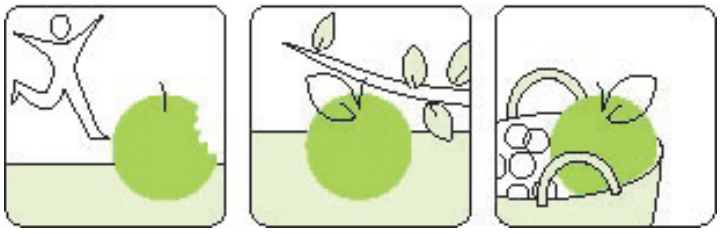
Европейска комисия

Генерална дирекция
Здраве и безопасност на храните

РАБОТЕН ДОКУМЕНТ НА СЛУЖБИТЕ НА КОМИСИЯТА
относно разбирането на някои разпоредби относно гъвкавостта, предвидени в законодателния пакет относно хигиената
Често задавани въпроси
Указания за стопанските субекти в хранителната промишленост



ЕВРОПЕЙСКА
КОМИСИЯ

Брюксел, XXX г.
SANTE/XXXX/2022
[…](2022) XXX draft

РАБОТЕН ДОКУМЕНТ НА СЛУЖБИТЕ НА КОМИСИЯТА

за разбирането на някои разпоредби във връзка с гъвкавостта, предвидени в регламентите относно хигиената на храните
Често задавани въпроси
Насоки за стопанските субекти в областта на храните,

придружаващ

Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета относно хигиената на храните и
Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход

Отказ от отговорност: настоящият работен документ на службите на Комисията не отразява непременно становището на Комисията.

1. ВЪВЕДЕНИЕ

Настоящият документ следва да послужи като основа за по-точно разбиране на някои от разпоредбите за гъвкавост, предвидени в регламентите относно хигиената на храните, и ползването му следва да доведе до по-рационално прилагане на тези разпоредби от държавите членки. Следва да се подчертае, че гъвкавостта в разпоредбите на регламентите относно хигиената на храните не се ограничава до въпросите, споменати в настоящия документ.

Освен това следва да се отбележи, че настоящият документ обхваща единствено правилата съгласно регламентите относно хигиената на храните, но не и съгласно останалите актове от приложимото законодателство, като например във връзка с ветеринарно-санитарните изисквания, контрола на остатъчните вещества и етикетирането. Поради това следва да се осъществи връзка с компетентните органи на национално равнище, за да се разберат напълно съответните разпоредби, приложими за дейността в различните области.

С разпоредбите за гъвкавост, съдържащи се в регламентите относно хигиената на храните, се предлагат следните възможности:

– да се предоставят:

  i) **дерогации/изключения** от някои изисквания, посочени в приложенията към регламентите относно хигиената на храните;

  ii) **адаптиране** на някои изисквания, посочени в приложенията към регламентите относно хигиената на храните;

– **изключване** на някои дейности от обхвата на регламентите относно хигиената на храните.

Когато използват разпоредбите за гъвкавост, държавите членки по принцип трябва да приемат национални мерки.

Водещите принципи за прилагането на разпоредбите за гъвкавост са субсидиарността и прозрачността:

- въз основа на принципа на прозрачност всеки проект на такива национални мерки трябва да бъде изпратен за уведомление на Комисията и на останалите държави членки;
- въз основа на принципа на субсидиарност най-успешното намиране на решения на местните ситуации може да бъде извършено от държавите членки.

Настоящите насоки следва да се използват заедно с ръководствата за прилагане на регламентите относно хигиената на храните:

- Ръководство за прилагането на някои разпоредби на Регламент (ЕО) № 852/2004 (общи хигиенни изисквания);
- Ръководство за прилагането на някои разпоредби на Регламент (ЕО) № 853/2004 (специфични хигиенни изисквания за продукти от животински произход);
- Известие на Комисията относно насоки за прилагането на системи за управление на безопасността на храните, обхващащи добри хигиенни практики и основани на принципите на HACCP процедури, в това число

улесняване/гъвкавост на прилагането в някои предприятия за производство на храни (2022/C 355/01);

- Известие на Комисията за предоставяне на насоки относно системите за управление на безопасността на храните в сектора за търговия на дребно с храни, включително дарени храни (2020/C 199/01).

