

Регламент (ЕС) № 853/ 2004 на Европейския Парламент и на Съвета

29 април 2004

определящ специфични изисквания за хигиена на хранителните продукти

Глава I

Общи условия

Член 1

Обхват

1. Настоящият Регламент определя специфичните изисквания към собствениците или ръководителите на фирми по отношение на хигиената на хранителните продукти от животински произход . Тези правила допълват изискванията, определени от Регламент (ЕС) №.../ 2004*. Те трябва да се прилагат при непреработените и преработени продукти от животински произход.
2. Освен ако не е изрично посочено обратното , настоящият Регламент трябва да се прилага при храни, съдържащи и двата вида продукти , като от растителен произход , така и преработени продукти от животински произход. Преработените, обаче, продукти от животински произход, които са използвани за приготвяне на такава храна , трябва да бъдат получени и обработени съгласно изискванията на настоящия Регламент.
3. Този Регламент не трябва да се прилага по отношение на :
 - (а) основно производство за лична домашна употреба
 - (б) домашно приготвяне, обслужване или съхранение на хранителни продукти за лична домашна консумация
 - (в) директна доставка от производителя на малки количества основни продукти до крайния консуматор или до местни обекти за търговия на дребно, директно снабдяващи крайния потребител / консуматор /
 - (г) директна доставка от производителя на малки количества месо от птици и зайци, заклани във фермата, до крайния консуматор или до местни обекти , директно доставящи такова месо до крайния потребител като прясно месо;
 - (д) ловци, които доставят малки количества отстрелян дивеч или месо от дивеч директно до крайния консуматор или до местни обекти за търговия на дребно, снабдяващи крайния потребител.
4. Страните-членки трябва да въведат, съгласно националното законодателство, правила за дейностите и лицата, посочени в параграфи 3(в),(г) и (д). Такива национални постановления ще гарантират постигането на целите на настоящия Регламент.
5. (а) ако не е посочено точно обратното, този Регламент не трябва да се прилага при търговия на дребно
 - (б) този Регламент, обаче, трябва да се прилага при търговия на дребно, когато операциите се извършват с оглед доставка на храна от животински произход до друго предприятие, освен когато

(i) операциите се състоят само от съхранение или транспорт, в който случай изискванията за определени температури, регламентирани в Анекс III трябва въпреки всичко да бъдат прилагани

(ii) доставката на храна от животински произход от обекти за търговия на дребно е до други обекти за търговия на дребно и , съгласно националното законодателство, представлява странична, местна и ограничена дейност

(c) Страните-членки могат да приемат национални мерки за прилагане на изискванията на настоящия Регламент спрямо обектите за търговия на дребно, разположени на тяхната територия, спрямо които не би се прилагал съгласно посоченото в подпараграфи (a) или (b)

6. Този Регламент трябва да се прилага без да е в нарушение на :

- (a) съответните изисквания за опазване здравето на животните и ветеринарно-санитарните изисквания, включително по-строгите изисквания, определени за превенция, контрол и ерадикация на определени трансмисивни спонгиформни енцефалопатии;
- (b) изисквания за хуманно отношение към животните; и
- (c) изисквания относно идентификацията на животни и проследяемостта на продуктите от животински произход

Член 2

Определения

За целите на настоящия Регламент трябва да се прилагат следните определения (дефиниции):

- 1) дефинициите, определени в Регламент ЕС № 178/2002;
- 2) дефинициите, определени в Регламент ЕС № / 2004*
- 3) дефинициите, определени в Анекс I ; и
- 4) всички технически дефиниции , съдържащи се в Анекси II и III

* Службата за официални публикации трябва да постави официален номер на Регламента , определящ санитарните изисквания за хранителните продукти

Глава II

Задължения на собствениците или ръководителите на предприятия (фирми-оператори на храни)

Член 3

Задължения от общ характер

1. Собствениците или ръководителите на предприятия трябва да спазват съответните клаузи на Анекси II и III
2. Собствениците или ръководителите на предприятия не трябва да използват друга субстанция, освен питейна вода – или, в случаите когато Регламент ЕС № /2004* или настоящият Регламент разрешават употребата, чиста вода – за отстраняване на замърсяването от повърхността на продуктите от животински произход, освен ако употребата на субстанцията не е одобрена съгласно процедурата, посочена в Член 12(2). Операторите на храни трябва също да спазват условията за употреба, които могат да бъдат приети съгласно същата процедура.

Член 4

Регистрация и одобрение на предприятията

1. Собствениците или ръководителите на предприятия трябва да предлагат на пазара продуктите от животински произход, произведени в Общността само, ако са приготвени и обработени в предприятия, :
 - (а) които отговарят на съответните изисквания на Регламент ЕС № /2004, на изискванията, посочени в Анекси II и III на настоящия Регламент и на други изисквания от хранителния закон; и
 - (в) които компетентният орган е регистрирал или, където е необходимо, одобрил съгласно параграф 2.
2. Без да се нарушава изискването , посочено в Член 6(3) на Регламент ЕС № /2004* , предприятията, които обслужват тези продукти от животински произход, за които Анекс III от този Регламент определя изискванията ,не трябва да работят освен ако компетентният орган не ги е одобрил съгласно параграф 3 на този член, с изключение на предприятията извършващи само :
 - (а) основно производство
 - (б) транспортни операции
 - (в) съхранение на продукти, които не изискват специални условия за контролиране на температурата ; или
 - (д) действия при търговия на дребно освен тези, за които се прилага настоящия Регламент съгласно Член 1(5) (b)

3. Предприятие, което е предмет на одобрение съгласно параграф 2 не трябва да работи, освен ако компетентният орган, съгласно Регламент ЕС № 854/2004 на Европейския Парламент и на Съвета от 29.04, определящ специфични изисквания за организацията на официалния контрол на продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация*:

- (a) не е официално разрешил предприятието да работи след посещение на място; или
- (b) не е дал на предприятието условно одобрение

4. Собствениците или ръководителите на предприятия трябва да сътрудничат на компетентните органи съгласно изискванията на Регламент ЕС № /2004*. Особено, операторите на храни трябва да гарантират, че едно предприятие спира да работи, ако компетентният орган оттегли одобрението си, а в случай на дадено условно разрешително, компетентният орган не е продължил срока на разрешителното или не е дал пълно разрешително.

5. Този член не трябва да пречи на едно предприятие да пласира хранителни продукти на пазара във времето между датата на прилагане на настоящия Регламент и първата съответна проверка от страна на компетентния орган, ако предприятието:

(a) е предмет на одобрение съгласно параграф 2 и е пласирало продукти от животински произход на пазара съгласно законодателството на Общността непосредствено преди приложението на настоящия Регламент; или

(в) е от този тип, за който не е имало изискване за одобрение преди прилагането на този Регламент

Член 5

Здравна маркировка и идентификация

1. Собствениците или ръководителите на предприятия не трябва да пласират на пазара продукт от животински произход, манипулиран в предприятие, което е предмет на одобрение съгласно Член 4(2), освен ако няма или:

(a) здравна маркировка, поставена съгласно Регламент ЕС № /2004; или

(в) когато Регламентът не поставя условие за употреба на здравна маркировка, е поставен идентификационен знак, поставен съгласно Анекс II, Раздел I от този Регламент.

2. Собствениците или ръководителите на предприятия могат да поставят идентификационен знак на продукта от животински произход само ако продуктът е произведен съгласно изискванията на настоящия Регламент в предприятия, които отговорят на изискванията на Член 4.

3. Собствениците или ръководителите на предприятия не могат да отстраняват от месото здравна маркировка, поставена съгласно Регламент ЕС № /2004, освен ако не го режат, преработват или обработват по друг начин

Член 6

Продукти от животински произход, внос от страни извън Общността

1. Собствениците или ръководителите на предприятия, извършващи внос на продукти от животински произход от трети страни, трябва да гарантират, че вносът ще се извърши само ако:
 - (a) третата страна на експедиция фигурира в списъка, съставен съгласно Член 11 на Регламент ЕС № [*/] / 2004, на трети страни, от които е разрешен вноса на продукти;
 - (b) (i) предприятието, от което е експедиран продукта и в което този продукт е бил получен или приготвен, е посочено в списъка, съставен съгласно Член 12 на Регламент ЕС № [*/] / 2004, на предприятия, от които е разрешен вноса на такива продукти, когато се прилага (ii) в случай на прясно месо, мляно месо, месни заготовки, месни продукти и механично обезкостено месо, продуктът е бил произведен от месо, добито в кланици и транжорни, включени в списъците, съставени и актуализирани съгласно Член 12 на Регламент ЕС № [*/] / 2004 или в одобрени предприятия на Общността, и (iii) в случай на живи двучерупчести молюски, животни от семейство бодлокожи **tunicates** и морски мекотели, мястото за добив е включено в списъка, съставен съгласно Член 13 от този Регламент, когато се прилага
 - (c) продукта отговаря на
 - (i) изискванията на настоящия Регламент, включително изискванията на Член 5 за здравната маркировка и идентификацията;
 - (ii) изискванията на Регламент ЕС № [*/] / 2004; и
 - (iii) всички условия за внос, определени съгласно законодателството на Общността, ръководещи контрола на вноса на продукти от животински произход, и
 - (d) са изпълнени изискванията на Член 14 на Регламент ЕС № [**] / 2004 относно сертификатите и документите, където се прилагат
2. Като дерогация от параграф 1, вносът на рибни продукти може също да се извърши съгласно специалните условия, определени в Член 15 на Регламент ЕС № [**] / 2004
3. Собствениците или ръководителите на предприятия, които извършват внос на продукти от животински произход трябва да гарантират, че :
 - (a) продуктите са налице за контрол при внос съгласно Директива 97/78/ЕС*
 - (b) вносът отговаря на изискванията, посочени в Директива 2002/99/ЕС* ; и
 - (c) операции под техен контрол, които стават след внос, се извършват съгласно изискванията на Анекс III
4. Собствениците или ръководителите на предприятия, извършващи внос на продукти, които съдържат продукти както от растителен произход, така и преработени продукти от животински произход, трябва да гарантират, че преработените продукти от животински произход, съдържащи се в такива храни отговарят на изискванията от параграфи 1 до 3. Те трябва да могат да покажат, че това е направено (на пример чрез съответната документация или сертификат, които не е необходимо да бъдат във формата, посочен в параграф 1(d)

Глава III

Търговия

Член 7

Документи

1. Когато е необходимо, съгласно Анекс II или III, собствениците или ръководителите на предприятия трябва да гарантират, че сертификати или други документи придружават пратките с продукти от животински произход
2. Съгласно процедурата, посочена в Член 12(2)

(а) може да се създаде модел на документите; и

(в) може да се създаде клауза за използване на електронни документи

Член 8

Специални гаранции

1. Собствениците или ръководителите на предприятия, които възнамеряват да пласират следните храни от животински произход на пазара в Швеция или Финландия трябва да отговарят на изискванията, посочени в параграф 2 по отношение на салмонела :

(а) месо, добито от говеда и свине, включително мляно месо , но без месни заготовки и механично обезкостено месо;

(в) птиче месо от следните видове : домашни птици, пуйки, токачки, патици и гъски, включително мляно месо, но без месни заготовки и механично обезкостено месо; и

(с) яйца

3. (а) В случай на месо, добито от говеда и свине и месо от птици, в предприятието на експедиция трябва да се вземат проби от пратките и да се подложат на микробиологичен тест с негативни резултати съгласно законодателството на Общността

(в) В случай на яйца, центрове за пакетиране трябва да представят гаранция, че пратките произлизат от ята, подлагани на микробиологичен тест с негативен резултат съгласно законодателството на Общността

(с) В случай на месо, добито от говеда и свине, пробата, посочена в подпараграф

(а) не е необходимо да бъде извършвана при пратки, предназначени за предприятия с цел пастъоризация, стерилизация или обработка с подобен резултат. В случай на яйца, пробата посочена в подпараграф (в) не е необходимо да се извършва при пратки, предназначени за производство на преработени продукти чрез технология, която гарантира елиминирането на салмонела

(d) Пробите, определени в подпараграфи (а) и (в) не е необходимо да бъдат извършвани при хранителни продукти, произлизащи от предприятие, в което има програма за контрол по отношение на храните от животински произход и съгласно процедурата посочена в Член 12(2) , призната за еквивалент на програмата за контрол , одобрена за Швеция и Финландия.

(е) В случай на говеждо , свинско и птиче месо , храната трябва да бъде придружавана от търговски документ или сертификат, отговарящ на модела, определен от законодателството на Общността ,като в него е посочено, че :

(i) проверките, посочени в подпараграф (а) са извършени с отрицателни резултати; или

(ii) месото е предназначено за една от целите , посочени в подпараграф (с); или

(iii) месото идва от предприятие, обхванато от подпараграф (d)

(f) В случай на яйца, пратките трябва да бъдат придружавани от сертификат , в който да бъде посочено, че пробите , посочени в подпараграф (в) са извършени с отрицателни резултати, или че яйцата са предназначени да бъдат използвани по начин, посочен в подпараграф (с)

3. Съгласно процедурата,посочена в Член 12(2) :

(а) изискванията , посочени в параграфи 1 и 2 могат да бъдат актуализирани, за да се вземат под внимание особено измененията в програмите на Страните-членки за контрол или за да се приеме микробиологичен критерий съгласно Регламент ЕС № / 2004*; и

(в) правилата, определени в параграф 2 по отношение на който и да е от хранителните продукти, посочени в параграф 1 могат да бъдат разширени, изцяло или частично, до всяка Страна-членка, или регион на страна-членка, който има програма за контрол, призната за еквивалент на програмата, одобрена за Швеция и Финландия по отношение на съответната храна от животински произход

4. За целите на този Член, “ програма за контрол “ означава програма за контрол, одобрена съгласно Регламент ЕС № 2160/2004

Глава IV

Заклучителни условия

Член 9

Прилагане на мерки и преходни мерки

Преходните мерки и мерките за прилагане могат да бъдат определени съгласно процедурата, посочена в Член 12(2)

Член 10

Изменение и преработка на Анекси II и III

1. Анекси II и III могат да бъдат преработени или актуализирани съгласно процедурата, посочена в Член 12(2), като се вземе под внимание:

- (a) развитието на принципите / указанията / за добрите практики
- (b) придобитият опит от прилагане на системи на основата на НАССР съгласно Член 5 на Регламент ЕС № / 2004*;
- (c) технологичните разработки и тяхното практическо значение, както и очакванията на потребителя/ консуматора/ по отношение на състава на храната
- (d) научен/точен/ съвет, особено нови оценки на риска;
- (e) микробиологичен и температурен критерий за хранителните продукти;
- (f) промени в схемите/ стила / на консумация

2. Освобождаване от Анекси II и III може да се разреши съгласно процедурата, посочена в Член 12(2), в случай че то не оказва влияние на постигане на целите на настоящия Регламент
3. Страните – членки могат, без да се компрометира постигането на целите на настоящия Регламент, приемат, съгласно параграфи от 4 до 8, национални мерки преработвайки изискванията, определени в Анекс III.
4. (a) националните мерки, посочени в параграф 3 трябва да имат за цел да :

(i) дадат възможност да се продължи употребата на традиционни методи във всеки от етапите на производство, преработка или дистрибуция на храната; или

(ii) дадат “подслон “ на нуждите от бизнес с хранителни продукти, разположен в региони, подложени на специални географски ограничения

(в) в други случаи те трябва да се прилагат единствено към изграждането, плана и оборудването на предприятията

5. Всяка страна-членка, която желае да приеме национални мерки, както е посочено в параграф 3, трябва да уведоми Комисията и другите страни – членки. Всяко съобщение / известие/ трябва да :
 - (a) представи подробно описание на изискванията, които Страната-членка смята за необходимо да преработи, както и за характера на желаната преработка
 - (b) опише съответните хранителни продукти и предприятия;
 - (c) обясни причините за преработката, включително, където е уместно, чрез представяне на резюме на извършения анализ на риска и всички мерки, които трябва да се предприемат, за да се гарантира, че преработката няма да компрометира целите на настоящия Регламент; и
 - (d) представи всяка друга уместна информация
6. Другите страни-членки трябва в рамките на три месеца, считано от получаването на съобщението, посочено в параграф 5, да изпратят писмено становище до Комисията. В случай на преработки, следващи от параграф 4(b), този период трябва, по молба на Страната-членка, да бъде удължен на четири месеца. Комисията може, и когато тя получи писмено становище от една или повече Страни – членки, трябва да се консултира със Страните-членки в рамките на комитета, посочен в Член 12(1). Комисията може да реши, съгласно процедурата, посочена в Член 12(2), дали предвидените мерки могат да бъдат приложени, подложени, ако е необходимо, на съответни изменения. Където е уместно, Комисията може да предложи общи мерки съгласно параграф 1 и 2 от този Член.

7. Една страна-членка може да приеме национални мерки, преработвайки изискванията на Анекс III само :

- (a) в съответствие с описанието, прието съгласно параграф 6;
- (b) ако, един месец след изтичане на периода, посочен в параграф 6, Комисията не е информирала Страните-членки, че е получила писмено становище или че възнамерява да предложи приемане на решение съгласно параграф 6 ; или
- (c) съгласно параграф 8

8. Една Страна-членка може, по своя инициатива и предмет на общите условия на Договора, да поддържа или въведе национални правила:

(a) забраняващи или ограничаващи пласирането на пазара в рамките на собствената си територия на сурово мляко или сурова сметана , предназначени за директна човешка консумация; или

(b) разрешаващи употребата, с разрешение на компетентния орган, на сурово мляко , което не отговаря на критерия, определен в Анекс III, Раздел IX, по отношение на общия брой микроорганизми и общия брой соматични клетки на производството на сирена с период на стареене или зреене най-малко 60 дни, и млечни продукти , получени във връзка с производството на такива сирена в случай, че това не е във вреда на целите на този Регламент.

Член 11

Специфични решения

Без да се нарушава общия характер на Член 9 и Член 10(1), могат да бъдат определени мерки за прилагане или изменения към приетия Анекс II или III, съгласно процедурата , посочена в Член 12(2):

- 1) за да регламентират изискванията за транспортиране на месо докато е топло
- 2) за да уточни, по отношение на механично обезкостено месо, чието съдържание на калций не е значително по-високо от това на мляното месо
- 3) за да регламентира други обработки, които могат да бъдат приложени в преработващите предприятия към живи двучерупчести молюски от производствени зони клас B или C, които не са били почиствани или предадени
- 4) за да уточни признати / доказани/ методи за изследване на морски биотоксини;
- 5) за да определи допълнителни здравни стандарти за живи двучерупчести мекотели в сътрудничество с Референтна Лаборатория на Общността, включително:

- (a) гранични стойности и методи за анализ на други морски биотоксини;
- (b) процедури за анализ на вируси и вирусологични стандарти; и
- (c) плановете за взимане на проба и методите, както и аналитичните допустими стойности, които да се прилагат, за да се провери дали съществува съответствие със здравните стандарти;

- б) за да се регламентират здравните стандарти или проверките, където съществува обосновано доказателство, че те са необходими за защита на здравеопазването

- 7) за да се разшири Анекс III, Раздел VII, Глава IX за живи двучерупчести освен pectinidae
- 8) за да се уточнят критериите за определяне когато епидемиологичните данни посочват, че риболовната почва не представлява опасност за здравето по отношение на наличие на паразити и следователно за да се определят случаите в които компетентният орган може да разреши на операторите на храни да не замразяват рибните продукти съгласно Анекс III, Раздел VIII, Глава III, Част D
- 9) за да определи критерия за свежест на продукта и границите по отношение на хистамина и общото количество летлив азот при рибните продукти
- 10) за да разреши употребата при производство на определени млечни продукти от сурово мляко, които не отговарят на критериите, определени в Анекс III, Раздел IX, по отношение на общ брой микроорганизми и общ брой соматични клетки
- 11) без да се нарушават изискванията, посочени в Директива 96/23/ЕС*, да се фиксира максимално разрешена стойност за смесеното общо количество остатъци от антибиотични вещества в суровото мляко; и
- 12) за да се одобрят еквивалентни процеси за производството на желатин или колаген

Член 12

Процедура на Комитета

1. Комисията трябва да бъде подпомагана от Постоянния Комитет по въпросите на хранителната верига и здравеопазване на животните.
2. В случаите, когато има препратка към този параграф, трябва да се прилагат Членове 5 и 7 на Решение 1999/468/ЕС, по отношение на условията на произтичащия от него Член 8
Периодът, определен в Член 5(6) на Решение 1999/468/ЕС трябва да се определи на три месеца
3. Комитетът ще приеме свои правила на процедура

* Директива на Съвета 96/23/ЕС от 29 април 1996 по въпросите за мерките за мониторинг на определени вещества и остатъци от тях в живи животни и животински продукти (Официален Журнал брой 125, 23.5.1996, стр. 10). Директива, както е изменена от Регламент ЕС № 806/2003 (Официален Журнал, бр.122, 16.5.2003, стр. 1 (

Член 13

Консултация на Европейския Орган по Безопасност на Храните

Комисията трябва да се консултира с Европейския Орган по Безопасност на Храните по всеки въпрос, попаднал в сферата на този Регламент, който би имал

значително въздействие върху здравеопазването и особено, преди да се предложи разширяване на Анекс III, Раздел III, при другите животински видове.

