



ЕВРОПЕЙСКА
КОМИСИЯ

Брюксел, XXX г.
SANCO/10098/2009 Rev. 3
(POOL/G4/2009/20098/10098R3-
EN.doc)
[...] (2018) XXX

РАБОТЕН ДОКУМЕНТ НА СЛУЖБИТЕ НА КОМИСИЯТА

**Насоки за изпълнението на някои разпоредби от Регламент (ЕО) № 853/2004
относно хигиената на храните от животински произход**

Настоящият документ е създаден само за информационни цели. Той не е приет или по някакъв начин одобрен от Европейската комисия.

Европейската комисия не гарантира точността на предоставената информация, нито поема отговорност за някаква нейна употреба. Следователно потребителите трябва да предприемат всички необходими предпазни мерки преди използването на тази информация, която те ползват изцяло на свой собствен риск.

ЦЕЛ НА НАСТОЯЩИЯ ДОКУМЕНТ

Настоящият документ е насочен главно към предприятията за храни и компетентните органи в държавите членки и цели да даде насоки относно изпълнението на новите изисквания към хигиената на храните и свързани с това въпроси.

Читателите в трети страни може да открият полезни елементи в документа с оглед на по-доброто разбиране на обхвата и целта на правилата на ЕС относно хигиена на храните.

ЗАБЕЛЕЖКА

Този документ е документ, който подлежи на развитие, и ще бъде актуализиран с оглед на практическия опит и информацията, предоставена от държавите членки, от компетентните органи, предприятията за храни и Хранителната и ветеринарна служба на Комисията.

1. ВЪВЕДЕНИЕ

Регламент (ЕО) № 853/2004 относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (по-долу „регламентът“) беше приет на 29 април 2004 г.¹. С него се определят изискванията към хигиената, които трябва да се спазват от предприятията за храни, обработващи храни от животински произход, на всички етапи от хранителната верига. След приемането на регламента от Комисията е искано да бъдат разяснени редица аспекти от него. Настоящият документ има за цел да отговори на тези искания.

Генерална дирекция „Здравеопазване и потребители“ на Комисията проведе поредица от срещи с експерти от държавите членки, за да проучи редица въпроси, отнасящи се до прилагането и тълкуването на регламента, и да постигне консенсус по тях.

В интерес на прозрачността Комисията също така предприе обсъждане със заинтересованите страни, така че да позволи на представителите на различни социално-икономически интереси да изразят своето мнение. За тази цел Комисията организира среща с представители на производителите, промишлеността, търговията и потребителите за обсъждане на въпросите, свързани с прилагането на регламента.

Беше счтено, че тези срещи и обсъждания трябва да продължат в светлината на придобития опит от пълното прилагане на регламента от 1 януари 2006 г.

Трябва да се отбележи, че въпросите, отнасящи се до несъответствието на националното законодателство с регламента, остават извън обхвата на тази дейност и ще продължат да се уреждат в съответствие с установените процедури на Комисията.

Настоящият документ цели да подпомогне всички участници в хранителната верига по-добре да разбират и да прилагат правилно и по еднакъв начин регламента. Този документ обаче няма никакъв официален правен статут и в случай на спор крайната отговорност за тълкуването на закона се носи от Съда.

С оглед на цялостното разбиране на различните аспекти на Регламент (ЕО) № 853/2004 от съществено значение е познаването и на други части на законодателството на Общността, и по-специално на принципите и определенията във:

- Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните² (наричан още Общо законодателство в областта на храните),

¹ ОВ L 226, 25.6.2004 г., стр. 22.

² ОВ L 31, 1.2.2002 г., стр. 1.

- Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните³, и
- Регламент (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно официалния контрол, провеждан с цел осигуряване на проверка на съответствието със законодателството в областта на фуражите и храните и правилата за опазване здравето на животните и хуманното отношение към животните⁴,
- Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията от 15 ноември 2005 г. относно микробиологични критерии за храните⁵,
- Регламент (ЕО) № 2074/2005 на Комисията от 5 декември 2005 г. за установяване на мерки за прилагане по отношение на някои продукти съгласно Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета и по отношение на организацията на официалния контрол съгласно Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейския парламент и на Съвета и Регламент (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета, за дерогиране от Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета и за изменение на Регламенти (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 854/2004⁶,
- Регламент (ЕО) № 2075/2005 на Комисията от 5 декември 2005 г. относно установяване на специфични правила за официалния контрол на трихинели (*Trichinella*) в месото⁷,
- Регламент (ЕО) № 2076/2005 на Комисията от 5 декември 2005 г. относно определяне на преходни разпоредби за прилагането на Регламенти (ЕО) № 853/2004, (ЕО) № 854/2004 и (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета и за изменение на Регламенти (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 854/2004⁸.

Съставени са отделни насоки по Регламенти (ЕО) № 178/2002 и (ЕО) № 852/2004.

(Вж. http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm)

³ ОВ L 226, 25.6.2004 г., стр. 3.

⁴ ОВ L 165, 30.4.2004 г., стр. 1.

⁵ ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 1.

⁶ ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 27.

⁷ ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 60.

⁸ ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 83.

2. ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ОПЕРАТОРИТЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯ ЗА ХРАНИ

Регламентът трябва да се изпълнява от предприятията за храни. Те трябва да гарантират, че всички изисквания се изпълняват правилно, за да се осигури безопасността на храните.

Освен изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004, предприятията за храни, които обработват храни от животински произход, трябва да изпълняват и съответните изисквания на Регламент (ЕО) № 853/2004.

3. ОБХВАТ (ЧЛЕН 1 ОТ РЕГЛАМЕНТА)

3.1. Малки предприятия

До 1 януари 2006 г. някои малки предприятия можеха да пускат своите продукти само на националния или местния пазар, въпреки че трябваше да спазват критериите за хигиена на храните, например:

- по член 4 от Директива 64/433/ЕИО (Директива за прясното месо) за месото от кланици с малък капацитет, обработващи не повече от 20 животни на седмица, и предприятия за транжиране, които произвеждат не повече от пет тона обезкостено месо седмично,
- по член 7 от Директива 71/118/ЕИО (Директива за птичето месо) за кланици, обработващи под 150 000 птици годишно,
- по член 3, буква А, точка 7 от Директива 77/99/ЕИО (Директива за месни продукти), когато предприятията използват месо, което е обозначено с национална здравна маркировка.

Считано от 1 януари 2006 г. тези директиви са отменени. От тази дата нататък тези предприятия могат, ако са одобрени от компетентния орган, да пускат своите продукти на пазара на Общността.

От 1 януари 2006 г. следователно няма никакво ограничение по отношение на доставката на месо за производството на месни продукти и на тяхното пускане на пазара, ако кланицата е одобрена от компетентния орган.

Тъй като бе малко вероятно всички административни стъпки за одобряване на малките предприятия да бъдат предприети към 1 януари 2006 г., бе приета преходна мярка, с която да се позволи тогава действащите практики да продължат по отношение на тези малки предприятия, които не са били одобрени на тази дата, а междуременно да бъде използвана националната маркировка.