Терминологията и правилата за прилагане на регламентите относно хигиената на храните, включително разпоредбите за гъвкавост, са обяснени в тези документи с насоки, публикувани на уебсайта на ГД „Здравеопазване и безопасност на храните“ на следния адрес:

https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en.
Специално внимание следва да се обърне и на документа „Разбиране на някои разпоредби относно гъвкавостта, предвидени в регламентите относно хигиената на храните — насоки за компетентните органи“, разработен успоредно с настоящия документ с често задавани въпроси.

Специфичните технически термини, използвани в настоящия документ и за целите на настоящия документ, могат да бъдат намерени в таблицата по-долу.

Технически термин	Разбиране
Регламенти относно хигиената на храните	Регламенти (ЕО) № 852/2004 и (ЕО) № 853/2004
Общите хигиенни изисквания на ЕС	Приложимите изисквания на Регламент (ЕО) № 852/2004
Специфичните хигиенни изисквания на ЕС	Приложимите изисквания на Регламент (ЕО) № 853/2004

Най-новите версии на регламентите относно хигиената на храните могат да бъдат избрани чрез въвеждане на годината (2004) и номера (852 или 853) и чрез избиране на „Регламент“ в https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg. След това щракнете върху „Текуща консолидирана версия“ и ще намерите приложимата версия на всички езици на ЕС.

2. ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ

2.1. Традиционни храни

Въпрос 1:

„В моята държава има дългогодишна традиция за производство на сирене. Суровината е овче мляко, а сиренето се произвежда в животновъдното стопанство в планината. Поради традиционния начин на производство (в кошари високо в планината) е трудно (почти невъзможно) привеждането на тези помещения в съответствие с правилата на ЕС. Освен това е трудно да се постигне пълно съответствие с правилата за транспортиране на този вид продукти от планината до местните магазини. Забранява ли ЕС производството на такива продукти?“

ОТГОВОР:

Не, ЕС признава традиционните хранителни продукти за ценно и незаменимо наследство на държавите членки, а оттам — и на Европейския съюз. Ето защо с регламентите относно хигиената на храните се осигурява гъвкавост, особено за производството на този вид продукти, при условие че продуктът е безопасен.

За информация относно правилата за производството на сирене в животновъдното стопанство вж. въпрос 8.

Въпрос 2:

*„Кога мога да считам, че храната, която произвеждам, е **храна с традиционни характеристики**, и какви дерогации могат да бъдат предоставени за такъв вид храна?“*

ОТГОВОР:

Храни с традиционни характеристики са традиционно произвеждани в държавите членки храни, които са:

а) признати исторически като традиционни продукти; или

б) произведени съгласно регистрирани технически позовавания на традиционния процес или съгласно традиционни производствени методи; или

в) защитени като традиционни хранителни продукти от правото на Съюза[1], национално, регионално или местно законодателство.

За този вид храни съгласно законодателството на ЕС се дава възможност на държавите членки **да предоставят дерогации** от:

– общите хигиенни изисквания за помещенията, където тези продукти са изложени на среда, необходима за развитието на характеристиките им (по-специално по отношение на стени, тавани и врати, които не са гладки, непроницаеми, неабсорбиращи или от корозионно устойчив материал, и естествени геологични стени, тавани и подове);

– мерките за почистване и дезинфекция за такива помещения и честотата, с която се изпълняват, за да се има предвид специфичната заобикаляща флора;

– изискванията за материалите, от които са направени инструментите и оборудването, използвани по-специално за приготвянето, опаковането и обвиването на тези продукти. Инструментите и оборудването трябва да се поддържат през цялото време в задоволително хигиенно състояние и редовно да се почистват и дезинфектират.

