Този документ е средство за документиране и не обвързва институциите

►**B**

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 2074/2005 НА КОМИСИЯТА

от 5 декември 2005 година

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

(текст от значение за ЕИП)

(ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 27)

Изменен с

		Официален вестник		
		№	страница	дата
►**M1**	Регламент (ЕО) № 1664/2006 на Комисията от 6 ноември 2006 година	L 320	13	18.11.2006 г.
►**M2**	Регламент (ЕО) № 1244/2007 на Комисията от 24 октомври 2007 година	L 281	12	25.10.2007 г.
►**M3**	Регламент (ЕО) № 1022/2008 на Комисията от 17 октомври 2008 година	L 277	18	18.10.2008 г.

▼B

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 2074/2005 НА КОМИСИЯТА

от 5 декември 2005 година

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

(текст от значение за ЕИП)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните ([1]), и по-специално член 13, параграф 2 от него,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход ([2]), и по-специално членове 9, 10 и 11 от него,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфичните правила за организирането на официален контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация ([3]), и по-специално членове 16, 17 и 18 от него,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно официалния контрол, провеждан с цел осигуряване на проверка на съответствието със законодателството в областта на фуражите и храните и правилата за опазване здравето на животните и хуманното отношение към животните ([4]), и по-специално член 63 от него,

като има предвид, че:

(1) Регламент (ЕО) № 853/2004 установява специфични изисквания по отношение на правилата на хигиената за храните от животински произход. Необходимо е да се установят определени мерки за прилагане за месо, живи двучерупчести мекотели, рибни продукти, мляко, яйца, жабешки бутчета и охлюви и преработени продукти от тях.

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

(3) Регламент (ЕО) № 882/2004 определя на общностно равнище хармонизирана рамка от общи правила за организацията на официалния контрол. Необходимо е да се разработят опре-

([1]) ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 1. Поправен в ОВ L 226, 25.6.2004 г., стр. 3.
([2]) ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55. Поправен в ОВ L 226, 25.6.2004 г., стр. 22.
([3]) ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 206. Поправен в ОВ L 226, 25.6.2004 г., стр. 83.
([4]) ОВ L 165, 30.4.2004 г., стр. 1. Поправен в ОВ L 191, 28.5.2004 г., стр. 1.

▼B

делени правила и по-нататък да се специфицират други изисквания.

(4) Решение 20XX/…/ЕО на Комисията ([1]) отменя някои решения за изпълнение на мерките, предвидени в директивите, отменени с Директива 2004/41/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 21 април 2004 г. за отмяна на някои директиви, отнасящи се до хигиената на храните и здравните условия при производството и пускането на пазара на някои продукти от животински произход, предназначени за консумация от човека, и за изменение на Директиви 89/662/ЕИО и 92/118/ЕИО на Съвета и Решение 95/408/ЕО на Съвета ([2]). Някои части на свързаните решения бе следвало поради това да бъдат задържани в настоящия регламент.

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

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

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

(8) Съществуващите системи за информационен поток следва да бъдат използвани, колкото е възможно, и адаптирани, за да съответстват на изискванията за информацията за хранителната верига, установен в Регламент (ЕО) № 854/2004.

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

(10) Регламенти (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 854/2004 установяват изискванията, които регулират проверките за паразити по време на обработване на рибни продукти на брега или на борда на корабите. От бизнес операторите на храни зависи да извършват свои собствени проверки на всички етапи от производството на рибни продукти в съответствие с правилата в глава V, точка Г от раздел VIII на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, така че риба, която

([1]) Все още непубликувано в *Официален вестник*.
([2]) ОВ L 157, 30.4.2004 г., стр. 33. Поправена в ОВ L 195, 2.6.2004 г., стр. 12.

▼B

очевидно е заразена с паразити, да не се пуска на пазара за консумация от човека. Приемането на подробни правила, отнасящи се до визуални инспекции, пораждат концепциите за видими паразити и визуална инспекция да бъде дефинирана и видът и честотата на наблюденията да бъдат определени.

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

(12) Ограниченията за паралитична отрова от черупчести мекотели (PSP), амнезна отрова на черупчести мекотели (ASP) или липофилни токсини са установени в Регламент (ЕО) № 853/2004. Биообразци са референтния метод за откриване на определени токсини и предотвратяване събирането на отровни черупчести мекотели. Максималните нива и методи на анализ следва да бъдат хармонизирани и изпълнявани от държавите-членки за опазване здравето на човека. В допълнение към биологичните методи за тестване би следвало да бъдат разрешени алтернативни методи за откриване, като химични методи и *in vitro* образци за анализ, ако е показано, че представянето на избраните методи е най-малко толкова ефективно, колкото и биологичния метод, и че тяхното изпълнение осигурява еквивалентно ниво на опазване на общественото здраве. Предложените максимални нива на липофилни токсини са основани на предварителни данни и следва да бъдат оценени отново, след като стане достъпно ново научно доказателство. Липсата на референтен материал и единственото използване на небиологични образци за тестове понастоящем означава, че нивото на предвиденото опазване на общественото здраве по отношение на всички специфични токсини не е еквивалентно на това, достъпно чрез биологични тестове. Следва да бъде приета разпоредба за заместване на биологичните тестове колкото е възможно по-скоро.

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

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

▼B

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

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

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

(18) Необходима е гъвкавост, така че храните с традиционни характеристики да могат да продължават да бъдат произвеждани. Държавите-членки вече предоставиха дерогации за широк обхват от такива храни в законодателството, което е в сила преди 1 януари 2006 г. Бизнес операторите на храни следва да са в състояние да продължат без прекъсване да прилагат съществуващите практики след тази дата. Процедура, позволяваща на държавите-членки да прилагат гъвкавост, е предвидени в Регламенти (ЕО) № 852/2004, (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 854/2004. Въпреки това в повечето случаи, където такива дерогации вече са предоста вени, е въпрос само на продължаване на установените практики, така че прилагането на пълна процедура за нотифициране, включително и пълен анализ на опасността, може да създаде ненужна и непропорционална тежест за държавите-членки. Следователно храните с традиционни характеристики трябва да бъдат определени и общите условия, приложими за такива храни, да бъдат установени чрез дерогация от структурните изисквания, определени в Регламент (ЕО) № 852/2004, с необходимото вземане под внимание на здравните цели за безопасност на храните.

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

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

(21) Някои практики могат да заблудят консуматора по отношение на състава на някои продукти. И по-специално, за да не се разочароват очакванията на потребителите,

▼B

продажбата на месо, обработено с водозадържащи агенти, като прясно птиче месо, следва бъде забранена.

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

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

(24) Регламент (ЕО) № 853/2004 изисква бизнес операторите на храни да гарантират, че използваните топлинни обработки за преработка на сурово мляко и млечни продукти отговарят на международно признат стандарт. Въпреки това поради спецификата на някои топлинни обработки, използвани в този сектор, и тяхното въздействие върху безопасността на храните и здравето на животните, следва на бизнес операторите с храни да се даде по-ясно указание в това отношение.

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

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

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

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

---

[1] ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 1.

▼B

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

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Изисквания относно информация за хранителната верига по смисъла на Регламенти (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 854/2004

Изискванията, отнасящи се до информация за хранителната верига, както са посочени в раздел III от приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004 и в глава II, точка А от раздел I на приложение I към Регламент (ЕО) № 854/2004, са установени в приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Изисквания, относно рибни продукти по смисъла на Регламенти (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 854/2004

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

Член 3

Признати методи за изпитване на морски биотоксини по смисъла на Регламенти (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 854/2004

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

Член 4

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

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

Член 5

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

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

▼M1

Член 6

Образци на здравни сертификати за внос на някои продукти от животински произход за целите на Регламент (ЕО) № 853/2004

Образците на здравни сертификати по член 6, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕО) № 853/2004, които трябва да се използват при внос на продуктите от животински произход, изброени в приложение VI към настоящия регламент, са дадени в посоченото приложение VI.

Член 6а

Изпитвателни методи за сурово мляко и топлинно обработено мляко

Аналитичните методи, дадени в приложение VIa към настоящия регламент, се използват от компетентните органи, а когато е целесъобразно, и от икономическите оператори в хранителната промишленост, за да се проверява спазването на пределните норми, определени в приложение III, раздел IX, глава I, част III от Регламент (ЕО) № 853/2004, и за да се обезпечи правилното прилагане на пастьоризационният процес към млечните продукти, посочени в приложение III, раздел IX, глава II, част II от посочения регламент.

▼M2

Член 6 б

Изисквания, засягащи официалния контрол при инспекция на месо, за целите на Регламент (ЕО) № 854/2004

Изисквания, засягащи официалния контрол при инспекция на месо, са определени в приложение VI б.

▼B

Член 7

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

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

а) у;ознати исторически като традиционни продукти, или

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

в) защитени като традиционни хранителни продукти от общностно, национално, регионално или местно законодателство.

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

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

б) глава II, точка 1, буква е) и глава V, точка 1 от приложение II към Регламент (ЕО) № 852/2004 по отношение на вида на

▼B

материали, от които са направени инструментите и оборудването, използвани по-специално за приготвянето, опаковането на тези продукти.

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

Инструментите и оборудването, посочени в буква б), се поддържат през цялото време в задоволително хигиенно състояние и редовно се почистват и дезинфектират.

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

а) у;арантира кратко описание на изискванията, които са били адаптирани;

б) описва хранителните продукти и съответните предприятия; и

в) предоставя всякаква друга свързана с това информация.

Член 8

Изменения на Регламент (ЕО) № 853/2004

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

Член 9

Изменения на Регламент (ЕО) № 854/2004

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

Член 10

Влизане в сила и прилагане

Настоящия регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

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

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

▼B

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА

РАЗДЕЛ I

ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА БИЗНЕС ОПЕРАТОРИТЕ НА ХРАНИ

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

РАЗДЕЛ II

ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА КОМПЕТЕНТНИТЕ ОРГАНИ

ГЛАВА I

ПРЕДОСТАВЯНЕ НА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА

1. Компетентният орган на мястото на изпращане информира изпращащия бизнес оператор на храни за минимума елементи на информацията за хранителната верига, които да бъдат предоставени на кланицата в съответствие с раздел III от приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004.

2. Компетентният орган на мястото на клане проверява дали:

   а) информацията за хранителната верига е последователно и ефективно съобщена между бизнес оператора на храни, който е отгледал или държал животните преди изпращане, и оператора на кланицата;

   б) информацията за хранителна верига е валидна и надеждна;

   в) е осигурена обратна връзка на съответната информация към стопанството, ако това е приложимо.

3. Когато животните са изпратени за клане в друга държава-членка, компетентните органи в мястото на изпращане и клане на животните си сътрудничат, за да гарантират, че предоставената информация от изпращащия бизнес оператор на храни е лесно достъпна за оператора на кланицата, който я получава.

