II

(Незаконодателни актове)

РЕГЛАМЕНТИ

ДЕЛЕГИРАН РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2021/1374 НА КОМИСИЯТА

от 12 април 2021 година

за изменение на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход

(текст от значение за ЕИП)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

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 ([1]), и по-специално член 10, параграф 1 от него,

като има предвид, че:

(1) В приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се определят специфични хигиенни правила, които да бъдат спазвани от предприятията за хранителни продукти по отношение на храните от животински произход.

(2) Сирището представлява смес от ензими, използвани за производството на някои сирена. Събира се от стомасите на млади преживни животни. Въз основа на опита, придобит от предприятията за хранителни продукти, специфичните хигиенни изисквания по отношение на стомасите за производство на сирище, определени в раздел I, глава IV, точка 18, буква а) от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, следва да бъдат изменени, за да се оптимизира събирането на сирище от млади овце и кози. По-специално е целесъобразно да се позволи такива стомаси да напускат кланицата, без да бъдат изпразнени или почистени.

(3) Технологичният напредък доведе до търсене на глави и крака на домашни копитни животни, за които да бъде разрешено да бъдат одрани или попарени и обезкосмени извън кланицата в специализирани одобрени обекти, с цел допълнителна преработка на храни. Затова следва да се разреши глави и крака на домашни копитни животни да бъдат транспортирани до тези обекти при определени условия, които гарантират безопасността на храните. Поради това точка 18, буква в) от раздел I, глава IV от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъде изменена.

(4) В съответствие с член 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/624 на Комисията ([2]) официалният ветеринарен лекар може да извършва предкланичен преглед извън кланица в случай на спешно клане на домашни копитни животни. В раздел I, глава VI, точка 2 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се изисква в случай на принудително клане ветеринарят да извърши проверка преди настъпване на смъртта. Това изискване следва да бъде изменено, за да бъде в съответствие с посочения член 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/624 и да се отнася до официалния ветеринар.

([1]) ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55.

([2]) Делегиран регламент (ЕС) 2019/624 на Комисията от 8 февруари 2019 г. относно специалните правила за извършването на официален контрол върху производството на месо и за районите за производство и за повторно полагане на живи двучерупчести мекотели в съответствие с Регламент (ЕС) 2017/625 на Европейския парламент и на Съвета (ОВ L 131, 17.5.2019 г., стр. 1).

(5) Подобряването на хуманното отношение към животните е едно от действията, предложени в стратегията на Комисията „От фермата до трапезата“ ([3]) за справедлива, здравословна и екологосъобразна продоволствена система като част от Европейския зелен пакт. Налице е по-специално промяна в моделите на консумация на месо наред с нарастващ брой искания от страна на Европейския парламент, земеделските стопани и потребителите да бъде разрешено клането на някои домашни копитни животни в стопанството на произход, за да се предотвратят евентуални проблеми във връзка с хуманното отношение към животните по време на събирането и транспортирането им.

(6) С изключение на случаите на принудително клане, се изисква домашните копитни животни да бъдат заклани в кланица, одобрена в съответствие с член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 853/2004, за да се осигури спазването на хигиенните изисквания, определени в раздел I, глави II и IV от приложение III към посочения регламент. Компетентните органи на държавите членки могат да одобряват подвижни кланици в съответствие с посочения член. Тези подвижни съоръжения могат да бъдат разположени на всички подходящи места, включително стопанства, където могат да бъдат заклани групи здрави животни. При други обстоятелства транспортирането на някои животни може да създаде риск за лицето, което ги обработва, или за хуманното отношение към животните. Поради това за ограничен брой домашни говеда, свине и домашни нечифтокопитни животни клането и обезкървяването следва да бъдат разрешени в стопанството на произход. Тази практика следва да е обвързана със спазването на строги условия за поддържане на високо ниво на безопасност на храните по отношение на месото, получено от такова животно.