В случай че Вашият продукт отговаря на изискванията, посочени по-горе, и желаете да разберете как се прилагат разпоредбите за гъвкавост във Вашата държава, следва да се свържете с компетентния орган.

Въпрос 3:

[1] По отношение на храните с традиционни характеристики, защитени от правото на Съюза, на условията за предоставяне на въпросните дерогации е възможно да отговарят храните с традиционно специфичен характер (ХТСХ), регистрирани съгласно Регламент (ЕО) № 509/2006, и храните със защитени наименования за произход (ЗНП) или със защитени географски указания (ЗГУ), произведени по традиционен метод съгласно Регламент (ЕО) № 510/2006.

„Предвидени ли са допълнителни разпоредби за гъвкавост, ако се използват ***традиционни методи на производство****?“*

ОТГОВОР:

Да. Ако храните се произвеждат традиционно в държавите членки и е необходимо да се адаптират други изисквания, различни от посочените в отговора на въпрос 2, съгласно законодателството на ЕС държавите членки могат да приемат национални мерки за **адаптиране на изискванията** в регламентите относно хигиената на храните.

В случай че Вашият метод на производство, преработка или разпространение на храни е традиционен и желаете да разберете как се прилагат разпоредбите за гъвкавост във Вашата държава, следва да се свържете с компетентния орган.

2.2. Месо и месни продукти

Въпрос 4:

„Притежавам месарски магазин. Казаха ми, че магазинът ми трябва да бъде одобрен и да отговаря на всички правила на ЕС. Бихте ли ме посъветвали какви изисквания следва да изпълня, за да спазя разпоредбите на това законодателство?“

ОТГОВОР:

В регламентите относно хигиената на храните няма определение за „месарски магазин“. Хигиенните правила на ЕС се прилагат в зависимост от действително извършваните дейности в предприятията.

На първо място, необходимо е да проверите дали магазинът Ви трябва да бъде само **регистриран, или одобрен**. („Регистрация“ означава, че трябва да изпратите информация за Вашето предприятие/дейностите си на компетентния орган, но можете да започнете дейността си веднага; „одобрение“ означава, че след такова искане компетентният орган трябва да посети и да одобри предприятието, преди да можете да започнете работа.) Обектите, обикновено наричани „месарски магазини“, които доставят месо или месни продукти директно на крайния потребител (без да извършват клане на животни), се считат за обекти за търговия на дребно. Следователно е необходимо само да бъдат регистрирани. Съгласно законодателството на ЕС не се изисква одобрение за такива магазини.

Държавите членки обаче може да изискват одобрение на национална основа в съответствие с националните си мерки. Следва да се направи справка с компетентния орган дали са въведени такива национални мерки.

Второ, **за месарските магазини** се прилагат някои **изисквания на ЕС**.

Прилагат се общите хигиенни изисквания, включително процедурите, основани на анализ на риска и контрол в критични точки (HACCP). Не бива да се забравя, че особено в малките магазини процедурите, основани на HACCP, могат да бъдат приложени гъвкаво. В резултат на сътрудничеството между всички държави членки и Комисията беше разработено специално ръководство с цел да се предоставят насоки относно гъвкавостта при прилагането на процедурите, основани на HACCP, в предприятията за производство на храни на равнище търговия на дребно.

Ръководството може да бъде намерено на следната страница на уебсайта на ГД „Здравеопазване и безопасност на храните“ и в Официален вестник на адрес:

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/?uri=OJ:C:2020:199:TOC. Освен това в някои **държави членки** представители на сектора на хранително-вкусовата промишленост са разработили, а компетентните органи са оценили **национални ръководства за добри практики**. Тези ръководства може да се използват на доброволен принцип и могат да служат като добър и практичен инструмент за прилагане на хигиенните изисквания в предприятията за производство на храни. Всички национални ръководства за добри практики се изпращат в регистъра, който се води от Комисията. Регистърът е публикуван на уебсайта на ГД „Здравеопазване и безопасност на храните“ на следния адрес:

https://webgate.ec.europa.eu/dyna2/hygienelegislation/

И накрая, държавите членки може да използват разпоредбите за гъвкавост и да приемат национални мерки, за да **адаптират изискванията относно изграждането, проектирането и оборудването** на месарските магазини.