ГЛАВА II

ОБРАТНА ВРЪЗКА СЪС СТОПАНСТВОТО ПО ПРОИЗХОД

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

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

▼B

Допълнение към приложение I

ОБРАЗЕЦ НА ДОКУМЕНТ

1.	**Идентификационни елементи**	
1.1.	стопанство по произхода (например собственик или управител)	
	име/номер	
	пълен адрес	
	телефонен номер	
1.2.	идентификационни номера (приложете отделен списък)	
	общ брой животни (по видове)	
	идентификационни проблеми (ако има такива)	
1.3.	стадо/стадо птици/идентификация на клетка (ако е приложимо)	
1.4.	видове животни	
1.5.	референтен номер на здравен сертификат	
2.	***Предканични*** **констатации**	
2.1.	благосъстояние	
	брой на засегнати животни	
	вид/клас/възраст	
	наблюдения (например ухапване на опашката)	
2.2.	животни, доставени мръсни	
2.3.	клинични констатации (болест)	
	брой на засегнатите животни	
	вид/клас/възраст	
	наблюдения	
	дата на инспекция	
2.4.	лабораторни резултати ([1])	

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

▼B

3.	***Постмортални*** **констатации**
3.1.	брой на засегнати животни
	вид/клас/възраст
	орган или части на засегнато/и животно/и
	дата на клане
3.2.	болест (могат да бъдат използвани кодове ([1]))
	брой на засегнати животни
	вид/клас/възраст
	орган или части на животно/и, които са засегнати
	частично или цялостно отхвърлен каркас (посочете причина)
	дата на клане
3.3.	лабораторни резултати ([2])
3.4.	други резултати (например паразити, чужди тела и пр.)
3.5.	констатации по отношение на благосъстоянието (например счупени крака)
4.	**Допълнителна информация**
5.	**Подробности за контакт**
5.1.	кланица (номер на одобрението)
	име
	пълен адрес
	телефонен номер
5.2.	електронен адрес, ако е наличен
6.	**Официален ветеринарен лекар (напечатайте име)**
	подпис и печат
7.	**Дата**
8.	**Брой страници, приложени към настоящия формуляр:**

([1]) Компетентните органи могат да въведат следните кодове: Код A за МБЕ — изброени болести; кодове B100 и B200 за въпроси по отношение на благосъстоянието на животните (глава II, точка B от раздел I на приложение I към Регламент (ЕО) № 854/2004) и C100—C290 за решения относно месото (глава V, точка 1, букви а)—ф) от раздел II на приложение I към Регламент (ЕО) № 854/2004). Системата за кодифициране, ако е необходимо, може да включва по-нататъшни подразделения (например C141 за слабо генерализирана болест, C142 за по-остра болест и т.н.). Ако се използват кодове, те би следвало да бъдат готови за бизнес оператора храни с подходящо обяснение за тяхното значение.

([2]) Микробиологични, химични, серологични и т.н. (включете резултатите, както са приложени).

▼B

ПРИЛОЖЕНИЕ II

РИБНИ ПРОДУКТИ

РАЗДЕЛ I

ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА БИЗНЕС ОПЕРАТОРИТЕ НА ХРАНИ

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

ГЛАВА I

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

1. „Видими паразити“ означава паразит или група паразити, които имат размер, цвят или текстура, която е ясно разграничима от рибна тъкан.

2. „Визуална инспекция“ означава изследване на риба или рибни продукти, което не нарушава целостта, със или без оптически средства за увеличаване и при добро осветление за човешкото зрение, включително, ако е необходимо, просветляване.

3. „Просветляване“ означава, по отношение на плоска риба или рибно филе, държане на рибата високо на светлина в затъмнена стая за откриване на паразити.

ГЛАВА II

ВИЗУАЛНА ИНСПЕКЦИЯ

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

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

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

2. Визуалната инспекция на рибно филе или рибни парчета трябва да бъде извършвана от квалифицирани лица по време на почистване и след нарязване на филета или парчета. Където не е възможно индивидуално изследване поради размера на филетата или операциите по правене на филета, трябва да бъде съставен план за вземане на проби и да е на разположение на компетентните органи в съответствие с глава II, точка 4 от раздел VIII на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004. Където е необходимо просветляване на филета от техническа гледна точка, това трябва да бъде включено в плана за вземане на проби.

РАЗДЕЛ II

ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА КОМПЕТЕНТНИТЕ ОРГАНИ

ГЛАВА I

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

▼M3

1. Непреработени рибни продукти се считат като негодни за човешка консумация, където органолептичната оценка е повдигнала съмнения по отношение на тяхната пресност и химически проверки, които

▼M3

разкриват, че следните TVB-N максимално допустими граници са превишени:

а) 25 mg азот/100 g плът за видовете, посочени в точка 1 от глава II;

б) 30 mg азот/100 g плът за видовете, посочени в точка 2 от глава II;

в) 35 mg азот/100 g плът за видовете, посочени в точка 3 от глава II;

г) 60 mg азот/100 g от целия рибен продукт, използван директно за производството на рибно масло за човешка консумация, както е посочено в част Б, точка 1 от глава IV на раздел VIII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004; въпреки това, когато суровината отговаря на изискванията на букви а), б) и в) от част Б, точка 1 от посочената глава, държавите-членки могат да определят по-високи максимално допустими граници за някои видове до установяването на специфично законодателство на Общността.

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

▼B

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

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

— микродифузионен метод, описан от Конуей и Бърн (1933 г.),

— директния дестилационен метод, описан от Антонакопулос (1968 г.),

— дестилиране на екстракт, депротеинизиран чрез перхлорна киселина (Комитет по *Codex alimenatrius* за риба и рибни продукти (1968 г.).

4. Пробата трябва да се състои от около 100 g плът, взета от най-малко три различни точки и смесена заедно чрез смилане.

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

ГЛАВА II

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

1. *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.

2. Видове, принадлежащи към семейството *Pleuronectidae* (с изключение на камбала: *Hippoglossus spp.*).

3. *Salmo salar*, видове, принадлежащи към семейството *Merlucciidae*, видове принадлежащи към семейството *Gadidae*.

ГЛАВА III

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

Референтна процедура

1. *Цел и област на приложение*

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

2. *Дефиниция*

„Концентрация на TVB-N“ означава съдържанието на азот от летлива азотна база, както е определено от описаната процедура.

▼B

Концентрацията се изразява в mg/100 g.

3. *Кратко описание*

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

4. *Химикали*

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

а) разтвор на перхлорна киселина = 6 g/100 ml;

б) разтвор от натриев хидроксид = 20 g/100 ml;

в) обикновен разтвор на солна киселина 0,05 mol/l (0,05 N),

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

г) разтвор на борна киселина = 3 g/100 ml;

д) силиконов антиразпенващ агент;

е) разтвор на фенолфталейн = 1 g/100 ml 95 % етанол;

ж) индикаторен разтвор (смесен индикатор Tashiro) 2 g метил-червен и 1 g метилен-син се разварят в 1 000 ml 95 % етанол.

5. *Инструменти и аксесоари*

а) Месомелачка за производство на достатъчно хомогенна рибна кайма.

б) Висикоскоростен смесител със скорост между 8 000 и 45 000 оборота/минута.

в) Нагънат филтър, диаметър 150 mm, бързо филтриране.

г) Бюрета, 5 ml, градуирана до 0,01 ml.

д) Апарат за парно дестилиране. Апаратът трябва да може до регулира различни количества пара и да произвежда постоянно количество пара за даден период от време. Той трябва да гарантира, че по време на добавяне на алкализиращите субстанции, получаваните свободни бази не могат да се изплъзнат.

6. *Изпълнение*

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

а) Подготвяне на пробата

Пробата за анализ би следвало да бъде внимателно смляна, като се използва месомелачка, както е описано в точка 5, буква а). Точно 10 g ± 0,1 g смляната проба се претегля в подходящ съд и се сместа с 90,0 ml разтвор на хлорна киселина, както е определено в точка 4, буква а), хомогенизира се за две минути със смесител, както е описано в точка 5, буква б), и след това се филтрира.

Полученият екстракт може да се държи за най-малко седем дни при температура приблизително между 2 °C и 6 °C;

б) Парна дестилация

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

▼B

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

pH на крайната точка следва да бъде 5,0 ± 0,1.

в) Титруване

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

г) Пробен

Извършва се пробен тест, както е описано в буква б). Вместо екстракта се използват 50,0 ml разтвор на хлорна киселина, както е описано в точка 4, буква а).

7. *Изчисляване на TVB-N*

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

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

V_1 = обем от 0,01 mol разтвор на солна киселина в ml за проба

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

M = тегло на пробата в g.

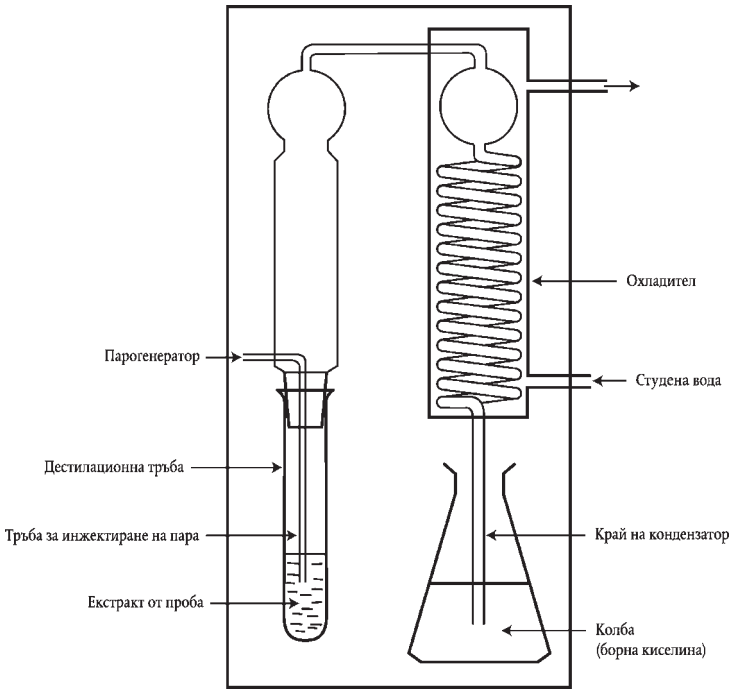
Забележки

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

▼B

ГЛАВА IV

TVB-N АПРАТ ЗА ПАРНО ДЕСТИЛИРАНЕ



▼B

ПРИЛОЖЕНИЕ III

ПРИЗНАТИ МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ ЗА ОТКРИВАНЕ НА МОРСКИ БИОТОКСИНИ

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

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

▼M1

ГЛАВА I

МЕТОД ЗА ОТКРИВАНЕ НА ПАРАЛИТИЧНА ОТРОВА В ЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ (PSP)

1. Съдържанието на паралитична отрова в черупчести мекотели (PSP) в ядивните части на мекотелите (цялото тяло или отделни ядивни части) трябва да се открива съгласно биологичния метод за изпитване или какъв да е международно признат метод. Като алтернативен метод за откриване на тези токсини може да се използва също т.нар. метод на Lawrence, както е публикуван в AOAC Официален метод 2005.06 (паралитична отрова в черупчести мекотели).

2. Ако резултатите са спорни, референтен метод е биологичният метод.

3. Точки 1 и 2 ще се преразгледат в светлината на успешното завършване на хармонизирането на стъпките за прилагане на метода на Lawrence от референтната лаборатория на Общността за морски биотоксини.