(7) Домашните говеда, свине и нечифтокопитни животни, заклани в стопанството на произход, следва да са придружени от официален сертификат, удостоверяващ, че са спазени хигиенните изисквания за клане. Такъв официален сертификат е предвиден в Регламент за изпълнение (ЕС) 2020/2235 на Комисията ([4]).

(8) На 27 септември 2018 г. Европейският орган за безопасност на храните (ЕОБХ) прие второ научно становище относно подходите за анализ на опасностите по отношение на някои малки търговски обекти и даряването на храни ([5]). В посоченото становище се препоръчва използването на замразяване на равнището на търговията на дребно като допълнителен инструмент за гарантиране на безопасното преразпределяне на храни сред нуждаещите се. Улесняването на практиките за безопасно даряване на храни не само предотвратява разхищаването им, но и допринася за продоволствената сигурност в съответствие с целите, определени в стратегията на Комисията „От фермата до трапезата“, и с общата ѝ цел за създаване на справедлива, здравословна и екологосъобразна продоволствена система като част от Европейския зелен пакт. Замразяването на храните може да бъде важно средство за гарантиране на безопасното им преразпределяне от хранителните банки и други благотворителни организации. Замразяването на месо понастоящем не е разрешено при дейности между предприятия за търговия на дребно, тъй като се изисква месото, предназначено за замразяване, да бъде замразено без неправомерно отлагане след клането или разфасоването в съответствие с раздел I, глава VII, точка 4 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 — по отношение на домашните копитни животни, и раздел II, глава V, точка 5 от същото приложение — по отношение на домашни птици и лагоморфни. Поради това замразяването на месо следва да бъде разрешено при дейности между предприятия за търговия на дребно при определени условия, за да се гарантира безопасното разпределяне на дарените храни.

(9) В Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейския парламент и на Съвета ([6]) се съдържа определение за „одобрен ветеринарен лекар“. С Регламент (ЕС) 2017/625 на Европейския парламент и на Съвета ([7]) беше отменен Регламент (ЕО) № 854/2004 и беше включено определение на „официален ветеринарен лекар“. Тъй като определението за „официален ветеринарен лекар“ в Регламент (ЕС) 2017/625 включва „одобрен ветеринарен лекар“, позоваванията на „одобрен ветеринарен лекар“ в приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъдат изменени, като вместо тях се използва „официален ветеринарен лекар“.

([3]) https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf

([4]) Регламент за изпълнение (ЕС) 2020/2235 на Комисията от 16 декември 2020 г. за определяне на правила за прилагането на регламенти (ЕС) 2016/429 и 2017/625 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на образците на ветеринарни здравни сертификати, образците на официални сертификати и образците на ветеринарни здравни/официални сертификати за въвеждане в Съюза и за движение в рамките на Съюза на пратки с определени категории животни и стоки и по отношение на официалното сертифициране във връзка с тези сертификати и за отмяна на Регламент (ЕО) № 599/2004, регламенти за изпълнение (ЕС) № 636/2014 и (ЕС) 2019/628, директива 98/68/ЕО и решения 2000/572/ЕО, 2003/779/ЕО и 2007/240/ЕО (ОВ L 442, 30.12.2020 г., стр. 1).

([5]) EFSA Journal (Бюлетин на ЕОБХ), 2018; 16(11):5432

([6]) Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. за определяне на специфичните правила за организирането на официален контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация (ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 206).