3.2. **Предприятия, обработващи храни от животински произход, за които не са установени подробни изисквания**

С регламента не се определят подробни правила за някои продукти от животински произход (например мед). В този случай храните от животински произход трябва да се обработват в съответствие със свързаните изисквания, определени в Регламент (ЕО) № 852/2004, и също така с общите правила за продукти от животински произход, определени в Регламент (ЕО) № 853/2004 (по-специално правилата за продукти извън Общността, посочени в член 6).

Тъй като за тези продукти няма изисквания в приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, предприятията, обработващи продуктите, не е нужно да бъдат одобрявани, нито е нужно да прилагат идентификационен знак по отношение на храните.

3.3. **Продукти в обхвата на Регламент (ЕО) № 853/2004**

Регламент (ЕО) № 853/2004 се прилага само за **непреработени и преработени храни** от животински произход.

- **Списък (неизчерпателен) на непреработените продукти от животински произход** [както е определено в член 2, параграф 1, буква н) от Регламент (ЕО) № 852/2004] е даден в приложение I към настоящия документ.
- **Списък (неизчерпателен) на преработените продукти от животински произход** [както е определено в член 2, параграф 1, буква о) от Регламент (ЕО) № 852/2004] е даден в приложение II към настоящия документ.

При определянето дали даден продукт от животински произход е преработен или непреработен е важно да се вземат предвид **всички** свързани определения, съдържащи се в регламентите относно хигиената, и по-специално определенията на „преработка“, „непреработени продукти“ и „преработени продукти“ в член 2 от Регламент (ЕО) № 852/2004, както и определенията на някои преработени продукти в раздел 7 на приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004. Взаимовръзката между тези определения ще се отрази върху решението, което ще бъде взето.

3.4. **Храни, съдържащи едновременно продукти от растителен произход и продукти от животински произход**

В приложение III е направен преглед на обхвата на Регламенти (ЕО) № 852/2004 и (ЕО) № 853/2004. Този преглед е неизчерпателен и следователно изцяло индикативен. Той може да бъде предмет на преразглеждане в светлината на придобития опит с новите правила.

Доколкото изрично не е посочено обратното, регламентът не се прилага по отношение на производството на храни, съдържащи както продукти от растителен произход, така и преработени продукти от животински произход. Това изключване от обхвата се основава на наблюдението, че

рискът, произтичащ от съставката от животински произход, може да бъде контролиран чрез прилагането на правилата на Регламент (ЕО) № 852/2004, без да е необходимо да се прилагат по-подробни специфични изисквания. В член 1, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 853/2004 обаче ясно се посочва, че преработените продукти от животински произход, използвани в храни, съдържащи както продукти от растителен произход, така и преработени продукти от животински произход, които като такива са изключени от обхвата на Регламент (ЕО) № 853/2004, се получават и обработват в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004, например:

- мляко на прах, използвано за приготвяне на сладолед, трябва да е получено в съответствие с Регламент (ЕО) № 853/2004, производството на сладоледи обаче попада в обхвата на Регламент (ЕО) № 852/2004;
- преработените продукти от животински произход, като месо, млечни и/или рибни продукти, използвани за приготвянето на пица, трябва да са получени в съответствие с Регламент (ЕО) № 853/2004, но производството на пица попада в обхвата на Регламент (ЕО) № 852/2004;
- месо и/или млечни продукти, използвани за приготвяне на готови за консумация храни, състоящи се от такива преработени продукти и зеленчуци, трябва да са получени в съответствие с Регламент (ЕО) № 853/2004, но производството на тези готови за консумация храни попада в обхвата на Регламент (ЕО) № 852/2004;
- яйчени продукти, използвани за приготвяне на майонеза, трябва да са получени в съответствие с Регламент (ЕО) № 853/2004, производството на майонеза обаче попада в обхвата на Регламент (ЕО) № 852/2004.

Прибавянето обаче на продукт от растителен произход към преработен продукт от животински произход не означава автоматично, че получената храна попада в обхвата на член 1, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 853/2004, например:

- сирена, към които да прибавени билки, или кисели млека, към които са прибавени плодове, остават млечни продукти и тяхното производство трябва да се извършва според Регламент (ЕО) № 853/2004;
- колбаси, към които е прибавен чесън или соя, остават месни продукти и тяхното производство трябва да се извършва според Регламент (ЕО) № 853/2004.

Когато съставката от растителен произход, която е прибавена към преработен животински продукт, има технологична функция и модифицира първоначалния продукт до такава степен, че получената храна вече не попада в обхвата на определението „преработени продукти от животински произход“, както е определено в член 2, точка 1, буква о) от Регламент (ЕО) № 852/2004, тогава такива продукти попадат в обхвата на член 1, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 853/2004, например:

- мазнини за мазане, когато всички или част от млечните мазнини са били заменени с мазнини от растителен произход.

Забележка: предприятие, произвеждащо както продукти от животински произход, така и други продукти, може да прилага идентификационния знак, изискван за продукти от животински произход, и върху другите продукти (вж. раздел I, буква Б, точка 7 от приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004).

3.5. Търговия на дребно

Доколкото изрично не е посочено обратното, **Регламент (ЕО) № 853/2004 не се прилага за търговията на дребно** [член 1, параграф 5, буква а)].

Определението на търговия на дребно е дадено в член 3, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 178/2002. То гласи следното:

„търговия на дребно“ означава преработката и/или обработката на храни, тяхното съхранение при продажба или доставка до крайния потребител, и включва терминали за дистрибуция, заведения за обществено хранене, столове, ресторанти и други подобни услуги в областта на храните, магазини, центрове за дистрибуция на супермаркети и пунктове за продажба на едро“.

Както е обяснено в съображения 12 и 13 от Регламент (ЕО) № 853/2004, това определение, което включва и операции от търговията на едро, е счетоно за твърде обширно за целите на хигиената на храните. В контекста на хигиената на храните, търговия на дребно като цяло трябва да има по-ограничено значение, както следва: „дейности, включващи директна продажба или доставка на храна от животински произход на крайния потребител“. Това означава, че:

- За дейности, включващи директна продажба или доставка на храни от животински произход на крайния потребител, би бил достатъчен Регламент (ЕО) № 852/2004. В съответствие с определението на „търговия на дребно“ терминът „дейности“ включва преработка (например приготвяне на тестени изделия, съдържащи продукти от животински произход, приготвянето на месни продукти в местен месарски магазин) в мястото на продажба на крайния потребител,
- По отношение на дейностите по търговия на едро (т.е. когато предприятие за търговия на едро или на дребно извършва операции, свързани с доставка на храни от животински произход на друго предприятие), се прилага Регламент (ЕО) № 853/2004, със следните изключения:
- предприятия, за които дейностите по търговия на едро се състоят само в съхраняване или транспортиране. В този случай се прилагат изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004 и температурните изискванията, предвидени в Регламент (ЕО) № 853/2004,

- ако доставката, в съответствие с националното законодателство, е **странична, локална и ограничена** дейност на предприятие за търговия на дребно, което снабдява главно крайния потребител. В този случай се прилага единствено Регламент (ЕО) № 852/2004.

В съответствие с член 1, параграф 5, буква в) обаче държавите членки могат да решат да разширят разпоредбите на Регламент (ЕО) № 853/2004 и върху предприятия за търговия на дребно, разположени на тяхната територия, за които те не се прилагат. При прилагане на тази възможност държавите членки трябва да се ръководят от общите принципи на законодателството за храните, т.е. пропорционалност и необходимост да има правила, основани на анализа на риска.