Въпрос 5:

„Имам животновъдно стопанство, в което отглеждам свине и говеда. Освен това бих желал(а) ***да коля животни за месарския си магазин, който се намира в животновъдното стопанство****, да произвеждам месо и някои традиционни месни продукти и да продавам тези продукти директно в магазина си на потребителите. Капацитетът на животновъдното ми стопанство е наистина малък и всичките ми продукти ще бъдат изпращани само в магазина ми. Мисля, че помещенията ми следва да отговарят само на изискванията за месарските магазини. Така ли е?“*

Отговор:

Задължително е да спазите изискванията за месарските магазини, обяснени в отговора на въпрос 4.

Съгласно регламентите относно хигиената на храните обаче не е необходимо одобрение само за дейностите, които представляват първично производство и търговия на дребно. Клането на животни не е първично производство и не може да се счита за търговия на дребно. **Дейностите по клане в животновъдното стопанство** трябва да се извършват в съответствие с подходящите общи хигиенни правила на ЕС и със специфичните хигиенни правила на ЕС за кланиците. Задължително е съоръженията за клане в животновъдното стопанство да бъдат одобрени от компетентния орган.

Независимо дали се намират в животновъдното стопанство или не, съоръженията за клане във всички случаи трябва да бъдат одобрени от компетентния орган и да отговарят на изискванията за кланиците, ако **дейностите по клане се извършват от оператори, които притежават месарски магазини.**

Държавите членки обаче може да използват разпоредбите за гъвкавост и да приемат национални мерки, за да адаптират изискванията относно изграждането, проектирането и оборудването на тези предприятия. Следва да се направи справка с компетентния орган дали са въведени такива национални мерки.

Освен това при определени обстоятелства може да Ви бъде разрешено да извършвате зашеметяване и оттичане на кръвта на определени животни в животновъдното стопанство в съответствие с изискванията в раздел I, глава VIa от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004.

Въпрос 6:

*„Имам **кланица с малък капацитет** и транжорна, прикрепена към нея. Мисля, че е много затрудняващо и неуместно да се изисква от малките предприятия, доставящи месо само на местно равнище, да спазват строгите правила на ЕС.“*

ОТГОВОР:

През 2004 г. беше договорено с държавите членки всички предприятия (включително малки кланици и транжорни) да могат да пускат храни на пазара на Общността, при условие че са одобрени в съответствие с регламентите относно хигиената на храните.

Възможно е обаче държавите членки да използват гъвкавостта, предвидена в регламентите относно хигиената на храните, и ако е необходимо, да адаптират изискванията в приложенията към регламентите относно хигиената на храните за този вид предприятия — например да адаптират изискванията относно изграждането, проектирането и оборудването.

Това означава, че за да продължат предприятията да функционират, може да бъдат въведени някои адаптации на изискванията, които следва да бъдат изготвени като национални мерки и да бъдат изпратени за уведомление от компетентните органи.

Следва да се направи справка с компетентния орган дали са въведени такива правила.

2.3. Мляко и млечни продукти

Въпрос 7:

*„Имам малко животновъдно стопанство (с 10 крави) и бих желал(а) да **продавам (сурово) мляко в животновъдното стопанство и в магазина в близкия град**. Какви изисквания следва да спазя?“*

ОТГОВОР:

Доенето и съхранението на млякото в животновъдното стопанство се считат за първично производство, а суровото мляко се счита за първичен продукт. Следователно изключение от изискванията на ЕС е възможно при определени условия.

Условията за изключение от изискванията на ЕС при директна доставка на сурово мляко са следните:

- суровото мляко (непреработено) се доставя от земеделския стопанин; или
- суровото мляко се доставя директно на крайния потребител или на местния магазин за търговия на дребно; и
- суровото мляко се доставя в малки количества.

