирани с гореща вода и са обработени с разрежена солна киселина с минимална концентрация 4 % и $pH < 1,5$ за период най-малко два дни. Процесът се последва от обработка с основа или наситен варов разтвор ($pH > 12,5$) за период най-малко 20 дни със стерилизация при 138 - 140 °C за 4 s или процес с еквивалентен ефект, одобрен от органите на ДВСК.

(2) Суровините, различни от тези по ал. 1, преминават обработка с основа или киселина, последвана от едно или няколко изплаквания, като pH последователно се коригира. Желатинът се отделя чрез термична обработка веднъж или няколко последователни пъти и се пречиства чрез филтрация и стерилизация.

Чл. 188. Когато при производството на желатин, който не е предназначен за човешка консумация, са спазени изискванията към желатина за човешка консумация, двата вида желатин могат да се произвеждат и съхраняват в едно и също предприятие.

Чл. 189. При производството на желатин крайният продукт отговаря на показателите, посочени в приложение № 3.

Глава петнадесета. ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВО НА КОЛАГЕН

Раздел I. Изисквания към суровините

Чл. 190. (1) За производство на колаген, предназначен за храна, могат да се използват следните суровини:

1. кожа с косми и кожа без косми от преживни животни, отглеждани във ферми;
2. кожа и кости от свине;
3. кожа и кости от птици;
4. сухожилия;
5. кожа с косми и кожа без косми от отстрелян дивеч;
6. кожа и кости от риба.

(2) За производство на колаген не се допуска използването на кожа с косми и кожа без косми, подложени на процес на щавене, независимо дали процесът е завършил.

(3) Суровините за производство на колаген по ал. 1, т. 1 - 4 се получават от животни, заклани в кланица и годни за човешка консумация след предкланичния или следкланичния преглед, а суровините по ал. 1, т. 5 и 6 - от дивеч, годен за човешка консумация.

(4) При производство на колаген се използват суровини, които са получени в одобрени предприятия.

Чл. 191. (1) Събирателните центрове и цеховете за щавене на кожи могат да доставят суровини за производство на колаген за човешка консумация, ако са одобрени за тази цел от органите на ДВСК и имат помещения за съхранение.

(2) Помещенията по ал. 1 отговарят на изисквания:

1. имат здрави подове и гладки стени, лесни за почистване и дезинфекция;
2. разполагат с хладилно оборудване, когато е необходимо;
3. поддържат се чисти по начин, който предпазва суровините от замърсяване.

(3) Когато в обектите по ал. 1 се съхраняват и/или преработват суровини, които не отговарят на изискванията по чл. 190, се създават условия тези суровини да бъдат отделени по време на приемането, съхранението, преработката и експедицията им от суровините, използвани за производство на колаген за човешка консумация.

Чл. 192. (1) Суровините, които се транспортират до събирателен център, цех за щавене на кожи или до предприятие за преработка на колаген, се придружават от документа, посочен в приложение № 2 към чл. 186, ал. 1 и върху тях не се поставя идентификационна маркировка.

(2) Суровините се транспортират и съхраняват охладени или замразени, освен когато се преработват до 24 h след изпращането им.

(3) При температура на околната среда могат да се транспортират:

1. кости с извлечени мазнини, сухи кости или осеин;
2. осолена, суха и обработена с вар кожа с косми;

3. кожа с косми или кожа без косми, обработени в основа или киселина.

Раздел II.

Изисквания при производството на колаген

Чл. 193. (1) При производството на колаген се използва процес, при който суровините се измиват, рН последователно се коригира с помощта на основа или киселина, последвано от едно или няколко изплаквания, след което колагенът се филтрира и пресува.

(2) След извършване на действията по ал. 1 колагенът може да премине процес на сушене.

Чл. 194. Когато при производството на колаген, който не е предназначен за човешка консумация, са спазени изискванията към колагена за човешка консумация, двата вида колаген могат да се произвеждат и съхраняват в едно и също предприятие.

Чл. 195. При производство на колаген крайният продукт отговаря на показателите, посочени в приложение № 3, към чл. 189.

Чл. 196. Върху опаковката и/или материала за пакетиране на колагена се поставя следният надпис: "колаген, годен за човешка консумация", и се посочва датата на приготвяне.

Допълнителни разпоредби

§ 1. По смисъла на тази наредба:

1. "Верификация" е проверка с цел получаване на обективно доказателство, че са спазени специфичните изисквания на системата НАССР.

2. "Валидация" е част от верификацията, при която се извършва събиране и оценка на получената информация с цел да се установи дали се контролират опасностите при спазване на системата НАССР.

3. "Възбранено месо" е месо, на което официален ветеринарен лекар е наложил ограничение за използването му до установяване годността му за човешка консумация.