3.6. Понятието „странична, локална и ограничена дейност“, както е посочено в член 1, параграф 5, буква б), подточка ii) от регламент (ЕО) № 853/2004

Това понятие позволява на действителните магазини за търговия на дребно, снабдяващи крайния потребител (например месарница), да доставят храни от животински произход на друго местно предприятие за търговия на дребно единствено според изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004. Изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004 (например одобрение на предприятието, прилагане на идентификационен знак) не би следвало да се прилагат.

Най-общо казано понятието „странична, локална и ограничена дейност“ трябва да позволява продължаване на съществуващите практики във вида, в който съществуват в държавите членки.

Понятието „странична, локална и ограничена дейност“ произтича от наблюдението, че предприятията за търговия на дребно, снабдяващи крайния потребител като тяхна основна търговска дейност, следва в действителност да търгуват своите продукти локално (дори ако местоназначението е в друга държава членка) и така не са ангажирани с търговия на дълго разстояние, която изисква повече внимание и надзор по-специално по отношение на транспорта и условията в хладилната верига. При голяма държава членка следователно географското разширяване на понятието „странична, локална и ограничена дейност“ до цялата територия на тази държава членка няма да бъде в съответствие с регламента.

Понятието по-нататък е обяснено в съображение 13, където е посочено, че такава доставка трябва да съставлява само малка част от дейността на снабдяващото предприятие; снабдяването предприятие трябва да е разположено в непосредствена близост до него и доставката следва да включва само определени видове продукти или предприятия.

В някои случаи търговци на дребно (например месарници) може да произвеждат малки (в абсолютно изражение) количества храни, по-голямата част от които се доставя на заведения за обществено хранене и/или други търговци на дребно. В такива случаи ще бъде в съответствие с намерението, залегнало в регламента, да се даде възможност за

продължаване на използването на традиционни методи на разпространение, като се счита, че „странична“ би следвало да включва понятието за малки количества. Поради това „странична“ трябва да се тълкува като малко количество храни от животински произход в абсолютно изражение **или** като малка част от дейностите на предприятието. Във всеки случай в повечето ситуации комбинацията от трите критерия, предвидени в регламента, би следвало да позволява подходящо квалифициране.

Националните правила, които трябва да бъдат приети в съответствие с член 1, параграф 5, буква б), подточка ii) от Регламент (ЕО) № 853/2004, трябва да бъдат подчинени на общите правила на Договора и по-специално на членове 28, 29 и 30 от него.

3.7. Първично производство, обхванато от Регламент (ЕО) № 853/2004

За определени продукти от животински произход понятието „първично производство“, посочено в Регламент (ЕО) № 852/2004, е доразвито в Регламент (ЕО) № 853/2004:

Живи двучерупчести мекотели [приложение III, раздел VII, точка 4, буква а)]

По отношение на живите двучерупчести мекотели първичното производство обхваща операции, които се извършват преди живите двучерупчести мекотели да пристигнат в диспечерски, пречиствателен център или преработвателно предприятие.

Рибни продукти [приложение III, раздел VIII, точка 4 и приложение III, раздел VIII, точка 3, букви а) и б)].

По отношение на рибните продукти първичното производство:

- включва отглеждане/риболов/събиране на живи рибни продукти (*от морска вода или от прясна вода*) с оглед на тяхното предлагане за продажба на пазара, и
- включва следните свързани операции:
- клане, обезкървяване, отстраняване на главата, изкормване, отстраняване на перките, замразяване и първично опаковане за транспортиране, извършвани на борда на риболовни съдове,
- транспортиране и съхраняване на рибни продукти, чиято природа не е съществено променена, включително живи рибни продукти, в рибните стопанства на сушата, и
- транспортиране на рибни продукти (*от морска вода или от прясна вода*), чиято природа не е съществено променена, включително живи рибни продукти, от мястото на производство до първия обект по местоназначението им.

Сурово мляко [приложение III, раздел IX, глава 1]

В регламента са обхванати изисквания, които трябва да се спазват в стопанството, по-специално по отношение на здравето на животните, хигиената в стопанствата за производство на мляко и критериите, които трябва да се спазват във връзка със суровото мляко.

Яйца [приложение III, раздел X, глава 1]

В регламента е обхваната обработката на яйца в помещенията на производителя и се определя, че яйцата трябва да се съхраняват чисти, сухи, без неприсъщ за тях мирис, да бъдат ефективно защитени срещу удар и да не попадат под пряка слънчева светлина.

4. ОДОБРЯВАНЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯ (ЧЛЕН 4 ОТ РЕГЛАМЕНТА)

4.1. Предприятия, които подлежат на одобряване

Трябва да бъдат одобрявани предприятията [с изключение на обектите, в които се извършва само първично производство, транспортни операции, съхранение на продукти, за които не се изискват условия за съхраняване с контролирана температура, или операции по търговия на дребно, различни от тези, за които се прилага регламентът съгласно член 1, параграф 5, буква б)], обработващи такива продукти, за които са установени изисквания в приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004. Това включва голяма група предприятия, включително предприятия, които обработват непреработени продукти и преработени продукти от животински произход.

Неизчерпателен списък на категориите предприятия, които подлежат на одобряване в съответствие с Регламент (ЕО) № 853/2004, е даден в приложение IV към настоящия документ.

Тъй като търговията на дребно (дейности, включващи директна продажба или доставка на храни от животински произход на крайния потребител) не е включена в обхвата на Регламент (ЕО) № 853/2004, по посочения регламент не се изисква одобряване на предприятията за търговия на дребно.

4.2. Одобряване на малки предприятия

Допълнително малки предприятия, обработващи храни от животински произход, трябва да бъдат одобрявани от компетентния орган.

Изискванията за одобрение за такива предприятия до голяма степен са изискванията, които вече са прилагани спрямо тях според предишните правила. Поради това новото изискване за одобрение не би следвало да налага нова съществена тежест, при условие че тези предприятия вече са изпълнявали правилата за хигиена на храните, които са били приложими спрямо тях според съответните предишни правила на Общността (например Директиви 64/433/ЕИО и 77/99/ЕИО).

Забележка:

Търговията на дребно (т.е. обработка и/или преработка на храни и тяхното съхранение на мястото за продажба) е изключена от обхвата на Регламент (ЕО) № 853/2004. Това означава, че когато сирене се произвежда и продава в обект за търговия на дребно (например в стопанството), тези дейности могат да се извършват при спазване само на изискванията, установени в Регламент (ЕО) № 852/2004, изискващи регистрация, но не и одобрение.

4.3. Месо от животни, заклани в стопанството

Кланичната дейност в стопанството трябва да се извършва в съответствие със свързаните изисквания на Регламент (ЕО) № 852/2004 и специфичните правила за хигиена на храните при производство на месо, определени в Регламент (ЕО) № 853/2004. Това включва одобряване на съоръженията за клане от компетентния орган.

Когато се сметне, че изискванията към инфраструктурата, посочени в Регламенти (ЕО) № 852/2004 и (ЕО) 853/2004, не са подходящи по отношение на клането в стопанството, държавите членки могат да адаптират тези изисквания, като приемат национални мерки в съответствие с установената за тази цел процедурата в член 13 от Регламент (ЕО) № 852/2004 и/или член 10 от Регламент (ЕО) № 853/2004.