Член 14

Доклад до Европейския Парламент и до Съвета

1. Комисията трябва, не по-късно от* да предостави доклад пред Европейския Парламент и Съвета , с който да направи преглед на придобития опит от изпълнението на настоящия Регламент.
2. Комисията трябва, ако е уместно, да направи съответни предложения към доклада

Член 15

Този Регламент трябва да влезе в сила двадесет дни след датата на неговото публикуване в Официаления Журнал на Европейския Съюз.

Регламентът трябва да се прилага 18 месеца след датата, на която всички следващи наредби са влезли в сила.

(a) Регламент ЕС №...../ 2004 **

* пет години след влизане в сила на този Регламент

** службата за официални публикации трябва да постави официалния номер на Регламента за хигиена на хранителните продукти

(б) Регламент ЕС №...../2004 *; и

(с) Директива 2004/ ЕС

Този Регламент, обаче, трябва да започне да се прилага не по-рано от 1 януари 2006.

Настоящият Регламент трябва да бъде изцяло задължителен и директно да се прилага във всички страни - членки .

Изработен в Страсбург 29.4.2004

За Европейския Парламент
Президент
П. Кокс

За Съвета
Президент
М.Макдоуел

* Службата за официални публикации трябва да постави тук официалния номер на Регламента, посочен в Член 4(3).

** Службата за официални публикации трябва да постави тук официалния номер на Директивата, посочена в изл. 25.

Анекс I

Определения

По смисъла на този Регламент:

1. Месо

- 1.1 “Месо” са ядивни части от животни, посочени в точки 1.2 до 1.8, включително кръв
- 1.2 “Домашни копитни животни” са домашен едър рогат добитък (включително от видовете *Bubalus* и *Bison* - биволи и бизони), свине, овце и кози, както и домашни еднокопитни.
- 1.3 “Домашни птици” са птици, отглеждани във ферми, които не се смятат за домашни, но които се отглеждат като домашни, с изключение на шраусовидни
- 1.4 “Лагоморфни” са питомните зайци, зайците и гризачите
- 1.5 “Дивеч” означава:
 - диви копитни животни и лагоморфни, както и други сухоземни бозайници, които се ловят за човешка консумация и се смятат за дивеч съгласно действащия закон в съответната Страна членка, включително бозайници живеещи в оградена територия при свободни условия подобни на условията, при които живее дивеча; и
 - диви птици, ловувани за човешка консумация
- 1.6 “дивеч, отглеждан във ферми” означава шраусови птици отглеждани във ферми и сухоземни бозайници, отглеждани във ферми, освен тези, посочени в т.1.2
- 1.7 “Дребен дивеч” са диви птици и лагоморфни, живеещи на свобода
- 1.8 “Едър дивеч” са диви сухоземни бозайници, живеещи на свобода, които не попадат в определението за дребен дивеч
- 1.9 “Труп” е тяло на животно след клане и тоалет
- 1.10 “Прясно месо” означава месо, което не е преминало никакъв процес на съхранение освен охлаждане, замразяване или бързо замразяване, включително месо, което е във вакуумна опаковка или опаковано при контролирано налягане.
- 1.11 “Субпродукти” са прясно месо различно от трупното, включително вътрешности и кръв
- 1.12 “Вътрешности” са органите от гръдната, коремната и тазовата кухина, също така трахеята и хранопровода, при птиците – гушата
- 1.13 “Мляно месо” е обезкостено месо, което е смляно на фрагменти/парчета/ със съдържание на сол по-малко от 1%
- 1.14 “Механично отделено месо” или “МОМ” е продуктът, 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.
- 1.15 “Месни заготовки” са прясно месо, включително месо, което е намалено до фрагменти, което съдържа хранителни продукти, подправки или добавки,

прибавени към него или месо, което е преминало процеси, недостатъчни да изменят вътрешната структура на мускулната тъкан на месото и по този начин да елиминира характеристиките на прясното месо.

- 1.16 “Кланица” е предприятие, използвано за клане и тоалет на животните, чието месо е предназначено за човешка консумация
- 1.17 “Транжорна” е предприятие, използвано за обезкостяване и/или разрязване на месо.
- 1.18 “Предприятие за обработка на дивеч” е предприятие, в което дивеча и месото, добито от дивеч след улов се подготвят за пласиране на пазара.

2. Живи двучерупчести мекотели

- 2.1. “Двучерупчести мекотели” са мекотели с два чифта хриле, хранещи се чрез процес на филтриране,
- 2.2. “Морски биотоксини” са отровни вещества, акумулирани от двучерупчестите мекотели, по-конкретно в резултат от храненето с планктон, съдържащ токсини.
- 2.3. “Подобряване на състоянието” е съхранение на живи двучерупчести мекотели, постъпващи от зони на добиване клас А, центрове за почистване или експедиционни центрове, в контейнери или други съоръжения, съдържащи чиста морска вода, или в естествени /природни/ места, за отстраняване на пясък, кал или тиня, за да се запазят или подобрят органолептичните качества и да се осигури добро състояние на виталност преди опаковка или пакетиране.
- 2.4. “Събирач” е всяко физическо или юридическо лице, което събира живи двучерупчести мекотели по всякакъв начин от места за добив /улов/ с цел обработка и пласиране на пазара.
- 2.5. “Производствена площ” е всяко море, устие на река или лагуна, съдържащи или естествени напластявания от двучерупчести мекотели или места, използвани за култивиране на двучерупчести мекотели, и от които се взимат живи двучерупчести мекотели.
- 2.6. “Пренасяща площ” е всяко море, устие или лагуна с граници ясно маркирани и обозначени с шамандури, подпори или всякакви други фиксирани средства и използвана изключително за естествено почистване на живи двучерупчести мекотели.
- 2.7. “Експедиционен център” е всяко предприятие на сушата или недалеч от сушата за приемане, подобряване, измиване, почистване, сортиране, опаковане и пакетиране на живи двучерупчести мекотели, годни за човешка консумация
- 2.8. “Почистващ център” е предприятие с цистерни, захранвано с чиста морска вода, в което се поставят живи двучерупчести мекотели за време, необходимо за намаляване на замърсяването, за да станат годни за човешка консумация.
- 2.9. “Пренасяне” е преместването на живи двучерупчести в море, лагуна или устие на река за време, необходимо да се намали замърсяването, за да станат годни за човешка консумация. Това не включва специфичната операция на прехвърляне на двучерупчести мекотели до места, които са по-подходящи за допълнителен растеж или угояване.

3. Рибни продукти

- 3.1 “Рибни продукти” са всички морски или сладководни животни (с изключение на живи двучерупчести мекотели, живи от семейство бодлокожи и живи морски коремоноги, всички бозайници, влечуги и жаби) било то диви или отглеждани в

рибовъдни стопанства и включително всички ядивни видове, части и продукти от такива животни.

- 3.2 “Кораб-фабрика” е всеки плавателен съд, на борда на който рибните продукти преминават една или повече от следните операции, след което следва опаковане или пакетиране и , ако е необходимо, охлаждане или замразяване : филетиране, нарязване на шайби, премахване на кожата, отстраняване на черупката, обелване, смилане или преработване.
- 3.3 “Кораб-хладилник” е всеки плавателен съд, на борда на който се извършва замразяване на рибните продукти, където е уместно след подготвителната работа като обезкървяване, обезглавяване, изкормване и остраняване на перките и , където е необходимо, опаковане или пакетиране.
- 3.4 “Механично отделен рибен продукт” е всеки продукт, получен чрез отстраняване на месото от рибните продукти като се използват механични средства, което води до загуба или изменение на структурата на месото
- 3.5 “Пресни рибни продукти” са непреработените рибни продукти, било то цели или приготвени, включително вакуумно пакетирани продукти или продукти пакетирани при определена атмосфера, които не са преминали никаква обработка за да се гарантира запазването им, освен охлаждане.
- 3.6 “ Приготвени рибни продукти” са непреработени рибни продукти, които са преминали операция, която е засегнала тяхната анатомична цялост, като изкормване, обезглавяване, нарязване на шайби, филетиране и нарязване на парчета.

4. Мляко

4.1.” Сурово мляко” е млякото добито чрез секреция на млечната жлеза на животни , отглеждани във ферми, което не е загрявано до температура по-висока от 40°C или реминало някаква обработка със същия ефект.

4.2 “ Млекодобивно стопанство “ е предприятие , в което се отглеждат едно или повече животни за добив на мляко с оглед пласирането му на пазара като хранителен продукт.

5. Яйца

5.1. “Яйца” са яйцата в черупка – освен счупените, инкубираните или сготвените – които са снесени от птици, отглеждани във ферми и са годни за директна човешка консумация или за приготвяне на яйчени продукти

5.2. “Течно яйце” е непреработеното съдържание на яйцето след отстраняване на черупката

5.3. “Спукани яйца” са яйцата с увредена черупка и незасегнатата ципа.

5.4. “Център за пакетиране” е предприятие, в което яйцата се сортират по качество и тегло.

6. Жабешки бутчета и охлюви

6.1. “Жабешки бутчета” са задната част от тялото от вида RNA (семейство Rinidae), разделена от напречния разрез зад предните крайници, изкормена и с отстранена кожа,

6.2. “ Охлюви” са сухоземни коремоноги от видовете *Helix pomatia* Linne, *Helix aspera* Muller, *Helix lucorum* и видове от семейство Achatinidae

7. Преработени продукти

7.1. “Месни продукти” са преработени продукти, които са резултат от преработката на месо или от допълнителна преработка на такива преработени продукти, така че повърхността за рязане да показва, че продуктът не притежава вече характеристиката на прясното месо.

7.2.” Млечни продукти” са преработените продукти, получени в резултат на обработката на сурово мляко или от допълнителната преработка на такива преработени продукти.

7.3. “Яйчни продукти” са преработени продукти получени в резултат от преработката на яйца или на различни компоненти или смес от яйца, или от допълнителната преработка на такива преработени продукти.

7.4.”Преработени рибни продукти” са преработени продукти, получени в резултат от преработката на рибни продукти или от допълнителна преработка на такива продукти

7.5. “Топена животинска мазнина” е мазнината, добита от топене на месо, включително кости и предназначена за човешка консумация.

7.6.”Пръжки” са остатъчни вещества от топенето , съдържащи протеини, след частично разделяне на мазнина и вода

7.7.”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.

7.8.”Колаген” е продукт на протеинова основа , добит от животински кости, кожи с косми , кожи без косми и сухожилия, произведен съгласно съответните изисквания на настоящия Регламент.

7.9.”Обработени шкембета, пикочни мехури и черва” са шкембета, пикочни мехури и черва, които са били подложени на обработка като осоляване, нагряване или сушене след като са били получени и почистени.

8. Други дефиниции

8.1 “ Продукти от животински произход” са:

- храни от животински произход, включително мед и кръв
- живи двучерупчести моллюски , живи животни от семейство бодлокожи, живи **tunicates** и живи морски коремоноги , предназначени за човешка консумация; и
- други животни , предназначени да бъдат приготвени за доставка живи до крайния консуматор.

8.2. “Пазар на едро” е хранителен бизнес , който включва редица отделни участъци, делеящи общи съоръжения и отдели/ подразделения/, където хранителните продукти се продават на операторите на храни.

Анекс II

Изисквания относно редица продукти от животински произход

Раздел I Идентификационна маркировка

Когато е необходимо съгласно Чл.5 или 6 и когато е предмет на условията, посочени в Анекс III, операторите на храни трябва да гарантират, че продуктите от животински произход имат идентификационна марка, поставена съгласно следните условия:

А. Поставяне на идентификационната марка

1. Идентификационната марка /щемпел/ трябва да бъде поставена преди продукта да напусне предприятието
2. Не е необходимо, обаче, да се поставя нова марка към продукта, освен ако не е отстранена неговата опаковка и/ или обвивка или продукта не е допълнително преработван в друго предприятие, в който случай новата марка трябва да показва номера на разрешителното на предприятието, в което се извършват операциите.
3. Идентификационната маркировка не е необходима за яйца, по отношение на които Регламент ЕС № 1907/90 определя изисквания по отношение на етиктиране или маркиране.
4. Операторите на храни трябва, съгласно Чл.18 на Регламент ЕС № 178/2002, да притежават на място системи и процедури, с които да идентифицират от кого са получили и до кого са доставили продуктите от животински произход

* Регламент на Съвета ЕЕС № 1907/90 от 26 юни 1990 по въпросите за определени стандарти при търговия с яйца / Официален Журнал бр.173, 6.7.1990, стр.5/ Регламентът последно изменен с Регламент ЕС № 2052/2003 / Официален Журнал бр. 305, 22.11.2003, стр.1/

В. Форма на идентификационната марка

5. Марката трябва да бъде четлива, да не може да се изтрива и буквите да могат лесно да бъдат разчитани. Тя трябва ясно да може да се вижда от компетентните органи.
6. Марката трябва да показва името на страната, в която се намира предприятието, което може да бъде изписано изцяло или като код от две букви съгласно съответния ISO стандарт.

В случай, че сте страна-членка, обаче, тези кодове са AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE и UK.

Операторите на храни могат да продължат да използват инвентар и оборудване, което са поръчали преди влизане в сила на този Регламент докато се изразходят или се появи нужда от замяна.

7. Марката трябва да показва номера на разрешителното на предприятието. Ако предприятието произвежда храна, за която се прилага настоящият Регламент, както и храна, за която не се прилага, операторът може да постави една и съща идентификационна марка и на двата типа храни.

8. Когато се поставя в предприятие, разположено в рамките на Общността, марката трябва да бъде овална по форма и да включва абривиетурата CE, EC, EF, EG, EK или EY .

С. Метод на маркиране

9. Марката може, в зависимост от представянето на различни продукти от животински произход , да се постави директно върху продукта, обвивката или опаковката, или да бъде принтирана върху етикет, прикрепен към продукта, обвивката или опаковката. Марката може също така да представлява етикет, труден за отстраняване и направен от устойчив материал.

10. В случай, че опаковката съдържа нарязано месо или карантия, марката трябва да се постави върху етикет, закрепен към опаковката или принтиран върху опаковката, по такъв начин, че да бъде разрушена при отваряне на опаковката. Това не е необходимо , обаче , ако процесът на отваряне нарушава опаковката. Когато обвивката осигурява същата защита като опаковката, етикетът може да бъде закрепен към обвивката.

11 .За продукти от животински произход, които се поставят в транспортни контейнери / кутии / или големи пакети и са предназначени за допълнителна обработка, преработка, обвиване или пакетиране в друго предприятие, марката може да бъде поставена върху външната повърхност на контейнера или опаковката.

12. В случай на продукти от животински произход в течен вид, във вид на гранули или прах, пренасяни в насипно или наливно състояние, както и в случай на рибни продукти, пренасяни в насипен вид, идентификационната марка не е необходима, ако придружават документацията съдържа информацията, посочена в параграфи 6,7 и , където е уместно, 8.

13. Когато продуктите от животински произход са поставени в пакет, предназначени за директна доставка до крайния консуматор, достатъчно е марката да се постави само върху външната страна на пакета.

14. Когато марката е поставена директно върху продуктите от животински произход, използваните цветове трябва да бъдат разрешени съгласно изискванията на Общността регламентиращи употребата на оцветяващи вещества в хранителните продукти.

Раздел II Цел на процедурите на основата на HACCP

1. Операторите на храни, обслужващи кланици трябва да гарантират, че процедурите, които са въвели на място съгласно общите изисквания на Член 5 от Регламент ЕС №.../2004* отговарят на изискванията, че анализът на риска е необходим и на специфичните изисквания, описани в параграф 2.
2. Процедурите трябва да гарантират, че всяко животно или, където е уместно, всяка партида от животни, приети в помещенията на кланицата:

(а) е надлежно идентифицирано/а/;

(в) се придружава от съответната информация от животновъдния обект за произход, съгласно Раздел III;

(с) не идва от животновъден обект или район, които са предмет на забрана за движение или друго ограничение поради ветеринарно санитарни причини , и такива, свързани със здравеопазване на животните , освен когато компетентният орган разрешава това.

(d) е чисто;

(e) е здраво до толкова, доколкото може да прецени операторът на храни; и
(f) е в задоволително състояние по отношение на хуманно отношение към животните при пристигането в клиниката

3. В случай, че има несъответствие с някое от изискванията, описани в параграф 2, операторът трябва да уведоми официалния ветеринар и да предприеме съответни мерки.

Раздел III : Информация за хранителната верига

Собствениците или ръководителите на клиники трябва, както е уместно, да изискват, получават, проверяват и действат при информация за хранителната верига, както е посочено в този Раздел , по отношение на всички животни, с изключение на дивеч, изпратен или предназначен за изпращане в клиниката

1. Собствениците или ръководителите на клиники не трябва да приемат животни в помещенията докато не изискат и докато не им бъде представена съответната информация за безопасност на храната, съдържаща се в архива на животновъдния обект на произход съгласно Регламент ЕС №.../2004
2. На собствениците или ръководителите трябва да бъде предоставена необходимата информация за не по-малко от 24 часа преди пристигането на животните в клиниката, освен при условията, посочени в т.7.
3. Съответната информация за безопасност на храната, посочена в т.1 трябва да обхваща по-конкретно :
 - (a) състоянието на животновъдния обект на произход или здравословното състояние на животните в региона
 - (b) здравен статус на животните;
 - (c) ветеринарномедицински продукти или друг вид лечение, назначено на животните в рамките на съответния период и при карентен период по-голям от нула, заедно с датите на даване на лекарствата и карентните периоди.
 - (d) поява на заболяванията, които могат да окажат влияние върху безопасността на месото;
 - (e) резултатите, ако са свързани с ветеринарномедицинска защита, от всеки анализ извършван на пробите, взети от животните или други проби, взети с цел диагностика на заболявания, които могат да окажат влияние върху безопасността на месото, включително проби, взети в рамките на мониторинга и контрола на зоонози и остатъчни вещества.
 - (f) съответни доклади за извършени предкланични и следкланични инспекции на животни от същия животновъден обект на произход, по-конкретно , доклади на официални ветеринари;
 - (g) производствени данни, когато това може да покаже присъствие на заболяване; и
 - (h) името и адреса на частнопрактикуващия ветеринарен лекар, който обикновено посещава животновъдния обект на произход
4. (a) Не е необходимо, обаче, на оператора в клиниката да му бъде предоставена:
 - (i) информацията, посочена в т. 3(a), (b) (f) и (h), ако той вече е запознат с нея / например чрез постоянно споразумение или система за гаранция на качеството;/ или
 - (ii) информацията, посочена в т. 3(a)(b)(f) и (g), ако производителят декларира, че няма съответна информация, която да бъде докладвана

(b) Информацията не е необходимо да бъде подsigурявана като дословна извадка от архивите на животновъдния обект на произход. Тя може да бъде предоставена чрез обмяна на електронни данни или под формата на стандартна декларация, подписана от производителя.