▼M2

ГЛАВА II

МЕТОД ЗА ОТКРИВАНЕ НА АМНЕЗИЕН ТОКСИН В ЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ (ASP)

Общото съдържание на амнезиен токсин (ASP) в ядливите части на мекотели (в цялото тяло или в отделни ядливи части) се установява чрез използване на признат метод на високоефективна течна хроматография (HPLC) или друг международно признат метод.

Въпреки това, за целите на проверката, методът 2006.02 ASP ELISA в съответствие с публикацията в AOAC Journal от юни 2006 г. може да се използва за установяване на общото съдържание на амнезиен токсин (ASP) в ядливите части на мекотели.

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

▼B

ГЛАВА III

МЕТОД ЗА ОТКРИВАНЕ НА ЛИПОФИЛНИ ТОСКИНИ

A. **Биологични методи**

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

2. Единичен образец от мишки за изследване, включващ ацетонова екстракция, може да бъде използван за откриване на окадаична киселина, динофисистоксини, пектенотоксини и йесотоксини. Този образец за изследване може да се допълни, ако е необходимо, с

[1] ОВ L 358, 18.12.1986 г., стр. 1.

▼B

течни/течно разделени стъпки с етил ацетат/вода или дихлорметан/вода за отстраняване на потенциални намеси. Откриване с азаспирова киселина на редовни нива чрез средствата на тази процедура включва използване на цялото тяло като порция за тест.

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

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

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

Б. **Алтернативни методи за откриване**

1. Серия от методи, такива като високоефективна течна хроматография (HPLC) с флуорометрично откриване, течна хроматография (LC), масова спектометрия (MS), имуно-образци и функционални образци, такива като фосфатен инхибиращ образец, се използват като алтернативни или допълващи към методите за биологичното изпитване, при условие че или самостоятелно, или комбинирано те могат да открият най-малко следните аналози, че те не са по-малко ефективни от биологичните методи и че тяхното изпълнение осигурява еквивалентно равнище на опазване на общественото здраве:

   — окадаична киселина и динофисистоксини: хидролизна стъпка може да се изисква за откриване наличието на DTX3,

   — пектенотоксини: PTX1 и PTX2,

   — йесотоксини: YTX, 45 OH YTX, хомо YTX, и 45 OH хомо YTX,

   — азаспирова киселина: AZA1, AZA2 и AZA3.

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

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

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

▼B

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

СЪДЪРЖАНИЕ НА КАЛЦИЙ В МЕХАНИЧНО ОТДЕЛЕНО МЕСО

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

1. не превишава 0,1 % (= 100 mg/100 g или 1 000 ppm) за пресен продукт;

2. ще бъде определяно по стандартизиран международен метод.

▼B

ПРИЛОЖЕНИЕ V

СПИСЪЦИ НА ОДОБРЕНИ ПРЕДПРИЯТИЯ ЗА ХРАНИ

ГЛАВА I

ДОСТЪП ДО СПИСЪЦИ НА ОДОБРЕНИ ПРЕДПРИЯТИЯ ЗА ХРАНИ

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

ГЛАВА II

ФОРМАТ ЗА НАЦИОНАЛНИ ИНТЕРНЕТ СТРАНИЦИ

А. **Официален списък**

1. Всяка държава-членка предоставя на Комисията включен адрес към една национална интернет страница, съдържаща официален списък с одобрените хранителни предприятия за продукти от животински произход, както са определени в точка 8.1 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004.

2. Основният списък, посочен в точка 1, съдържа един лист и се попълва на един или повече официални езици на Общността.

Б. **Оперативна схема**

1. Интернет страницата, съдържаща основния списък, се разработва от компетентния орган или, когато е уместно, от един от компетентните органи, посочени в член 4 от Регламент (ЕО) № 882/2004.

2. Списъкът включва връзки към:

   а) други интернет страници, разположени, в същия уебсайт;

   б) където определени списъци на одобрени хранителни предприятия не се поддържат от компетентния орган, посочен в точка 1, уебсайтът се управлява от други компетентни власти, единици или, когато е уместно, органи.

ГЛАВА III

ОФОРМЛЕНИЕ И КОДОВЕ ЗА СПИСЪЦИ НА ОДОБРЕНИТЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

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

ГЛАВА IV

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

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

▼M1

ПРИЛОЖЕНИЕ VI

ОБРАЗЦИ НА ЗДРАВНИ СЕРТИФИКАТИ ЗА ВНОСА НА НЯКОИ ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА

РАЗДЕЛ I

ЖАБЕШКИ БУТЧЕТА И ОХЛЮВИ

Здравните сертификати по член 6, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕО) № 853/2004 за внос на жабешки бутчета и охлюви съответстват на образците, определени съответно в част А и част Б от допълнение I към настоящото приложение.

РАЗДЕЛ II

ЖЕЛАТИН

Без да се накърнява останалото специфично законодателство на Общността, и по-специално законодателството за трансмисивни спонгиформни енцефалопатии и хормони, здравните сертификати по член 6, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕО) № 853/2004 за вноса на желатин и суровини за производството на желатин съответстват на образците, дадени респективно в част А и част Б от допълнение II към настоящото приложение.

РАЗДЕЛ III

КОЛАГЕН

Без да се накърнява останалото специфично законодателство на Общността, и по-специално законодателството за трансмисивни спонгиформни енцефалопатии и хормони, здравните сертификати по член 6, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕО) № 853/2004 за вноса на колаген и суровини за производството на колаген съответстват на образците, посочени респективно в част А и част Б от допълнение III към настоящото приложение.

РАЗДЕЛ IV

РИБНИ ПРОДУКТИ

Здравният сертификат по член 6, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕО) № 853/2004 за вноса на рибни продукти съответства на образеца, даден в допълнение IV към настоящото приложение.

РАЗДЕЛ V

ЖИВИ ДВУЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ

Здравният сертификат по член 6, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕО) № 853/2004 за вноса на живи двучерупчести мекотели съответства на образеца, даден в допълнение V към настоящото приложение.

РАЗДЕЛ VI

МЕД И ДРУГИ ПЧЕЛНИ ПРОДУКТИ

Здравният сертификат по член 6, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕО) № 853/2004 за вноса на мед и други пчелни продукти съответства на образеца, даден в допълнение VI към настоящото приложение.

▼M1

Допълнение I към приложение VI

ЧАСТ А

ОБРАЗЕЦ НА ЗДРАВЕН СЕРТИФИКАТ ЗА ВНОС НА ОХЛАДЕНИ, ЗАМРАЗЕНИ ИЛИ ПРИГОТВЕНИ ЖАБЕШКИ БУТЧЕТА, ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА

СТРАНА **Ветеринарен сертификат за ЕС**

Част I: Данни за изпратената пратка

I.1. Изпращач
Име
Адрес
Пощенски код
Тел. номер

I.2. Референтен номер на сертификата | I.2.a

I.3. Централен компетентен орган

I.4. Местен компетентен орган

I.5. Получател
Име
Адрес
Пощенски код
Тел. номер

I.6.

I.7. Страна на произход | Код по ISO | I.8.

I.9. Страна на местоназначение | Код по ISO | I.10.

I.11. Място на произход
Име | Номер на одобрение
Адрес

I.12.

I.13. Място на товарене

I.14. Дата на заминаване

I.15. Транспортни средства
Самолет ☐ Кораб ☐ Влак ☐
Пътно превозно средство ☐ Друго ☐
Идентификация:
Позоваване на документи:

I.16. Граничен инспекционен пункт на влизане в ЕС

I.17.

I.18. Описание на стоката

I.19. Код на стоката (код по ХС)
0208 20

I.20. Количество

I.21. Температура на продукта
Стайна ☐ Охладен ☐ Замразен ☐

I.22. Брой опаковки

I.23. Идентификация на контейнера/номер на печата

I.24. Вид опаковка

I.25. Стоки, сертифицирани за
Консумация от човека ☐

I.26.

I.27. За внос или допускане в ЕС ☐

I.28. Идентификация на стоките

Видове (научно наименование)	Вид обработка	Производствено предприятие — Номер на одобрение на предприятия	Брой опаковки	Нетно тегло

▼M1

Страна **Жабешки бутчета**

Част II: Сертифициране

II.	**Здравна атестация**	II.a. Референтен номер на сертификата	II.б.

Аз, долуподписаният, декларирам, че съм запознат със съответните разпоредби на Регламенти (ЕО) N° 178/2002, (ЕО) N° 852/2004 и (ЕО) № 853/2004 и удостоверявам, че жабешките бутчета, описани по-горе, са произведени в съответствие с тези изисквания, и по-специално, че те:

— идват от предприятие(я), изпълняващо(и) програма, основана на принципите на HACCP в съответствие с Регламент (ЕО) № 852/2004

и

— произхождат от жаби, които са били отглеждани, приготвени и, когато е уместно, охладени, замразени или преработени, опаковани и съхранени по хигиеничен начин в съответствие с изискванията на приложение III, раздел XI към Регламент (ЕО) № 853/2004

Забележки

Част I:

— Референтна клетка I.11: Място на произход: име и адрес на предприятието, което извършва експедицията.

— Референтна клетка I.15: Регистрационен номер (жп вагони или контейнер или камиони), номер на полет (самолет) или име (кораб). Да се предостави отделна информация в случай на разтоварване или повторно товарене.

— Референтна клетка I.23: Идентификация на контейнер/номер на печата: само когато е приложимо.

— Референтна клетка I.28: Вид обработка: охладени, замразени, преработени.

Част II:

— Цветът на печата и подписа трябва да бъде различен от този на другите данни в сертификата.

Официален инспектор

Име (с главни букви): Квалификация и длъжност:
Дата: Подпис:
Печат:

▼M1

ЧАСТ Б

ОБРАЗЕЦ НА ЗДРАВЕН СЕРТИФИКАТ ЗА ВНОС НА ОХЛАДЕНИ, ЗАМРАЗЕНИ, ПОЧИСТЕНИ ОТ ЧЕРУПКИ, СГОТВЕНИ, ПРИГОТВЕНИ ИЛИ КОНСЕРВИРАНИ ОХЛЮВИ, ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА

СТРАНА **Ветеринарен сертификат за ЕС**

Част I: Данни за изпратената пратка

I.1. Изпращач
Име
Адрес
Пощенски код
Тел. номер

I.2. Референтен номер на сертификата | I.2.a

I.3. Централен компетентен орган

I.4. Местен компетентен орган

I.5. Получател
Име
Адрес
Пощенски код
Тел. номер

I.6.

I.7. Страна на произход | Код по ISO | I.8.

I.9. Страна на местоназначение | Код по ISO | I.10.

I.11. Място на произход
Име | Номер на одобрение
Адрес

I.12.

I.13. Място на товарене

I.14. Дата на заминаване

I.15. Транспортни средства
Самолет ☐ Кораб ☐ Влак ☐
Пътно превозно средство ☐ Друго ☐
Идентификация:
Позоваване на документи:

I.16. Граничен инспекционен пункт на влизане в ЕС

I.17.