Забележки:

- *Директната доставка, извършена от производителя, на малки количества месо от птици и лагоморфни, заклани в стопанството, на крайния потребител или на местни обекти за търговия на дребно, които извършват директни доставки на такова месо на крайния потребител, попада извън обхвата на Регламент (ЕО) № 853/2004. Държавите членки въвеждат национални правила за гарантиране безопасността на такова месо [вж. член 1, параграф 3, буква г) от Регламента].*
- *В случай на „клане за лично домашно потребление“, такава дейност се предприема от частно лице, което не може да се счита за оператор на предприятие за храни. В допълнение месо, получено от такова клане, не се пуска на пазара. Поради това клането за лично домашно потребление не попада в обхвата на Регламенти (ЕО) № 852/2004 и (ЕО) № 853/2004. Държавите членки могат да имат национални правила по отношение на този вид клане.*

4.4. Одобряване на хладилници

В член 1, параграф 5, буква а) от Регламент (ЕО) № 853/2004 се постановява, че: „**Доколкото изрично не е посочено обратното, настоящият регламент не се прилага за търговията на дребно**“.

Тъй като хладилниците биха могли да бъдат считани за обекти за търговия на дребно в широкия смисъл на определението в член 3, параграф 7 от

Регламент (ЕО) № 178/2002, може да се заключи, че хладилниците като цяло са изключени от обхвата на Регламент (ЕО) № 853/2004 и поради това не подлежат на одобряване от компетентните органи (вж. член 1, параграф 5, буква а) от Регламент (ЕО) № 853/2004).

По отношение на хладилното съхранение обаче в Регламент (ЕО) № 853/2004 са определени изисквания, които трябва да се считат за **изрично посочващи**, че операциите по хладилно съхранение попадат в обхвата на Регламента, например:

- в раздел I, глава VII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се съдържат изисквания, отнасящи се до хладилното съхранение на месо, и поради това хладилниците за месо представляват предприятия, обработващи продукти, за които с приложение III към Регламента се установяват изисквания. В такива предприятия не се извършва дейност, освен ако компетентният орган не ги е одобрил;
- с член 4 от Регламент (ЕО) № 853/2004 изрично се изключва съхранението на продукти, неизискващи условия за съхранение при контролирана температура, от задължението за одобряване, като се подразбира, че предприятията, извършващи хладилно съхранение, трябва да бъдат одобрявани.

Следователно хладилниците трябва да бъдат одобрявани дотолкова, доколкото те се използват във връзка с дейности, за които с приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се установяват изисквания.

В светлината на член 1, параграф 5, буква б) обаче хладилниците, обслужвани от действителни обекти за търговия на дребно, които не са обхванати от регламента, не са обект на регламента и хладилниците, които са включени в операции по търговия на едро, които физически са ограничени до транспорт и съхранение, не е необходимо да бъдат одобрявани, но продължават да подлежат на изискванията за температура. Когато дейностите по търговия на едро включват повече от съхранение и транспорт (например повторно първично опаковане), хладилниците остават предприятия, които трябва да бъдат одобрявани в съответствие с член 4.

4.5. Предприятия за повторно първично опаковане

Предприятията за повторно първично опаковане се занимават с разопаковане на продукти от животински произход, които преди това са били първично опаковани в друго предприятие. Такива операции по разопаковане и повторно първично опаковане могат да бъдат комбинирани с операции като нарязване на резени или транжиране на храни.

Предприятията за повторно първично опаковане обработват открити продукти от животински произход. Трябва да се смята, че, когато те обработват продукти от животински произход, които са обхванати от приложение III към Регламента, те попадат в обхвата на член 4, параграф 2 от Регламента. Следователно е необходимо те да бъдат одобрени. Това е

логичен подход, тъй като на нивото на такива предприятия могат да се появят нови опасности.

За да се гарантира възможността за проследяване, операторите на предприятия за храни не трябва да пускат на пазара продукти от животински произход, които са обработени в предприятия за повторно първично опаковане, освен ако не е поставен идентификационният знак на предприятието за повторно първично опаковане.

4.6. Пазари на едро

От член 3, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 854/2004 става ясно, че пазарите на едро, които произвеждат продукти от животински произход, трябва да бъдат одобрени преди да могат да пускат своите продукти на пазара. Тъй като на пазара на едро редица инфраструктури и оборудване (например водоснабдяване, хладилници) се използват съвместно от няколко звена, изглежда целесъобразно едно лице/орган да носи отговорността по гарантиране на спазването на хигиенните изисквания за тези общи инфраструктури и оборудване.

5. ТЕХНИЧЕСКИ ВЪПРОСИ

МЕСО

5.1. Животински видове

В приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004 са посочени определения на някои животински видове.

- Що се отнася до точка 1.2, „домашни копитни животни“ са определени като „*домашните говеда (включително видовете *Vibatus* и *Бизон*) (...)*“. Якът и зебуто също са домашни говеда.
- Що се отнася до точка 1.6, „дивеч, отглеждан в стопанства“ е определен като „*щраусовите и земните бозайници, които не са посочени в точка 1.2*“. Традиционно отглежданите северни елени също са дивеч, отглеждан в стопанства.

5.2. Чисти животни

Изискването животните да бъдат чисти е посочено в няколко части от новите хигиенни правила:

- земеделските производители трябва да предприемат адекватни мерки, доколкото е възможно, за да се гарантира чистотата на животните, предназначени за клане (част А, раздел II, точка 4, буква в) от приложение I към Регламент (ЕО) № 852/2004),
- операторите на кланици трябва да гарантират, че животните са чисти (раздел I, глава IV, точка 4 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004),

- официалният ветеринарен лекар следва да провери съответствието с изискването, за да гарантира, че животните с такава кожа или руно, които създават неприемлив риск от замърсяване на месото по време на клане, не се колят, освен когато са предварително почистени (раздел II, глава III, точка 3 от приложение I към Регламент (ЕО) № 854/2004).

Основанието за това изискване е, че има съществени доказателства, че непочистени животни са били източник на замърсяване на кланичния труп и последващо отравяне на храната. Следователно животните, предназначени за клане, трябва да бъдат достатъчно чисти, така че да не представляват неприемлив риск за операциите по клане и почистване.

Целта на изискването е действително да се избегне замърсяване на месото по време на клане, така че да се гарантира постигането на микробиологичното качество, изисквано от законодателството на Общността.

Разработването на средства за постигане на целта е задача, която трябва да бъде изпълнена от въпросните оператори на предприятия за храни. Има различни средства за постигане на целта, включително:

- ефикасно почистване на животните, или
- сортиране на животните в зависимост от чистотата и разработване на подходяща схема за клане, или
- разработване на процедури за почистване на животните с цел предпазване на кланичните трупове от ненужно замърсяване, или
- други подходящи процедури.

Насоките за добра практика може да бъдат подходящ инструмент за подпомагане на операторите на кланици при определяне на тези средства.

Задача на компетентния орган е да провери дали процедурите, разработени от операторите, се изпълняват правилно.