4. "Вътрешности" са органите от гърдната, коремната и тазовата кухина, вкл. трахеята и хранопроводът, а при птиците - и гушата.

5. "Двучерупчести мекотели" са мекотели, които дишат с два чифта хриле и се хранят чрез филтриране на води.

6. "Дивеч, отглеждан във ферми" са щраусовидни птици и сухоземни бозайници, отглеждани във ферми, различни от посочените в т. 7.

7. "Домашни копитни" са домашни говеда (включително от видовете Bubalus и Bison), свине, овце, кози и еднокопитни.

8. "Дребен дивеч" са пернат дивеч и зайцевидни животни, живеещи при свободни условия.

9. "Едър дивеч" са диви сухоземни бозайници, живеещи при свободни условия, които не са включени в определението за дребен дивеч.

10. "Етикетирание на сурово мляко и млечни продукти" включва пакетиране, документ, забележка, етикет, пръстен или халка, придружаващи или отнасящи се до такива продукти.

11. "Жабешко бутче" е задната част от тялото на животни от вида RNA (семейство Ranidae), разделена чрез напречен разрез зад предните крайници, изкормено и одрано.

12. "Желатин" е естествен разтворим протеин, желиращ или нежелиращ, получен чрез хидролиза на колаген, произведен от кости, кожи с косми и без косми, и сухожилия на животни.

13. "Зайцевидни" са питомни и диви зайци и нутрии за месо и кожа.

14. "Кланица" е предприятие за клане и тоалет на животни, чието месо е предназначено за човешка консумация.

15. "Колаген" е продукт на протеинова основа, добит от животински кости, кожи с косми, кожи без косми и сухожилия, произведен съгласно изискванията на наредбата.

16. "Кораб-фабрика" е кораб, на който рибните продукти и/или живите двучерупчести мекотели са подложени на една или няколко от следните дейности: премахване на кожата; филетиране; нарязване на шайби; премахване на кожата, премахване на черупката, обелване, смилане или преработване), последвани от опаковане или пакетиране.

17. "Лице, събиращо мекотели" е физическо или юридическо лице, което събира живи двучерупчести мекотели от производствен район с цел обработка и пускане на пазара.

18. "Малки количества месо от птици и зайцевидни животни" е доставка на до 20 броя зайци и/или птици седмично, от животновъдни обекти, получили удостоверение за регистрация по чл. 137 ЗВД.

19. "Малки количества отстрелян дивеч" е доставка на до 20 броя дребен дивеч седмично и/или два броя едър дивеч месечно.

20. "Малки количества суровини" са суровини до 50 kg и/или 50 l доставени седмично от животновъдни обекти и получили удостоверение за регистрация по чл. 137 ЗВД.

21. "Млечни продукти" са преработени продукти, получени при преработването на сурово мляко или при допълнителната обработка на такива преработени млечни продукти.

22. "Мляно месо" е "обезкостено месо, смляно на парчета, което съдържа под 1 % сол.

23. "Месни заготовки" са прясно месо, включително месо, нарязано на парчета, към което са добавени други храни, подправки или добавки; или е преминало обработка, която не е достатъчна да промени вътрешната му клетъчна структура и характеристиките на прясното месо.

24. "Местни обекти за търговия на дребно" са обекти за търговия на дребно, разположени на територията на една община.

25. "Месни продукти" са преработени продукти, получени при обработка на месото или при допълнителна преработка на такива преработени продукти, след която напречният разрез позволява да се констатира изчезването на характеристиките на

прясното месо.

26. "Месо" са всички ядливи части от домашни копитни животни, птици, зайцевидни, отстрелян дивеч, дивеч, отглеждан във ферми, дребен и едър дивеч, включително и кръвта.

27. "Механично сепариран рибен продукт" е продуктът, получен чрез отстраняване на месото от рибните продукти по механичен път, което води до загуба или изменение на структурата на мускулната тъкан.

28. "Механично сепарирано месо" (МСМ) е продукт, получен чрез отстраняване на месото от костите, покрити с месо след обезкостяване или от птичи трупове по механичен път, което води до загуба или изменение на структурата на мускулната тъкан.

29. "Морски биотоксини" са отровни вещества, които се натрупват в двучерупчестите мекотели, консумиращи планктон, който съдържа токсин.

30. "Обработени продукти" са цели непреработени рибни продукти, които са претърпели технологични дейности, засягащи анатомичната цялост, като изкормване, обезглавяване, нарязване на парчета, филетиране и накълцване.

31. "Обработени стомаси, пикочни мехури и черва" са стомаси, пикочни мехури и черва, които са обработени чрез осоляване, термична обработка или сушене след получаването и почистването им.