([7]) Регламент (ЕС) 2017/625 на Европейския парламент и на Съвета от 15 март 2017 г. относно официалния контрол и другите официални дейности, извършвани с цел да се гарантира прилагането на законодателството в областта на храните и фуражите, правилата относно здравеопазването на животните и хуманното отношение към тях, здравето на растенията и продуктите за растителна защита, за изменение на регламенти (ЕО) № 999/2001, (ЕО) № 396/2005, (ЕО) № 1069/2009, (ЕО) № 1107/2009, (ЕС) № 1151/2012, (ЕС) № 652/2014, (ЕС) 2016/429 и (ЕС) 2016/2031 на Европейския парламент и на Съвета, регламенти (ЕО) № 1/2005 и (ЕО) № 1099/2009 на Съвета и директиви 98/58/ЕО, 1999/74/ЕО, 2007/43/ЕО, 2008/119/ЕО и 2008/120/ЕО на Съвета, и за отмяна на регламенти (ЕО) № 854/2004 и (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета, директиви 89/608/ЕИО, 89/662/ЕИО, 90/425/ЕИО, 91/496/ЕИО, 96/23/ЕО, 96/93/ЕО и 97/78/ЕО на Съвета и Решение 92/438/ЕИО на Съвета (Регламент относно официалния контрол) (ОВ L 95, 7.4.2017 г., стр. 1).

(10) Специфичните хигиенни изисквания за производството и пускането на пазара на месо от чифтокопитни дивечови бозайници, отглеждани в стопанства, определени в раздел III от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, се прилагат само за месо от *Cervidae* или *Suidae*. Подобни изисквания следва да се прилагат и за месо от други чифтокопитни дивечови бозайници, отглеждани в стопанства — като например лами — за да се избегне евентуален риск за безопасността на храните вследствие на промени в моделите на консумация, дължащи се на увеличеното потребление на такова месо.

(11) Телата и вътрешностите на уловения дивеч могат да бъдат транспортирани до събирателен център и съхранявани там, преди да бъдат транспортирани до предприятие за обработка на дивеч. Следва да се въведат специфични хигиенни правила относно обработката и съхранението на тези тела и вътрешности в такива събирателни центрове, за да се гарантира безопасността на месото, като бъдат изменени хигиенните изисквания за дивеч, установени в раздел IV от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004.

(12) Изисква се дивечът да бъде транспортиран възможно най-бързо до предприятие за обработка на дивеч след преглед от обучено лице в съответствие с раздел IV, глава II, точка 3 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 — по отношение на едър дивеч, и в съответствие с глава III, точка 3 от същия раздел — по отношение на дребен дивеч, за да се даде възможност охлаждането да се извърши в разумен срок след убиването на животното. Това изискване следва да се прилага и за дивеч, който не е бил подложен на преглед.

(13) В раздел VII, глава I, точка 3 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се предвижда, че когато предприятие за хранителни продукти придвижва партида живи двучерупчести мекотели от един обект в друг, тя трябва да се придружава от регистрационен документ. С цел хармонизиране на информацията, изисквана съгласно раздел VII, глава I, точка 4 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, следва да се установи общ образец на регистрационния документ за движението на живи двучерупчести мекотели между предприятия. Освен това е обичайна практика партиди двучерупчести мекотели да могат да бъдат изпращани и на междинни предприятия, поради което регистрационният документ следва също да включва тази възможност.

(14) В съответствие с раздел VII, глава IV, част А, точка 1 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, преди да започне процесът на пречистване, живите двучерупчести мекотели трябва да се промият с чиста вода, за да се отстранят от тях калта и натрупаните наносни остатъци. За да се спести вода обаче, измиването на чисти двучерупчести мекотели следва да не бъде задължително. Точка 1 от раздел VII, глава IV, част А следва да бъде съответно изменена.

(15) Пуснатите на пазара живи двучерупчести мекотели не могат да съдържат морски биотоксини в количества, надвишаващи стойностите, определени в раздел VII, глава V, точка 2 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004. В Становището си относно морските биотоксини в черупковите организми — група на пектенотоксините ([8]), ЕОБХ стигна до заключението, че не са докладвани неблагоприятни ефекти при хората във връзка с токсините от групата на пектенотоксините. Освен това пектенотоксините в черупковите организми винаги се придружават от токсини от групата на окадаиновата киселина. Поради това е целесъобразно да се заличат пектенотоксините в раздел VII, глава V, точка 2, буква в) от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004.