5.3. Навеси и кошари

В раздел I, глава II, точка 1, буква а) от приложение III към регламента се определя, че: *„Кланиците трябва да разполагат с необходимите хигиенични навеси за животните или, ако климатът позволява, кошари, които лесно могат да се почистват и дезинфекцират. Тези съоръжения трябва да имат устройства за осигуряване на вода на животните, а при необходимост, и на храна.“*

Както в случая с други изисквания, принципът на пропорционалност трябва да се спазва при вземане на решение за естеството на навесите или кошарите. За малки кланици, в които се колят малко животни, не е необходимо да се изискват сложни или разширени инфраструктури, а оборудването за поене и, ако е необходимо — за хранене на

животните, може да бъде опростено (например преносимо оборудване).

5.4. Оборудване за стерилизиране на ножове

В раздел I, глава II, точка 3 от приложение III към регламента се установява, че кланиците *„трябва да разполагат със съоръжения за дезинфекция с гореща вода с температура над 82 °C или с алтернативна система с равностоен ефект.“*

Оператори на малки кланици изразиха загриженост, че по отношение на стерилизирането на ножове това изискване може да създаде необходимост от наличието на множество съоръжения в кланичното помещение.

Целта на изискването е да се гарантира, че месото не се замърсява чрез оборудване, например ножове. Тази цел може да бъде постигната чрез различни средства, като:

- наличие на оборудване за стерилизиране на ножове на ключови места в кланиците, директно достъпни за работниците. Такова оборудване може да е подходящият избор в по-големите кланици,
- стерилизиране с една операция на определен брой ножове, достатъчен да гарантира наличието на чисти ножове за всички кланични операции. Това решение може да е подходящо за кланиците с малък капацитет.

5.5. Транспортиране на месото при температури, които трябва да дават възможност за производство на специфични продукти

В глава XIV, точка 66 от приложение I към Директива 64/433/ЕИО се предвижда, че:

„Прясното месо трябва да бъде охладено незабавно след следкланичната инспекция и да се съхранява при постоянна вътрешна температура не по-висока от + 7 °C за кланични трупове и изрезки и + 3 °C за карантия.“

Дерогации от тези изисквания могат, поради технически причини, отнасящи се до зреене на месото, да бъдат допускани от компетентния орган на база конкретен случай при транспортиране на месо от предприятия за транжиране или месарски магазини в непосредствена близост до кланицата, при условие че транспортът не продължава повече от два часа.“

При редица поводи Комисията е била запитвана от оператори на предприятия за храни, които се опасяват, че тази възможност не е предвидена в Регламент (ЕО) № 853/2004. Възможността обаче за дерогации от температурата при транспортиране на месо е запазена и дори е разширена в раздел I, глава VII, точка 3 от приложение III към посочения регламент, която гласи, че:

„Месото трябва да достигне температурата, определена в точка 1, преди транспортирането и да запази тази температура по време на транспортирането. Транспортиране обаче може да се извърши и с разрешение на компетентния орган, за **да се създаде възможност за производството на специфични продукти**, при условие че:

а) *транспортирането се извършва в съответствие с изискванията на компетентния орган, определени за транспортиране от даден обект в друг обект;*

и

б) *месото напуска кланицата или помещението за разфасовка в същия обект, където са и помещенията на кланицата, незабавно и **транспортирането отнема не повече от два часа**.*“

„Специфични продукти“ трябва да се разбира като всеки продукт, за който компетентният орган е дал разрешение и е определил изискванията, които трябва да се спазват.

5.6. Обрезки и изрезки

В приложение III, раздел V, глава II, точка 1, буква в), подточка i) се предвижда, че „суровината, използвана за производство на мляно месо, не трябва да е получена от отпадъчни изрезки и обрезки (които не са изрезки от цял мускул)“.

Тъй като думата „отпадъчни“ може да означава или „малки парчета“, или „отпадък“, бяха отправени няколко молби за изясняване какво трябва да се разбира под термините „отпадъчни обрезки и изрезки“.

По принцип не би било логично да се забранява продукти, годни за консумация от човека, да бъдат използвани за консумация от човека. Следователно използването на малки парчета (обрезки и изрезки) месо, които са годни за консумация от човека, за приготвянето на мляно месо не би следвало да представлява проблем, като се подразбира, че микробиологичното качество на мляното месо трябва да бъде гарантирано през цялото време и че парчетата са били получени от цял мускул.

5.7. Оценка на информацията за хранителната верига от оператора на кланицата

По отношение на информацията за хранителната верига в раздел III, точка 5 от приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004 се предвижда, че операторите на кланици, за да проверят дали да приемат или не животни в своите помещения, трябва да оценят съответната информация, преди да я предоставят на официалния ветеринарен лекар.

На практика операторът на кланицата трябва да **провери** дали представената информация за хранителната верига е пълна, не съдържа очевидни грешки или пропуски и може да се смята за годна да подкрепи неговото решение. Операторът на кланицата не е задължен да прави

професионална оценка на информацията, тъй като тази оценка може да бъде направена професионално само от официалния ветеринарен лекар.

5.8. Подвижна клиника

Разпоредбите на Регламенти (ЕО) № 852/2004 и (ЕО) № 853/2004 не забраняват използването на подвижни съоръжения за клане на животни, при условие че тези съоръжения отговарят на съответните изисквания, установени в тези регламенти.

Държавите членки могат да адаптират изискванията по отношение на изграждането, разположението и оборудването на тези предприятия, като приемат национални мерки в съответствие с процедурата, установена в член 13 от Регламент (ЕО) № 852/2004 и член 10 от Регламент (ЕО) № 853/2004.

5.9. Предварително обработено месо и месни продукти

В приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004 се дават следните определения:

- „предварително обработено месо“ е „прясно месо, включително месо, накълцано на парченца, към което са добавени хранителни продукти, подправки и добавки или което е преминало през процеси, които не са успели да изменят вътрешната структура на мускулните влакна на месото и не са премахнали характеристиката му на прясно месо.“ (точка 1.15)
- „месни продукти“ са „преработените продукти в резултат на преработката на месо или на допълнителна преработка на такива преработени продукти, при която е видно, че продуктите вече не притежават характеристиките на прясно месо.“ (точка 7.1)

Определения за „преработка“, „непреработени продукти“ и „преработени продукти“ са дадени съответно в член 2, параграф 1, букви м), н) и о) от Регламент (ЕО) № 852/2004 и се прилагат за всички хранителни продукти, включително месо.

Всички месни продукти попадат в определението за „преработени продукти“. Предварително обработеното месо обаче може да попадне или в определението за „непреработени продукти“, или в това за „преработени продукти“. Така например предварително обработеното месо попада в определението за „преработени продукти“, ако прилаганите действия, посочени в определението за „преработка“, не са достатъчни да доведат до изменение на вътрешната структура на мускулните влакна на месото и от срезната повърхност е видно, че продуктът притежава характеристиките на прясно месо.

Определенията за „предварително обработено месо“ и „месни продукти“ (както и други определения в Регламент (ЕО) № 853/2004) са съзнателно широки поради иновативността на технологиите в месопреработвателния сектор. Необходимо е обаче продуктите да попадат в обхвата на конкретно

определение и да бъдат произведени при спазване на съответните хигиенни изисквания. Освен това в правилата за пазарните стандарти, добавките и етикетиранието се правят препратки към тези определения, поради което е от съществено значение хармонизирането на тяхната употреба.