Ако суровото мляко се доставя в малки количества директно на крайния потребител или на местния обект за търговия на дребно, който директно доставя това мляко на крайния потребител, този вид дейност се изключва от общите и от специфичните хигиенни изисквания на ЕС. Не се изисква одобрение. В държавите членки обаче

трябва да се приемат национални мерки за тези дейности. В случай че не са приети национални правила или ако Вашата дейност не съответства на правилата, установени на национално равнище, се прилагат общите и специфичните хигиенни изисквания на ЕС.

Освен това е задължително суровото мляко, без изключение, да произхожда от стада едър рогат добитък, включително от биволици, овце и кози, които отговарят на изискванията на законодателството на ЕС и са от региони, официално свободни от бруцелоза по говедата, бруцелоза по овцете и козите и туберкулоза по говедата.

Поради това Вие, като земеделски стопанин, следва да проверите:

- дали във Вашата държава членка са приети националните мерки за директна доставка на сурово мляко;
- кое количество се счита за малко във Вашата държава членка и дали имате право да използвате тази възможност;
- какви са правилата, приложими във Вашата държава членка.

Въпрос 8:

*„Имам животновъдно стопанство с крави и **произвеждам сирене в него**. Бих желал(а) да продавам сиренето си в животновъдното стопанство или в местния магазин. С кои правила на ЕС относно хигиената на храните трябва да се съобразя?“*

ОТГОВОР:

По принцип сиренето се получава в резултат на преработката на сурово или топлинно обработено мляко. Следователно сиренето не е първичен продукт, дори когато се произвежда в животновъдното стопанство.

Вследствие на това производството на сирене в животновъдното стопанство по принцип трябва да отговаря на подходящите общи и специфични изисквания на ЕС относно хигиената на храните и **е необходимо одобрение**.

Когато обаче сиренето се произвежда и се продава изцяло в животновъдното стопанство или на местен пазар (напр. седмичен пазар, фермерски пазар и т.н.) директно на крайните потребители, тази дейност попада в обхвата на понятието „търговия на дребно“. Следователно са приложими само общите хигиенни изисквания и в този случай не е необходимо одобрение.

В допълнение към това държавите членки може да използват разпоредбите за гъвкавост и да приемат национални мерки, за да **адаптират изискванията относно изграждането, проектирането и оборудването** на тези предприятия. Следва да се направи справка с компетентния орган дали са въведени такива национални мерки.

Задължително е млечните продукти от сурово мляко да произхождат от млякото на стада едър рогат добитък, включително биволици, овце и кози, които отговарят на изискванията на законодателството на ЕС и са от региони, официално свободни от бруцелоза по говедата, бруцелоза по овцете и козите и туберкулоза по говедата. Въпреки това, тъй като има дерогации за сирене от сурово мляко с период на зреене повече от два месеца, следва да се свържете с компетентния орган във Вашата държава.

2.4. Мед

Въпрос 9:

*„Занимавам се с пчеларство и продавам **мед от собствената си продукция на крайния потребител**. В бъдеще бих желал(а) да доставям меда в предприятие, където да се **опакова, и да се предлага в магазини в цялата държава**. Има ли разлика в изискванията, с които трябва да се съобразя?“*

ОТГОВОР:

Пчеларството и производството на мед се считат за първично производство, а медът се счита за първичен продукт. Следователно изключение от изискванията на регламентите относно хигиената на храните е възможно при следните условия:

директното снабдяване с мед се изключва от обхвата на регламентите относно хигиената на храните, ако са приложени следните принципи:

- медът се доставя от производителя; или
- медът се доставя директно на крайния потребител или на местния магазин за търговия на дребно, който директно снабдява крайния потребител; и
- медът се доставя в малки количества.