I.18. Описание на стоката

I.19. Код на стоката (код по ХС)

I.20. Количество

I.21. Температура на продукта
Стайна ☐ Охладен ☐ Замразен ☐

I.22. Брой опаковки

I.23. Идентификация на контейнера/номер на печата

I.24. Вид опаковка

I.25. Стоки, сертифицирани за
Консумация от човека ☐

I.26.

I.27. За внос или допускане в ЕС ☐

I.28. Идентификация на стоките

Видове (научно наименование)	Вид обработка	Производствено предприятие — Номер на одобрение на предприятия	Брой опаковки	Нетно тегло

▼M1

Страна **Охлюви**

Част II: Сертифициране

II. **Здравна атестация**	II.a. Референтен номер на сертификата	II.6.

Аз, долуподписаният, декларирам, че съм запознат със съответните разпоредби на Регламенти (ЕО) № 178/2002, (ЕО) № 852/2004 и (ЕО) № 853/2004 и удостоверявам, че охлювите, описани по-горе, са произведени в съответствие с тези изисквания, и по-специално, че те:

— идват от предприятие(я), изпълняващо(и) програма, основана на принципите на HACCP в съответствие с Регламент (ЕО) № 852/2004

и

— са обработени и, когато е уместно, почистени от черупки, сготвени, приготвени, консервирани, замразени, опаковани и съхранени по хигиеничен начин в съответствие с изискванията на приложение III, раздел XI към Регламент (ЕО) № 853/2004

Забележки

Част I:

— Референтна клетка I.11: Място на произход: име и адрес на предприятието, което извършва експедицията.

— Референтна клетка I.15: Регистрационен номер (жп вагони или контейнер или камиони), номер на полет (самолет) или име (кораб). Да се предостави отделна информация в случай на разтоварване или повторно товарене.

— Референтна клетка I.19: Използвайте съответните кодове по ХС: 03.07.60, 16.05.

— Референтна клетка I.23: Идентификация на контейнер/номер на печата: само когато е приложимо.

— Референтна клетка I.28: Вид обработка: охладени, замразени, почистени от черупки, сготвени, приготвени, консервирани.

Част II:

— Цветът на печата и подписа трябва да бъде различен от този на другите данни в сертификата.

Официален инспектор

Име (с главни букви): Квалификация и длъжност:
Дата: Подпис:
Печат:

▼M1

Допълнение II към приложение VI

ЧАСТ А

ОБРАЗЕЦ НА ЗДРАВЕН СЕРТИФИКАТ ЗА ВНОС НА ЖЕЛАТИН, ПРЕДНАЗНАЧЕН ЗА КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА

СТРАНА **Ветеринарен сертификат за ЕС**

Част I: Данни за изпратената пратка

I.1. Изпращач Име Адрес Пощенски код Тел. номер	I.2. Референтен номер на сертификата / I.2.a I.3. Централен компетентен орган I.4. Местен компетентен орган
I.5. Получател Име Адрес Пощенски код Тел. номер	I.6.
I.7. Страна на произход Код по ISO / I.8.	I.9. Страна на местоназначение Код по ISO / I.10.
I.11. Място на произход Име Номер на одобрение Адрес	I.12.
I.13. Място на товарене	I.14. Дата на заминаване
I.15. Транспортни средства Самолет ☐ Кораб ☐ Влак ☐ Пътно превозно средство ☐ Друго ☐ Идентификация: Позоваване на документи:	I.16. Граничен инспекционен пункт на влизане в ЕС I.17.
I.18. Описание на стоката	I.19. Код на стоката (код по ХС) **35.03** I.20. Количество
I.21. Температура на продукта Стайна ☐ Охладен ☐ Замразен ☐	I.22. Брой опаковки
I.23. Идентификация на контейнера/номер на печата	I.24. Вид опаковка
I.25. Стоки, сертифицирани за Консумация от човека ☐	
I.26.	I.27. За внос или допускане в ЕС ☐

I.28. Идентификация на стоките

Видове (научно наименование)	Вид обработка	Номер на одобрение на предприятия: Производствено предприятие	Брой опаковки	Нетно тегло

▼M1

Страна **Желатин за консумация от човека**

Част II: Сертифициране

II. **Здравна атестация**

II.а. Референтен номер на сертификата

II.б.

Аз, долуподписаният, декларирам, че съм запознат със съответните разпоредби на Регламенти (ЕО) № 178/2002, (ЕО) № 852/2004 и (ЕО) № 853/2004 и удостоверявам, че желатинът, описан по-горе, е произведен в съответствие с тези изисквания, и по-специално, че той:

— идва от предприятие(я), изпълняващо(и) програма, основана на принципите на HACCP в съответствие с Регламент (ЕО) № 852/2004,

— произведен е от суровина, която отговаря на изискванията на раздел XIV, глави I и II от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004,

— произведен е в съответствие с условията, посочени в раздел XIV, глава III от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004,

— отговаря на критериите на раздел XIV, глава IV от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 и към Регламент (ЕО) № 2073/2005 относно микробиологични критерии за хранителни продукти

и [1]

— ако е от преживни животни, не съдържа и не е извлечен от:

или [1]

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

или

материали от едър рогат добитък, овце и кози, различни от животните, родени, отглеждани и заклани в ..... [2] [3]

Забележки

Част I:

— Референтна клетка I.11: Място на произход: име и адрес на предприятието, което извършва експедицията.

— Референтна клетка I.15: Регистрационен номер (жп вагони или контейнер или камиони), номер на полет (самолет) или име (кораб). Да се предостави отделна информация в случай на разтоварване или повторно товарене.

— Референтна клетка I.23: Идентификация на контейнер/номер на печата: само когато е приложимо.

— Референтна клетка I.28: Вид обработка: дата на производство (дд/мм/гггг).

Част II:

[1] Ненужното се зачерква.

[2] Впишете името на държавата.

[3] Както са изброени в параграф 15, буква б) от приложение XI към Регламент (ЕО) N° 999/2001, изменен.

— Цветът на печата и подписа трябва да бъде различен от този на другите данни в сертификата.

Официален ветеринарен лекар

Име (с главни букви): Квалификация и длъжност:

Дата: Подпис:

Печат:

▼M1

ЧАСТ Б

ОБРАЗЕЦ НА ЗДРАВЕН СЕРТИФИКАТ ЗА ВНОС НА СУРОВИНИ ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ЖЕЛАТИН, ПРЕДНАЗНАЧЕН ЗА КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА

СТРАНА **Ветеринарен сертификат за ЕС**

Част I: Данни за изпратената пратка

I.1. Изпращач
Име
Адрес
Пощенски код
Тел. номер

I.2. Референтен номер на сертификата | I.2.a

I.3. Централен компетентен орган

I.4. Местен компетентен орган

I.5. Получател
Име
Адрес
Пощенски код
Тел. номер

I.6.

I.7. Страна на произход | Код по ISO | Район на произход | Код

I.9. Страна на местоназначение | Код по ISO | I.10.

I.11. Място на произход
Име | Номер на одобрение
Адрес

I.12.

I.13. Място на товарене

I.14. Дата на заминаване

I.15. Транспортни средства
Самолет ☐ Кораб ☐ Влак ☐
Пътно превозно средство ☐ Друго ☐
Идентификация:
Позоваване на документи:

I.16. Граничен инспекционен пункт на влизане в ЕС

I.17.

I.18. Описание на стоката

I.19. Код на стоката (код по ХС)

I.20. Количество

I.21. Температура на продукта
Стайна ☐ Охладен ☐ Замразен ☐

I.22. Брой опаковки

I.23. Идентификация на контейнера/номер на печата

I.24. Вид опаковка

I.25. Стоки, сертифицирани за
Консумация от човека ☐

I.26.

I.27. За внос или допускане в ЕС ☐

I.28. Идентификация на стоките

Видове (научно наименование)	Вид обработка	Номер на одобрение на предприятия: Производствено предприятие	Брой опаковки	Нетно тегло

▼M1

Страна **Суровини за желатин за консумация от човека**

Част II: Сертифициране

II. **Здравна атестация**	II.a. Референтен номер на сертификата	II.б.

Аз, долуподписаният, декларирам, че съм запознат със съответните разпоредби на Регламенти (ЕО) № 178/2002, (ЕО) № 852/2004, (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 854/2004 и удостоверявам, че суровините, описани по-горе, са произведени в съответствие с тези изисквания, и по-специално, че:

— костите, кожите с косми и кожите без косми на домашни или отглеждани във ферма преживни животни, свинските кожи, птичите кожи и сухожилията и жилите, описани по-горе, са получени от животни, които са били заклани в кланица и чиито кланични трупове са установени годни за консумация от човека след предклинична и постмортална инспекция (1),

и/или

— кожите с косми и кожите без косми от дивеч, описани по-горе, са получени от животни, чиито кланични трупове са установени годни за консумация от човека след постмортална инспекция (1),

и/или

— кожите и костите от риба, описани по-горе, са получени в заводи, произвеждащи рибни продукти за консумация от човека, с разрешение за износ (1),

и (1)

— ако е от преживни животни, не съдържа и не е извлечен от:

или (1)

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

или

материали от едър рогат добитък, овце и кози, различни от животните, родени, отглеждани и заклани в ..... (2) (3)

Забележки

Част I:

— Референтна клетка I.8: Район на произход: ако е уместно.
— Референтна клетка I.11: Място на произход: име и адрес на предприятието, което извършва експедицията.
— Референтна клетка I.15: Регистрационен номер (жи вагони или контейнер или камиони), номер на полет (самолет) или име (кораб).
Да се предостави отделна информация в случай на разтоварване или повторно товарене.
— Референтна клетка I.19: Използвайте съответните кодове по ХС: 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.
— Референтна клетка I.23: Идентификация на контейнер/номер на печата: само когато е приложимо.
— Референтна клетка I.28: Вид на стоката: (кожи с косми), (кожи без косми), (кости), (сухожилия) и (жили);
производствено предприятие: включва кланица, кораб-фабрика, тренажорна, предприятие за обработка на дивеч и цех за преработка

Част II:

(1) Ненужното се зачерква.
(2) Впишете името на държавата.
(3) Както са изброени в параграф 15, буква б) от приложение XI към Регламент (ЕО) № 999/2001, изменен.
— Цветът на печата и подписа трябва да бъде различен от този на другите данни в сертификата.

Официален ветеринарен лекар

Име (с главни букви): Квалификация и длъжност:
Дата: Подпис:
Печат:

▼M1

Допълнение III към приложение VI

ЧАСТ А

ОБРАЗЕЦ НА ЗДРАВЕН СЕРТИФИКАТ ЗА ВНОС НА КОЛАГЕН, ПРЕДНАЗНАЧЕН ЗА КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА

СТРАНА **Ветеринарен сертификат за ЕС**

Част I: Данни за изпратената пратка

I.1. Изпращач
Име
Адрес
Пощенски код
Тел. номер

I.2. Референтен номер на сертификата | I.2.a

I.3. Централен компетентен орган

I.4. Местен компетентен орган

I.5. Получател
Име
Адрес
Пощенски код
Тел. номер

I.6.

I.7. Страна на произход | Код по ISO | I.8.