(16) В член 11 от Делегиран регламент 2019/624 се предвижда, че не се изисква класифицирането на районите за производство и за повторно полагане по отношение на добива на морски краставици, които не се хранят чрез филтриране на водата, когато компетентните органи извършват официален контрол върху тези животни на рибните тържища, в центровете за експедиране и в преработвателните предприятия. Глава IX от раздел VII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъде изменена, за да се позволи събирането на морски краставици извън класифицираните райони за производство и повторно полагане.

(17) Корабите следва да са така проектирани и конструирани, че да не причиняват замърсяване на продуктите с мръсна трюмна вода, отпадъчни води, дим, гориво, петрол, смазка или други неприемливи вещества. Също така трюмовете, резервоарите и контейнерите, използвани за съхранение, охлаждане или замразяване на рибни продукти, следва да не се използват за цели, различни от съхраняване на рибни продукти. Корабите-хладилници и транспортно-хладилните кораби следва да бъдат снабдени с оборудване за замразяване с достатъчен капацитет за замразяване възможно най-бързо при непрекъснат процес и с възможно най-кратък период на термично задържане, така че да се постигне температура в сърцевината не по-висока от -18 °C. Трюмните хранилища не следва да се използват за замразяване на продукти. Същите изисквания по отношение на оборудването за замразяване и съхранение следва да се прилагат и за хладилните складове на сушата. Поради това част I от раздел VIII, глава I и част Б от раздел VIII, глава III от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъдат съответно изменени.

([8]) https://doi.org/10.2903/j.efsa.2009.1109

(18) С оглед на констатираните напоследък измами с риба тон, първоначално замразена в солена вода при температура -9 ° С и предназначена за консервната промишленост, но отклонена за консумация като пресен рибен продукт, е целесъобразно в раздел VIII, глава I, част II, точка 7 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 да се поясни, че целите рибни продукти, първоначално замразени в солена вода при температура -9 °C и предназначени за консервната промишленост, дори ако са допълнително замразени при температура -18 °C, не трябва бъдат предназначени за друго освен за консервната промишленост.

(19) Черният дроб и хайверът от рибни продукти, предназначени за консумация от човека, се съхраняват покрити с лед при температура, близка до тази на топенето на леда, или се замразяват. Целесъобразно е да се разреши черният дроб и хайверът да бъдат също така охлаждани при условия, различни от поставянето под лед, при температура, близка до температурата на топене на леда. Поради това точка 6 от раздел VIII, глава I, част II от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъде изменена, за да се позволи черният дроб и хайверът от рибни продукти, предназначени за консумация от човека, да могат да бъдат охлаждани не само чрез поставяне под лед, но и при други условия на охлаждане.

(20) Целесъобразно е в контейнерите, използвани за експедиране или съхраняване на непакетирани обработени рибни продукти, съхранявани в лед, водата от топенето на леда да не бъде в контакт с рибните продукти. От хигиенни съображения е важно да се поясни, че водата от топенето на леда не само следва да не остава в контакт с рибните продукти, а следва да се оттича. Съответно точка 4 от раздел VIII, глава III, част А от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъде изменена, за да се поясни, че водата от топенето на леда не само следва да не остава в контакт с рибните продукти, а следва да се оттича.

(21) Специфичните хигиенни правила за жабешки бутчета, определени в раздел XI от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, се прилагат само за жабешки бутчета от вида RNA (семейство *Ranidae*) в съответствие с определението за жабешки бутчета, установено в точка 6.1 от приложение I към посочения регламент. Специфичните хигиенни правила за охлюви, установени в посочения раздел, се прилагат само за сухоземни коремоноги от видовете *Helix pomatia Linné, Helix aspersa Muller* и *Helix lucorum*, както и видове от семейство *Achatinidae*, в съответствие с определението за охлюви, установено в точка 6.2 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004. Поради промени в хранителните навици, жабешки бутчета и охлюви от други видове също се произвеждат и пускат на пазара за консумация от човека. Затова обхватът на специфичните хигиенни правила следва да бъде разширен, за да включва тези видове, с цел да се гарантира безопасността на храните, получени от тези видове.