Това означава, че ако медът се произвежда и се продава изцяло в животновъдното стопанство или на местен пазар (напр. седмичен пазар, фермерски пазар и т.н.) в малки количества директно на крайните потребители, общите и специфичните хигиенни изисквания на ЕС не са приложими и не е необходимо одобрение. Задължително е в държавите членки да се приемат национални мерки за тези дейности. В случай че не са приети национални правила или ако Вашата дейност не съответства на правилата, установени на национално равнище, се прилагат общите хигиенни изисквания на ЕС.

Затова следва да проверите:

- дали във Вашата държава членка са приети националните мерки за директна доставка на мед;
- кое количество мед се счита за малко във Вашата държава членка и дали имате право да използвате тази възможност;
- кои правила са приложими за Вас.

В случай че искате да **доставяте мед на предприятие, където медът се опакова** (или се смесва с друг вид мед и се опакова) и след това **се предлага в магазините за търговия на дребно, ситуацията** става различна. Тъй като предприятието за опаковане не е магазин за търговия на дребно, не са приложими правилата за директна доставка на малки количества мед (вж. по-горе).

За Вашите дейности като доставчик на мед на такова предприятие са приложими общите хигиенни изисквания на ЕС.

2.5. Плодове и зеленчуци

Въпрос 10:

„*Обичам да ходя в гората, за да бера* ***боровинки и гъби****. Бих желал(а) да ги продавам на потребителите на местния пазар. Прилагат ли се някакви хигиенни правила на ЕС за такава дейност?“*

ОТГОВОР:

Брането на плодове и гъби в дивата природа и транспортирането им до местния пазар се считат за първично производство, а боровинките и гъбите се считат за първични продукти. Следователно изключение от изискванията на ЕС е възможно при определени условия.

Директната доставка на боровинки и гъби, както и на други плодове и зеленчуци, се изключва от обхвата на регламентите относно хигиената на храните, ако са приложени следните принципи:

- боровинките и гъбите (непреработени) се доставят от лицето, което ги е набрало; или
- тези продукти се доставят директно на крайния потребител или на местния магазин за търговия на дребно; и
- тези продукти се доставят в малки количества.

Ако първичните продукти се доставят от производителя (в този случай от лицето, което ги е набрало в дивата природа) в малки количества директно на крайния потребител или на местния обект за търговия на дребно, който директно доставя тези продукти на крайния потребител, този вид дейност се изключва от общите хигиенни изисквания на ЕС. Задължително е в държавите членки да се приемат национални мерки за тези дейности. В случай че не са приети национални правила или ако Вашата дейност не съответства на правилата, установени на национално равнище, се прилагат общите хигиенни изисквания на ЕС.

Затова следва да проверите:

- дали във Вашата държава членка са приети националните мерки за директна доставка на тези продукти;
- кое количество се счита за малко във Вашата държава членка и дали имате право да използвате тази възможност;
- кои правила са приложими за Вас.

Следва да се обърне специално внимание на факта, че в някои държави членки е възможно да бъдат установени национални правила за качеството на тези продукти в допълнение към хигиенните правила, както и да се изисква задължително обучение на лицата, които берат такива продукти и ги пускат на пазара.

Въпрос 11:

„*Дребен земеделски стопанин съм и* ***произвеждам сок и конфитюр от плодовете от реколтата, която прибирам****. Бих желал(а) да ги продавам на магазините в моя регион. Възможно ли е това?“*

Отговор:

Ако в дадено земеделско стопанство реколтата или част от нея (напр. ябълки или сливи) се използва, за да се произвежда плодов сок или конфитюр в помещенията на стопанството с цел продажба, това земеделско стопанство надвишава равнището на първичното производство. Дейността по производството на плодов сок или конфитюр трябва да се счита за дейност след първичното производство и следователно подлежи на подходящи общи хигиенни изисквания на ЕС.

Държавите членки обаче може да използват разпоредбите за гъвкавост и да приемат национални мерки, за да адаптират изискванията относно изграждането, проектирането и оборудването на тези предприятия. Следва да се направи справка с компетентния орган дали са въведени такива национални мерки.