I.9. Страна на местоназначение | Код по ISO | I.10.

I.11. Място на произход
Име | Номер на одобрение
Адрес

I.12.

I.13. Място на товарене

I.14. Дата на заминаване

I.15. Транспортни средства
Самолет ☐ Кораб ☐ Влак ☐
Пътно превозно средство ☐ Друго ☐
Идентификация:
Позоваване на документи:

I.16. Граничен инспекционен пункт на влизане в ЕС

I.17.

I.18. Описание на стоката

I.19. Код на стоката (код по ХС)
35.04

I.20. Количество

I.21. Температура на продукта
Стайна ☐ Охладен ☐ Замразен ☐

I.22. Брой опаковки

I.23. Идентификация на контейнера/номер на печата

I.24. Вид опаковка

I.25. Стоки, сертифицирани за
Консумация от човека ☐

I.26.

I.27. За внос или допускане в ЕС ☐

I.28. Идентификация на стоките

Видове (научно наименование)	Вид обработка	Производствено предприятие — Номер на одобрение на предприятия	Брой опаковки	Нетно тегло

▼M1

Страна **Колаген за консумация от човека**

Част II: Сертифициране

II. **Здравна атестация**	II.a. Референтен номер на сертификата	II.б.

Аз, долуподписаният, декларирам, че съм запознат със съответните разпоредби на Регламенти (ЕО) № 178/2002, (ЕО) № 852/2004 и (ЕО) № 853/2004 и удостоверявам, че колагенът, описан по-горе, е произведен в съответствие с тези изисквания, и по-специално, че:

— идва от предприятие(я), изпълняващо(и) програма, основана на принципите на HACCP в съответствие с Регламент (ЕО) № 852/2004,

— произведен е от суровина, която отговаря на изискванията на раздел XV, глави I и II от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004,

— произведен е в съответствие с условията, посочени в раздел XV, глава III от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004

и

— отговаря на критериите на раздел XV, глава IV от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 и към Регламент (ЕО) № 2073/2005 относно микробиологични критерии за хранителни продукти.

Забележки

Част I:

— Референтна клетка I.11: Място на произход: име и адрес на предприятието, което извършва експедицията.

— Референтна клетка I.15: Регистрационен номер (жп вагони или контейнер или камиони), номер на полет (самолет) или име (кораб).
Да се предостави отделна информация в случай на разтоварване или повторно товарене.

— Референтна клетка I.23: Идентификация на контейнер/номер на печата: само когато е приложимо.

— Референтна клетка I.28: Вид на преработка: дата на производство (дд/мм/гггг).

Част II:

— Цветът на печата и подписа трябва да бъде различен от този на другите данни в сертификата.

Официален ветеринарен лекар

Име (с главни букви): Квалификация и длъжност:
Дата: Подпис:
Печат:

▼M1

ЧАСТ Б

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

СТРАНА **Ветеринарен сертификат за ЕС**

Част I: Данни за изпратената пратка

I.1. Изпращач
Име
Адрес
Пощенски код
Тел. номер

I.2. Референтен номер на сертификата | I.2.a.

I.3. Централен компетентен орган

I.4. Местен компетентен орган

I.5. Получател
Име
Адрес
Пощенски код
Тел. номер

I.6.

I.7. Страна на произход | Код по ISO | I.8.Район на произход | Код

I.9. Страна на местоназначение | Код по ISO | I.10.

I.11. Място на произход
Име | Номер на одобрение
Адрес

I.12.

I.13. Място на товарене

I.14. Дата на заминаване

I.15. Транспортни средства
Самолет ☐ Кораб ☐ Влак ☐
Пътно превозно средство ☐ Друго ☐
Идентификация:
Позоваване на документи:

I.16. Граничен инспекционен пункт на влизане в ЕС

I.17.

I.18. Описание на стоката

I.19. Код на стоката (код по ХС)

I.20. Количество

I.21. Температура на продукта
Стайна ☐ Охладен ☐ Замразен ☐

I.22. Брой опаковки

I.23. Идентификация на контейнера/номер на печата

I.24. Вид опаковка

I.25. Стоки, сертифицирани за
Консумация от човека ☐

I.26.

I.27. За внос или допускане в ЕС ☐

I.28. Идентификация на стоките

Видове s(научно наименование)	Вид обработка	Номер на одобрение на предприятия: Производствено предприятие	Брой опаковки	Нетно тегло

▼M1

Страна **Суровини за колаген за консумация от човека**

Част II: Сертифициране

II. **Здравна атестация**	II.a. Референтен номер на сертификата	II.б.

Аз, долуподписаният, декларирам, че съм запознат със съответните разпоредби на Регламенти (ЕО) № 178/2002, (ЕО) № 852/2004, (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 854/2004 и удостоверявам, че суровините, описани по-горе, са произведени в съответствие с тези изисквания, и по-специално че:

— кожите с косми и кожите без косми на домашни и отглеждани във ферма преживни животни/свине, костите и вътрешностите/птичите кожи и костите/сухожилията и жилите, описани по-горе, са получени от животни, които са били заклани в кланица и чиито кланични трупове са установени като годни за консумация от човека след предкланична и постмортална инспекция (1),

и/или

— кожите с косми и кожите без косми от дивеч, описани по-горе, са получени от животни, чиито кланични трупове са установени като годни за консумация от човека след постмортална инспекция (1),

и/или

— кожите и костите от риба, описани по-горе, са получени в заводи, произвеждащи рибни продукти за консумация от човека с разрешение за износ (1).

Забележки

Част I:

— Референтна клетка I.8: Район на произход: ако е уместно.

— Референтна клетка I.11: Място на произход: име и адрес на предприятието, което извършва експедицията.

— Референтна клетка I.15: Регистрационен номер (жп вагони или контейнер или камиони), номер на полет (самолет) или име (кораб).
Да се предостави отделна информация в случай на разтоварване или повторно товарене.

— Референтна клетка I.19: Използвайте съответните кодове по ХС: 05.04, 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.

— Референтна клетка I.23: Идентификация на контейнер/номер на печата: само когато е приложимо.

— Референтна клетка I.28: Вид на стоката: (кожи с косми), (кожи без косми), (кости), (сухожилия) и (жили);
Производствено предприятие: включва кланица, кораб фабрика, тренажорна, предприятие за обработка на дивеч и цех за преработка.

Част II:

(1) Ненужното се зачерква.

— Цветът на печата и подписа трябва да бъде различен от този на другите данни в сертификата.

Официален ветеринарен лекар

Име (с главни букви): Квалификация и длъжност:
Дата: Подпис:
Печат:

▼M1

Допълнение IV към приложение VI

ОБРАЗЕЦ НА ЗДРАВЕН СЕРТИФИКАТ ЗА ВНОС НА РИБНИ ПРОДУКТИ, ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА

СТРАНА **Ветеринарен сертификат за ЕС**

Част I: Данни за изпратената пратка

I.1. Изпращач
Име
Адрес
Пощенски код
Тел. номер

I.2. Референтен номер на сертификата | I.2.a.

I.3. Централен компетентен орган

I.4. Местен компетентен орган

I.5. Получател
Име
Адрес
Пощенски код
Тел. номер

I.6.

I.7. Страна на произход | Код по ISO

I.8. Район на произход | Код

I.9. Страна на местоназначение | Код по ISO

I.10.

I.11. Място на произход
Име
Адрес
Номер на одобрение

I.12.

I.13. Място на товарене

I.14. Дата на заминаване

I.15. Транспортни средства
Самолет ☐ Кораб ☐ Влак ☐
Пътно превозно средство ☐ Друго ☐
Идентификация:
Позоваване на документи:

I.16. Граничен инспекционен пункт на влизане в ЕС

I.17.

I.18. Описание на стоката

I.19. Код на стоката (код по ХС)

I.20. Количество

I.21. Температура на продукта
Стайна ☐ Охладен ☐ Замразен ☐

I.22 Брой опаковки

I.23. Идентификация на контейнера/номер на печата

I.24. Вид опаковка

I.25. Стоки, сертифицирани за
Консумация от човека ☐

I.26.

I.27. За внос или допускане в ЕС ☐

I.28. Идентификация на стоките

Видове (научно наименование)	Вид обработка	Вид обработка	Производствено предприятие — Номер на одобрение на предприятия	Брой опаковки	Нетно тегло

▼M1

Страна **Рибни продукти**

Част II: Сертифициране

II.	**Здравна атестация**	II.a. Референтен номер на сертификата	II.б.

II.1. **Атестация по отношение на общественото здравеопазване**

Аз, долуподписаният, декларирам, че съм запознат със съответните разпоредби на Регламенти (ЕО) № 178/2002, (ЕО) № 852/2004, (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 854/2004 и удостоверявам, че рибните продукти, описани по-горе, са произведени в съответствие с тези изисквания, и по-специално че те:

— идват от предприятие(я), изпълняващо(и) програма, основана на принципите на HACCP в съответствие с Регламент (ЕО) № 852/2004,

— са уловени и обработени на борда на кораби, разтоварени, обработени и, когато е уместно, приготвени, преработени, замразени и размразени хигиенично в съответствие с изискванията на раздел VIII, глави I—IV от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004,

— отговарят на здравните норми, посочени в раздел VIII, глава V от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 и критериите, заложени в Регламент (ЕО) № 2073/2005 относно микробиологични критерии за хранителни продукти,

— са опаковани, съхранявани и транспортирани в съответствие с раздел VIII, глави VI—VIII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004,

— са маркирани съгласно раздел I от приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004,

— са изпълнени гаранциите, отнасящи се до живи животни и продукти от тях, ако са с произход от аквакултури, предвидени в плановете за остатъци, представени съгласно Директива 96/23/ЕО, и по-специално член 29 от нея,

и

— успешно са преминали през официалния контрол, заложен в приложение III към Регламент (ЕО) № 854/2004.

II.2. [1] **Атестация по отношение здравето на животните за продукти с произход от аквакултури**

Аз, долуподписаният, декларирам, че рибните продукти, описани по-горе, произхождат от риба или ракообразни, които са били клинично здрави в деня на улова им и са транспортирани при условия, които не променят техния здравен статус, и удостоверявам по-специално, че:

— [1][2] ако са от видове, възприемчиви [3] към ISA (инфекциозна анемия по сьомгите) или EHN (еритропоетична хемопоетична некроза), те:

  — [1] произхождат от източник [4], считан за свободен от ISA и/или EHN съгласно съответното законодателство на ЕС или стандарт на МБЕ [5]],

  — [1] са били заклани и изкормени,

— [1][6] ако са от видове, възприемчиви [3] към VHS (вирусна хеморагична септицемия) и/или IHN (инфекциозна хемопоетична некроза), те:

  — [1] произхождат от източник [4], считан за свободен от [1] VHS/ [1] IHN съгласно съответното законодателство на ЕС или стандарт на МБЕ [5]],

  — [1] са били заклани и изкормени.

▼M1

Забележки

Част I:

— Референтна клетка I.8: Район на произход: За продукти с произход от аквакултури и ако е уместно, посочете зоните, както са изброени в Решения 2002/308/ЕО и 2003/634/ЕО. За замразени или преработени двучерупчести мекотели посочете района на производство.