(22) В раздел XII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се определят специфични изисквания за температурата по отношение на съхранението на пръжки, предназначени за консумация от човека. Технологичният напредък позволи използването на някои техники за опаковане, като например чрез вакуум, за което не са необходими специфични температурни изисквания с цел да се гарантира безопасността на храните, получени от пръжки. Поради това тези температурни условия следва да бъдат заличени, а предприятието за хранителни продукти следва да гарантира безопасността на храните, получени от пръжките, чрез добри хигиенни практики и процедури, основани на принципите на анализ на опасностите и контрол в критични точки (HACCP) в съответствие с член 5 от Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета ([9]).

(23) Поради това приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъде съответно изменено,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се изменя в съответствие с приложението към настоящия регламент.

Член 2

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

([9]) Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 1).

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

Съставено в Брюксел на 12 април 2021 година.

За Комисията
Председател
Ursula VON DER LEYEN

ПРИЛОЖЕНИЕ

Приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се изменя, както следва:

1) раздел I се изменя, както следва:

а) глава IV се изменя, както следва:

i) в точка 2, буква б) подточка ii) се заменя със следното:

„ii) животни, заклани в стопанството на произход в съответствие с глава VIa от настоящия раздел или в съответствие с раздел III, точка 3;“

ii) точка 18 се заменя със следното:

„18. освен ако са предназначени за използване като страничен животински продукт в съответствие с Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета *:

а) стомасите трябва да се попарят или изчистят; когато обаче са предназначени за производство на сирище, стомасите:

i) се изисква да бъдат изпразнени само ако са от млади говеда

ii) не се изисква да бъдат изпразнени, попарени или почистени, ако са от млади овце и кози;

б) червата трябва да се изпразнят и изчистят;

в) главите и долната част на краката трябва да се одерат или да се попарят и обезкосмят; с разрешението на компетентния орган обаче видимо чисти глави, които не съдържат специфичен рисков материал в съответствие с член 8 от Регламент (ЕО) № 999/2001 на Европейския парламент и на Съвета **, и видимо чисти крака, предназначени за преработка в храни, може да бъдат транспортирани до одобрен обект и одрани или попарени и обезкосмени там.

_____

* Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009 г. за установяване на здравни правила относно странични животински продукти и производни продукти, непредназначени за консумация от човека, и за отмяна на Регламент (ЕО) № 1774/2002 (Регламент за страничните животински продукти) (ОВ L 300, 14.11.2009 г., стр. 1).

** Регламент (ЕО) № 999/2001 на Европейския парламент и на Съвета от 22 май 2001 г. относно определяне на правила за превенция, контрол и ликвидиране на някои трансмисивни спонгиформни енцефалопатии (ОВ L 147, 31.5.2001 г., стр. 1).“

б) Глава VI се изменя, както следва:

i) точки 2 и 3 се заменят със следното:

„2. Официалният ветеринарен лекар трябва да направи проверка преди настъпване на смъртта.

3. Заклано и с отцедена кръв животно трябва да се транспортира до кланицата по хигиеничен начин и без неправомерно отлагане. Отстраняването на стомаха и червата, без друго почистване, може да стане на място под надзора на официалния ветеринарен лекар. Всички извадени вътрешности трябва да придружат заклано животно до кланицата и да бъдат идентифицирани като части на същото животно.“

ii) точка 6 се заменя със следното:

„Официалният сертификат, установен в глава 5 от приложение IV към Регламент за изпълнение (ЕС) 2020/2235 * на Комисията, придружава заклано животно до кланицата или се изпраща предварително в какъвто и да е формат.