5. Собствениците или ръководителите, които решават да приемат животни в клиниката след оценка на съответната информация за хранителната верига, трябва да я направят достъпна за официалния ветеринарен лекар без закъснение и, с изключение на условията, посочени в т.7, не по-малко от 24 часа преди пристигането на животното или партидата. Операторът трябва да уведоми официалния ветеринарен лекар за всяка информация, която представлява безпокойството по отношение на здравето преди да се извърши предкланичен преглед на съответното животно.

6. Ако в клиниката пристигне животно без информация за хранителната верига, Собственикът или ръководителят трябва моментално да уведоми официалния ветеринарен лекар. Не трябва да се извършва клане на животно, ако ветеринарният лекар не е дал разрешение за това.

7. Ако компетентният орган разреши, информацията за хранителна верига може по –скоро да придружава животните, за които се отнася до клиниката, отколкото да пристига най-малко 24 предварително , в случай на :

(a) свине, птици или дивеч, отглеждан във ферми , които са преминали предкланичен преглед в животновъдния обект на произход, ако сертификатът, който ветеринарният лекар е подписал , посочващ че той или тя са прегледали животните в обекта и е установил(а), че са здрави, ги придружава;

(b) домашни еднокопитни

(c) животни, които са били спешно заклани, ако ги придружава декларация, че ветеринарният лекар е подписал запис за благоприятния резултат от предкланичния преглед ; и

(d) животни, които не са директно доставени от животновъдния обект на произход до клиниката.

Собствениците или ръководителите на клиниките трябва да направят оценка на съответната информация. Ако те приемат животните за клане, те трябва да дадат посочените документи в подпараграф (a) и (c) на официалния ветеринарен лекар. Клане или тоалет на животните може да не се извършат докато ветеринарният лекар не разреши това.

8. Собствениците или ръководителите трябва да проверяват паспортите , придружаващи домашни еднокопитни, за да гарантират, че животното е предназначено за клане за човешка консумация. Ако те приемат животното за клане, те трябва да дадат паспорта на официалния ветеринарен лекар.

Анекс III

Специфични изисквания

Раздел I Месо от домашни копитни животни

Глава I: Транспортиране на живи животни до клиниката

Собствениците или ръководителите на фирми, транспортиращи живи животни до кланици, трябва да гарантират , че е постигнато съответствие със следните изисквания

1. По време на събиране и транспортиране животните трябва да бъдат внимателно третирани без да се причинява ненужно страдание
2. Животните, показващи симптоми на заболяване или произлизащи от стада, за които е известно , че са заразени с причинители от ветеринарномедицинско значение , могат да бъдат транспортирани до кланица само когато компетентният орган разреши .

Глава II : Изисквания към кланиците

Собствениците или ръководителите трябва да гарантират, че конструкцията, планът и оборудването за кланици, в които се колят домашни копитни животни , отговарят на следните изисквания

1.(a) Кланиците трябва да притежават подходящи и хигиенични помещения или подходяща атмосфера, боксове за предкланична почивка, които лесно могат да бъдат почиствани и дезинфектирани. Тези съоръжения трябва да бъдат така оборудвани, че да може животните да бъдат напоени и, ако е необходимо, нахранени. Дренажът / оттичането / на отпадните води не трябва да излага на риск безопасността на храната.

(b) Те трябва също така да притежават отделни заключващи се съоръжения или, подходяща атмосфера, боксове за болни или подозрително болни животни с отделна система за оттичане и разположени по такъв начин, че да се избегне заразяването на другите животни , освен ако компетентният орган реши, че такива съоръжения не са необходими.

(c) Размерът на навесите за добитък трябва да гарантират, че се спазват изискванията за хуманно отношение към животните. Планът на тези съоръжения трябва да бъде такъв, че да улеснява предкланичния преглед, включително идентификацията на животните или групите от животни.

2. За да се избегне замърсяването на месото, те трябва да:

- (a) притежават достатъчен брой стаи , подходящи за извършваните операции;
- (b) притежават отделна стая за изпразване и почистване на стомасите и червата, освен ако компетентният орган не разреши изолирането по време на тези операции в рамките на конкретна кланица на основата на индивидуални случаи;
- (c) осигурят изолацията по място или време на следните операции:

(i) зашеметяване и обезкървяване;

(ii) в случай на свине, щавене, обезкосмяване, остъргване и пърлене

(iii) изкормване и допълнителен тоалет;

(iv) обработка на чисти черва и шкембе

(v) подготовка и почистване на друга карантия, особено обработката на одрани глави, ако това не се извършва в кланичната линия

(vi) пакетиране на карантия; и

(vii) експедиране на месо

(d) притежават инсталации, които да предотвратяват контакта между месото и подовите настилки, стените и крепежните елементи; и

(e) притежават кланични линии / където функционират / , които са конструирани така, че да позволяват постоянното развитие / напредък / на кланичния процес и да се

избегне кръстосаното замърсяване между различните части на кланичната линия. Там, където работи повече от една кланична линия в същото помещение, трябва да съществува подходяща изолация на линиите, за да се предотврати кръстосаното замърсяване.

3. Те трябва да притежават съоръжения за дезинфекция на инструментите с гореща вода, подавана с температура не по-малка от 82° С или алтернативна система с равностоен ефект.

4. Съоръжението за измиване на ръцете, използвано от персонала, ангажиран с обработката на изложеното месо, трябва да има кранове, конструирани за предотвратяване разпространяването на замърсяването.

5. Трябва да има заключващи се съоръжения за хладилно съхранение на задържаното месо и отделни заключващи се съоръжения за съхраняване на месото, което е обявено негодно за човешка консумация.

6. Трябва да има отделно място с подходящи съоръжения за почистване, измиване и дезинфекция на средствата за транспортиране на добитъка. Кланиците, обаче, не е нужно да притежават тези места и съоръжения, ако компетентният орган разреши и наблизо съществуват официални оторизирани/разрешени/ места и съоръжения.

7. Те трябва да притежават заключващи се съоръжения, запазени за клане на болни и подозрително болни животни. Това не е от значение, ако клането се извършва в друго предприятие, на което компетентният орган е дал разрешение за тази цел, или в края на нормалния кланичен период.

8. Ако в кланицата се съхранява тор или съдържание на храносмилателната система, трябва да има специална площ или място за тази цел.

9. Те трябва да притежават подходящо оборудвано заключващо се съоръжение или, където е необходимо, стая за ползване специално от ветеринарномедицинската служба.

Глава III: Изисквания към транжорните

Собствениците или ръководителите трябва да гарантират, че транжорните, в които се обработва месото на домашни копитни животни:

1/ са построени така, че да се избегне замърсяването на месото, и по-конкретно :

(а) позволяват постоянен напредък на операциите; или

(b) осигуряват изолация /отделяне/ между различните производствени партии;

2/ притежават стаи за отделно съхраняване на опаковано или неопаковано месо, освен ако е съхранявано в различно време или по такъв начин, че опаковъчният материал и начинът на съхранение не могат да бъдат източник на замърсяване за месото;

3/ притежават транжорни, оборудвани така, че да гарантират съответствие с изискванията, определени в Глава V;

4/ притежават оборудване за измиване на ръцете с кранове, предназначени да предотвратят разпространението на замърсяването, за употреба от персонала, ангажиран в обработката на изложеното месо; и

5/ притежават съоръжения за дезинфекция на инструментите с гореща вода, подавана при температура не по-малка от 82° С, или алтернативна система с еквивалентен ефект.

Глава IV : Хигиена на клането

Собствениците или ръководителите на кланици, в които се колят домашни копитни животни трябва да осигурят съответствие със следните изисквания.

1. След пристигане в кланицата, клането на животните не трябва да бъде отлагано неоправдано. Където е необходимо, обаче, поради хуманно отношение към животните, преди клане трябва да им бъде даден период за почивка.
2. (а) месото от животни, освен тези, посочени в подпараграфи (b) и (c), не трябва да бъде използвано за човешка консумация, ако животните са умрели по друг начин освен да са били заклани в кланица.
(b) В кланичните помещения могат да бъдат докарвани само живи животни, предназначени за клане, с изключение на:
 - (i) животни, които са подложени на клане по необходимост извън кланицата съгласно Глава VI;
 - (ii) животни, заклани в мястото на производство съгласно Раздел III; и
 - (iii) дивеч, съгласно Раздел IV, Глава II.
- (c) Месо от животни, които са преминали клане в кланица след злополука, може да бъде използвано за човешка консумация, ако при преглед, не са открити никакви други поражения, освен онези, дължащи се на злополуката.
3. Животните или, където е необходимо, всяка партида от животни, изпратени за клане, трябва да се идентифицира така, че техният произход да бъде проследен.
4. Животните трябва да бъдат чисти.
5. Операторите в кланицата трябва да спазват указанията на ветеринарния лекар, назначен от компетентния орган съгласно Регламент ЕС №.../2004*, за да се гарантира, че предкланичният преглед на всяко животно, което ще бъде заклано, се извършва при подходящи условия.
6. Животни, докарани в кланичната зала, трябва да бъдат заклани без неоправдано закъснение.
7. Зашеметяване, обезкървяване, одиране, изкормване и друг тоалет трябва да се извършват без неоправдано закъснение и по начин, при който да се избягва замърсяването на месото. Особено:
 - (a) трахеята и хранопровода трябва да останат цялостни по време на обезкървяване, освен в случай на клане съгласно религиозен обичай.
 - (b) по време на отстраняването на кожи и козина:
 - (i) не трябва да се допуска контакт между външната страна на кожата и трупа
 - (ii) оператори и оборудване, влизащи в контакт с външната повърхност на кожи и козина, не трябва да докосват месото;
 - (c) трябва да се вземат мерки, за да се предотврати разпиляване на съдържанието на храносмилателната система по време и след изкормване и да се гарантира завършване на изкормването, колкото е възможно по-скоро след зашеметяване; и
 - (d) отстраняването на вимето не трябва да причинява замърсяване на трупа с мляко или коластра
8. Трябва да се извършва пълно одиране на трупа и другите части на тялото, предназначени за човешка консумация, освен при свинете, както и главите и краката на овце, кози и телета. Главите и краката трябва така да бъдат обработвани, че да се избегне замърсяване на другото месо.
9. Когато не са дерат, на свинете моментално трябва да бъде отстранена козината. Рискът от замърсяване на месото с гореща вода трябва да бъде минимизиран. За тази операция могат да се използват само одобрени добавки. Свинете трябва щателно да бъдат изплаквани след това с питейна вода.

10. Трупове не трябва да съдържат видимо фекално замърсяване. Всяко видимо замърсяване трябва да бъде отстранено без закъснение чрез изрязване или алтернативен начин, имащ същия ефект.

11. Трупове и карантия не трябва да влизат в контакт с подови настилки, стени или работни стендове.

12. Собствениците или ръководителите на кланици трябва да спазват указанията на компетентния орган, за да гарантират, че после-кланичният преглед на всички заклани животни се извършва при подходящи условия съгласно Регламент ЕС № /2004*

13. Докато се завърши после-кланичният преглед, части на заклани животни, предмет на такъв преглед, трябва :

(а) да могат да бъдат идентифицирани като част от даден труп; и

(б) да не влизат в контакт с никакъв друг труп , с вътрешности или карантия, включително онези, които вече са преминали после-кланичен преглед.

В случай, обаче, че не покаже патологично изменение , пенисът може да бъде моментално отстранен.

14. И двата бъбрека трябва да бъдат отстранени от мазната им обвивка. В случай на говеда , свине и еднокопитни, бъбречната капсула трябва също да бъде отстранена.

15. Ако кръвта или другите отпадъци от различни животни се събират в един и същ контейнер преди завършване на после-кланичният преглед, цялото съдържание трябва да бъде обявено за негодно за човешка консумация, ако трупът на едно или повече от тези животни е обявен за негоден за човешка консумация.

16. След после-кланичният преглед :

(а) сливиците на говедата и еднокопитните трябва хигиенично да бъдат отстранени;

(б) части, негодни за човешка консумация трябва да бъдат отстранени, колкото е възможно по- бързо от чистия сектор на предприятието;

(с) задържано месо или месо, обявено негодно за човешка консумация и неядивни странични продукти не трябва да влизат в контакт с месото, което е обявено годно за човешка консумация; и

(д) вътрешности или части от вътрешности, оставащи в трупа, с изключение на бъбреците, трябва да бъдат отстранени изцяло и колкото е възможно по-бързо, освен ако компетентният орган не е разрешил нещо друго.

17. След приключване на клането и после-кланичният преглед месо трябва да бъде съхранено съгласно изискванията, определени в Глава VII.

18. Кагато са предназначени за допълнителна манипулация:

(а) стомасите трябва да бъдат попарени с вряла вода или почистени;

(б) червата трябва да бъдат изпразнени и почистени; и

(с) главите и краката трябва да бъдат одрави или попарени и обезкосмени.

19. В случаите, когато предприятията са одобрени за извършване на клане на животни от различни видове или за манипулация/ обработване/ на трупове от дивеч, отглеждан във ферми и отстрелян дивеч, трябва да се вземат предпазни мерки за предотвратяване на кръстосано замърсяване чрез отделяне или по време или по място на операциите, извършвани с различните видове.

20. Ако кланицата не притежава съоръжения с възможност за заключване, запазени за клане на болни или подозрително болни животни , инструментите, използвани за клане на такива животни трябва да бъдат чисти,измити и

дезинфектирани под официалния контрол преди да се възобнови клането на другите животни.

Глава V: Хигиена по време на транжиране и обезкостяване

Собствениците или ръководителите на фирми трябва да гарантират, че транжирането и обезкостяването на месо от домашни копитни се извършва съгласно следните изисквания:

1. Трупове от домашни копитни могат да бъдат рязани на половини или четвъртини, а половинките на не повече от три части за продажба на едро в кланиците. Допълнителното транжиране и обезкостяване трябва да се извършва в транжорната.
2. Работата по месото трябва да бъде организирана по такъв начин, че да се предотврати или минимизира замърсяването. Преди да се стигне дотук, операторите трябва да гарантират, че:
 - (а) месото, предназначено за транжиране е донесено в цеховете постепенно, както е необходимо;
 - (б) по време на транжиране, обезкостяване, обрязване, нарязване на филета, нарязване на кубчета, обвиване и пакетиране, месото се поддържа при температура не по-голяма от 3°C за карангия и 7°C за другото месо, посредством температура на околната среда не по-голяма от 12°C или алтернативна система със същия ефект; и
 - (в) в случаите, в които помещенията са одобрени за транжиране на месо от различни видове животни, са взети мерки за предотвратяване на кръстосаното замърсяване, където е необходимо, чрез отделяне на операциите, извършвани с различните видове или по време, или по място.
3. Месото може, обаче, да бъде обезкостено и нарязано преди да достигне температурата, посочена в т.2(б) съгласно Глава VII, т.3.
4. Месото може също да бъде обезкостено и транжирано преди да достигне температурата, посочена в т.2(б), когато стаята за транжиране се намира на едно и също място с помещенията. В този случай месото трябва да бъде пренесено до стаята за транжиране или директно от кланичните помещения или след период на изчакване в стаяна на охлаждане или замразяване. Веднага след като е транжирано, където е уместно, опаковано, месото трябва да бъде охладено до температура, посочена в т.2(б)

Глава VI: Клане по необходимост извън кланицата

Собствениците или ръководителите на фирми трябва да гарантират, че месото от домашни копитни, които са заклани по необходимост извън кланица, могат да бъдат използвани за човешка консумация само ако отговарят на всички следващи изисквания:

1. Здравото иначе животно трябва да е пострадало при инцидент, който затруднява неговия транспорт до кланицата поради причини за хуманно отношение към животните.
2. Ветеринарът трябва да извършва пред-кланичен преглед на животното
3. Закланото и обезкървено животно трябва да бъде транспортирано до кланицата по хигиеничен начин и без неоправдано отлагане. Отстраняването на стомаха и червата, но никакъв друг тоалет, може да се извърши на място под контрола на

ветеринарен доктор. Всички отстранени вътрешности трябва да придружават закланото животно до кланицата и да бъдат идентифицирани като вътрешности, които са на това животно.

4. Ако изминат повече от два часа между клането и пристигането в кланицата, животното трябва да бъде замразено. Там, където позволяват климатичните условия, не е необходимо активно охлаждане.
5. Декларация от фирмата, която е отгледала животното, в която да се посочват идентичността на животното и всички ветеринарни продукти или други лечения, предписани на животното, дати на назначаване и карентни периоди, трябва да придружава закланото животно до кланицата.
6. Закланото животно до кланицата трябва да бъде придружавано от декларация, издадена от ветеринарен лекар като в нея се запише благоприятния резултат от пред-кланичния преглед, датата и времето, причината за извършване на клане по необходимост, както и характера на всяко назначено лечение от страна на ветеринарния лекар.
7. Закланото животно трябва да бъде годно за човешка консумация след после-кланичния преглед, извършен в кланицата съгласно Регламент ЕС №.../2004*, включително всички допълнителни тестове, които са необходими в случай на клане по необходимост.
8. Собствениците или ръководителите на фирми трябва да спазват всички указания, които официалният ветеринарен лекар може да даде след извършване на после-кланичния преглед по отношение на употребата на месото.
9. Собствениците или ръководителите не могат да пласират на пазара месо от животни, които са били заклани по необходимост докато това месо не носи специална здравна маркировка, която не може да бъде обърквана нито със здравната маркировка, определена в Регламент ЕС №.../2004*, нито с идентификационния знак, определен в Анекс II, Раздел I на този Регламент. Такова месо може да бъде пласирано на пазара само в Страната-членка, на чиято територия е извършено клането и е извършено съгласно националното законодателство.

Глава VII Съхранение и транспорт

Собствениците или ръководителите на фирми трябва да гарантират, че съхраняването и транспортът на месо от домашни копитни животни се извършва съгласно следните изисквания:

1. (а) После-кланичният преглед трябва веднага да бъде последван от охлаждане в кланицата, за да се гарантира температура на месото не по-голяма от 3° C за карантия и 7° C за останалото месо заедно с кривата на охлаждане, която гарантира постоянно намаляване на температурата, освен ако специални условия не налагат нещо друго. Месото, обаче, може да бъде нарязано и обезкостено по време на охлаждане съгласно Глава V, точка 4.
(б) По време на операциите на охлаждане, трябва да има достатъчна вентилация, която да предотвратява кондензацията по повърхността на месото
2. Месото трябва да достигне температурата, посочена в точка 1 и да остане при тази температура по време на съхранение.
3. Месото трябва да достигне температурата, посочена в точка 1 преди транспорт и да остане при тази температура по време на транспорт. Транспортът, обаче,

може също да се извърши , ако компетентният орган разреши това, за да позволи производството на специфични продукти в случай, че :

(а) такъв транспорт се извършва съгласно изискванията, които компетентният орган уточнява по отношение на транспорта от едно дадено предприятие до друго; и

(б) месото напуска кланицата или транжорната, която се намира на същата площадка на кланицата, веднага и транспортът се извършва за не повече от два часа.

4. Месо, предназначено за замразяване, трябва да бъде замразено без неоснователно отлагане, като се отчете, където е необходимо период на стабилизиране преди замразяване.

5. Откритото месо трябва да се съхранява и транспортира отделно от опакованото, освен ако не е съхранено или транспортирано в различно време или по такъв начин, че опаковъчният материал и начинът на съхранение или транспортиране не могат да представляват източник на замърсяване за месото.

Раздел II: Месо от птици и лагоморфни / зайци /

Глава I : Транспорт на живи животни до кланицата

Собствениците или ръководителите на фирми ,превозващи живи животни до кланиците, трябва да гарантират , че е постигнато съответствие със следните изисквания:

1. По време на събиране и транспортиране животните трябва да бъдат обработени внимателно без да им бъде причинено ненужно страдание.
2. Животни , показващи симптоми на заболяване или произхождащи от стада, за които се знае , че са заразени с причинители на зараза от значение за здравеопазването, могат да бъдат транспортирани до кланицата само ако компетентният орган разреши това .
3. Кафези за доставяне на животни до кланиците и модули, там, където се използват, трябва да бъдат направени от неръждаем материал и да бъдат лесни за почистване и дезинфекция. Веднага след изпразване и ако е необходимо, преди отново да бъде използвано , цялото оборудване, използвано за събиране и доставяне на живи животни трябва да бъде почистено, измито и дезинфектирано.