— Референтна клетка I.11: Място на произход: име и адрес на предприятието, което извършва експедицията.

— Референтна клетка I.15: Регистрационен номер (жп вагони или контейнер или камиони), номер на полет (самолет) или име (кораб). Да се предостави отделна информация в случай на разтоварване или повторно товарене.

— Референтна клетка I.19: Използвайте подходящите кодове по ХС: 3.01, 03.02, 03.03, 03.04, 03.05, 03.06, 03.07, 05.11.91, 15.04, 15.18.00, 16.03, 16.04, 16.05.

— Референтна клетка I.23: Идентификация на контейнер/номер на печата: само когато е приложимо.

— Референтна клетка I.28: Вид на стоката: посочете дали произхожда от аквакултура или от дивата природа. Вид на преработка: живи, охладени, замразени, преработени. Производствено предприятие: обхваща кораб фабрика, хладилен кораб, хладилен склад, преработващ цех.

Част II:

— Част II.2 не се прилага за пратки, предназначени за търговия на дребно, при условие че те съответстват на правилата за опаковане и етикетиране, заложени в Регламент (ЕО) № 853/2004.

(1) Ненужното се зачерква.

(2) Тази част от ветеринарния сертификат важи само ако пратката се състои от видове, смятани за възприемчиви към ISA и/или EHN. Изискването се прилага към износ за всички държави-членки, съгласно което един от двата документа трябва да се задържи, освен ако пратката не е предназначена за по-нататъшна преработка в център, одобрен за внос.

(3) Познати възприемчиви видове

Болест	**Възприемчиви приемни видове**
EHN	Речен костур (*Perca fluviatilis*), дъгова пъстърва (*Oncorhynchus mykiss*),
ISA	Атлантическа сьомга (*Salmo salar*), дъгова пъстърва (*Oncorhynchus mykiss*), речна пъстърва (*Salmo trutta*),
VHS	Атлантическа треска (*Gadus morhua*), атлантическа херинга (*Clupea harengus*), речна пъстърва (*Salmo trutta*), кралска сьомга (чавича) (*Oncorhynchus tshawytscha*), кижуч (*O. kisutch*), липан (*Thymallus thymallus*), пикша (*Melanogrammus aeglefinus*), тихоокеанска треска (*Gadus macrocephalus*), тихоокеанска херинга (*Clupea harengus pallasi*), щука (*Esox lucius*), дъгова пъстърва (*Oncorhynchus mykiss*), морски налим (*Rhinonemus cimbrius*), цаца (*Sprattus sprattus*), калкан (*Scophthalmus maximus*), сем. Корегонусови (Лососови) (*Coregonus* sp.)
IHN	Дъгова пъстърва (*Oncorhynchus mykiss*), тихоокеанските видове сьомга (*O. tshawytscha, O. nerka, O.keta, O.masou, O. rhodurus* и *O. kisutch*) и атлантическа сьомга (*Salmo salar*)

(4) Източник може да бъде държава, зона или отделна ферма.

(5) Свободни съгласно разпоредбите, заложени в приложение Б или В към Директива 91/67/ЕИО, и Решения 2001/183/ЕИО и 2003/466/ЕО на Комисията. Признават се също и за свободни съгласно последното издание на Кодекса и ръководството на МБЕ (Международното бюро

(6) Тази част от ветеринарния сертификат важи само ако пратката се състои от видове, считани за възприемчиви към VHS и/или IHN. С оглед пратката или да получи разрешение в държава-членка или част от нея (клетки I.9 и I.10 от част I на сертификата) като пратка, свободна от VHS и/или IHN, или да премине през програма за освобождаване, един от двата документа трябва да се задържи, освен ако пратката не е предназначена за по-нататъшна преработка в център, одобрен за внос.

Списък с такива държави-членки и зони се съдържа в Решения 2002/308/ЕО и 2003/634/ЕО на Комисията.

— Цветът на печата и подписа трябва да бъде различен от този на другите данни в сертификата.

Официален инспектор

Име (с главни букви): Квалификация и длъжност:
Дата: Подпис:
Печат:

▼M1

Допълнение V към приложение VI

ЧАСТ А

ОБРАЗЕЦ НА ЗДРАВЕН СЕРТИФИКАТ ЗА ВНОС НА ЖИВИ ДВУЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ, ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА

СТРАНА **Ветеринарен сертификат за ЕС**

Част I: Данни за изпратената пратка

I.1. Изпращач
Име
Адрес
Пощенски код
Тел. номер

I.2. Референтен номер на сертификата | I.2.a.

I.3. Централен компетентен орган

I.4. Местен компетентен орган

I.5. Получател
Име
Адрес
Пощенски код
Тел. номер

I.6.

I.7. Страна на произход | Код по ISO | I.8. Район на произход | Код

I.9. Страна на местоназначение | Код по ISO | I.10.

I.11. Място на произход
Име | Номер на одобрение
Адрес

I.12.

I.13. Място на товарене

I.14. Дата на заминаване

I.15. Транспортни средства
Самолет ☐ Кораб ☐ Влак ☐
Пътно превозно средство ☐ Друго ☐
Идентификация:
Позоваване на документи:

I.16. Граничен инспекционен пункт на влизане в ЕС

I.17.

I.18. Описание на стоката

I.19. Код на стоката (Код по ХС)
03 07

I.20. Количество

I.21.

I.22. Брой опаковки

I.23. Идентификация на контейнера/номер на печата

I.24. Вид опаковка

I.25. Стоки, сертифицирани за
Консумация от човека ☐

I.26.

I.27. За внос или допускане в ЕС ☐

I.28. Идентификация на стоките

Видове (научно наименование)	Вид обработка	Производствено предприятие — Номер на одобрение на предприятия	Брой опаковки	Нетно тегло

▼M1

Страна **Живи двучерупчести мекотели**

Част II: Сертифициране

II. **Здравна атестация**	II.a. Референтен номер на сертификата	II.б.

II.1. Атестация по отношение на общественото здравеопазване

Аз, долуподписаният, декларирам, че съм запознат със съответните разпоредби на Регламенти (ЕО) № 178/2002, (ЕО) № 852/2004, (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 854/2004 и удостоверявам, че живите двучерупчести мекотели, описани по-горе, са произведени в съответствие с тези изисквания, и по-специално че те:

— идват от предприятие(я), изпълняващо(и) програма, основана на принципите на HACCP в съответствие с Регламент (ЕО) № 852/2004,

— са уловени, когато е необходимо — предадени, и транспортирани съгласно раздел VII, глави I и II от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004,

— са обработени, когато е необходимо — почистени, и опаковани в съответствие с раздел VII, глави III и IV от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004,

— отговарят на здравните норми, посочени в раздел VII, глава V от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, и критериите, заложени в Регламент (ЕО) № 2073/2005 относно микробиологични критерии за хранителни продукти,

— са опаковани, съхранявани и транспортирани в съответствие с раздел VII, глави VI и VIII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004,

— са маркирани и етикетирани съгласно раздел I от приложение II и раздел VII, глава VII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004,

— в случая на pectinidae, уловени извън класифицираните производствени райони, са спазени специфичните изисквания, посочени в раздел VII, глава IX от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004,

и

— успешно са преминали през официалния контрол, заложен в приложение III към Регламент (ЕО) № 854/2004.

II.2. (1) [**Атестация по отношение здравето на животните,**

Аз, долуподписаният, декларирам, че живите двучерупчести мекотели, описани по-горе, произхождат от източник (2), в който няма неизвестна необичайна смъртност в популацията мекотели, и декларирам по-специално, че:

— ако са от видове, възприемчиви (4) към инфекции с *Bonamia exitiosa, Mikrocytos roughleyi, Marteilia sydneyi, Mikrocytos mackini, Perkinsus marinus, P. olseni/atlanticus; Haplosporidium nelsoni, H. costale* и/или *Candidatus Xenohaliotis californiensis*, те:

— произхождат от източник (2), считан за свободен от бонамиоза (*Bonamia exitiosa* и *Mikrocytos roughleyi*); мартеилиоза (*Marteilia sydneyi*); микроцитоза (*Mikrocytos mackini*); перкинсоза (*Perkinsus marinus* и *P. olseni/atlanticus*); хаплоспоридиоза (*Haplosporidium nelsoni* и *H. costale*) и синдром на Уитеринг (Withering) (*Candidatus Xenohaliotis californiensis*) съгласно съответното законодателство на ЕС или стандарт на МБЕ (3),

— (1) са експедирани като непреработени или преработени продукти.

— (1)[(6) ако са от видове, възприемчиви (3) към инфекции с *Marteilia refringens* или Bonamia ostrea, те:

— произхождат от източник (2), считан за свободен от (1) *Marteilia refringens*/ (1) Bonamia ostrea съгласно съответното законодателство на ЕС или стандарт на МБЕ (5),

— (1) са експедирани като непреработени или преработени продукти.]

▼M1

Забележки

Част I:

— Референтна клетка I.8: Район на произход: посочете района на производство.

— Референтна клетка I.11: Място на произход: име и адрес на предприятието, което извършва експедицията.

— Референтна клетка I.15: Регистрационен номер (жп вагони или контейнер или камиони), номер на полет (самолет) или име (кораб).
Да се предостави отделна информация в случай на разтоварване или повторно товарене.

— Референтна клетка I.23: Идентификация на контейнер/номер на печата: само когато е приложимо.

— Референтна клетка I.28: Производствено предприятие: обхваща центъра за експедиция, центъра за пречистване.

Част II:

— Част II.2 не се прилага за пратки, предназначени за търговия на дребно, при условие че те съответстват на правилата за опаковане и етикетиране, заложени в Регламент (ЕО) № 853/2004.

(1) Ненужното се зачерква.

(2) Източник може да бъде държава, зона или отделна ферма.

(3) Това изискване се прилага само към износ за всички държави-членки. То обаче е релевантно само ако пратката се състои от видове, възприемчиви към бонамиоза (*Bonamia exitiosa* и *Mikrocytos roughleyi*); мартеилиоза (*Marteilia sydneyi*); микроцитоза (*Mikrocytos mackini*); перкинсоза (*Perkinsus marinus* и *P. olseni/atlanticus*); хаплоспоридиоза (*Haplosporidium nelsoni* и *H. costale*) и синдром на Уитеринг (Withering) (*Candidatus Xenohaliotis californiensis*), съгласно което един от двата документа трябва да се задържи.