Продуктите могат да бъдат предложени на пазара преди преработката да е променила напълно месото/вътрешната структура на мускулните влакна. В такива случаи степента, до която характеристиките на прясно месо са премахнати в момента на предлагане на пазара, ще е решаваща за определяне на категорията на продукта. Когато характеристиките на прясно месо не са напълно премахнати, следва да се счита, че продуктът попада в определението за „предварително обработено месо“. Когато характеристиките на прясно месо са напълно премахнати, следва да се счита, че той попада в определението за „месни продукти“.

Следователно могат да се направят следните разяснения:

- Пряското и накълцано на парчета месо включва мляното месо. Следователно мляното месо, към което са добавени хранителни продукти, подправки и добавки, се включва в определението за предварително обработено месо.
- Пряското месо, което е напълно мариновано (и в средата), се включва в определението за „месни продукти“, тъй като определението за „преработка“ включва мариноване, а този процес води до денатуриране на протеините на мускулните влакна, което представлява промяна на вътрешната структура на мускулните влакна и премахване на характеристиките на прясно месо при срезната повърхност.
- Пряското месо, което не е напълно мариновано (и в средата), се включва в определението за „предварително обработено месо“, тъй като промяната на вътрешната структура на мускулните влакна не е пълна и срезната повърхност все още притежава характеристиките на прясно месо.
- Овкусеното със сол или консервираното чрез осоляване месо, независимо дали повърхностно или изцяло, предложено на пазара в началните етапи на узряване и без да е подложено на друга преработка, като напр. готвене или изсушаване, се включва в определението за „предварително обработено месо“, тъй като характеристиките на прясно месо са все още запазени. Когато продуктът е подложен на допълнителна преработка, като напр. изсушаване, водеща до премахването на характеристиките на прясно месо, той се включва в определението за „месни продукти“.
- Леко запърженото месо, което остава сурово в средата, се включва в определението за „предварително обработено месо“, тъй като процесът на нагряване не бил достатъчен, за да промени вътрешната структура на мускулните влакна, поради което срезната повърхност все още притежава характеристиките на прясно месо.

- Леко запърженото месо, мариновано и в средата или напълно консервирано чрез осоляване преди лекото запържаване, се включва в определението за „месен продукт“, тъй като мариноването/пълното консервиране чрез осоляване са премахнали характеристиките на прясно месо.
- Напълно изпърженото месо, за което все още се изисква готвене преди консумация, се включва в определението за „месни продукти“, тъй като пърженето е променило вътрешната структура на мускулните влакна на месото, така че характеристиките на прясно месо са премахнати и не личат от срезната повърхност.

МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

5.10. Идентификационна маркировка

Вж. раздел 5.18.

5.11. Автоматични доилни инсталации

В раздел IX, глава I, част II, подчаст Б, точка 1, буква б) от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се установява, че млякото от всяко животно трябва да се „провери за органолептични и физико-химични отклонения от млекаря или чрез метод, с който се постигат сходни резултати“.

Традиционно млекарят проверява млякото от всяко животно чрез визуална инспекция. Могат да се използват и други методи, постигащи сходни резултати.

Необходими са други методи, ако доенето се извършва при използване на напълно автоматизирани доилни инсталации. По-специално би било добра практика автоматичните доилни инсталации да могат да откриват отклонения на млякото автоматично и да го отделят от доставката за консумация от човека. Разработен е международно признат ISO стандарт по отношение на изискванията за автоматизирани доилни инсталации, който включва използваните методи за проверка на органолептичните или физико-химичните отклонения в млякото (ISO 20966:2007).

5.12. Етикетиране

В раздел IX, глава IV от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се установяват правилата за етикетирането на сурово мляко и продукти, приготвени със сурово мляко, предназначени за човешка консумация, в контекста на Директива 2000/13/ЕО относно етикетирането. Това означава, че информацията на етикетите, отнасяща се до продукти, приготвени от сурово мляко, се прилага до пункта за продажба.

Тя трябва да бъде предоставена на потребителя, за да му позволи да направи своя избор. Тя може да бъде предоставена с опаковка,

документ, табелка, етикет, пръстен или яка, които придружават или правят позоваване на такива продукти.

Изразът „физична или химическа обработка“, посочен в точка 1, буква б) на същата глава, трябва да се разбира като обработка за понижаване на евентуални микробиологични опасности, свързани със суровото мляко или продукти от сурово мляко (например микрофилтриране).

5.13. Критерии за краве мляко

В приложение III, раздел IX, глава II, подглава III, точка 1, буква б) се предвижда, че преработеното краве мляко, използвано за приготвянето на млечни продукти, има брой в едно петри под 100 000 за мл. Обосновката на това изискване е, че преработеното мляко (например пастьоризирано мляко), което се използва като суровина, трябва да отговаря на това ограничение преди да влезе в нов етап на преработка. Следователно намерението не е да се изисква млякото, което вече е влязло в нов етап на преработка (например към което е добавена допълнителна флора за целите на преработката — производство на кисело мляко или сирене), да съответства на този критерий.

5.14. Животински видове

В точка 4.1 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004 се определя „сурово мляко“ като *„млякото, получено чрез секрецията на млечната жлеза на животните, отглеждани в стопанства (...)*“. Следователно това определение включва и други животни, различни от обичайно отглежданите млекодайни видове (крави, овце и кози).

На практика пускането на пазара на мляко от кобили, магарета, камили или други животни, отглеждани в стопанства, включително диви животни, отглеждани в стопанства (например северни елени), е възможно, при условие че неговото получаване и преработка отговаря на съответните изисквания, установени в Регламент (ЕО) № 852/2004 и Регламент (ЕО) № 853/2004.

РИБНИ ПРОДУКТИ

5.15. Паразити, пораждащи опасения за общественото здраве

В раздел VIII, глава III, буква Г от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 фигурират разпоредби, с които се цели да се гарантира унищожаването в рибните продукти на жизнеспособните ларвни форми на паразити, които могат да представляват опасност за здравето на потребителите. Паразитните болести, в основата на които са рибни продукти, се причиняват от:

- инфекция вследствие на поглъщането на жизнеспособни паразити, пораждащи опасения за човешкото здраве. Ларвните форми на такива паразити, представляващи опасност за здравето на потребителите, са: 1) нематодите, главно ларви на видовете от рода *Anisakis* и на *Pseudoterranova decipiens*, 2) ларви (плероцеркоиди) на тениите от рода *Diphyllobothrium* и 3) ларви (метацеркариални цисти) на трематоди, или
- алергична реакция, свързана с представители на семейство *Anisakidae*. Според ЕОБХ ясно установена връзка с алергичните реакции има само за *Anisakis simplex*. ЕОБХ смята, че основната причина за поява на алергия у човека към нематодите от рода *Anisakis* е инфекция с живи ларви на *Anisakis simplex*.

5.16. Понятието „очевидно заразени“

В раздел VIII, глава V, буква Г от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 е включена обща разпоредба за операторите на предприятия за храни, отнасяща се до извършването на визуален преглед за откриване на видими паразити и до правилата във връзка с пускането на пазара на такива рибни продукти:

„Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че рибните продукти са били подложени на визуален преглед с цел откриване на видими паразити, преди да бъдат пуснати на пазара. Те не трябва да пускат на пазара рибни продукти, които очевидно са заразени с паразити, за човешка консумация.“

В раздел I на приложение II към Регламент (ЕО) № 2074/2005, и по-специално в глава II от посочения раздел, са установени по-конкретни разпоредби относно визуалната инспекция на изкормена риба, рибни филета и парчета, която да се извършва в предприятия на сушата и на борда на корабите фабрики. В глава I от същия раздел са дадени определения на понятията „видими паразити“, „видима инспекция“ и „просветляване“.