_____

* Регламент за изпълнение (ЕС) 2020/2235 на Комисията от 16 декември 2020 г. за определяне на правила за прилагането на регламенти (ЕС) 2016/429 и 2017/625 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на образците на ветеринарни здравни сертификати, образците на официални сертификати и образците на ветеринарни здравни/официални сертификати за въвеждане в Съюза и за движение в рамките на Съюза на пратки с определени категории животни и стоки и по отношение на официалното сертифициране във връзка с тези сертификати и за отмяна на Регламент (ЕО) № 599/2004, регламенти за изпълнение (ЕС) № 636/2014 и (ЕС) 2019/628, Директива 98/68/ЕО и решения 2000/572/ЕО, 2003/779/ЕО и 2007/240/ЕО (ОВ L 442, 30.12.2020 г., стр. 1).“

в) След глава VI се вмъква следната глава VIa:

„ГЛАВА VIa КЛАНЕ В СТОПАНСТВОТО НА ПРОИЗХОД НА ДОМАШНИ ГОВЕДА, РАЗЛИЧНИ ОТ БИЗОНИ, И СВИНЕ И ДОМАШНИ НЕЧИФТОКОПИТНИ ЖИВОТНИ, РАЗЛИЧНО ОТ ПРИНУДИТЕЛНО КЛАНЕ

Когато е разрешено от компетентния орган, в стопанството на произход могат да бъдат заклани по едно и също време до три домашни говеда, различни от бизони, до шест домашни свине или до три домашни нечифтокопитни животни в съответствие със следните изисквания:

а) животните не могат да бъдат транспортирани до кланицата, за да се избегне какъвто и да е риск за лицето, което ги обработва, и да се предотвратят наранявания на животните по време на транспортирането;

б) има договореност между кланицата и собственика на животното, предназначено за клане; собственикът трябва да уведоми писмено компетентния орган за тази договореност;

в) кланицата или собственикът на животните, предназначени за клане, трябва да информира официалния ветеринарен лекар най-малко три дни предварително за датата и часа на планираното клане на животните;

г) официалният ветеринарен лекар, направил проверката преди настъпване на смъртта на животното, предназначено за клане, трябва да присъства по време на клането;

д) подвижната единица, която ще се използва за обезкървяване и транспортиране на закланите животни до кланицата, трябва да позволява обработването и обезкървяването им по хигиеничен начин, както и правилното унищожаване на кръвта им, и трябва да бъде част от кланица, одобрена от компетентния орган в съответствие с член 4, параграф 2; компетентният орган обаче може да разреши обезкървяването да бъде извършено извън подвижната единица, ако кръвта не е предназначена за консумация от човека и клането не се извършва в ограничителни зони, определени в член 4, параграф 41 от Регламент (ЕС) 2016/429 на Европейския парламент и на Съвета *, или в предприятия, в които се прилагат ветеринарно-санитарни ограничения в съответствие с Регламент (ЕС) 2016/429 и всички актове, приети въз основа на него;

е) закланите и с отцедена кръв животни трябва да се транспортират директно до кланицата по хигиеничен начин и без неправомерно отлагане; отстраняването на стомаха и червата, без друго почистване, може да стане на място под надзора на официалния ветеринарен лекар; всички извадени вътрешности трябва да придружат закланото животно до кланицата и да бъдат идентифицирани като части на всяко отделно животно;

ж) ако между момента на клането на първото животно и момента на пристигане в кланицата на закланите животни са изминали повече от два часа, закланите животни трябва да бъдат поставени в хладилник; при подходящи климатични условия, не е необходимо активно охлаждане;

з) собственикът на животното трябва предварително да уведоми кланицата за планирания час на пристигане на закланите животни, които трябва да бъдат обработени без неправомерно отлагане след пристигането им в кланицата;

и) в допълнение към информацията за хранителната верига, която трябва да бъде подадена в съответствие с раздел III от приложение II към настоящия регламент, официалният сертификат, посочен в глава 3 от приложение IV към Регламент за изпълнение (ЕС) 2020/2235, трябва да придружава закланите животни до кланицата или да бъде изпратен предварително в какъвто и да е формат.