(4) Познати възприемчиви видове

Болест (инфекция със)	**Възприемчиви приемни видове**
Bonamia exitiosa	*Tiostrea chilensis* и *Ostrea angasi*
Bonamia ostrea	*Ostrea edulis*
Mikrocytos roughleyi	*Saccostrea (commercialis) glomerata*
Marteilia sydneyi	*Saccostrea (commercialis) glomerata*
Marteilia refringens	*Ostrea edulis*
Mikrocytos mackini	*Crassostrea gigas; C. virginica; Ostrea edulis; O. conchaphila*
Perkinsus marinus	*Crassostrea virginica* и *C. gigas*
Perkinsus olseni/atlanticus	*Haliotis ruber; H. cyclobates; H. scalaris; H. laevigata, Ruditapes philippinarum* и *R. decussatus*
Haplosporidium nelsoni	*Crassostrea virginica* и *C. gigas*
Haplosporidium costale	*Crassostrea virginica*
Xenohaliotis californiensis	Морски охлюви от рода Haliotis: черен охлюв (*H. cracherodii*), червен охлюв (*H. rufescens*), розов охлюв (*H. corrugata*), зелен охлюв (*H. fulgens*) и бял охлюв (*H. sorenseni*)

(5) Свободни съгласно разпоредбите, заложени в приложение Б или В към Директива 91/67/ЕИО и Решение 2002/878/ЕИО на Комисията. Признават се също и за свободни съгласно последното издание на Кодекса и ръководството на МБЕ (Международното бюро по епизоотиите).

(6) Тази част от ветеринарния сертификат важи само ако пратката се състои от видове, смятани за възприемчиви към инфекции с Marteilia refringens и/или Bonamia ostrea. С оглед пратката да получи разрешение в държава-членка или част от нея (клетки I.9 и I.10 от част I на сертификата) като пратка, свободна от Marteilia refringens и/или Bonamia ostrea, или да премине през програма за освобождаване, един от двата документа трябва да се задържи. Списък с такива държави-членки и зони се съдържа в Решения 2002/300/ЕО и 1994/722/ЕИО на Комисията.

— Цветът на печата и подписа трябва да бъде различен от този на другите данни в сертификата.

Официален инспектор

Име (с главни букви): Квалификация и длъжност:
Дата: Подпис:
Печат:

▼M1

ЧАСТ Б

ДОПЪЛНИТЕЛЕН ОБРАЗЕЦ НА ЗДРАВНА АТЕСТАЦИЯ ЗА ПРЕРАБОТЕНИ ДВУЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ, ПРИНАДЛЕЖАЩИ КЪМ ВИДА *ACANTHOCARDIA TUBERCULATUM*

С настоящото официалният инспектор удостоверява, че преработените двучерупчести мекотели от вида *Acanthocardia tuberculatum*, декларирани в здравния сертификат с референтен №: … .....

1. са събрани в производствени райони, които са лесно различими, наблюдавани и разрешени от компетентния орган за целите на Решение 2006/766/ЕО на Комисията [1] и в които нивото на PSP в ядивните части на тези мекотели е по-малко от 300 μg на 100 g;

2. са транспортирани в контейнери или пътни превозни средства, запечатани от компетентния орган, и отиват директно в предприятие:

   … .....

   … .....

   (име и официален номер на одобрението на предприятието, получило специално разрешение от компетентния орган да извършва тяхната обработка);

3. са придружавани по време на транспорта до това предприятие от документ, издаден от компетентния орган, разрешил транспорта, удостоверяващ вида и количеството на продукта, района на произход и предприятието по местоназначение;

4. са били топлинно обработени съгласно приложението към Решение 96/77/ЕО;

5. не съдържат ниво на PSP, което може да се открие чрез биологичен метод, както се вижда от приложения(ите) аналитичен(чни) доклад(и) за изпитването, проведено върху всяка партида от пратката, предмет на настоящата атестация.

С настоящото официалният инспектор удостоверява, че компетентния орган е потвърдил, че „собствените здравни“ проверки, извършени в предприятието съгласно точка 2, са приложени конкретно към топлинната обработка по точка 4.

С настоящото долуподписаният официален инспектор декларира, че той/тя е запознат(а) с разпоредбите на Решение 96/77/ЕО и че приложеният(ите) аналитичен(чни) доклад(и) отговаря(т) на изпитването, извършено върху продуктите след преработка.

Официален инспектор	
Име (с главни букви):	Квалификация и длъжност:
Дата:	Подпис:
Печат:	

[1] ОВ L 320, 18.11.2006 г., стр. 53.

▼M1

Допълнение VI към приложение VI

ОБРАЗЕЦ НА ЗДРАВЕН СЕРТИФИКАТ ЗА ВНОС НА МЕД И ДРУГИ ПЧЕЛНИ ПРОДУКТИ, ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА

СТРАНА **Ветеринарен сертификат за ЕС**

Част I: Данни за изпратената пратка

I.1. Изпращач Име Адрес Пощенски код Тел. номер	I.2. Референтен номер на сертификата I.2.a. I.3. Централен компетентен орган I.4. Местен компетентен орган
I.5. Получател Име Адрес Пощенски код Тел. номер	I.6.
I.7. Страна на произход Код по ISO I.8.	I.9. Страна на местоназначение Код по ISO I.10.
I.11. Място на произход Име Адрес	I.12.
I.13. Място на товарене	I.14. Дата на заминаване
I.15. Транспортни средства Самолет ☐ Кораб ☐ Влак ☐ Пътно превозно средство ☐ Друго ☐ Идентификация: Позоваване на документи:	I.16. Граничен инспекционен пункт на влизане в ЕС I.17.
I.18. Описание на стоката	I.19. Код на стоката (код по ХС) I.20. Количество
I.21. Температура на продукта Стайна ☐ Охладен ☐ Замразен ☐	I.22. Брой опаковки
I.23. Идентификация на контейнера/номер на печата	I.24. Вид опаковка
I.25. Стоки, сертифицирани за Консумация от човека ☐	
I.26.	I.27. За внос или допускане в ЕС ☐

I.28. Идентификация на стоките

Видове (научно наименование)	Вид обработка	Производствено предприятие (Номер на одобрение на предприятия)	Брой опаковки	Нетно тегло

▼M1

СТРАНА **Мед и пчелни продукти**

Част II: Сертифициране

II. **Здравна атестация**	II.a. Референтен номер на сертификата	II.б.

Аз, долуподписаният, декларирам, че съм запознат със съответните разпоредби на Регламенти (ЕО) № 178/2002, (ЕО) № 852/2004 и (ЕО) № 853/2004 и удостоверявам, че медът и пчелните продукти, описани по-горе, са произведени в съответствие с тези изисквания, и по-специално, че те:

— идват от предприятие(я), изпълняващо(и) програма, основана на принципите на HACCP в съответствие с Регламент (ЕО) № 852/2004,

— са обработени и, когато е уместно, приготвени, опаковани и съхранени по хигиеничен начин в съответствие с изискванията на приложение II към Регламент (ЕО) № 852/2004

и

— са изпълнени гаранциите, обхващащи живи животни и продукти от тях, предвидени в плановете за остатъци в съответствие с изискванията на Директива 96/23/ЕО, и по-специално член 29 от нея.

Забележки

Част I:

— Референтна клетка I.11: Място на произход: име и адрес на предприятието, което извършва експедицията.
— Референтна клетка I.15: Регистрационен номер (жп вагони или контейнер или камиони), номер на полет (самолет) или име (кораб).
Да се предостави отделна информация в случай на разтоварване или повторно товарене.
— Референтна клетка I.19: Използвайте съответните кодове по ХС: 04.09, 04.10.
— Референтна клетка I.23: Идентификация на контейнер/номер на печата: само когато е приложимо.

Част II:

— Цветът на печата и подписа трябва да бъде различен от този на другите данни в сертификата.

Официален инспектор

Име (с главни букви): Квалификация и длъжност:
Дата: Подпис:
Печат:

▼M1

ПРИЛОЖЕНИЕ VIa

ИЗПИТВАТЕЛНИ МЕТОДИ ЗА СУРОВО МЛЯКО И ТОПЛИННО ОБРАБОТЕНО МЛЯКО

ГЛАВА I

ОПРЕДЕЛЯНЕ НА БРОЯ МИКРООРГАНИЗМИ В ЕДНО ПЕТРИ И БРОЯ СОМАТИЧНИ КЛЕТКИ

1. Когато се извършва проверка спрямо критериите, заложени в приложение III, раздел IX, глава I, част III към Регламент (ЕО) № 853/2004, като референтни методи се прилагат следните стандарти:

   а) EN/ISO 4833 за брой в едно петри при 30 °C;

   б) ISO 13366-1 за брой соматични клетки.

2. Допуска се прилагането на алтернативни аналитични методи:

   а) За брой в едно петри при 30 °C, когато методите са валидирани по отношение на референтния метод, упоменат в точка 1, буква а) в съответствие с протокола, посочен в EN/ISO стандарт 16140 или други подобни международно приети протоколи.

   В частност връзката за превръщане между алтернативния метод и референтния метод, упоменат в точка 1, буква а), е установена съгласно ISO стандарт 21187.

   б) За брой соматични клетки, когато методите са валидирани по отношение на референтния метод, упоменат в параграф 1, буква б) съгласно протокола, посочен в ISO 8196, и когато се работи съгласно ISO стандарт 13366-2 или други подобни международно приети протоколи.

ГЛАВА II

ОПРЕДЕЛЯНЕ НА АЛКАЛНА ФОСФАТАЗНА АКТИВНОСТ

1. Като референтен метод за определяне на алкална фосфатазна активност трябва да се прилага ISO стандарт 11816-1.

2. Алкалната фосфатазна активност се изразява като милиединици ензимна активност за литър (mU/l). Една единица алкална фосфатазна активност представлява количеството алкален фосфатазен ензим, който катализира преобразуването на 1 микромол субстрат за минута.

3. Приема се, че едно алкално фосфатазно изпитване дава отрицателен резултат, ако измерената активност в кравето мляко не надвишава 350 mU/l.

4. Допуска се използването на алтернативни аналитични методи, ако те са валидирани по отношение на референтния метод, упоменат в точка 1, в съответствие с международно приети протоколи.

▼M2

ПРИЛОЖЕНИЕ VI б

ИЗИСКВАНИЯ, ЗАСЯГАЩИ ОФИЦИАЛНИЯ КОНТРОЛ ПРИ ИНСПЕКЦИЯ НА МЕСО

1. За целите на настоящото приложение се използват следните дефиниции:

   а) „контролирани условия на настаняване и интегрирани производствени системи“ означава вид животновъдство, където животните са държани в условия, които са в съответствие с критериите, посочени в допълнението;

   б) „младо говедо“ означава говедо от двата пола, на възраст не повече от 8 месеца;

   в) „шиле“ означава овца или овен, която няма никакви поникнали постоянни резци и е на възраст не повече от 12 месеца;

   г) „яре“ означава коза или козел, на възраст не повече от 6 месеца;

   д) „стадо животни“ означава животно или група от животни, които са държани в стопанство като епидемиологична единица; ако в дадено животновъдно стопанство се отглежда повече от едно стадо, всяко от тези стада следва да образува отделна епидемиологична единица;

   е) „стопанство“ означава всяко предприятие, конструкция или, в случай на ферма на открито, всяко място, разположено на територията на същата държава-членка, в което животни, обхванати от настоящия регламент, се държат, отглеждат или обработват;

   ж) „предприятие, което осъществява непостоянна кланична дейност или дейност за производство на месо от дивеч“ означава кланица или предприятие за производство на месо от дивеч, посочено от компетентния орган въз основа на анализ на риска, по-специално такова, в което кланичните дейности или дейностите за производство на месо от дивеч не се осъществяват през целия работен ден или през последователни работни дни от седмицата.