При визуалния преглед и визуалната инспекция, извършвани с цел да се определи дали рибните продукти са „очевидно заразени“ с паразити, не се допуска използването на методи, при които се нарушава целостта, като напр. смилане.

При проверката дали даден рибен продукт е „очевидно заразен“ с паразити с цел да се прецени дали той може да се пусне на пазара, трябва да се прави разграничение между ядивни и неядивни части на рибния продукт:

- Когато видими паразити са констатирани само в тези части на рибния продукт, които не са предназначени за консумация (**неядивни части на суровината**), чрез прилагането на нормалните процедури (вкл. изкормване и пр.) се гарантира, че суровините, действително използвани при продукти, предназначени за консумация от човека, не са очевидно заразени с видими паразити. Когато неядивните части са отстранени, суровините не се считат за „очевидно заразени“.
- Когато **ядивни части (суровини или продукти, които са предназначени за предлагане на потребителите)** са очевидно заразени с видими паразити, операторът на предприятие за храни разполага с две възможности: i) или да не пуска рибния продукт на пазара, или ii) да извърши, при спазване на хигиенните норми, обикновените сортировъчни и/или подготвителни или преработвателни процедури в съответствие с глава IX, точка 1 от приложение II към Регламент (ЕО) № 852/2004, за да гарантира, че предназначеният за предлагане на потребителя продукт вече не е „очевидно заразен“ с паразити при подлагане на визуална инспекция и следователно вече е подходящ за консумация от човека. Процедурите може да включват изрязването на суровините, особено податливи на паразити.

Комисията за Кодекс алиментариус е изработила международно признати стандарти, в които са установени по-подробни разпоредби във връзка с някои конкретни рибни продукти, заразени с паразити. Тези текстове са подходящи референтни материали във връзка с въпросните конкретни продукти, независимо от факта, че поради конкретната си насоченост не могат да се прилагат за рибните продукти като цяло.

В текстовете в Кодекс алиментариус са указани допустимите граници за нежизнеспособни паразити и степените на увреждане при промени в текстурата, дължащи се на паразити, за някои конкретни рибни продукти, готови за предлагане на потребителите. В Кодекса също така е описан по-подробно, в сравнение със законодателството на ЕС, методът „просветляване“.

Някои паразити в рибните продукти може да не са видими, но да предизвикват разлагане на прясното рибно месо, правейки го негодно за консумация от човека. В такива случаи се прилага разпоредбата, посочена в глава IX, точка 1 от приложение II към Регламент (ЕО) № 852/2004, а не разпоредбите относно видимите паразити в рибните продукти, посочени в раздел VIII, глава V, точка Г от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004.

Подходящи инструменти за подпомагане на операторите на предприятия за храни може да са насоките с добри практики по въпросите на рибните продукти, „очевидно заразени“ с паразити.

ИДЕНТИФИКАЦИОННА МАРКИРОВКА

5.17. Кой трябва да поставя идентификационна маркировка?

В член 5, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 853/2004 се предвижда следното:

Предприятията за хранителни продукти не пускат на пазара продукт от животински произход, обработен в обект, който подлежи на одобрение в съответствие с изискванията на член 4, параграф 2, освен когато той има:

а) или здравна маркировка, поставена в съответствие с Регламент (ЕО) № 854/2004; или

б) или, ако цитираният регламент не предвижда поставянето на здравна маркировка, идентификационна маркировка, направена в съответствие с изискванията на приложение II, раздел I, към настоящия регламент.

В приложение II, раздел I, буква А, точка 2 от регламента се предвижда още:

Въпреки това, когато опаковката и/или обвивката на продукта се отстранява или се преработва допълнително в друго предприятие, на продукта трябва да се постави нова маркировка. В тези случаи новата маркировка трябва да показва номера на одобрението на предприятието, където се извършват тези операции.

Важен елемент тук е „подлежи на одобрение“ в съответствие с Регламент (ЕО) № 853/2004. Това изключва предприятия, които се занимават само с първично производство, транспортни дейности, съхраняване на продукти, за които не се изискват условия за съхраняване при контролирана температура и търговски операции на дребно, попадащи в обхвата на Регламент (ЕО) № 853/2004. В приложение II, раздел I, буква А, точка 2 се пояснява, че „обработени“ по смисъла на член 5, параграф 1 трябва да се разбира широко, включително отстраняване на обвивка или опаковка.

От друга страна, ако няма отстраняване на обвивката или опаковката, нито обработка в дадено предприятие, трябва да се запази идентификационната маркировка на последния обект от предходния етап от производствената верига, който е обвързан с условието за поставяне на идентификационна маркировка, като не следва да се поставя нова (допълнителна) идентификационна маркировка.

Примери

- Лице А доставя опаковани при стабилизирана температура месни продукти до лице Б (което не е търговец на дребно) без етикетирание и без идентификационна маркировка върху обвивката, но със своята идентификационна маркировка върху опаковката. Лице Б изважда от опаковката обвитите месни продукти и следователно трябва да постави собствената си идентификационна маркировка върху обвивката или върху нова опаковка. Лице Б трябва да бъде одобрено, тъй като дейностите му не се ограничават до съхраняване.

- Лице Б (което не е търговец на дребно) получава опаковка на едро с идентификационна маркировка на лице А, поставена върху външната страна на опаковката, както и върху опакованите продукти в опаковката. Опаковката се отстранява. Обвитите продукти са преопаковани. Опаковката (или обвивката) трябва да носи идентификационната маркировка на Б поради отстраняването на опаковката. Идентификационната маркировка върху обвивката и върху опаковката ще бъдат различни или може да има две идентификационни маркировки върху обвивката.
- Лице Б получава охладено говеждо филе във вакуумирана опаковка с идентификационната маркировка на лице А, което е извършило разфасоването и опаковането. При лице Б продуктът е обработен само чрез замразяване (без повторно обвиване или преопаковане). Лицето Б не може да постави своя идентификационна маркировка, тъй като не извършва повторно обвиване или преопаковане, а замразяването не е преработка.
- Лице Б получава обвити (предварително опаковани) нарязани месни продукти с идентификационната маркировка на А върху обвивката. Лицето Б е самостоятелно предприятие, което извършва само обработка под високо налягане на продукта, достатъчна да намали бактериите. Лицето Б трябва да постави своята идентификационна маркировка при преопаковането или на обвития продукт след обработката под високо налягане. Следва да се вижда ясно каква дейност е осъществена от А и каква — от Б.

5.18. Наличие на повече от една идентификационни маркировки

В редица случаи обвивката може да има повече от една идентификационна маркировка (вж. последния пример по-горе с обработените под високо налягане нарязани месни продукти).

В млекопреработвателния сектор е обичайна практика да се поставят няколко идентификационни маркировки на отделната опаковка, като ясно се посочва кой знак е валидният. Такъв е случаят, когато един и същ продукт може да се произвежда в различни обекти. Това важи и за други сектори.