32. "Отпадъчни обрезки от месо" са парчета месо, изрязани от трупа или субпродуктите, които са негодни за човешка консумация поради патологични изменения в тях.

33. "Отстрелян дивеч" са диви копитни животни, зайцевидни, други сухоземни бозайници, отстреляни за човешка консумация, които се считат за дивеч, съгласно Закона за лова и опазване на дивеча, бозайници, живеещи в ограничена територия при условия, подобни на тези, при които живее дивечът, и пернат дивеч, отстрелян за човешка консумация.

34. "Охлюви" са сухоземни коремоноги от вида *Helix pommatia* Linne, *Helix aspersa* Muller, *Helix Lucorum* и видовете от семейство Achatinidae.

35. "Пазар на едро" е обект, който включва няколко отделни обекта, които имат общи съоръжения и зони, където храните се продават на търговци на храни.

36. "Питейна вода" е вода, която отговаря на изискванията, посочени в Наредба № 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели (ДВ, бр. 30 от 2001 г.).

37. "Повторно полагане" е прехвърлянето на живите двучерупчести мекотели до морски басейн, речно устие или лагуна за период, необходим за намаляване на замърсяването им, за да станат годни за човешка консумация. Повторното полагане не включва специфични дейности по прехвърлянето на живи двучерупчести мекотели до по-подходящи райони за по-нататъшния им растеж или подобряване.

38. "Подобряване" е съхранението на двучерупчести мекотели от производствени райони от клас А, центрове за пречистване или центрове за експедиция в резервоари, други инсталации с чиста морска вода или в естествена среда, за да се отстрани наличието на пясък, кал или тиня, за да се подобрят органолептичните качества и да се гарантира, че те са в жизнено състояние преди опаковането или пакетирането им.

39. "Предприятие за производство на месо от дивеч" е предприятие, в което месото от дивеч след отстрела се приготвя за пускане на пазара.

40. "Преработени продукти от животински произход" са продукти от животински произход, които са получени при преработка на непреработени продукти. Тези продукти могат да съдържат съставки, които са необходими за тяхното производство или им придават специфични характеристики.

41. "Преработени рибни продукти" са преработени продукти, получени при преработването на рибни продукти или при допълнително преработване на такива преработени рибни продукти.

42. "Пресни рибни продукти" са непреработени рибни продукти, цели или приготвени, включително пакетирани във вакуум или при видоизменена атмосфера, които не са преминали друга обработка освен охлаждане, за да се гарантира запазването им.

43. "Продукти от животински произход" са храни от животински произход, включително пчелен мед и кръв; живи двучерупчести мекотели, бодлокожи, ципести и морски коремоноги, предназначени за човешка консумация, както и други животни, предназначени да бъдат доставяни живи до крайния консуматор.

44. "Производствен район" е морски басейн, речно устие или лагуна, която съдържа естествени залежи от двучерупчести мекотели, или друго място, използвано за култивиране на двучерупчести мекотели, от които се получават живи двучерупчести мекотели.

45. "Производство на суровини" е производството, отглеждането и развъждането на животни като суровини, предназначени за производство на храни, включително доене, отглеждане на животни във ферми преди клането им, лов и риболов и др.

46. "Прясно месо" е месо, вкл. вакуумопаковано или опаковано при контролирана атмосфера, което не е претърпяло друга обработка освен охлаждане, замразяване или шоково замразяване.

47. "Пръжки" са протеинови остатъци от топенето след частичното отделяне на мазнините и водата.

48. "Птици" са птици, отглеждани във ферми, включително птици, които не се считат за домашни, но се отглеждат във ферми като домашни, с изключение на щраусовидните птици.

49. "Пукнати яйца" са яйца с увредени черупки и незасегната подчерупкова ципа.

50. "Район за повторно полагане" е морски басейн, речно устие или лагуна, с ясно обозначени граници с шамандури, колчета или други постоянни обозначения, които се използват само за естественото пречистване на живи двучерупчести мекотели.

51. "Рибни продукти" са всички морски или сладководни животни (с изключение на живи двучерупчести мекотели, бодлокожи, ципести, морски коремоноги, водни бозайници, рептилии и жаби), диви или отглеждани в рибовъдни стопанства, както и всички ядливи части и продукти от тези животни.

52. "Соматични клетки" са всички клетки с ядро - левкоцитни, лимфоцити, моноцити и епителни клетки;

53. "Стабилизация" е охлаждане на месото преди замразяването му.

54. "Субпродукти" са прясно месо, различно от трупа, включително вътрешностите и кръвта.

55. "Сурово мляко" е мляко, добито от секретията на млечните жлези на животни, отглеждани във ферми, което не е загрявано над 40 °C или не е било

подложено на обработка, която има еквивалентен ефект.