Глава II: Изискване към кланиците

Собствениците или ръководителите на фирми трябва да гарантират, че изграждането, плана и оборудването на кланиците, в които се колят птици и зайци отговарят на следните изисквания:

1. Те трябва да притежават помещение или закрыта площ за приемане на животните и за преглед преди да бъдат заклани
2. За да се избегне замърсяване на месото, те трябва:

(а) да притежават достатъчен брой помещения, подходящи за извършване на операциите;

(б) да притежават отделна стая за изкормване и допълнителен тоалет, включително за добавяне на подправки към целите птичи трупове, освен ако компетентният орган не е разрешил отделяне по време на тези операции в рамките на конкретна кланица за всеки отделен случай.

(с) да гарантира отделяне по отношение на място или време на следните операции:

(i) зашеметяване и обезкървяване;

(ii) оскубване или одиране, и всякакъв вид попарване; и

(iii) ескпедиция на месото

(d) да притежават съоръжения, които предотвратяват контакта между месото и подовата настилка, стените и крепежните елементи; и

(е) да притежават кланични линии /където работи /, които са така конструирани, че да позволяват постоянно развитие на процеса на клане и да избегнат кръстосаното замърсяване между различните части на кланичната линия. В случаите, в които работи повече от една кланична линия в едно и също помещение, трябва да има подходящо отделяне на линиите, за да се предотврати кръстосаното замърсяване.

3. Собствениците или ръководителите на фирми трябва да притежават съоръжения за дезинфекция на инструментите с гореща вода при не по-ниска температура от 82°C, или алтернативна система със същия ефект.

4. Съоръжението за измиване на ръце, използвано от персонала, ангажиран с обработката на откритото/неопаковано / месо трябва да има кранове, конструирани така, че да предотвратят разпространението на замърсяването.

5. Трябва да има заключващи съоръжения за хладилно съхранение на задържаното месо и отделни заключващи съоръжения за съхраняване на месо, обявено за негодно за човешка консумация.

6. Трябва да има отделно място с подходящи съоръжения за почистване, измиване и дезинфекция на :

(а) оборудването, използвано по време на транспорт, като кафези; и

(б) средствата за транспорт

Тези места и съоръжения не са задължителни за (б) ако наблизко съществуват официално разрешени места и съоръжения.

7. Те трябва да притежават подходящо оборудвано съоръжение с възможност за заключване или, където е необходимо, стая за ползване единствено от ветеринарната служба.

Глава III: Изисквания към транжорните

1. Собствениците или ръководителите на фирми трябва да гарантират, че транжорните, обработващи месото от птици или зайци:

(а) са изградени така, че да предотвратят замърсяване на месото, и по-конкретно :

(i) като позволяват операциите постоянно да се развиват; или

(ii) като гарантират отделянето/ изолирането / между различните производствени партии

(b) притежават стаи за изолирано съхранение на опакованото и неопаковано месо

- (c) притежават транжорни, оборудвани така, че да гарантират съответствие с изискванията, определени в Глава V;
- (d) притежават оборудване за измиване на ръцете, използвано от персонала, обработващ неупакованото месо с кранове, конструирани така, че да предотвратяват разпространението на замърсяването/ заразата;/ и
- (e) притежават съоръжения за дезинфекция на инструментите с гореща вода , подавана при температура не по-ниска от 82°C , или алтернативна система със същия ефект.

2. Ако следните операции се предприемат в транжорната :

- (a) изкормването на гъските и патиците, отглеждани за производство на черен дроб, които са били зашеметени, обезкървени и оскубани във фермата за угояване; или
- (б) изкормване на птици, при които изкормването е закъсняло,

Собствениците или ръководителите на фирми трябва да гарантират, че за тази цел има налични помещения за изолация/отделяне/.

Глава IV: Хигиена на клането

Собствениците или ръководителите, притежаващи кланици, в които се колят птици и зайци трябва да гарантират, че е постигнато съответствие със следните изисквания:

1.(a) месото от животни, освен онези, посочени в т.(б) не трябва да бъде използвано за човешка консумация, ако те са умрели по друг начин, освен да са били заклани в кланица

(б) само живи животни, предназначени за клане, могат да бъдат докарвани в кланичните помещения, с изключение на :

- (i) птици, при които изкормването е забавено/ закъсняло/, гъски и патици, отглеждани за производство на черен дроб и птици, които не се считат за домашни, но са отглеждани във ферми / стопанства/ като домашни животни, ако са заклани във фермата в съответствие с посоченото в Глава VI;
- (ii) дивеч, отглеждан във ферми, заклан на мястото на производство в съответствие с посоченото в Раздел III; и
- (iii) дребен дивеч съгласно Раздел IV, Глава III

2. Собствениците или ръководителите на кланици трябва да спазват указанията на компетентния орган, за да гарантират, че пред-кланичния преглед се извършва при подходящи условия.

3. В случаите, когато предприятията са одобрени за клане на различни животински видове или за обработка на шрауси и дребен дивеч, отглеждани във ферми, трябва да се предприемат предпазни мерки за предотвратяване на кръстосаното замърсяване, като се извърши разделяне на операциите, извършвани при различните видове животни по време или място. Трябва да има отделни съоръжения за приемане и съхранение на трупове от шрауси и дребен дивеч, отглеждани във ферми, които са заклани във фермата.

4. Животни, докарани в помещението за клане, трябва веднага да бъдат заклани без всякакво отлагане.
5. зашеметяване, обезкървяване, одиране или оскубване, изкормване и друг тоалет трябва да се извършват без закъснение по такъв начин, че да се избегне замърсяването на месото. Особено е важно да се предприемат мерки за предотвратяване на разпиляването на съдържанието от храносмилателния тракт по време на изкормване.
6. Собствениците или ръководителите на кланици трябва да спазват указанията на компетентния орган, за да гарантират, че после-кланичният преглед е извършен при подходящи условия и че закланите животни могат да бъдат прегледани както трябва.
7. След после-кланичният преглед :

(а) частите , негодни за човешка консумация трябва да бъдат отстранени, колкото е възможно по-скоро от чистия сектор на предприятието;

(б) месо, задържано или обявено за негодно за човешка консумация и негодни за ядене странични продукти, ако е възможно и колкото може по-бързо, трябва да бъдат изцяло отстранени, освен ако компетентният орган не е разрешил нещо друго.

8. След преглед и изкормване закланите животни трябва да бъдат почистени и охладени, колкото е възможно по-бързо, до температура не по-висока от 4°C, освен ако месото не се реже докато е топло.

9. Когато трупове се подлагат на охлаждащ процес чрез потапяне, трябва да се вземе под внимание следното:

(а) трябва да се предприеме всякаква предпазна мярка за да се избегне замърсяването на трупове, отчитайки такива параметри като тегло на трупа, температура на водата, обем и посока на водния дебит и време на охлаждане

(б) оборудването трябва да бъде напълно празно, почистено и дезинфектирано, когато това е необходимо и най-малко един път на ден

10. Болни или съмнително болни животни и животни, заклани при прилагане ерадикация на заболяването или изпълнение на програми за контрол, не трябва да бъдат клани в предприятието, с изключение на случаите, когато това е разрешено от компетентния орган. В този случай клането трябва да бъде извършвано под официален надзор и да се предприемат стъпки за предотвратяване на замърсяването; помещенията трябва да бъдат почистени и дезинфектирани преди да бъдат отново използвани.

Глава V : Хигиена по време и след транжиране и обезкостяване

Собствениците или ръководителите на фирми трябва да гарантират, че транжирането и обезкостяването на месото от птици и зайци се извършва съгласно следните изисквания:

1. Работата по месото трябва да бъде така организирана, че да предотвратява или минимизира замърсяването. За да стане това, фирмите трябва да гарантират, че:

(а) месото, предназначено за транжиране , е донесено в цеховете постепенно, както е необходимо;

(б) по време на транжиране, обезкостяване, обрязване, нарязване на части, нарязване на кубчета, обвиване и опаковка, температурата на месото е поддържана не по-висока от

4°C посредством температура на обкръжаващата среда 12°C или алтернативна система, която има същия ефект; и

(с) в случаите, когато помещенията са одобрени за транжиране на месо от различни животински видове, са предприети мерки за избягване на кръстосаното замърсяване, където е необходимо чрез отделяне на операциите по различните видове или по време, или по място.

2. Месото може, обаче, да бъде обезкостено и нарязано преди да достигне температурата, посочена в точка 1(б), когато транжорната е на една и съща площадка с кланичните помещения, в случай, че то бъде предадено в транжорната или:

(а) директно от кланичните помещения; или

(б) след период на изчакване в помещението за охлаждане или замразяване

3. Веднага след като е нарязано и, където е уместно, опаковано, месото трябва да бъде охладено до температурата, посочена в точка 1(б)

4. Необвитото месо трябва да бъде съхранявано и транспортирано отделно от опакованото месо, освен ако не е съхранявано или транспортирано в различно време или по такъв начин, че опаковъчният материал и начинът на съхраняване или транспортиране да не могат да бъдат източник на замърсяване на месото.

Глава VI: Клане във фермата

Собствениците или ръководителите могат да колят птици, посочени в Глава IV, точка 1/б/(i) във фермата само с разрешение на компетентния орган и съгласно следните изисквания

1. Фермата трябва да бъде редовно подложена на ветеринарен контрол

2. Собственикът или ръководителят трябва да уведоми компетентния орган предварително за датата и времето на клане.

3. Стопанството трябва да притежава съоръжения /удобства/ за събиране на птиците, които да позволяват извършването на пред-кланичен преглед на групата.

4. Стопанството трябва да притежава помещения, подходящи за хигиенично клане и допълнително обработка на птиците.

5. Трябва да се спазват изискванията за хуманно отношение към животните

6. Закланите птици трябва да бъдат придружавани до кланицата от декларация, направена от оператора, което е отгледал птиците, като в нея се посочат всички ветеринарномедицински продукти или други предписани лечения, дати на предписване и карентни периоди, както и датата и времето на клане.

7. Закланото животно трябва да бъде придружено до кланицата от сертификат, издаден от официален ветеринарен лекар или одобрен ветеринар съгласно изискванията на Регламент ЕС №.../2004

8. В случай на птици, отглеждани за производство на черен дроб, изкормените птици трябва веднага да бъдат транспортирани и, ако е необходимо, замразени до кланицата или транжорната. Те трябва да бъдат изкормени до 24 часа, считано от момента на клането под надзора на компетентния орган.

9. Птица, получена във фермата на производство, при която изкормването е закъсняло, може да бъде държана до 15 дни при температура не по-голяма от 4°C. Тогава тя трябва

да бъде изкормена в кланицата или в транжорната, разположени в същата Страна-членка, в която се намира фермата на производство.

Раздел III: Месо от дивеч, отглеждан във ферми

1. Условието на Раздел I се отнасят за производството и пласирането на пазара на месо от дивечови бозайници с четен брой пръсти на краката, отглеждани във ферми (Crevice and Suede) , освен ако компетентният орган не ги сметне за неподходящи.
2. Условието на раздел II се отнасят до производството и пласирането на пазара на месо от шраусовидни. Условието от раздел I обаче се прилагат в случаите, в които компетентният орган ги сметне за уместни. Трябва да бъдат осигурени подходящи съоръжения, приспособени спрямо / големината / на животните.
3. Въпреки точки 1 и 2 , собствениците или ръководителите могат да колят шрауси, отглеждани във ферми и копитни животни, отглеждани във ферми, посочени в т.1, в мястото на произход с разрешение на компетентния орган, ако :
 - (a) животните не могат да бъдат транспортирани, с цел избягване на какъвто и да е риск за този, който обслужва животните или с цел хуманно отношение към животните;
 - (b) стадото е подложено на редовен ветеринарен преглед
 - (c) собственикът на животните е представил молба
 - (d) компетентният орган е информиран предварително за датата и времето на клане на животните;
 - (e) обектът има процедури по концентриране на животните с цел извършване на след-кланичен преглед на групата;
 - (f) обектът разполага със съоръжения, подходящи за клане, обезкървяване и оскубване в случаите, когато шраусите трябва да бъдат оскубани;
 - (g) трябва да се постигне съответствие с изискванията за хуманно отношение към животните;
 - (h) закланите и обезкървени животни се транспортират до кланицата съобразно хигиенните изисквания и без неоснователно зокъснение. Ако транспортът отнема повече от два часа, животните се замразяват, ако е необходимо. Изкормването може да се извърши на място под надзора на ветеринарен лекар;
 - (i) закланите животни до кланицата се придружават от декларация, издадена от фирмата, която е отгледала животните, в която декларация да бъдат посочени името на фирмата, ветеринарните продукти или други назначени лечения, датите на приемане на лекарствата и карентните периоди; и
 - (j) по време на транспорт до одобрено предприятие закланите животни се придружават от сертификат, издаден и подписан от официален ветеринарен лекар или лицензиран ветеринарен лекар, удостоверяващ благоприятния резултат от след-кланичния преглед, точния начин на клане, датата и времето на клане
4. В изключителни случаи собствениците или ръководителите могат също да колят бизони във фермата съгласно параграф 3 .

Раздел IV : Месо от дивеч

Глава I: Как да се обучат ловците да спазват здравните и хигиенни изисквания

1. Лица, извършващи лов на дивеч с цел пласиране на пазара за човешка консумация, трябва да притежават достатъчно знания за патологията на дивеча, производството и обработката на дивеч и месо от дивеч след ловуване, за предприемане на първоначален преглед на дивеча на място.

2. Достатъчно, обаче е, ако поне едно лице от ловната дружина притежава знанията, посочени в параграф 1. Под "обучено лице" в този раздел да се разбира това лице.

3. Обученото лице би могло също да съхранява дивеча или да бъде ръководител, ако той/тя е част от ловната дружина или да се намира в непосредствена близост от мястото, където се извършва лова. В последния случай, ловецът трябва да представи дивеча на този, който го съхранява или отговаря за него, като ги уведоми за някакво ненормално поведение преди дивеча да бъде убит.

4. Обучението трябва да бъде така осигурено, че да удовлетворява компетентния орган и да предостави възможност на ловците да станат добре обучени лица. То трябва да обхване най-малко следните теми:

- (a) нормална (правилна) анатомия психология и поведение на дивеча;
- (b) неправилно поведение и патологични промени в дивеча, дължащи се на заболявания, замърсяване на околната среда или други фактори, които могат да окажат влияние върху здравето на човека след консумация;
- (c) хигиенни изисквания и подходящи техники за обработка, транспортиране, изкормване и т.н на дивеча след убиване; и
- (d) закони и постановления по здравеопазване на животните и ДВСК, хигиенни условия, определящи изискванията за пласиране на пазара на дивеч

4. Компетентният орган трябва да съдейства на организациите на ловджиите да осигуряват такова обучение.

Глава II. Обработка на едър дивеч

1. След убиване стомасите и червата на едрия дивеч трябва да бъдат отстранени колкото е възможно по-скоро и, ако е необходимо, животните да бъдат обезкървени.
2. Обученото лице трябва да прегледа трупа и отстранените вътрешности, за да идентифицира всички характеристики, които могат да покажат, че месото представлява риск за здравето. Прегледът трябва да се извърши, колкото е възможно по-скоро след убиване на дивеча.
3. Месо от едър дивеч може да бъде пласирано на пазара само, ако трупа е транспортиран до предприятие за обработка на дивеч, колкото е възможно по-скоро след прегледа, посочен в т.4. Вътрешностите трябва да могат да бъдат идентифицирани като вътрешности от дадено животно.
4. (a) Ако не се установят никакви необичайни характеристики по време на прегледа, посочен в параграф 2, не е наблюдавано никакво ненормално

поведение преди убиване и не съществува никакво подозрение за замърсяване на околната среда, обученото лице трябва да прикрепи към трупа на животното номерирана декларация, в която това трябва да бъде посочено. Тази декларация трябва също да съдържа дата, време и място на убиване на животното. В този случай, не е необходимо главата и вътрешностите да придружават трупа, освен в случай на видове, чувствителни (възприемчиви) към трихенелоза (свине, еднокопитни и други), чиято глава (с изключение на бивници) и диафрагма трябва да придружават трупа. Ловците, обаче, трябва да спазват всички допълнителни изисквания, наложени в Страната-членка, в която се извършва ловуването, и по-специално да разрешат мониторинга на определени остатъчни вещества и субстанции съгласно Директива 96/23/ЕС.

(б) При други обстоятелства, главата (с изключение на бивниците, разклоненията на еленовите рога и рогата) и всичките вътрешности с изключение на стомаха и червата трябва да придружават трупа. Обученото лице, което извършва прегледа трябва да уведоми компетентния орган за анормалните/ необичайни / характеристики, анормалното поведение или съмнение за замърсяване на околната среда, поради които не е направил декларация съгласно посоченото в (а) ;

(с) Ако не съществува лице, което да извърши прегледа, посочен в параграф 2 в конкретния случай, главата (с изключение на бивниците, разклоненията на еленовите рога и рогата) и всички вътрешности освен стомаха и червата трябва да придружават трупа.

5. Охлаждането трябва да започне в рамките на един приемлив период от време след убиване на животното и да се постигне температура на цялото месо не по-висока от 7°C. В случаите, в които климатичните условия позволяват това, активното охлаждане не е необходимо.
6. По време на транспорт към предприятието за обработка на дивеч, натрупването на животните на камара трябва да бъде избягвано.
7. Едър дивеч, доставен до предприятието за обработка, трябва да се представя на компетентния орган за преглед.
8. Като допълнение, неодран едър дивеч може да бъде одран и пласиран на пазара само, ако :

(а) преди одиране е съхраняван и обработван отделно от другата храна и не е замразяван; и

(б) след одиране преминава окончателен преглед съгласно Регламент ЕС №.../2004*

9. Правилата, определени в Раздел I, Глава V, се прилагат при рязане и обезкостяване на едър дивеч.

Глава III: Обработка на дребен дивеч

1. Обученото лице трябва да извършва преглед за установяване на всички характеристики, които могат да покажат, че месото представлява риск за здравето на човека. Прегледът трябва да се извършва, колкото е възможно по-скоро след убиване на животното.
2. Ако се установят необикновени отличителни белези по време на преглед, наблюдавано е ненормално поведение преди убиване или съществува съмнение

за замърсяване на околната среда, обученото лице трябва да уведоми компетентния орган.

3. Месо от дребен дивеч може да бъде пласирано на пазара само, ако трупът е транспортиран до предприятие за обработка на дивеч колкото е възможно по-скоро след извършване на прегледа, посочен в т. 1.
4. Охлаждането трябва да започне в рамките на един приемлив период от време след убиването и да се достигне температура на цялото месо не по –висока от 4°C. Там, където климатичните условия позволяват това, активно охлаждане не е необходимо.
5. Изкормването трябва да се извършва или да бъде завършено без закъснение при пристигане в предприятието за обработка на дивеч, освен ако компетентният орган не е разрешил нещо друго.
6. Дребен дивеч, доставен в предприятието за обработка, трябва да се представи на компетентния орган за преглед.
7. Правилата, определени в Раздел II, Глава V, се прилагат при рязане и обезкостяване на дребен дивеч.

Раздел V: Мляно месо, месни заготовки и механично отделено месо

Глава I: Изисквания към производствените предприятия

Собствениците или ръководителите на предприятия, произвеждащи мляно месо, месни заготовки или механично отделено месо трябва да гарантират, че:

- 1) предприятията са построени така, че да се избегне замърсяването на месото и продуктите, като
 - (а) допускат постоянно подобрене на операциите; или
 - (б) осигуряват разделяне между отделните производствени партии;
- 2) разполагат със стаи за отделно съхраняване на опаковано и неопаквано месо и продукти, освен ако не са съхранявани по различно време или по такъв начин, че опаковъчният материал и начинът на съхранение да не могат да бъдат източник на замърсяване за месото или продуктите;
- 3) разполагат със стаи, оборудвани така, че да са в съответствие с изискванията за температура, определени в Глава III;
- 4) разполагат с оборудване за измиване на ръцете, използвано от персонала, който обработва неопакваното месо и продукти, като тези съоръжения са снабдени с кранове, предотвратяващи разпространението на замърсяването; и
- 5) разполагат със съоръжения за дезинфекция на инструментите с топла вода, подавана с температура не по-ниска от 82°C, или алтернативна система, имаща същия ефект.