2. Следкланичен преглед в предприятия, които осъществяват непостоянна кланична дейност или дейност за производство на месо от дивеч.

   а) В съответствие с точка 2, буква б) от глава II от раздел III от приложение I към Регламент (ЕО) № 854/2004 компетентният орган може да реши, че не е необходимо официалният ветеринарен лекар да присъства винаги при следкланичния преглед, при условие че са изпълнени следните условия:

      i) въпросното предприятие е предприятие, което осъществява непостоянна кланична дейност или дейност за производство на месо от дивеч и има необходимите съоръжения за съхраняване на месо с изменения, докато не бъде направен окончателен следкланичен преглед от официалния ветеринарен лекар;

      ii) официален помощник извършва следкланичния преглед;

      iii) официалният ветеринарен лекар се намира в предприятието поне веднъж на ден, когато се извършват или са били извършени кланични дейности;

      iv) компетентният орган е въвел процедура, която да оценява редовно изпълнението на дейностите на официалния помощник в тези предприятия, включително:

         — наблюдение на индивидуалното изпълнение на дейностите,

         — верификация на документацията, отнасяща се до резултатите от инспекциите, и сравнението ѝ със съответните кланични трупове,

         — проверки на кланични трупове в помещението за съхранение.

   б) Анализът на риска, провеждан от компетентния орган, както е посочено в точка 1, буква ж), за определяне на предприятията, които могат да се възползват от изключението, предвидено в точка 2, буква а), следва да вземе под внимание поне следните елементи:

      i) броят на закланите или обработени животни на час или на ден;

▼M2

ii) вида и класа на закланите или обработени животни;

iii) продукцията на предприятието;

iv) архивите за изпълнението на кланичните или обработвателните дейности;

v) ефективността на всякакви допълнителни мерки в хранителната верига за доставка на животни за клане, предприети, за да се гарантира безопасността на храната;

vi) ефективността на прилаганата система за оценка на опасностите и за контрол на критичните точки (HACCP);

vii) записи от одити;

viii) архивите на компетентния орган за извършените предкланични и следкланични прегледи.

3. Изисквания за базирана на оценката на риска инспекция на месо без разрязване.

а) В съответствие с точка 2 от част Б от глава IV от раздел IV от приложение I към Регламент (ЕО) № 854/2004 компетентният орган може да ограничи процедурите за следкланичен преглед при прасета за угояване до визуална инспекция, при условие че са изпълнени следните условия:

i) стопанският субект в областта на храните гарантира, че животните са държани при контролирани условия на настаняване и интегрирани производствени системи, както е предвидено в допълнението към настоящото приложение;

ii) стопанският субект в областта на храните не се възползва от преходните разпоредби относно информацията за хранителната верига, както е посочено в член 8 от Регламент (ЕО) № 2076/2005 на Комисията;

iii) компетентният орган изпълнява или нарежда изпълнението на редовни серологични и/или микробиологични проверки върху избран брой животни въз основата на анализ на риска на опасностите, свързани с безопасността на храните, които са налице в живи животни и са от значение на ниво стопанство.

б) Чрез дерогация от специфичните изисквания в глави I и II от раздел IV от приложение I към Регламент (ЕО) № 854/2004 процедурите за следкланичен преглед при млади говеда, шилета и ярета могат да бъдат сведени до визуална инспекция с ограничено палпиране, при условие че са изпълнени следните условия:

i) стопанският субект в областта на храните гарантира, че младите говеда са държани при контролирани условия на настаняване и в интегрирана производствена система, както е посочено в допълнението към настоящото приложение;

ii) стопанският субект в областта на храните гарантира, че младите говеда са отглеждани в стадо, официално обявено за свободно от туберкулоза;

iii) стопанският субект в областта на храните не се възползва от преходните разпоредби относно информацията за хранителната верига, както е посочено в член 8 от Регламент (ЕО) № 2076/2005;

iv) компетентният орган изпълнява или нарежда изпълнението на редовни серологични и/или микробиологични проверки върху избран брой животни въз основата на анализ на риска на опасностите, свързани с безопасността на храните, които са налице в живи животни и са от значение на ниво стопанство;

v) следкланичният преглед на млади говеда включва винаги палпиране на ретрофарингеалните, бронхиалните и медиастиналните лимфни възли.

в) В случай че бъдат открити изменения от какъвто и да е вид, трупът и вътрешните органи следва да бъдат подложени на цялостен следкланичен преглед, както е предвидено в глави I и II от раздел IV от приложение I към Регламент (ЕО) № 854/2004. Въпреки това компетентният орган може да реши, въз основа на анализ на риска, че месо с някои малки изменения, определени от компетентните органи, които

▼**M2**

не представляват риск за здравето на животните или хората, не трябва да бъде подлагано на цялостен следкланичен преглед.

г) Млади говеда, шилета и ярета, и отбити от кърмене прасета, които не отиват директно от стопанството, където са родени, в кланица, могат да бъдат преместени само веднъж в друго стопанство (за отглеждане или угояване) преди да бъдат изпратени в кланица. В такива случаи:

i) регулирани събирателни центрове могат да бъдат използвани за млади говеда, шилета или ярета между стопанството на произход и стопанството за отглеждане или угояване, а така също и между тези стопанства и кланицата;

ii) проследимостта следва да бъде гарантирана на нивото на отделното животно или партида животни.

4. Допълнителни изисквания при следкланичен преглед при домашни еднокопитни животни.

а) Прясно месо от домашни еднокопитни животни, отглеждани в страни, които не са свободни от сап в съответствие с член 2.5.8.2 от Здравния кодекс за земните животни на Световната организация за здравето на животните, следва да не бъде допускано до пазара, освен ако такова месо произхожда от домашни еднокопитни животни, изследвани за сап в съответствие с буква Г от глава IX от раздел IV от приложение I към Регламент (ЕО) № 854/2004.

б) Прясно месо от домашни еднокопитни животни, при които е диагностициран сап, следва да бъде обявено за негодно за човешка консумация, както е предвидено в буква Г от глава IX от раздел IV от приложение I към Регламент (ЕО) № 854/2004.

▼M2

Допълнение към приложение VI б

За целите на настоящото приложение „контролирани условия на настаняване и интегрирани производствени системи“ означава, че стопанският субект в областта на храните трябва да отговаря на критериите, изложени по-долу:

а) Всички фуражи са добити от съоръжение, което произвежда фуражи в съответствие с изискванията, предвидени в членове 4 и 5 от Регламент (ЕО) № 183/2005 на Европейския парламент и на Съвета ([1]); когато груба храна или фуражни култури се дават на животните като фураж, те следва да бъдат подходящо третирани и, където е възможно, изсушени и/или гранулирани;

б) система на принципа all-in/all-out се прилага доколкото е възможно. Където в стадото се въвеждат животни, те следва да бъдат държани в изолация за времето, което е необходимо на ветеринарните служби да предотвратят внасянето на болести;

в) никое от животните няма достъп до съоръжения на открито, освен ако стопанският субект в областта на храните може да докаже чрез анализ на риска, удовлетворяващ компетентния орган, че времевият период, съоръженията и обстоятелствата по достъпа на открито не представляват опасност за внасянето на болест в стадото;

г) налична е подробна информация, отнасяща се до животните от тяхното раждане до смъртта им и техните условия на управление, така както са определени в раздел III от приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004;

д) ако са осигурени постелки за животните, присъствието или внасянето на болест се избягва чрез подходящо третиране на материала за постелка;

е) персоналът на стопанството спазва общите хигиенни разпоредби, определени в приложение I към Регламент (ЕО) № 852/2004;

ж) съществуват процедури, които контролират достъпа до помещенията, където се държат животните;

з) стопанството не предоставя съоръжения за туристи или за къмпинг, освен ако стопанският субект в областта на храните може да докаже чрез анализ на риска, удовлетворяващ компетентния орган, че съоръженията са достатъчно отделени от единиците за отглеждане на животни, така че да не е възможен какъвто и да било пряк или непряк контакт между хората и животните;

и) животните нямат достъп до сметища или домашни отпадъци;

й) съществува план за контрол и борба с вредителите;

к) не се използва силаж за храненето, освен ако стопанският субект в областта на храните може да докаже чрез анализ на риска, удовлетворяващ компетентния орган, че този фураж не може да предаде никакви зарази на животните;

л) отпадни води и утайки от пречиствателни станции не са изпускани в зони, които са достъпни за животните или използвани за наторяване на пасища, използвани за отглеждане на фуражни култури, които са използвани за хранене на животни, освен ако не са подходящо третирани и по начин, който удовлетворява компетентния орган.

([1]) ОВ L 35, 8.2.2005 г., стр. 1.

▼B

ПРИЛОЖЕНИЕ VII

ИЗМЕНЕНИЯ НА РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 853/2004

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

1. Приложение II, раздел I, точка Б се изменя, както следва:

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

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

   б) точка 8 се заменя със следния текст:

   „8. Когато се прилага в предприятие, разположено в рамките на Общността, марката трябва бъде с овална форма и да включва съкращенията CE, ЕО, EF, EG, ЕК, EY, ES, ЕÜ, ЕК, ЕВ или WE.“

2. Приложение III се изменя, както следва:

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

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

   б) в раздел II се добавя следната глава VII

   „ГЛАВА VII: ВОДОЗАДЪРЖАЩИ АГЕНТИ

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

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

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

   г) раздел IX се изменя, както следва:

   i) в глава I, раздел II, точка Б, точка 1 буква д) се заменя със следното:

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

   _____

   (*) ОВ L 123, 24.4.1998 г., стр. 1.“

   ii) в глава II, раздел II точка 1 се заменя със следния текст:

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

   а) пастьоризация се постига чрез обработка, включваща:

▼B

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

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

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

б) обработка на ултрависока температура (UHT) се постига чрез обработване:

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

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

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

i) в част III точка 5 се заменя със следния текст:

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

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

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

е) в раздел XIV се добавя следната глава V:

„ГЛАВА V: ЕТИКЕТИРАНЕ

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

▼B

ПРИЛОЖЕНИЕ VIII

ИЗМЕНЕНИЯ НА РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 854/2004

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

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

   а) в буква а) втората алинея се заменя със следния текст:

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

   б) буква в) се заменя със следния текст:

   „в) когато се прилага в кланица в рамките на Общността, маркировката трябва да включва съкращенията ЕК, ЕУ, ES, ЕЎ, ЕК, ЕВ или WE.“

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

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

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

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

   „1. Рибни продукти, произведени от отровна риба от следните семейства, не се пускат на пазара: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* и *Canthigasteridae*. Пресни, приготвени и преработени рибни продукти, принадлежащи към семейството *Gempylidae*, по-специално *Ruvettus pretiosus* и *Lepidocybium flavobrunneum*, могат да бъдат пускани на пазара само в опакован/пакетиран вид и трябва да бъдат подходящо етикетирани да гарантират информация за консуматора за методи на приготвяне/готвене и за свързаните рискове от наличие на вещества с неблагоприятни стомашно-чревни въздействия. Научното наименование трябва да придружава разпространеното наименование.“