Текстът на Регламент (ЕО) № 853/2004 не забранява тази практика, при условие че е ясно кое предприятие е произвело продукта и кое го е преработило. Освен това поставянето на повече от една идентификационна маркировка следва да остане изключение от правилото и да се избягва, доколкото е възможно, за да не се стига до объркване относно предприятието, където е произведен продуктът.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Неизчерпателен списък на непреработени продукти от животински произход

- прясно месо/мляно месо/механично отделено месо,
- необработени черва, стомаси и мехури,
- предварително обработено месо, което не е било преработено,
- кръв,
- пресни рибни продукти,
- живи двучерупчести мекотели, живи бодлокожи, живи мантийни и живи морски коремоноги,
- сурово мляко,
- цели яйца и яйца в течна форма,
- жабешки бутчета,
- охлюви,
- мед.

Един непреработен продукт с продукт от растителен произход остава суров продукт, например:

шиш, съдържащ прясно месо и зеленчуци,

заготовки на пресни рибни продукти (например рибни филета) с храни от растителен произход.

Забележки:

- Непреработените продукти могат да бъдат класифицирани като „сурови продукти“, т.е. те не са преминали преработка (т.е. всяко действие, което променя значително изходния продукт, включително нагряване, опушване, консервиране, узряване, изсушаване, мариноване, екстрахиране, екструдиране или комбинация от тези процеси). Замразените продукти от животински произход остават непреработени продукти.
- „Пресен“ (по отношение на месо) означава месо, което не е минало през друг процес на консервиране освен охлаждане, замразяване или бързо замразяване, включително месо, което е първично опаковано във вакуумна обвивка в контролирана среда.
- „Пресен“ (по отношение на рибни продукти) означава непреработените рибни продукти, цели или предварително обработени, включително и продуктите във вакуумни опаковки или опаковки с контролирана среда, които не са преминали през друга обработка за консервиране освен охлаждане.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

Неизчерпателен списък на преработени продукти от животински произход

Преработените продукти се получават чрез подлагане на сурови продукти на нагряване, опушване, консервиране, узряване, изсушаване, мариноване, т.н. Процесът трябва да води до значителна промяна на изходния продукт.

- месни продукти (шунка, салам, т.н.),
- преработени рибни продукти (пушена риба, маринована риба, т.н.),
- млечни продукти (топлинно обработено мляко, сирене, кисело мляко, т.н.),
- яйчени продукти (яйчен прах и т.н.),
- претопена животинска мазнина,
- пръжки,
- желатин,
- колаген,
- обработени черва, стомаси и мехури, т.н.

Преработените продукти включват също така:

комбинация от преработени продукти, например сирене с шунка,

продукти, които са преминали през няколко преработвателни операции, например сирене от пастъоризирано мляко.

Могат да бъдат добавени вещества, които придават специални характеристики, например:

- колбас с чесън,
- кисело мляко с плод,
- сирене с билки.

Забележка:

- Преработените продукти могат да включват предварително обработено месо, като мариновано и консервирано месо.

ПРИЛОЖЕНИЕ III

Класификация според дейностите

Дейност	Регламент (ЕО) №	Риск	Неизчерпателен списък с примери
<p>Комбиниране на храна от растителен произход с преработена храна от животински произход, преработвани по-нататък заедно</p>	852/2004	<p>Свързаният риск може да бъде контролиран чрез прилагане на правилата на Регламент (ЕО) № 852/2004.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Консервиране на храна, приготвена от преработено месо със зеленчуци, • Комбиниране в пици, съдържащи преработени съставки от животински произход (като сирене, преработена риба или преработено месо), • Приготвяне на супа с екстракт от месо.
<p>Комбиниране на храна от растителен произход с преработена храна от животински произход и пускане на пазара като такава</p>	852/2004	<p>Свързаният риск може да бъде контролиран чрез прилагане на правилата на Регламент (ЕО) № 852/2004.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Приготвяне на сандвичи с шунка или сирене, • Производство на сладоледи от преработено мляко (топлинно обработено мляко, мляко на прах), • Приготвяне на тестени продукти с млечни продукти, • Комбиниране или производство на готови за консумация храни, съставени от преработени продукти от животински произход (например преработено месо) и зеленчуци, • Производство на сладкарски изделия (например шоколад, съдържащ преработено мляко), • Производство на майонеза, приготвена с яйчен продукт.

<p>Комбиниране на растителен производ от непреработени животински производ, преработвани по-нататък заедно</p>	<p>853/2004</p>	<p>Рискът е идентичен с този при производството на преработена храна от животински производ, например месни продукти. Това оправдава прилагането на правилата на Регламент (ЕО) № 853/2004. Правилата на ЕС изискват одобряване на помещенията и на такива храни трябва да бъде поставян идентификационен знак.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Консервирани продукти, приготвени от зеленчуци и прясно месо, • Сладолед от сурово мляко. <p>Вж. забележки към точка 3.4.</p>
<p>Комбиниране на растителен производ от животински производ и пускане на пазара като такива</p>	<p>853/2004</p>	<p>Рискът е идентичен с този при обработката на сурови продукти от животински производ, например прясно месо, т.н. Правилата на ЕС изискват одобряване на помещенията и на такива храни трябва да бъде поставян идентификационен знак.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Комбиниране на шиш от сурово месо/риба със зеленчуци.

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

НЕИЗЧЕРПАТЕЛЕН СПИСЪК НА ПРЕДПРИЯТИЯ, КОИТО ПОДЛЕЖАТ НА ОДОБРЯВАНЕ

- Месо:
 - кланици
 - предприятия за транжиране
 - клане в стопанството (освен в случай на директна доставка от производителя на малки количества месо от домашни птици/лагоморфни, заклани в стопанството, на крайния потребител и на местни предприятия за търговия на дребно, директно снабдяващи крайния потребител)
 - обект за обработка на дивеч
 - предприятия, произвеждащи мляно месо, предварително обработено месо и МОМ (механично отделено месо)
 - предприятия, произвеждащи месни продукти
- Живи двучерупчести мекотели:
 - диспечерски центрове
 - пречиствателни центрове
- Рибни продукти:
 - хладилни кораби и кораби фабрика
 - обекти на сушата
- Мляко и млечни продукти:
 - предприятия, преработващи сурово мляко в топлинно преработено мляко и в млечни продукти, приготвени от сурово мляко
 - предприятия, приготвящи млечни продукти от вече преработени млечни продукти (например масло от пастьоризирана сметана, сирене от пастьоризирано мляко или мляко на прах)
 - събирателни центрове за мляко

- Яйца и яйчени продукти:
 - центрове за опаковане на яйца
 - предприятия, преработващи яйца
- Жабешки бутчета и охлюви:
 - предприятия, приготвящи и/или преработващи жабешки бутчета и охлюви
- Претопена животинска мазнина и пръжки:
 - предприятия за събиране, съхранение или преработване на суровини
- Стомаси и мехури:
 - предприятия, обработващи мехури, стомаси и черва
- Желатин:
 - предприятия, преработващи суровини
- Колаген:
 - предприятия, преработващи суровини
 - предприятия, занимаващи се с повторно първично опаковане на горните продукти, свързано или не с други операции, като нарязване на филии, транжиране
 - хладилници, доколкото такива се използват във връзка с дейностите, за които приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 въвежда изисквания
 - пазари на едро, доколкото се произвеждат продукти от животински произход.