Глава II: Изисквания към суровината

Собствениците или ръководителите на предприятия, произвеждащи мляно месо, месни заготовки или механично отделено месо, трябва да гарантират, че използваните суровини удовлетворяват следните изисквания:

- (а) суровината трябва да отговаря на изискванията за прясно месо;

(б) суровината трябва да бъде получена /добита/ от скелетна мускулатура, включително принадлежащите към нея мастни тъкани;

(с) суровината не трябва да бъде добита от :

- (i) отпадъчни изрезки и отпадъчни обрезки / освен от цели мускулни парчета /;
- (ii) механично отделено месо;
- (iii) месо, съдържащо костни фрагменти или кожа; или
- (iv) месо от главата с изключение на масетерите , немускулната част на линия алба, областта на карпалната и тарзалната става, костни остатъци и мускули от диафрагмата(освен ако серозата е отстранена)

За приготвяне на месни заготовки може да се използва следната суровина:

(а) прясно месо;

(б) месо, което отговаря на изискванията от т.1; и

(с) ако месната заготовка определено не е предназначена за консумация преди първо да премине термообработка:

(i) месо, добито от смилане или фрагментиране (раздробяване) на месо, което отговаря на изискванията от т.1 , освен т.1(с)(i) ; и

(ii) механично отделено месо, отговарящо на изискванията на Глава III, т. 3(d)

3. Суровината, използвана за производство на механично отделено месо, трябва да отговаря на следните изисквания:

(а) суровината трябва да отговаря на изискванията за прясно месо

(б) за производство на механично отделено месо не трябва да се използва следния материал:

(i) при птиците, краката, кожата на врата и главата

(ii) при другите животни, костите на главата, краката, опашката, бедрата, пиццала, фибулата, раменната кост, лъчевата кост, лакътната кост.

Глава III: Хигиена по време на производството и след това

Собствениците или ръководителите на предприятия, произвеждащи мляно месо, месни заготовки или механично отделено месо трябва да гарантират съответствие със следните изисквания:

1. Работата по месото трябва да бъде така организирана, че да предотврати или минимизира замърсяването. За да стане това, фирмите трябва да гарантират, че използваното месо е :

(а) с температура не по-висока от 4°C - при птичето месо, 3°C при карангия и 7°C при останалото месо;

и

(б) донасяно в помещението за приготвяне постепенно, както е необходимо

2. Към производството на мляно месо и месни заготовки се прилагат следните изисквания:

(а) Освен ако компетентният орган не е разрешил обезкостяване непосредствено преди смилане, замразеното или дълбоко замразено месо, използвано при приготвяне на кайма или месни заготовки, трябва да бъде обезкостено преди замразяване. То може да бъде съхранено само за ограничен период от време.

(б) Когато се приготвя от охладено месо, каймата трябва да бъде приготвена:

(i) в случай на птиче месо, в рамките на не повече от 3 дни след клане
(ii) в случай на други животни освен птици, в рамките на не повече от 6 дни след клане; или
(iii) в рамките на не повече от 15 дни след клането на животните в случай на обезкостено говеждо и телешко месо вакуумно пакетирани.

(c) Веднага след производство, каймата и месните заготовки трябва да бъдат обвити или пакетирани и да бъдат:

(i) охладени до вътрешна температура не повече от 2°C за каймата и 4°C за месните заготовки; или
(ii) замразени до вътрешна температура не по-висока от -18°C

Тези температурни условия трябва да бъдат поддържани по време на съхранение и транспорт.

3. Прилагат се следните изисквания към производството и употребата на механично отделено месо, произведено като се използват техники, които не променят структурата на костите, използвани в производството на механично отделено месо и съдържанието на калций, което не е значително по-високо от това при каймата.

(a) Суровината за обезкостяване от кланица, намираща се на същата площадка, трябва да бъде на не повече от 7 дни; в противен случай не трябва да бъде на повече от 5 дни. Трупове от птици, обаче, трябва да бъдат на не повече от 3 дни

(b) Механичното отделяне трябва да се извърши веднага след обезкостяване

(c) Ако не се използва веднага след като е добито, механично отделеното месо трябва да бъде обвито или пакетирани и след това охладено до температура не по-висока от 2°C или замразено до вътрешна температура не по-висока от -18°C. Тези температурни условия и изисквания трябва да се поддържат по време на съхраняване и транспорт.

(d) Ако фирмата е извършила анализ показващ, че механично отделеното месо отговаря на микробиологичните критерии за кайма, приети в съответствие с Регламент ЕС №.../ 2004, то може да бъде използвано в месните заготовки, които не са предназначени за консумация преди първо да преминат термо обработка, както и в месни продукти.

(e) Механично отделено месо, което не е показало съответствие с критериите, посочени в (d), може да бъде използвано само за производство на термо-обработени месни продукти в предприятията, одобрени съгласно този Регламент.

4. Следните изисквания се отнасят за производство и употреба на механично отделено месо, произведено като се използват други техники, освен тези посочени в т.3

(a) Суровината за обезкостяване, постъпваща от кланицата, разположена на същата площадка, трябва да бъде на не повече от 7 дни, в останалите случаи суровината за обезкостяване трябва да бъде на не повече от 5 дни. Птичите трупове, обаче, трябва да бъдат на не повече от 3 дни.

(b) Ако механичното отделяне не се извършва веднага след обезкостяване, месото, по което има кости, трябва да бъде съхранявано и транспортирано при температура не по-висока от 2°C, ако е замразено, при температура не по-висока от -18°C

(c) Месо, добито от замразени трупове, по което има кокали /кости/ , не трябва да бъде отново замразявано.

(d) Ако не се използва да един час след като е получено, механично отделеното месо трябва да бъде веднага охладено до температура не по-висока от 2°C

(e) Ако след охлаждане механично отделеното месо не се преработи до 24 часа, то трябва да бъде замразено в рамките на 12 часа от неговото производство и до 6 часа да достигне температура не по-висока от -18°C .

(f) Замразеното механично отделено месо преди съхраняване или транспортиране трябва да бъде обвито или пакетирано, не трябва да бъде съхранявано за период по-дълъг от 3 месеца и трябва да бъде поддържано при температура не по-висока от -18°C по време на съхраняване и транспорт

(g) Механично отделеното месо може да бъде използвано само за производство на термо-обработени месни продукти в предприятия, одобрени съгласно този Регламент.

5. Мляното месо/каймата/ месните заготовки и механично отделеното месо след размразяване не трябва да бъдат отново замразявани.

Глава IV : Етикиране

1. В допълнение на изискванията от Директива 2000/13/ЕС, собствениците или ръководителите на предприятия за храни трябва да гарантират, че отговарят на изискванията , посочени в т.2 ако, и дотолкова, доколкото националните правила и разпоредби в страната-членка, на територията ,на която се пласира продукта, изискват това.
2. Пакети, предназначени за доставка до крайния потребител, съдържащи кайма от птици или еднокопитни или месни заготовки, съдържащи механично отделено месо трябва да имат обозначение, което да посочва, че такива продукти преди консумация трябва да бъдат приготвени (сготвени)

Раздел VI : Месни продукти

1. Собствениците или ръководителите на фирми трябва да гарантират, че при приготвянето на месни продукти не се използват:

(a) полови органи било то от мъжки или женски животни, с изключение на тестисите;

(b) органи на пикочната система, с изключение на бъбреците и пикочния мехур

(c) хрущяла на лагингса, трахеята и екстра-лобуларни бронхи

(d) очи и клепачи

(e) външен слухов канал

(f) рогова тъкан; и

(g) при птиците, главата- с изключение на гребена и очите, менгуши и месести израстъци (карункули) – хранопровода, гушата, червата и гениталните органи

2. Всичкото месо, включително каймата и месните заготовки, използвани за производство на месни продукти , трябва да отговарят на изискванията за прясно месо. Каймата, обаче, и месните заготовки, използвани за производство на месни продукти не е нужно да удовлетворяват другите специфични изисквания, посочени в Раздел V .

Раздел VII: Живи двучерупчести мекотели

1. Този Раздел се отнася за живи двучерупчести мекотели. С изключение на условията по пречистването, този раздел също се прилага при живи животни от семейство бодлокожи, ципести /*Tunicata*/, морски коремоноги.
2. Глави I до VIII се отнасят за животни, уловени в производствени райони, които компетентният орган е класифицирал съгласно Регламент ЕС №.../2004* . Глава IX засяга видовете от сем. *Pectinidae*, уловени извън тези зони.
3. Глави V, VI, VIII и IX, и параграф 3 на Глава VII засягат продажби на дребно.
4. Изискванията на този Раздел допълват онези, определени в Регламент ЕС №.../2004**

(а) В случай на операции, които се извършват преди живите двучерупчести мекотели да пристигнат в центъра за експедиция или очистване, те допълват изискванията от Анекс I към този Регламент

(б) В случай на други операции те допълват изискванията на Анекс II към този Регламент.

Глава I : Общи изисквания при предлагане на пазара на живи двучерупчести мекотели

1. Живи двучерупчести мекотели не могат да бъдат предлагани на пазара за продажба на дребно по друг начин, освен чрез център за експедиране, където трябва да се постави идентификационна маркировка съгласно Глава VII.
2. Фирмите оператори могат да приемат партиди от живи двучерупчести мекотели само, ако са спазени изискванията, посочени в параграфи от 3- 7.
3. Всеки път, когато оператор премести партида от живи двучерупчести мекотели между предприятията, до и включително при пристигането на партидата в центъра за експедиция или в предприятието за преработка, партидата трябва да бъде придружена от документ за регистрация.
4. Документът за регистрация трябва да бъде написан поне на един официален език на Страната-членка, в която е разположено получаващото предприятие и да съдържа информацията, посочена по-долу.

(а) В случай на партида от живи двучерупчести мекотели, изпратена от производствен район, документът за регистрация трябва да съдържа минимум следната информация:

- (i) самоличност на добиващото лице и адрес;
- (ii) дата на улова;
- (iii) описание на разположението на производствения район, колкото е възможно по-точно или чрез кодов номер;
- (iv) здравното състояние на производствения район
- (v) вида мекотели и количество; и
- (vi) дестинация на партидата

(б) В случай на партида живи двучерупчести мекотели, изпратена от район за повторно полагане, регистрационният документ трябва да съдържа поне информацията, посочена в (а), както и следната информация:

- (i) разположението на района за повторно полагане; и

(ii) продължителност на повторното полагане

(с) В случай на партида от живи двучерупчести мекотели, изпратена от пречистващ център, регистрационният документ трябва да съдържа поне информацията, посочена в (а) и следната информация:

(i) адреса на пречистващия център;

(ii) продължителност на пречистване; и

(iii) датите, на които партидата е влязла и напуснала пречистващия център

5. Собствениците или ръководителите на фирми, изпращащи партиди от живи двучерупчести мекотели, трябва да попълват съответните раздели от регистрационния документ така, че те да са четливи и да не могат да бъдат променени. Собствениците или ръководителите на фирми, получаващи партидите, трябва при получаване на партидата да поставят печат на документа с дата или да записват датата по друг начин.
6. Фирмите трябва да съхраняват копие от регистрационния документ, свързан с всяка изпратена и получена партида най-малко 12 месеца след експедиция или получаване (или такъв период от време, колкото е посочен от компетентния орган)
7. Ако обаче,:

(а) лицата, добиващи живи двучерупчести мекотели обслужват също

експедиционния център, пречистващия център, района за повторно полагане или преработващото предприятие, получаващо живи двучерупчести мекотели; и

(б) един единствен (отделен) компетентен орган извършва надзор във всички тези предприятия,

не са необходими документи за регистрация, ако този компетентен орган разреши това.

Глава II : Хигиенни изисквания при производството и улова на живи двучерупчести мекотели

A. Изисквания към производствените райони

1. Добиващите лица могат да извършват улов на живи двучерупчести мекотели само от производствени райони с фиксирано разположение и граници които са класифицирани от компетентния орган – където е уместно, съвместно с фирмите-оператори на храни – като са включени в клас А, В или С съгласно Регламент ЕС №... / 2004
2. Собствениците или ръководителите на фирми могат да предлагат на пазара живи двучерупчести мекотели, събрани от производствени райони от клас А , за директна човешка консумация само, ако отговарят на изискванията , посочени в Глава V.
3. Собствениците или ръководителите на фирми могат да предлагат на пазара за човешка консумация живи двучерупчести мекотели, събирани от производствени райони от клас В , само след обработка в пречистващ център или след повторно полагане.

4. Собствениците или ръководителите на фирми могат да предлагат на пазара живи двучерупчести мекотели за човешка консумация, събирани в производствени райони от клас С само след повторно полагане за един дълъг период от време съгласно Част С от тази Глава.
5. След пречистване или повторно полагане, живите двучерупчести мекотели от производствени райони от клас В или С, трябва да отговарят на всички изисквания, посочени в Глава V. Живи двучерупчести мекотели, обаче, от такива производствени райони, които не са били предоставени за пречистване или повторно полагане, могат да бъдат изпратени до проидвдствено предприятие, където трябва да преминат обработка за елиминиране на патогенните микроорганизми (където е уместно, след отстраняване на пясък, кал или тиня в същото или друго предприятие). Разрешените методи за обработка са :
 - а) стерилизиране в херметически затворени контейнери; и
 - б) термо обработка, включваща :
 - (i) потапяне във вряща вода за период / време /, необходимо да повиши вътрешната температура на месото на мекотелите, която да стане не по-ниска от 90°C и да поддържа тази минимална температура за време не по-малко от 90 сек.;
 - (ii) приготвяне от три до пет минути в затворено пространство, където температурата е между 120 и 160°C, а налягането е между 2 и 5 кг/ см², след което месото се обелва и замразява до температура на сърцевината от -20°C; и
 - (iii) излагане на пара под налягане в затворено пространство, удовлетворявайки изискванията, свързани с времето на приготвяне и вътрешната температура на месото на мекотелите, посочени в (i). Трябва да се използва потвърдена (узаконена) методология. За да се провери равномерното разпределение на топлината, трябва да се прилагат процедури на основата на принципите на НАССР,
6. Собствениците или ръководителите на фирми не трябва да добиват или да ловят живи двучерупчести мекотели в /от райони, които не са класифицирани от компетентния орган, или не са подходящи поради здравни причини. Фирмите-оператори трябва да вземат под внимание всяка уместна информация, касаеща годността на районите за производство и улов, включително информацията, получена от собствените проверки и от компетентния орган. Те трябва да ползват тази информация, особено информацията за околната среда и климатичните условия, за да се определи обработката, която трябва да се приложи за уловените партиди.

В. Изисквания към извършване на улова и манипулиране след улова

Собствениците или ръководителите, на фирми извършващи улов на живи двучерупчести мекотели, или боравещи с тях веднага след улов, трябва да гарантират че отговарят на следните изисквания:

1. Техниките за извършване на улова и последвалите манипулации трябва да не причиняват допълнително замърсяване или излишно повреждане на черупките или тъканите на живите двучерупчести мекотели или да доведат

до промени, които до голяма степен оказват влияние върху годността за обработка чрез пречистване, преработка или повторно полагане. Фирмите-оператори :

- (a) трябва да предпазват по подходящ начин живите двучерупчести мекотели от смачкване, одраскване или вибрация;
- (b) трябва да не излагат живите двучерупчести мекотели на крайни температури;
- (c) трябва да не потапят отново живите двучерупчести мекотели във вода, което би довело до допълнително замърсяване; и
- (d) ако се извършва подобряване на състоянието в естествени места, трябва да използват само райони, които са класифицирани от компетентния орган в клас А.

2. Транспортните средства трябва да позволяват подходящо оттичане, да бъдат оборудвани така, че да осигуряват възможно най-добри условия за оцеляване и да осигуряват ефикасна защита срещу замърсяване.

С. Изисквания при повторно полагане на живи двучерупчести мекотели

Собствениците или ръководителите на предприятия, които извършват повторно полагане на живи двучерупчести мекотели, трябва да гарантират , че са постигнали съответствие със следните изисквания:

1. Собствениците или ръководителите могат да използват само онези райони, които компетентният орган е одобрил за повторно полагане на живи двучерупчести мекотели. Шамандури, пилони или други средства за фиксиране трябва ясно да определят границите на тези места. Между районите за повторно полагане трябва да има минимално разстояние, а също така и между производствените райони и районите за повторно полагане, така че да се намали всякакъв риск от разпространение на замърсяването.
2. Условията при повторно полагане трябва да гарантират оптимални условия за пречистване. Фирмите трябва да :

(a) използват техники на манипулиране с живи двучерупчести мекотели, предназначени за повторно полагане, които да позволяват възобновяване на хранене чрез филтриране след потапяне в естествени води;

(b) не извършват повторно полагане на живи двучерупчести мекотели при плътност, която да пречи на пречистването

(c) потапят живи двучерупчести мекотели в морска вода в райони за повторно полагане за период, определен в зависимост от температурата на водата, като този период трябва да бъде с продължителност поне 2 месеца, освен ако компетентният орган не е разрешил по-кратък период на основата на анализ на риска на оператора на храни; и

(d) гарантира достатъчно добро отделяне на местата в границите на района за повторно полагане, за да предотврати смесване на партидите ; трябва да се прилага се принципа “съвкупно полагане, съвкупно изваждане”, така че новата партида да не може да бъде положена вътре преди цялата партида, положена преди това, да бъде извадена.

3. Резервоарите за пречистване в центрoвете за пречистване трябва да са подходящи за обема и вида на продуктите, които ще бъдат пречиствани.

Глава IV: Хигиенни изисквания към центрoвете за пречистване и експедиция

A.Изисквания към центрoвете за пречистване

Собствениците или ръководителите на фирми, пречистващи живи двучерупчести мекотели трябва да гарантират, че са достигнали съответствие със следните изисквания

1. Преди да започне пречистването, живите двучерупчести мекотели трябва да бъдат измити от калта и натрупаните наноси, използвайки чиста вода.
2. Работата на пречиствателната система трябва да осигурява живите бързо възстановяване и поддържане на храненена живи двучерупчести мекотели чрез филтриране на води, отстраняването на отточните води от канализацията, за да се избегне повторно замърсяване и след пречистване мекотелите да останат живи в подходящо състояние за опаковка, съхраняване и транспорт преди да бъдат предложени на пазара.
3. Количеството живи двучерупчести , които ще бъдат пречистени , не трябва да надвишава капацитета на пречистващия център. Живите двучерупчести мекотели трябва непрекъснато да се подлагат на пречистване за период, достатъчен за достигане на изискванията на здравните стандарти , посочени в Глава V и микробиологичните критерии, приети съгласно Регламент ЕС №...../2004
4. В случай, че пречистващият резервоар съдържа няколко партии от живи двучерупчести мекотели, те трябва да бъдат от един и същи вид и продължителността на обработка трябва да се определя от времето,необходимо за пречистване на партидата, която изисква най-дълъга обработка.
5. Резервоарите, в които се държат живите двучерупчести мекотели в пречиствателните центрoве, трябва да бъдат с такава конструкция, която да позволява протичането през тях на чиста морска вода. Дебелината на пластове на полагане на живи двучерупчести мекотели трябва да позволява нормалното отваряне на черупките по време на пречистването.
6. Не се допуска поставянето на ракообразни, риби или други морски видове в резервоарите за пречистване на живи двучерупчести мекотели.
7. Всеки пакет, съдържащ пречистени живи двучерупчести мекотели, изпратен до центъра за експедиране, трябва да притежава етикет,на който да бъде указано, че всички мекотели са преминали процес на пречистване.