* Регламент (ЕС) 2016/429 на Европейския парламент и на Съвета от 9 март 2016 година за заразните болести по животните и за изменение и отмяна на определени актове в областта на здравеопазването на животните (Законодателство за здравеопазването на животните) (ОВ L 84, 31.3.2016 г., стр. 1).“

г) В глава VII точка 4 се заменя със следното:

„4. Месото, предназначено за замразяване, трябва да бъде замразено без неправомерно отлагане, като при необходимост се осигурява стабилизационен период преди замразяването.

Предприятията за хранителни продукти, извършващи дейност по търговия на дребно, могат обаче да замразяват месото с оглед на неговото преразпределяне за целите на даряването на храни в съответствие със следните условия:

i) за месо, за което е приложен срок на годност в съответствие с член 24 от Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета * — преди изтичането на този срок;

ii) без неправомерно отлагане до температура от -18 °C или по-ниска;

iii) гарантиране, че датата на замразяване е документирана и посочена на етикета или чрез други средства;

iv) с изключение на месо, което е било замразено преди това (размразено месо); и

v) в съответствие с условията, определени от компетентните органи за замразяване и по-нататъшна употреба като храна.

* Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията (OJ L 304, 22.11.2011 г., стр. 18).“

2) Раздел II се изменя, както следва:

а) В глава V точка 5 се заменя със следното:

„5. Месото, предназначено за замразяване, трябва да бъде замразено без неправомерно отлагане.

Предприятията за хранителни продукти, извършващи дейност по търговия на дребно, могат обаче да замразяват месото с оглед на неговото преразпределяне за целите на даряването на храни в съответствие със следните условия:

i) за месо, за което е приложен срок на годност в съответствие с член 24 от Регламент (ЕС) № 1169/2011 — преди изтичането на този срок;

ii) без неправомерно отлагане до температура от -18 °C или по-ниска;

iii) гарантиране, че датата на замразяване е документирана и посочена на етикета или чрез други средства;

iv) с изключение на месо, което е било замразено преди това (размразено месо); и

v) в съответствие с условията, определени от компетентните органи за замразяване и по-нататъшна употреба като храна.“

б) Глава VI се изменя, както следва:

i) точка 6 се заличава.

ii) точка 7 се заменя със следното:

„7. в допълнение към информацията за хранителната верига, която трябва да бъде подадена в съответствие с раздел III от приложение II към настоящия регламент, официалният сертификат, посочен в глава 3 от приложение IV към Регламент за изпълнение (ЕС) 2020/2235, трябва да придружава закланото животно до кланицата или предприятието за разфасовка на месо или да бъде изпратен предварително в какъвто и да е формат.“

3) раздел III се изменя, както следва:

а) точка 1 се заменя със следното:

„1. Разпоредбите на раздел I се прилагат за производството и пускането на пазара на месо от чифтокопитни дивечови бозайници, отглеждани в стопанства, освен когато компетентният орган ги счита за неподходящи.“

б) точка 3, буква й) се заменя със следното:

„й) официалният сертификат, установен в глава 3 от приложение IV към Регламент за изпълнение (ЕС) 2020/2235 на Комисията, издаден и подписан от официалния ветеринарен лекар, удостоверяващ благоприятен резултат от проверката преди настъпване на смъртта, правилно клане и обезкръвяване, както и датата и часа на клането, придружава закланото животно до кланицата или е бил изпратен предварително в какъвто и да е формат.“

4) Раздел IV се изменя, както следва:

а) добавя се следното уводно изречение:

„За целите на настоящата глава „събирателен център“ означава обект, използван за съхранение на телата и вътрешностите на дивеча преди транспортирането им до предприятие за обработка на дивеч.“