56. "Транжорна" е предприятие, в което се обезкостява и/или разфасова месо.

57. "Трансмисивни спонгиформни енцефалопатии (ТСЕ)" са всички трансмисивни спонгиформни енцефалопатии, с изключение на тези, които засягат човека;

58. "Топени животински мазнини" са мазнини, получени от разтопяването на месото, включително от костите, които са предназначени за консумацията от хора.

59. "Труп" е тялото на животното след клане и тоалет.

60. "Търговия на дребно" е преработката и/или обработката на храни, тяхното съхранение при продажба или доставка до крайния потребител.

61. "Ферма за добив на мляко" е животновъден обект, където се отглеждат едно или повече животни за получаване на мляко с цел пускането му на пазара като храна.

62. "Хигиеничен начин" е начин, при който са взети всички необходими мерки за гарантирането на безопасността на храната на всеки етап от производството и търговията с храни.

63. "Хладилен кораб" е кораб, на който се извършва замразяване на рибни продукти, когато е необходимо, след обезкръвяване, премахване на главата, изкормване, премахване на перките, последвани от опаковане или пакетиране.

64. "Център за експедиране" е място на сушата или във водата, което се използва за приемане, подобряване, измиване, почистване, окачествяване, опаковане и пакетиране на живите двучерупчести мекотели, годни за човешка консумация.

65. "Център за пакетиране на яйца" е обект, където яйцата се разделят по качество и тегло.

66. "Център за пречистване" е обект с резервоари с чиста морска вода, в който живите двучерупчести мекотели се полагат за период, необходим за намаляване на замърсяването им, за да станат годни за човешка консумация.

67. "Чиста вода" е чиста морска вода и прясна вода, която не съдържа микроорганизми, вредни вещества или токсичен морски планктон в количества, които пряко или косвено оказват влияние върху здравословността на храната.

68. "Щавене" е втвърдяване на кожи с косми с помощта на средства за щавене, добити от зеленчуци, хромни, алуминиеви, железни и силициеви соли, алдехиди, кетони или други синтетични втвърдяващи средства;

69. "Яйца" са сурови яйца с черупки, с изключение на счупените, яйца от инкубатор или термично обработени яйца, получени от птици, отглеждани във ферми, които са годни за човешка консумация или за приготвяне на яйчни продукти.

70. "Яйчни продукти" са преработени продукти, получени при преработването на яйца, от яйчни компоненти или яйчни смеси или при допълнително преработване на такива преработени яйчни продукти.

71. "Яйчно съдържание" е непреработено яйчно съдържание след отстраняване на черупката на яйцето.

Преходни и Заключителни разпоредби

§ 2. Собствениците на обекти за производство на суровини и храни от животински произход могат да използват оборудване за поставяне на здравната

маркировка и етикети, които са закупили или поръчали преди 01.09.2006 г. до изчерпването им.

§ 3. Наредбата влиза в сила от 01.09.2006 г.

§ 4. Тази наредба се издава на основание чл. 59, ал. 2 от Закона за ветеринарномедицинската дейност.

Приложение № 1 към чл. 180

Норми за разтопени животински мазнини

	Преживни			Свине		
	ядивна лой		лой за рафиниране	ядливи мазнини**		мас + др мазнини рафинирани
	първи сок *	други		мас	други	
FFA/m/m % (олеинова киселина максимално)	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0
Пероксидаза максимално	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg
Обща стойност на неразтворими примеси	Максимално 0,15 %			Максимално 0,15 %		
Миризма, вкус, цвят	Нормални					

* Разтопените животински мазнини, получени при топене при ниска температура на пресни мазнини от сърцето, булото, бъбреците и мезентериума на говеда, както и мазнини, добити в транжорни.

** Пресни мазнини, получени от топене на мастна тъкан на свине.

Приложение № 2 към чл. 186, ал. 1

Документ
за суровини, предназначени за производство на желатин или колаген

I. Идентификация на суровината

Вид на продуктите:
Дата на производство:
Вид на опаковката:
Брой на опаковките:
Гарантиран период на съхранение:
Нетно тегло (kg):

II. Произход на суровината

Адрес(и) и регистрационен (ни) номер(а) на предприятието(та), одобрено (и) за производство:
.....

III. Местоназначение на суровината

Суровината се изпраща:

от:
(място на натоварване)

до:
(страна и място на дестинация)

със следното транспортно средство:

Име и адрес на изпращача:

Име и адрес на получателя:

Приложение № 3 към чл. 189

Изисквания към крайния продукт при производство на желатин или колаген

Остатък	Норма
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 (Europ.Pharmacopoeia 1986 (V2O2))	10 ppm