B.Изисквания към центрoвете за експедиране

Центровете за експедиране трябва да отговарят на следните изисквания:

1. Процесът на обработка на живи двучерупчести мекотели,особено подобряване, сортиране по големина,обвиване и опаковане, не трябва да причинява замърсяване на продукта или да оказва влияние върху тяхната жизнеспособност.

2. Преди експедиране черупките на живите двучерупчести мекотели трябва старателно да бъдат измити с чиста вода.
3. Живите двучерупчести мекотели трябва да постъпват от :
 - (a) производствени райони от клас А
 - (b) райони за повторно полагане
 - (c) пречистващи центрове; или
 - (d) друг център за експедиране
4. За центрове за експедиране, разположени на борда на плавателни съдове , се прилагат изискванията, определени в т.1 и 2 .Мекотели, обработвани в такива центрове, трябва да постъпват от производствени райони от клас А или от райони за повторно полагане.

Глава V.Здравни изисквания към живи двучерупчести мекотели

Освен ,че трябва да гарантират, че е постигнато съответствие с микробиологичните критерии, приети съгласно Регламент ЕС № / 2004 , операторите трябва да гарантират, че живите двучерупчести мекотели, пласирани на пазара за човешка консумация, отговарят на стандартите , определени в тази Глава.

1. Мекотелите трябва да притежават органолептични характеристики , свързани с техния пресен вид и жизнеспособност, черупките трябва да са чисти ,да имат адекватна реакция на удар и нормално количество междучерупкова течност.
2. Не трябва да съдържат морси биотоксини с общо съдържание / измерено в цялото тяло или по отделно във всяка ядивна част /, което да надвишава следните граници:

- (a) при паралитичен токсин / *Paralytic Shellfish Poison (PSP)* / 800µg на kg;
- (b) при амнезиен токсин / *Amnesic Shellfish Poison (ASP)*/ 20 mg домоична киселина на kg;
- (c) при окадаична киселина / *okadaic acid* /, динофизистоксин / *dinophysistoxin* / и пектенотоксин / *pectenotoxin* / заедно, 160 µg еквивалент на окадаична киселина на kg;
- (d) при иесотоксин / *yessotoxins* /, 1 mg еквивалент на иесотоксин на kg; и
- (e) при *azaspiracids* , 160 µg еквивалент на *azaspiracids* на kg

Глава VI: Обвиване и опаковка на живи двучерупчести мекотели

1. Стридите трябва да бъдат обвити или опаковани с вдлъбнатата черупка надолу.
2. Самостоятелни пакети за консумация от крайния потребител от живи двучерупчести мекотели трябва да бъдат затворени /запечатани/ и да останат затворени след напускане на центъра за експедиране до представянето им за продажба до крайния потребител.

Глава VII : Идентификационна маркировка и етикиране

1. Етикетът, включително идентификационната маркировка , трябва да бъдат водоустойчиви.

2. Освен общите изисквания към идентификационните маркировки , съдържащи се в Анекс II, Раздел I, върху етикета трябва да бъде представена следната информация :

- (а) видовете двучерупчести мекотели / общоприето и научно наименование/; и
- (б) дата на опаковка, включваща поне деня и месеца

Като облекчение от изискванията на Директива 2000/13/ЕС срокът на трайност може да се замени с надпис “ тези мекотели трябва да останат живи до момента на продажбата им “

3. Търговецът на дребно трябва да съхрани етикета, прикрепен към опаковката от живи двучерупчести мекотели, които не са опаковани в самостоятелни пакети за консумация от крайния потребител за период най-малко 60 дни след разделяне на съдържанието на партидата.

Глава VIII : Други изисквания

1. Фирми, които съхраняват и транспортират живи двучерупчести мекотели трябва да гарантират, че мекотелите се съхраняват при температура, която не оказва неблагоприятно влияние върху безопасността на храната или върху тяхната жизнеспособност.
2. Живите двучерупчести мекотели не трябва да се потапят повторно или пръскат с вода, след като са опаковани за продажба на дребно и са напуснали центъра за експедиране.

Глава IX : Специфични изисквания към видовете от сем. *Pectinidae* , уловени извън класифицираните производствени райони

Фирмите, извършващи улов на *Pectinidae* извън класифицираните производствени райони или обработващи *Pectinidae* , трябва да отговарят на следните изисквания

1. *Pectinidae* не могат да бъдат предлагани на пазара, освен ако са уловени и обработени съгласно изискванията на Глава II, Част В, и отговарят на стандартите, посочени в Глава V, както е доказано от системата за самоконтрол.
2. Освен това, в случаите, в които данните от официалните програми за мониторинг дават възможност на компетентния орган да определи /класифицира/ местата за ловене на риба- където е уместно, съвместно с фирмите-оператори , за *Pectinidae* аналогично важат условията на Глава II, Част А.
3. *Pectinidae* не могат да бъдат предлагани на пазара за човешка консумация по друг начин, освен чрез търгове за риба, центрове за експедиция или преработващо предприятие. В случаите, когато обработват *Pectinidae* , операторите, работещи в такива предприятия, трябва да уведомят компетентния орган и, що се отнася до центрoвете за експедиране, да отговарят на изискванията, посочени в Глави III и IV.
4. Фирмите-оператори, обработващи *Pectinidae* трябва да :
 - (а) отговарят на изискванията по отношение на документите, посочени в Глава I, т. 3 до 7, в случаите, в които се прилагат. В този случай , документът за регистрация трябва ясно да посочва разположението на района, в който *Pectinidae* са били уловени; или

(б) по отношение на опаковани и обвити *Pectinidae* , ако обвивката осигурява защита, еквивалентна на опаковката, трябва да отговарят на изискванията , посочени в Глава VII, касаещи идентификационната маркировка и етикирането.

Раздел VIII : Рибни продукти

1. В случаите, в които се предлагат живи на пазара ,този Раздел не се отнася до двучерупчести мекотели, бодлокожи, ципести и морски коремоноги . С изключение на Глави I и II, този раздел се отнася за мекотели, които не се предлагат живи на пазара, в който случай трябва да са добити съгласно Раздел VII.
2. Изискванията от Глава III, Части А, С и D , Глава IV и Глава V се прилагат при търговия на дребно.
3. Изискванията от този Раздел допълват тези, посочени в Регламент ЕС №.../2004

(а) в случай на предприятия, включително плавателни съдове, включени в основното/ първоначално/ производство и свързаните с това дейности, тези изисквания допълват изискванията , посочени в Анекс I на този Регламент.

(б) в случай на други предприятия, включително плавателни съдове, те допълват изискванията, посочени в Анекс II към този Регламент.

4. По отношение на рибните продукти:

(а) първоначалното /основно/ производство обхваща отглеждане, риболов и събиране на живи рибни продукти с оглед предлагането им на пазара; и
(б) свързаните дейности обхващат всяка от следните операции, ако се извършва на борда на риболовния кораб : клане, обезкървяване, отстраняване на главата, изкормване, отстраняване на перките, замразяване и обвиване; дейностите включват също:

1) транспортиране и съхраняване на рибни продукти, естеството на които не е значително променено, включително живи рибни продукти ,в рамките на рибни ферми на сушата и,

2) транспортиране на рибни продукти, естеството на които не е значително променено, включително живи рибни продукти, от мястото на производство до първото предприятие на дестинация

Глава I. Изисквания към плавателните съдове

Собствениците или ръководителите на фирми трябва да гарантират,че:

1. плавателните съдове,използвани за улов на рибни продукти от тяхната естествена среда, или за обработка или преработка след техния улов, отговарят на изискванията по отношение на устройство и оборудване, определени в Част I; и
2. дейностите, осъществявани на борда на плавателните съдове, се извършват съгласно правилата и изискванията, посочени в Част II.

I. Изисквания към структурата и оборудването

А. Изисквания към всички плавателни съдове

1. Плавателните съдове трябва да бъдат така конструирани и изградени, че да не причиняват замърсяване на продуктите с мръсна трюмна вода, отпадна вода, дим, гориво, масло, грес или други нежелани субстанции.

2. Повърхностите, с които рибните продукти влизат в контакт, трябва да бъдат от корозоустойчив материал, гладки и лесни за почистване. Повърхностните покрития трябва да здрави и нетоксични.

3. Оборудването и инструментите, използвани за работа с рибните продукти, трябва да са направени от корозоустойчив материал, който да може лесно да се почиства и дезинфектира.

4. Когато плавателните съдове са снабдени със смукателен отвор за водата, използвана при работа с рибните продукти, този отвор трябва така да бъде разположен, че да избягва замърсяване на водоподаването.

В. Изисквания към плавателните съдове, конструирани и оборудвани за съхраняване на рибните продукти за период по-дълъг от 24 ч

1. Плавателни съдове, конструирани и оборудвани за съхранение на рибни продукти за период по-дълъг от 24 ч, трябва да бъдат оборудвани с трюмове, резервоари или контейнери за съхранение на рибните продукти при температури, определени в Глава VII.
2. Трюмовете трябва да бъдат отделени от двигателните отделения и помещенията за екипажа посредством прегради, които са достатъчни да предотвратят всяко замърсяване на съхранените рибни продукти. Трюмовете и контейнерите, използвани за съхраняване на рибни продукти, трябва да осигуряват съхранение на рибните продукти при добри хигиенични условия и където е необходимо, да осигуряват добро оттичане на стопения лед така, че водата да не остава в контакт с продуктите.
3. При плавателни съдове, оборудвани със съоръжения за охлаждане на рибните продукти в охладена чиста морска вода, резервоарите трябва да имат приспособления/ уреди / за достигане на равномерна температура. Такива приспособления трябва да реализират такава степен(скорост) на охлаждане, че сместа от риба и чиста морска вода да достигне температура не по-висока от 3°C 6 часа след натоварване и температура не по-висока от 0°C след 16 часа, да позволяват извършването на мониторинг и където е необходимо, записване на температурата.

С. Изисквания към плавателните съдове-фризери

Корабите-фризери трябва :

1. да притежават оборудване за замразяване с достатъчен капацитет за бързо понижаване на температурата до не повече от -18°C;
2. да притежават хладилно оборудване с достатъчен капацитет за поддържане на рибните продукти в трюмовете за съхранение при температура не по-висока от -18°C. Трюмовете за съхранение на рибните продукти трябва да са оборудвани с уред за записване на температурата, поставен на място, от което лесно да бъде

отчитан. Температурният сензор на четящото устройство трябва да бъде разположен в зона, в която температурата в трюма е най-висока; и

3. отговарят на изискванията за плавателни съдове/ кораби /, конструирани и оборудвани за съхраняване на рибни продукти за период по-дълъг от 24 часа, определени в Част В, параграф 2.

D. Изисквания към корабите-фабрики

1. Корабите-фабрики трябва да притежават поне:

(а) приемна площадка за рибните продукти , постъпващи на борда на кораба, конструирана така, че да позволява отделяне на всеки следващ улов. Тази площадка трябва да осигурява лесно почистване и да бъде конструирана така, че да предпазва продуктите от климатичните влияния и от замърсяване;

(в) система за пренасяне на рибните продукти от приемната площадка до работната площадка, осигуряваща спазване на хигиенните изисквания;

(с) работни площадки, достатъчно големи за приготвянето и преработката на рибни продукти , лесни за почистване и дезинфекция и организирани по такъв начин, че да предпазват продуктите от замърсяване .

(d) складове за съхранение на готовата продукция , които са достатъчно големи и конструирани по такъв начин, че да могат лесно да се почистват. Ако на борда работи съоръжение за преработка на отпадъци, за складиране на тези отпадъци трябва да има конструиран отделен трюм (помещение);

(е) място за складиране на опаковъчните материали, което е отделено от площадките за приготвяне на продукта и преработка;

(f) специално оборудване за освобождаване / изхвърляне / на отпадъци или рибни продукти, които са негодни за човешка консумация директно в морето или, когато обстоятелствата налагат, във херметически затварящ се резервоар(танкер), предназначен за тази цел;

(g) смукателен отвор, разположен така, че да предотврати замърсяване при водоподаването; и

h) съоръжения за измиване на ръцете, които да се използват от персонала, зает с обработката на рибните продукти, като тези съоръжения са оборудвани със специални кранове, които да предотвратяват разпространението на заразата.

2. Кораби-фабрики, обаче, на борда на които се извършва готвене, охлаждане и обвиване на ракообразни и мекотели, не е необходимо да отговарят на изискванията на параграф 1, ако на борда на такива кораби не се извършва никакъв друг вид обработка или преработка.

3. Кораби-фабрики, които замразяват рибни продукти, трябва да притежават оборудване, което да отговаря на изискванията за кораби-фабрики, определени в Част С, т. 1 и 2.

II. Хигиенни изисквания

1. Когато се използват, помещенията на корабите или контейнерите , заделени и предназначени за съхраняване на рибните продукти, трябва да бъдат поддържани чисти и в добър вид и състояние. Те не трябва да бъдат замърсявани особено с гориво или трюмна вода.

2. Веднага след като са приети на борда на кораба, рибните продукти трябва да бъдат предпазени от замърсяване и от влиянието на слънцето или други източници на топлина. Когато се изплакват, водата трябва да бъде питейна или, където е уместно, чиста вода.
3. Рибните продукти трябва да бъдат манипулирани и съхранявани по такъв начин, че да не бъдат наранявани. Персоналът, обработващ(манипулиращ) рибните продукти, може да използва остри инструменти за преместване на големи риби или риби, които могат да ги наранят, при условие че месото на рибните продукти не бъде увредено.
4. Рибните продукти, освен съхраняваните живи, трябва да преминат процес на охлаждане веднага след натоварване. Когато, обаче, охлаждането е невъзможно, рибните продукти колкото е възможно по-скоро трябва да бъдат стоварени на сушата.
5. Ледът, използван за охлаждане на рибните продукти, трябва да бъде направен от питейна вода или чиста вода.
6. В случаите, когато рибата се обезглавява и/или изкормва на борда на кораба, това трябва да се извършва съгласно хигиенните изисквания веднага след улова, а продуктите трябва веднага и добре да бъдат измити с питейна или чиста вода. В този случай вътрешностите и частите, които могат да представляват опасност за здравето, трябва да бъдат отстранени колкото е възможно по-скоро и да се държат настрана от продуктите, предназначени за човешка консумация. Черен дроб и хайвер, предназначени за човешка консумация, трябва да бъдат съхранявани в лед при температура близка до температурата за стопяване на леда или да бъдат замразени.
7. В случаите, когато се практикува замразяване в саламура на цялата риба, предназначена за консервиране, трябва да се достигне температура на продукта не по-висока от -9°C . Саламурата не трябва да представлява източник на замърсяване за рибата.

Глава II: Изисквания при стоварване и след стоварване на сушата

1. Собствениците или ръководителите на фирми, отговорни за разтоварване и стоварване на рибните продукти на сушата трябва:
 - (a) да гарантират, че съоръженията за разтоварване и стоварване на сушата, което влиза в контакт с рибните продукти е конструирано от такъв материал, който е лесен за почистване и дезинфекция, поддържат се в добро състояние и са чисти; и
 - (b) да избягват замърсяване на рибните продукти по време на разтоварване и стоварване на сушата, като:
 - (i) дейностите по разтоварване и стоварване на сушата се извършват бързо
 - (ii) рибните продукти се поставят без закъснение в защитна околна среда при температура, посочена в Глава VII; и
 - (iii) не се използват оборудване и практики, които да причинят ненужно увреждане на съестните части на рибните продукти
2. Фирмите, отговорни за тържищата и пазарите за продажба на едро или за определени части от тях, на които рибните продукти се излагат за продажба, трябва да гарантират, че е постигнато съответствие със следните изисквания:

(a) (i) Трябва да притежават заключващи се съоръжения за хладилно съхранение на задържаните рибни продукти и отделни заключващи се съоръжения за съхранение на рибните продукти, обявени за негодни за човешка консумация

(ii) Ако компетентният орган изисква това, трябва да има заключващо се помещение, оборудвано по подходящ начин или, където е необходимо, стая която да бъде ползвана само от компетентния орган.

(b) По време на излагане или съхраняване на рибните продукти:

(i) помещенията не трябва да бъдат използвани за други цели;

(ii) превозните средства, които отделят изгорели газове, които могат да влошат качеството на рибните продукти, не трябва да имат достъп до помещенията

(iii) лица, имащи достъп до помещенията, не трябва да въвеждат други животни и

(iv) помещенията трябва да са добре осветени, за да улесняват извършването на официаления контрол.

3. Когато не е било възможно охлаждането да се осъществи на борда на кораба, пресните рибни продукти, освен тези, които се държат живи, трябва да бъдат подложени на охлаждане веднага след стоварване на сушата и да бъдат съхранявани при температура близка до тази на топене.

4. Собствениците или ръководителите на фирми трябва да си сътрудничат със съответния компетентен орган така, че да разрешават извършването на официален контрол съгласно изискванията на Регламент ЕС №...../2004, особено по отношение на всички процедури по нотификации за стоварване на рибните продукти на сушата, които компетентният орган на страната-членка, под флага на която плува кораба, или компетентният орган на страната-членка, на територията на която се стоварват рибните продукти, счита за необходими.

Глава III: Изисквания към предприятията, включително корабите, на които се извършва манипулация с рибните продукти

Предприятията, извършващи манипулации с рибните продукти, трябва да отговарят на следните изисквания:

A. Изисквания към пресните рибни продукти

1. В случаите когато охладените неопаковани продукти не се разпределят, експедират, приготвят или преработват веднага след като пристигнат в някаково предприятие на сушата, те трябва да бъдат съхранявани в лед в подходящи съоръжения. Подмяна / повторно поставяне / на леда трябва да се извършва толкова често, колкото е необходимо. Опакованите пресни рибни продукти трябва да бъдат охладени до температура, близка до температурата на топене.

2. Операции като обезглавяване и изкормване трябва да се извършват съобразно хигиенните изисквания. В случаите, когато изкормването е възможно от техническа и търговска гледна точка, то трябва да се извършва по възможност по-скоро след като продуктите са уловени или стоварени на сушата. Веднага след извършване на тези операции продуктите трябва да бъдат добре изплакнати с питейна вода или с чиста вода, когато са на борда на кораба.

3. Операции като филетиране и нарязване трябва да се извършват по начин, който да предотвратява замърсяване или разваляне на филетата и парчетата. Филета и

парчета не трябва да бъдат оставяни върху работните маси за време по-дълго от времето, необходимо за тяхното приготвяне. Филетата и парчетата трябва да бъдат обвити и , където е необходимо, опаковани. След приготвяне те трябва, колкото е възможно по-скоро, да бъдат охладени.

4. Контейнерите, използвани за експедиране или съхраняване на неопаковани приготвени пресни рибни продукти, съхранявани в лед, трябва да бъдат така конструирани, че водата от стопения лед да не остава в контакт с продуктите.
5. Целите и изкормени пресни рибни продукти могат да бъдат транспортирани и съхранени в охладена вода на борда на кораба. Те могат да бъдат транспортирани в охладена вода и след стоварването им на брега, както и да бъдат транспортирани от аквакултурни предприятия, до пристигане в първото предприятие, разположено на сушата, което извършва всякаква друга дейност, освен транспорт или сортиране.
- 6.

В. Изисквания към замразените продукти

Предприятията на сушата, които извършват замразяване на рибните продукти, трябва да отговарят на изискванията за кораби-хладилници, определени в Глава I, Част I.C, точки 1 и 2.

С. Изисквания към механично отделени рибни продукти

Фирмите, произвеждащи механично отделени рибни продукти , трябва да отговарят на следните изисквания

1. Използваните суровини трябва да отговарят на следните изисквания:

- (а) След филетиране за производството на механично отделени рибни продукти могат да се използва единствено цяла риба и кости
- (б) Суровината трябва да бъде без черва

2. Производственият процес трябва да отговаря на следните изисквания:

- (а) механичното отделяне трябва да се извършва без необосновано закъснение след филетиране;
- (в) ако се използват цели риби, те трябва предварително да бъдат изкормени и измити;
- (с) след производство, механично отделените рибни продукти, колкото е възможно по-скоро ,трябва да бъдат замразени или включени в продукт, предназначен за замразяване или обработка за стабилизиране

Д. Изисквания по отношение на паразитите

1. Следните рибни продукти трябва да бъдат замразени до температура не по-висока от -20°C във всички части на продукта за не по-малко от 24 часа; тази обработка трябва да бъде прилагана при суровия продукт или готовия продукт:

- (а) рибни продукти , които ще се консумират сурови или почти сурови;

(б) рибни продукти от следните видове, ако те преминават процес на студено опушване, при който вътрешната температура на рибния продукт е не висока от 60°C

- (i) херинга
- (ii) скумрия
- (iii) цаца
- (iv) дива съомга от Атлантическия или Тихия океан, и

(с) мариновани и/ или осолени рибни продукти, ако преработката е недостатъчна да разрушат ларвите на кръглия червей / нематоди /

2. Фирмите не е нужно да извършват обработката, посочена в параграф 1, ако:
 - (а) съществуват епидемиологични данни, които посочват че местата на произход на улова не представляват риск за здравето по отношение на присъствие на паразити; и
 - (б) компетентният орган разреши това
3. Когато се предлагат на пазара, с изключение на случаите, когато се доставят до крайния консуматор, рибните продукти, посочени в параграф 1, трябва да бъдат придружавани от документ от производителя, в който да бъде посочен вида на процеса, който са преминали

Глава IV. Изисквания към преработените рибни продукти

Фирмите , които готвят ракообразни и мекотели , трябва да отговарят на следните изисквания:

1. След като са сготвени ракообразните и мекотелите трябва да бъдат бързо охладени. Водата, използвана за тази цел трябва да бъде питейна вода или чиста вода, когато това става на борда на кораба. Ако не се използва никакъв друг метод за запазване /консервиране/, охлаждането трябва да продължи докато се достигне температура, доближаваща се до температурата на топене на леда.
2. Обелването или свалянето на черупките трябва да се извършва съгласно хигиенните изисквания като се избягва замърсяването на продукта. Когато тези операции се извършват на ръка, работниците трябва особено внимание да отделят на хигиена на ръцете.
3. След обелване или сваляне на черупката, сготвените продукти веднага трябва да бъдат замразени или охладени, колкото е възможно по-бързо, до температурата посочена в Глава VII.

Глава V : Здравни изисквания към рибните продукти

Освен да гарантират, че е постигнато съответствие с микробиологичните критерии, приети съгласно Регламент ЕС №.../2004 , фирмите-оператори трябва, в зависимост от характера на продукта и вида, да гарантира че рибните продукти, предлагани на пазара за човешка консумация отговарят на изискванията , определени в тази Глава.

A. Органолептични свойства на рибните продукти

Фирмите –оператори трябва да извършват органолептичен преглед на рибните продукти. Този преглед трябва да гарантира, че рибните продукти отговарят на критерия за свежест .

В. Хистамин

Собствениците или ръководителите на фирми трябва да гарантират , че допустимите граници по отношение на хистамин не са превишени.

С.Общо количество летлив азот

Непреработените рибни продукти не трябва да бъдат предлагани на пазара, ако химичните тестове остановят, че пределните стойности по отношение на общо количество летливи азотсъдържащи базични вещества /TVB-N/ или триметиламин /TMA-N/ са били надвишени.

Д. Паразити

Фирмите трябва да гарантират, че рибните продукти са били предмет на визуален преглед за определяне на видими паразити преди да бъдат пласирани на пазара. Рибни продукти, които очевидно са замърсени с паразити не трябва да бъдат предлагани на пазара за човешка консумация.

Е. Токсини вредни за човешкото здраве

1. Рибни продукти, добити от отровна риба от следните семейства не трябва да бъдат предлагани на пазара: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* и *Canthigasteridae*
2. Рибни продукти, съдържащи биотоксини като ciguatera токсин или мускулопарализиращи токсини не трябва да бъдат предлагани на пазара. Рибни продукти, обаче, добити от двучерупчести мекотели, бодлокожи, ципести и морски коремоноги могат да бъдат предлагани на пазара , ако са произведени съгласно Раздел VII и отговарят на стандартите, определени в Глава V, т.2 от този Раздел.

Глава VI: Обвиване и опаковане на рибните продукти

1. Контейнерите, в които рибните продукти се съхраняват в лед, трябва да бъдат водоустойчиви и да са конструирани така, че водата от стопения лед да не остава в контакт с продуктите.
2. Преди да бъдат стоварени на сушата замразените блокове, приготвени на борда на корабите, трябва да бъдат обвити по подходящ начин.
3. Когато рибните продукти се обвиват на борда на риболовния кораб, фирмите-оператори трябва да гарантират, че материалът за обвиване:
 - (а) не е източник на замърсяване;
 - (б) е съхраняван по такъв начин, че да не е изложен на риск от замърсяване;
 - (в) предназначен за повторна употреба, е лесен за почистване и, където е необходимо, за дезинфекция.

Глава VII: Съхраняване на рибни продукти

Собствениците или ръководителите на фирми, съхраняващи рибни продукти, трябва да гарантират, че е постигнато съответствие със следните изисквания:

1. Пресни рибни продукти, размразени непреработени рибни продукти, и приготвени и охладени продукти от ракообразни и мекотели, трябва да бъдат поддържани при температура, близка до температурата на топене на леда.
2. Замразените рибни продукти трябва да бъдат съхранявани при температура не по-ниска от -18°C във всички части на продукта; цяла риба в саламура, обаче, предназначена за производство на консервирана храна, може да бъде държана при температура не по-висока от -9°C .
3. Рибните продукти, държани живи трябва да бъдат съхранявани при температура и по начин, който не оказва неблагоприятно влияние върху безопасността на храната или жизнеспособност.

Глава VIII: Транспортиране на рибните продукти

Фирмите, транспортиращи рибни продукти, трябва да отговарят на следните изисквания

1. По време на транспорт рибните продукти трябва да бъдат поддържани при нужната температура особено:
 - (а) пресни рибни продукти, размразени непреработени рибни продукти, и приготвени и охладени продукти от ракообразни и мекотели, трябва да бъдат държани при температура, близка до температурата на топене на леда;
 - (б) замразени рибни продукти, с изключение на замразена риба в осолена вода, предназначена за производство на консервирана храна, по време на транспортиране трябва да бъде съхранявана при равномерна температура не по-висока от -18°C във всички части на продукта, с евентуални кратки колебания нагоре не по-големи от 3°C .
2. Не е нужно фирмите да отговарят на изискванията от т.1(б) в случаите, когато замразените рибни продукти се транспортират от хладилен склад до одобрено предприятие, които ще бъдат размразени при пристигане с цел приготвяне и / или преработка, ако пътуването е кратко и компетентният орган е разрешил това.
3. Ако рибните продукти се съхраняват в лед, стопената вода от леда не трябва да остава в контакт с продуктите.
4. Рибните продукти, които ще бъдат пласирани на пазара живи трябва да бъдат транспортирани по начин, който да не оказва неблагоприятно влияние върху безопасността и жизнеспособността на хранителните продукти.

Раздел IX : Сурово мляко и млечни продукти

Глава I: Сурово мляко – основно производство

Фирмите оператори, произвеждащи или, както е уместно, събиращи сурово мляко трябва да отговарят на изискванията, определени в тази Глава.

I. Здравни изисквания към добива на сурово мляко

1. Суровото мляко трябва да е добито от животни:

(а) които не показват никакви симптоми на заразни болести, предавани на хората чрез млякото

(б) които са в добро общо здравословно състояние, не показват признак на заболяване, което би довело до замърсяване на млякото и които не страдат от инфекция на половата система съпроводена с отделяне на секрет, ентерит съпроводен с диария и треска, или зачервяване на вимето;

(с) които нямат рана по вимето, която може да засегне млякото

(д) на които не са били назначавани никакви неразрешени субстанции или продукти и които не са били подлагани на незаконно лечение по смисъла на Директива 96/23/ЕС

(е) по отношение на които, в случаите когато са назначени разрешени продукти или вещества, са наблюдавани карентни периоди, предписани за тези продукти или вещества

2.(а) Особено,що се отнася до бруцелоза, суровото мляко трябва да бъде добито от :

(i) крави или биволици, принадлежащи към стадо което, по смисъла на Директива 64/432/ЕЕС, е свободно или официално свободно от бруцелоза

(ii) овце или кози, принадлежащи към животновъден обект официално свободен или свободен от бруцелоза по смисъла на Директива 91/68/ЕЕС^ψ; или

(iii) женски на други видове принадлежащи към стада, при видове възприемчиви към бруцелоза, редовно проверявани за това заболяване съгласно план за контрол, който е одобрен от компетентния орган.

(б)Що се отнася до туберкулоза, суровото мляко трябва да бъде добито от :

(i) крави или биволици, принадлежащи към стадо, което по смисъла на Директива 64/432/ЕЕС, е официално свободно от туберкулоза; или

(ii) женски от други видове, принадлежащи към стада, за видове възприемчиви към туберкулоза, редовно проверявани за това заболяване съгласно план за контрол, който е одобрен от компетентния орган

(с) Ако козите се държат заедно с кравите, тези кози трябва да бъдат прегледани и подложени на тест за туберкулоза.

3.Сурово мляко, обаче,от животни, което не отговаря на изискванията на т.2, може да бъде използвано с разрешение на компетентния орган:

(а) в случай на крави или биволици, които не показват положителна реакция към тестове за туберкулоза или бруцелоза, нито никакви симптоми на тези заболявания, след като са преминали термообработка така,че да покажат отрицателна реакция към тест на фосфатаза; и

(б) в случай на овце и кози, които не показват положителна реакция към тестовете за бруцелоза, или които са ваксинирани срещу бруцелоза като част от одобрена програма за ерадикация, и които не показват никакъв симптом на, това заболяване, или:

(i) за производители на сирене с период на зреене най-малко 2 месеца ; или

(ii) след преминаване на термообработка така, че да покажат отрицателна реакция към фосфатазния тест; и

(с) в случай на женски от други видове, които не показват положителна реакция към тестовете за туберкулоза или бруцелоза, нито пък симптоми на тези заболявания, но принадлежат към стадо, в което е открита туберкулоза или бруцелоза след проверките, посочени в т.2(a)(iii) или 2(б)(ii), ако са лекувани за да се гарантира безопасност

4. Сурово мляко от животно, което не отговаря на изискванията от т.1 до 3 – особено животно , показващо индивидуално положителна реакция към профилактичните тестове по отношение на туберкулоза или бруцелоза, както е определено в Директива 64/432/ЕЕС и Директива 91/68/ЕЕС – не трябва да бъде ползвано за човешка консумация.

5. Заразените или подозрително заразени животни с някоя от болестите, посочени в т. 1 или 2 , трябва да бъдат добре изолирани, за да се избегне неблагоприятното влияние върху млякото на другите животни

II. Хигиенни изисквания към животновъдните обекти за добив на мляко

A. Изисквания към помещения и оборудване

1. Съоръженията за доене на мляко и помещенията, където се съхранява млякото, след манипулация или охладено, трябва да бъдат разположени и конструирани така, че да ограничат риска от замърсяване на млякото.
2. Помещенията за съхраняване на млякото трябва да са защитени от вредители, да са отделени по подходящ начин от помещенията, в които са настанети животните и където е необходимо, да отговарят на условията, определени в Част В; помещенията трябва да притежават и подходящи хладилни съоръжения
3. Повърхности на оборудване, които влизат в контакт с млякото / съдове, прибори, контейнери, резервоари и т.н, предназначени за доене, събиране и транспортиране на млякото/ трябва да могат лесно да бъдат почиствани и където е необходимо, дезинфектирани и поддържани в добро състояние. Това налага използването на гладки, лесни за измиване и нетоксични материали.
4. След употреба такива повърхности трябва да бъдат почиствани и където е необходимо , дезинфектирани. След всяко пътуване или всяка серия от пътувания, когато периодът от време между разтоварване и следващо натоварване е много малък, но във всички случаи най-малко един път дневно, контейнерите и резервоарите, използвани за транспортиране на сурово мляко, трябва да бъдат почиствани и дезинфектирани по подходящ начин преди да бъдат отново използвани.

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

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

- (а) преди започване на доенето млечните папили, вимето и местата около тях трябва да бъдат почистени
- (б) млякото от всяко животно трябва да е проверено за органолептични или физико-химични аномалии от дояча или чрез метод, при който се достигат подобни резултати, а млякото, показало такива аномалии не се използва за човешка консумация
- (с) млякото от животни, показващи клинични признаци на заболяване на вимето, не трябва да се използва за човешка консумация, освен съгласно указанията на ветеринарен лекар
- (d) трябва да се идентифицират животните, подложени на медицинско лечение, които могат да пренесат остатъчни вещества в млякото, а млякото добито от такива животни преди края на предписания карентен период не трябва да се използва за човешка консумация; и
- (е) чашките или спрейовете за дезинфекция на млечните папили трябва да се използват само ако компетентният орган ги е одобрил и ако се използват по начин, който не създава неприемливи нива на остатъчни вещества в млякото

2. Веднага след издояване млякото трябва се съхрани в чисто помещение, предназначено за тази цел и оборудвано по начин, който да избегне замърсяването. Млякото веднага трябва да бъде охладено до температура не по-висока от 8°C в случай на ежедневно събиране, или до температура не по-висока от 6°C
3. По време на транспортиране трябва да се поддържа студена верига, а при пристигане в предприятието на местоназначение, температурата на млякото не трябва да бъде по-висока от 10°C
4. Не е нежно фирмите-оператори да отговарят на изискванията за температура, определени в точки 2 и 3, ако млякото отговаря на критериите, посочени в Част III и
или
 - (а) млякото е преработено в рамките на 2 часа от момента на издояване; или
 - (б) е необходима по-висока температура по технологични причини, свързани с производителя на определени млечни продукти и компетентният орган е разрешил това

С. Хигиена на персонала

1. Лицата, заети с доенето на мляко и/или боравят със сурово мляко, трябва да носят подходящи чисти дрехи.
2. Лицата, заети с доенето трябва да поддържат висока степен на лична хигиена. Близко до мястото на доене трябва да има подходящи съоръжения, за да могат лицата, заети с доенето и манипулацията на сурово мляко да измиват ръцете си.

III. Изисквания към суровото мляко

1. Докато се въведат стандарти в контекста на по-конкретно законодателство по въпросите на качеството на млякото и млечните продукти за суровото мляко важат следните критерии.

2. Представителен брой проби със сурово мляко, събрани от производствени стопанства за добив на мляко, взети произволно (на случаен принцип) трябва да бъдат проверени за съответствие с изискванията, посочени в т. 3 и 4

Проверките трябва да бъдат извършени от или от името на :

- а) фирмата-оператор, извършваща добив на мляко
- в) фирмата-оператор, извършваща събиране или преработка на мляко;
- с) група от оператори или
- д) във връзка с национална или регионална схема за контрол

3. (а) Фирмите оператори трябва да въведат процедури, които да осигурят спазване на следните изисквания:

- (i) при сурово краве мляко

брой на колонии при 30°C(на ml)	$\leq 100\ 000^{(*)}$
брой на соматични клетки(на ml)	$\leq 400\ 000^{(**)}$

- (ii) при сурово мляко от други видове

брой на колонии при 30°C(на ml)	$\leq 1\ 500\ 000^{(*)}$
----------------------------------	--------------------------

(b) Ако, обаче, суровото мляко от други видове, освен крави , е предназначено за производство на продукти, произведени със сурово мляко чрез процес, който не включва никаква термообработка, фирмите-оператори трябва да предприемат такива мерки, че използваното сурово мляко да отговаря на следния критерий

Брой на колонии при 30°C(на ml)	$\leq 500\ 000^{(*)}$
----------------------------------	-----------------------

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

(**) средногеометрично за период три месеца с най-малко една проба на месец, освен ако компетентният орган не посочи друг метод, който да отчита сезонните промени в производствените нива

4. Без да се нарушават изискванията на Директива 96/23/ЕС,фирмите –оператори трябва да въведат процедури, които да гарантират, че суровото мляко не се предлага на пазара, ако:

а) съдържа остатъчни вещества от антибиотици в количество което, по отношение на всяко едно от веществата, посочени в Анекси I и III на Регламент ЕЕС № 2377/90* , надвишава нивата, разрешени съгласно този Регламент; или ако

б) комбинираното общо количество остатъци от антибиотични вещества надвишава всякаква максимално разрешена стойност

5. Когато суровото мляко не отговаря на изискванията , посочени в точки 3 или 4, фирмата-оператор трябва да уведоми компетентния орган и да предприеме мерки за коригиране на положението.

Глава II. Изисквания по отношение на млечните продукти

I. Температурни изисквания

1. Фирмите-оператори трябва да гарантират, че при приемане в преработвателното предприятие млякото се охлажда бързо до температура не по-висока от 6°C и се държи при тази температура докато се преработи
2. Фирмите-оператори могат да държат млякото при по-висока температура, ако:
 - (а) преработката започне веднага след издояване, или в рамките на 4 часа от приемането му в преработващото предприятие; или
 - (б) компетентният орган разреши по-висока температура по технологични причини по отношение на производството на определени млечни продукти.

II. Изисквания към термообработката

1. Когато суровото мляко или млечните продукти преминават термообработка, фирмите-оператори трябва да гарантират, че това отговаря на изискванията, посочени в Регламент ЕС №...2004, Анекс II, Глава XI
2. Когато обмислят дали суровото мляко да се подложи на термообработка, фирмите-оператори трябва:
 - (а) да разгледат разработените процедури в съответствие с принципите на НАССР съгласно Регламент ЕС №/ 2004; и
 - (б) да се съобразят с всички изисквания, които компетентният орган може да наложи в това отношение при одобряване на предприятията или извършване на проверки в съответствие с изискванията на Регламент ЕС №...../ 2004**

III. Критерии за сурово краве мляко

1. Фирмите-оператори, произвеждащи млечни продукти трябва да въведат процедури, за да гарантират, че непосредствено преди преработката:
 - а) използваното сурово мляко е с брой на колонии при 30°C не по-малко от 300 000 на ml; и
 - б) преработеното краве мляко, използвано за приготвяне на млечните продукти е с брой на колонии при 30°C не по-малко от 100 000 на ml.
2. Когато млякото не отговаря на критериите, определени в параграф 1, фирмата-оператор трябва да уведоми компетентния орган и да предприеме мерки за коригиране на ситуацията

Глава III: Разфасоване и опаковка

Затварянето на опаковките трябва да се извършва веднага след напълването им в предприятието, където се извършва последната термообработка на течните млечни продукти, посредством приспособление за запечатване, които предотвратяват замърсяването. Затварящата система трябва да бъде така проектирана, че да оставя видимо доказателство, ако опаковката е била отворена.

Глава IV : Етикиране

1. В допълнение на изискванията на Директива 2000/13/ЕС, с изключение на случаите, предвидени в Член 13/4/ и /5/ от тази Директива, етикирането трябва да съдържа:

- (а) в случай на сурово мляко, предназначено за директна човешка консумация, думите “сурово мляко”;
- (б) в случай на продукти , направени със сурово мляко, производственият процес за които не включва някаква термообработка или някаква физическа или химическа обработка, думите “ приготвено със сурово мляко “

2. Изискванията на параграф 1 важат за продукти, предназначени за продажба на дребно. Терминът ”етикиране” включва всякакво опаковане, документ, забележка, етикет, пръстен или халка, придружаващи или отнасящи се до такива продукти

Глава V Идентификационна маркировка

Като облекчение от изискванията на Анекс II, Раздел I :

1. вместо да посочва номера на разрешителното на предприятието, идентификационната марка може да съдържа справка, където върху обвивката или опаковката се посочва разрешителното на предприятието;
2. в случай на повторно използвани бутилки, идентификационната марка може да съдържа само инициалите на страната изпращач и номера на разрешителното на предприятието.

Раздел X: Яйца и яйчни продукти

Глава I : Яйца

1. В помещенията на производителя и до момента на продажба на консуматора, яйцата трябва да бъдат поддържани чисти, сухи, без странична миризма, добре запазени от удар и директна слънчева светлина.
2. Яйцата трябва да бъдат съхранявани и транспортирани при температура, за предпочитане постоянна, която гарантира максимално запазване на хигиенните свойства.
3. Яйцата трябва да се доставят на консуматора най-много в границите на 21 дни след снасяне.

Глава II : Яйчни продукти

I. Изисквания към предприятията

Фирмите оператори трябва да гарантират, че предприятията за производство на яйчни продукти са конструирани, проектирани и оборудвани по такъв начин, че да се осигури отделяне на следните операции:

- 1) измиване, изсушаване и дезинфекция на мръсните яйца, там, където се извършва;
- 2) чупене на яйцата , събиране на тяхното съдържание и отстраняване на частите от техните черупки и мембрани; и
- 3) други операции, освен тези, посочени в точки 1 и 2

II. Суровини за производство на яйчни продукти

Фирмите-оператори трябва да гарантират, че суровините, използвани за производство на яйчни продукти, отговарят на следните изисквания:

1. Черупките на използваните за производство на яйчни продукти яйца трябва да бъдат напълно развити и без счупвания. Пукнати яйца, обаче, могат да се използват за производство на яйчни продукти, ако фермата – производител или центъра за пакетиране директно ги доставят до преработващото предприятие, където яйцата трябва да бъдат счупени, колкото е възможно по-скоро.

2. Течното яйце/ яйчното съдържание / добито в предприятието, одобрено за тази цел, може да се използва като суровина. Течното яйце трябва да се получи /добие/ съгласно изискванията, посочени в точки 1,2,3,4 и 7 на Част III.

III. Специални хигиенни изисквания при производството на яйчни продукти

Собствениците или ръководителите на фирми трябва да гарантират, че всички операции се извършват по такъв начин, че да се избегне всякакво замърсяване по време на производство, боравене и съхраняване на яйчните продукти, като се осигури изпълнение на следните изисквания

1. Яйцата трябва да бъдат чупени само, ако са чисти и сухи.
2. Яйцата трябва да се чупят по начин, който да минимизира замърсяването, като се осигури подходящо отделяне от другите операции. Пукнатите яйца трябва да бъдат преработвани, по възможност по-скоро.
3. Яйцата, различни от кокоши, яйца от пуйки или гвинейски кокошки, трябва да се обработват и преработват отделно. Цялото оборудване трябва да бъде почиствано и дезинфектирано преди обработката на кокоши яйца, на яйца от пуйки и гвинейски кокошки да започне отново.
4. Съдържанието на яйцата за човешка консумация не може да се получава чрез центрофугиране или разбиване на яйцата, както и центрофугиране, за да се отделят остатъците от яйчните белтъци от празните черупки.
5. След счупването на яйцата всяка част от яйчния продукт трябва да бъде подложена възможно най-бързо на преработка за елиминиране на микробиологичните опасности или за намаляването им до едно приемливо ниво. Партида, която не е била преработена достатъчно, може незабавно да се подложи на повторна преработка в същото предприятие при условие, че новата преработка я прави годна за човешка консумация.
6. Не се изисква преработка на яйчен белтък, предназначен за производство на изсушено или кристализирано белтъчно вещество, който след това ще бъде подложен на термо обработка
7. Ако преработката не се извърши незабавно след счупване на яйцата, яйчното съдържание трябва да се съхранява или замразено, или при температура не по-висока от 4°C. Периодът на съхранение при 4°C преди преработка не трябва да надвишава 48 часа. Тези изисквания, обаче, не важат за продукти, на които ще бъдат отстранени наличните количества въглехидрати, в случай че този процес се извършва възможно най-бързо.
8. Продукти, които не са стабилизирани, за да бъдат държани при стайна температура, трябва да бъдат охладени до температура не по-висока от 4°C. Продукти, предназначени за замразяване, трябва да бъдат замразени веднага след преработка.

IV. Аналитична спецификация

1. Концентрацията на *3-OH-butyric* киселина не трябва да надвишава 10mg/kg в сухо вещество непроменен яйчен продукт.
2. Съдържанието на млечната киселина в суровината, използвана за производство на яйчни продукти, не трябва да надвишава 1g/kg сухо вещество. При ферментирани продукти, обаче, тази стойност трябва да се отчита преди процеса на ферментация.
3. Количеството на остатъците от черупките, мембраните и всякакви други частици в преработения яйчен продукт, не трябва да надвишава 100mg/kg яйчен продукт.

V. Етикиране и идентификационна маркировка

1. Освен общите изисквания за идентификационно маркиране, определени в Анекс II, Раздел I, пратките от яйчни продукти, предназначени не за продажба на дребно, а за употреба като съставка при производството на друг продукт, трябва да притежават етикет, посочващ температурата, при която трябва да се съхраняват яйчните продукти, както и срока им на трайност.
2. В случай на яйца в течно състояние / яйчно съдържание /, етикетът посочен в параграф 1 трябва да съдържа също думите: “непастьоризирани яйчни продукти- да се обработват на местоназначението” и да бъдат посочени датата и часа на счупването.

Раздел XI: Жабешки бутчета и охлюви

Собствениците или ръководителите на фирми, които приготвят жабешки бутчета или охлюви за човешка консумация, трябва да гарантират, че отговарят на следните изисквания.

1. Жабите и охлювите трябва да бъдат умъртвени в предприятие, проектирано, конструирано и оборудвано за тази цел.
2. Предприятие, в което жабешките бутчета се приготвят, трябва да разполага с помещение за складиране и измиване на живите жаби, както и с помещение за тяхното клане и обезкървяване. Това помещение трябва да бъде физически отделено от помещението за приготвяне.
3. Жаби и охлюви, умрели по друг начин, освен чрез умъртвяване в предприятието, не трябва да бъдат приготвяни и използвани за човешка консумация.
4. Жабите и охлювите трябва да бъдат подлагани на органолептичен преглед, извършван чрез взимане на проба. Ако това изследване покаже, че жабите и охлювите представляват риск, те не трябва да бъдат използвани за човешка консумация.
5. Веднага след приготвяне, жабешките бутчета трябва да бъдат напълно измити с течаща питейна вода и незабавно охладени до температура на топящия се лед, замразени или преработени.
6. След умъртвяване хепатопанкреасът на охлювите трябва да бъде отстранен и да не се използва за човешка консумация, тъй като може да представлява риск.

Раздел XII : Претопени животински мазнини и пръжки

Глава I: Изисквания към предприятията, събиращи или преработващи суровини

Собствениците или ръководителите на фирми трябва да гарантират, че предприятията, събиращи или преработващи суровини за производство на претопени животински мазнини и пръжки, отговарят на следните изисквания:

1. Центровете за събиране на суровини и транспорт до преработващите предприятия трябва да бъдат оборудвани със съоръжения за съхраняване на суровините при температура не по-голяма от 7°C.
2. Всяко предприятие, което преработва суровина, трябва да разполага с:
 - (а) хладилни съоръжения;
 - (б) помещение за експедиция, освен ако предприятието не експедира претопена животинска мазнина само в цистерни; и
 - (с) ако е уместно, подходящо оборудване за приготвяне на продукти, състоящи се от претопени животински мазнини, смесени с други хранителни продукти и/или подправки
3. Хладилните съоръжения, обаче,необходими съгласно изискванията на точки 1 и 2(а), не са нужни в случай, че реда за доставка на суровини е такъв, че суровините винаги се съхраняват или транспортират активно охладени, освен в случая, посочен в Глава II, т.1(d)

Глава II. Хигиенни изисквания при приготвяне на топени животински мазнини и пръжки

Фирмите, приготвящи топени животински мазнини и пръжки, трябва да гарантират, че отговарят на следните изисквания:

1. Суровините трябва:
 - (а) да произхождат от животни, които са били заклани в кланица и които са годни за човешка консумация след извършен пред-кланичен и после-кланичен преглед
 - (б) да са съставени от мастни тъкани или кости,да не съдържат кръв и да не са замърсени;
 - (с) да идват от регистрирани предприятия или одобрени съгласно Регламент ЕС №...../2003 или съгласно настоящия Регламент; и
 - (d) да са транспортирани и съхранявани до топенето им при хигиенни условия и при температура във вътрешността им не по-висока от 7°C. Суровините, обаче, могат да бъдат съхранявани и транспортирани без активно охлаждане в случай, че са разтопени до 12 часа след получаването им.
2. Забранява се използването на разтворители по време на топене.
3. Когато мазнината за рафиниране отговаря на стандартите, определени в т.4, разтопената животинска мазнина, приготвена съгласно точки 1 и 2, може да бъде рафинирана в същото предприятие или в друго предприятие с цел подобряване на физико-химичните ѝ качества.

4. Разтопената животинска мазнина, в зависимост от вида, трябва да отговаря на следните стандарти

	Говеждо		Свинско				Друга животинска мазнина	
	Лой за ядене	Лой за рафиниране	Мазнини за ядене		Мас и други мазнини за рафиниране	За ядене	За рафиниране	
	Първи сок ⁽¹⁾	други	Мас ⁽²⁾	други				
FFA(m/m%олеинова киселина максимално)	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Пероксидаза максимално	4mq/kg	4mq/kg	6mq/kg	4mq/kg	4mq/kg	6mq/kg	4mq/kg	10mq/kg
Обща стойност на неразтворими примеси	Максимално 0,15%		Максимално 0,5%					
Миризма, вкус и цвят	Нормални							
<p>(1) Разтопените животински мазнини, получени при топене при ниска температура на пресни мазнини от сърцето, булото, бъбреците и мезентериума на говеда, както и мазнини произхождащи от транжорни</p> <p>(2) Разтопените животински мазнини, получени при топене на мастна тъкан на свине</p>								

5. Пръжките, предназначени за човешка консумация, трябва да бъдат съхранявани съгласно следните температурни изисквания

(а) когато пръжките са получени при температура до 70°C, те трябва да бъдат съхранени

(i) при температура до 7°C за период до 24 часа; или

(ii) при температура до - 18°C

(б) когато пръжките са получени при температура над 70°C и имат съдържание на вода от 10%/m/m или по-високо, те трябва да бъдат съхранени :

(i) при температура до 7°C за период до 48 часа или съотношение време/температура, даващо еквивалентна гаранция; или

(ii) при температура до -18°C

(с) когато пръжките са получени при температура над 70°C и съдържанието на вода в тях е по-малко от 10% (m/m), не съществуват никакви специфични изисквания.

Раздел XIII: Обработени стомаси, пикочни мехури и черва

Фирмите-оператори, които обработват стомаси, пикочни мехури и черва, трябва да гарантират, че отговарят на следните изисквания

1. Червата, пикочните мехури и стомасите могат да бъдат предлагани на пазара само, ако:
 - (а) са добити от животни, които са били заклани в кланица и са установени годни за човешка консумация след направен пред-кланичен и следкланичен преглед.
 - (б) са осолени, термично обработени или изсушени; и
 - (с) след обработката, посочена в т.(б), са взети ефективни мерки, за да не се допусне повторно замърсяване
2. Обработени стомаси, пикочни мехури и черва, които не могат да бъдат държани при стайна температура, до момента на експедиране трябва да бъдат съхранявани охладени, като се използват съоръженията, предназначени за тази цел. Особено продуктите, които не са осолени или изсушени, трябва да бъдат държани при температура не по-висока от 3°C.

Раздел XIV : Желатин

1. Фирмите – оператори, които произвеждат желатин, трябва да гарантират, че отговарят на изискванията от този Раздел.
2. За целите на този Раздел, “щавене” означава втвърдяване на кожата с косми с помощта на средства за щавене, добити от зеленчуци, хромни соли или други вещества такива, като алуминиеви, железни и силициеви соли, алдехиди, кетони или други синтетични втвърдяващи вещества.

Глава I : Изисквания към суровината

1. За производството на желатин, предназначен за човешка консумация, могат да се използват :
 - (а) кости;
 - (б) кожа с косми и кожа без косми от преживни животни, отглеждани във ферми;
 - (с) свинска кожа;
 - (д) кожа от птици;
 - (е) сухожилия
 - (ф) кожа с косми и кожа без косми от дивеч
 - (г) кожа и кости от риба
2. Употребата на кожи с кости и кожи без кости се забранява, ако са били подложени на процес на щавене, без значение дали този процес е завършен .
3. Суровините, изброени в точки 1(а) до (е), трябва да са добити от животни, които са заклани в кланица и чиито трупове са намерени като годни за човешка консумация след направен пред-кланичен и след-кланичен преглед или, в случай на кожи с косми и кожи без косми от дивеч, намерен годен за човешка консумация.
4. Суровините трябва да постъпват от предприятия, регистрирани или одобрени съгласно Регламент ЕС №.../2004 или съгласно този Регламент.
5. Събирателните центрове и цеховете за щавене на кожи могат също да доставят суровини за производство на желатин, предназначен за човешка консумация, ако компетентният орган е издал специално разрешение за тази цел и те отговарят на следните изисквания:

- (а) те трябва да разполагат с помещения за съхранение със здрави подове и гладки стени, лесни за измиване и дезинфекция, и където е уместно, да разполагат с хладилно оборудване
- (б) помещенията за съхранение трябва да се поддържат чисти и в добро състояние, така че да не представляват източник на замърсяване на суровината
- (с) Ако суровината, която не отговаря на изискванията на тази Глава, се съхранява и/или преработва в тези помещения, тя трябва да бъде отделена от суровината, която отговаря на изискванията на тази Глава, по време на получаването, съхранението, преработката и експедирането.

Глава II : Транспортиране и съхранение на суровината

1. Вместо идентификационната марка, посочена в Анекс II, Раздел I, суровината по време на транспортиране трябва да се придружава от документ, идентифициращ предприятието на произход и съдържащ информацията, посочена в Приложението на този Анекс, когато се доставят до събирателен център или предприятие за щавене на кожи и когато се доставят до предприятие за преработка на желатин.
2. Суровините трябва да се транспортират и съхраняват охладени или замразени, освен в случаите, когато се преработват до 24 часа след тяхното изпращане. Костите, обаче, с извлечени мазнини, сухи кости или осейн, осолена, суха и обработена с вар кожа, кожа с косми или кожа без косми, обработени в основа или киселина, могат да бъдат транспортирани и съхранени при температура на околната среда

Глава III: Изисквания при производството на желатин

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

(а) всичкият костен материал от преживни животни, получен от животни, които са били родени, отгледани или заклани в страни или райони, класифицирани в групата с ниска степен на поява на СЕГ съгласно законодателството на ЕС, преминава процес, който гарантира, че са напълно разбити и са преминали процес на екстрахиране на мазнините с гореща вода и са обработени с разредена солна киселина (с минимална концентрация 4% и $pH < 1,5$) за период най-малко 2 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 четири секунди или одобрен еквивалентен процес, и

(б) другите суровини преминават обработка с основа или киселина, последвана от едно или няколко изплаквания. pH трябва да се коригира последователно. Желатинът трябва да се отделя чрез термична обработка веднъж или няколко последователни пъти, последвани от пречистване чрез филтрация и стерилизация.

3. Ако фирмата – оператор, която произвежда желатин, отговаря на изискванията, валидни за желатина, предназначен за човешка консумация, тя може да произвежда и съхранява желатин, който не е предназначен за човешка консумация в същото предприятие.

Глава IV: Изисквания към крайните продукти

Собствениците или ръководителите на фирми трябва да гарантират, че желатина отговаря на допустимите стойности за остатъци, посочени в следната таблица

Остатъци	Норма
As	1ppm
Pb	5ppm
Cd	0,5ppm
Hg	0,15ppm
Cr	10ppm
Cu	30ppm
Zn	50ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50ppm
H ₂ O ₂ (Europ.Pharmacopoeia 1986 (V ₂ O ₂))	10ppm

Раздел XV : Колаген

1. Собствениците или ръководителите на фирмите, които произвеждат колаген , трябва да гарантират, че са постигнали съответствие с изискванията на този Раздел
2. За целите на този Раздел, “щавене” означава втвърдяване на кожата с косми с помощта на средства за щавене, добити от зеленчуци, хромни соли или други вещества такива, като алуминиеви, железни и силициеви соли, алдехиди, кетони или други синтетични втвърдяващи вещества.

Глава I : Изисквания към суровините

1. За производството на колаген, предназначен за използване в хранителни продукти, могат да бъдат използвани:
 - (a) кожа с косми и кожа без косми от преживни животни, отглеждани във ферми;
 - (b) свинска кожа и кости
 - (c) кожа от птици и кости
 - (d) сухожилия
 - (e) кожа с косми и кожа без косми от дивеч
 - (f) кожа и кости от риба
2. Употребата на кожи с кости и кожи без кости се забранява, ако са били подложени на процес на щавене, без значение дали този процес е завършен .
3. Суровините, изброени в точки 1(a) до (d) , трябва да са добити от животни, които са заклани в кланица и чиито трупове са намерени като годни за човешка консумация след направен пред-кланичен и след-кланичен преглед или, в случай на кожи с косми и кожи без косми от дивеч, намерен като годен за човешка консумация.
4. Суровините трябва да постъпват от предприятия, регистрирани или одобрени съгласно Регламент ЕС №.../2004 или съгласно този Регламент.
5. Събирателните центрове и цеховете за щавене на кожи могат също да доставят суровини за производство на желатин, предназначен за човешка консумация, ако компетентният орган е издал специално разрешение за тази цел и те отговарят на следните изисквания:

(а) те трябва да разполагат с помещения за съхранение със здрави подове и гладки стени, лесни за измиване и дезинфекция, и където е уместно, да разполагат с хладилно оборудване

(б) помещенията за съхранение трябва да се поддържат чисти и в добро състояние, така че да не представляват източник на замърсяване на суровината

(с) Ако суровината, която не отговаря на изискванията на тази Глава, се съхранява и/или преработва в тези помещения, тя трябва да бъде отделена от суровината, която отговаря на изискванията на тази Глава, по време на получаването, съхранението, преработката и експедирането.

Глава II : Транспортиране и съхранение на суровината

1. Вместо идентификационната марка, посочена в Анекс II, Раздел I, суровината по време на транспортиране трябва да се придружава от документ, идентифициращ предприятието на произход и съдържащ информацията, посочена в Приложението на този Анекс, когато се доставят до събирателен център или предприятие за щавене на кожи и когато се доставят до предприятие за преработка на колаген.
2. Суровините трябва да се транспортират и съхраняват охладени или замразени, освен в случаите, когато се преработват до 24 часа след тяхното изпращане. Костите, обаче, с извлечени мазнини, сухи кости или осейн, осолена, суха и обработена с вар кожа, кожа с косми или кожа без косми, обработени в основа или киселина, могат да бъдат транспортирани и съхранени при температура на околната среда.

Глава III : Изисквания при производството на колаген

1. Колагенът трябва да се произвежда чрез процес, който да гарантира, че суровината е преминала обработка, която включва измиване, регулиране на рН като се използва киселина или основа, с последващо едно или няколко изплаквания, филтриране и пресоване или чрез одобрен еквивалентен процес
2. След като е преминал процеса, посочен в параграф 1, колагенът може да премине процес на изсушаване.
3. Ако фирмата, която произвежда колаген, отговаря на изискванията, валидни за колагена, предназначен за човешка консумация, тя може да произвежда и съхранява колаген, който не е предназначен за човешка консумация в същото предприятие.

Глава IV: Изисквания към крайните продукти

Фирмите трябва да гарантират, че колагена отговаря на допустимите стойности за остатъци, посочени в следната таблица

Остатъци	Норма
As	1ppm
Pb	5ppm
Cd	0,5ppm
Hg	0,15ppm

Cr	10ppm
Cu	30ppm
Zn	50ppm
SO2 (Reith Williams)	50ppm
H2O2(Europ.Pharmacopoeia 1986 (V2O2)	10ppm

Глава V : Етикиране

Опаковките и пакетите, съдържащи колаген трябва да носят следния надпис” колаген, годен за човешка консумация”, като се посочва датата на приготвяне

Приложение към Анекс III

Образец на 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:.....
Гаранционен 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 ще бъде изпратена:
от:.....
(място на натоварване)

до:.....
(страна и място на дестинация)

със следното транспортно средство:.....

Име и адрес на изпращача:.....
Име и адрес на получателя:.....