б) Глава II се изменя, както следва:

i) точка 4, буква в) се заменя със следния текст:

„в) Ако в конкретен случай няма на разположение обучено лице, което да извърши прегледа, посочен в точка 2, главата — без бивните зъби, еленовите рога и други рога — и всички вътрешности с изключение на стомаха и червата трябва да придружават тялото, което трябва да бъде транспортирано до предприятие за обработка на дивеч възможно най-бързо след убиването на животното.“

ii) в точка 8, буква б) първата алинея се заменя със следното:

„б) може да бъде изпратен в предприятие за обработка на дивеч в друга държава членка само ако по време на транспортирането до това предприятие за обработка на дивеч той е придружен от официалния сертификат, установен в глава 2 от приложение II към Регламент за изпълнение (ЕС) 2020/2235, издаден и подписан от официален ветеринарен лекар, удостоверяващ, че са спазени изискванията по точка 4 от настоящата глава по отношение на наличието на декларация, когато е приложимо, както и по отношение на придружаването на съответните части от тялото.“

iii) добавя се следната точка 10:

„10. Телата и вътрешностите на един дивеч може да бъдат транспортирани до събирателен център и съхранявани там, преди да бъдат изпратени до предприятие за обработка на дивеч, при условие че:

а) събирателният център е:

1) регистриран от компетентния орган като предприятие за храни, извършващо първично производство, както е посочено в член 4, параграф 2, буква а), когато само приема органи като първи събирателен център, или

2) одобрен от компетентния орган като предприятие за храни в съответствие с член 4, параграф 2, когато получават тела от други събирателни центрове;

б) ако животните са изкормени, е забранено натрупването на животните на купчини по време на транспортирането им до събирателния център и съхранението им там;

в) умъртвените животни се транспортират до събирателния център незабавно и по хигиеничен начин;

г) температурните условия, определени в точка 5, са спазени;

д) продължителността на съхранението е сведена до възможния минимум;

е) не се извършва друга обработка на тялото и вътрешностите на големия дивеч; прегледът от обучено лице обаче, както и отстраняването на вътрешностите, може да се извършват при условията, определени в точки 2, 3 и 4.“

в) Глава III се изменя, както следва:

i) точка 3 се заменя със следното:

„3. Месо от дребен дивеч може да бъде пуснато на пазара само ако тялото се транспортира до предприятие за обработка на дивеч възможно най-бързо след прегледа, посочен в точка 1, или, ако в конкретен случай няма на разположение обучено лице, което да извърши прегледа — възможно най-бързо след убиването на животното.“

ii) добавя се следната точка 8:

„8. Телата, включително вътрешностите, от дребен дивеч могат да бъдат транспортирани до събирателен център и съхранявани там, преди да бъдат изпратени до предприятие за обработка на дивеч, при условие че:

а) събирателният център е:

1) регистриран от компетентния орган като предприятие за храни, извършващо първично производство, както е посочено в член 4, параграф 2, буква а), когато само приема органи като първи събирателен център, или

2) одобрен от компетентния орган като предприятие за храни в съответствие с член 4, параграф 2, когато получават тела от други събирателни центрове;

б) ако животните са изкормени, е забранено натрупването на животните на купчини по време на транспортирането им до събирателния център и съхранението им там;

в) умъртвените животни се транспортират до събирателния център незабавно и по хигиеничен начин;

г) температурните условия, определени в точка 4, са спазени;

д) продължителността на съхранението е сведена до възможния минимум;

е) не се извършва друга обработка на тялото, вътрешностите, на дребния дивеч; прегледът от обучено лице обаче, както и отстраняването на вътрешностите, може да се извършват при условията, определени в точки 1 и 2.“

5) Раздел VII се изменя, както следва:

а) В уводната част се вмъква следната точка 1а:

„1а. За целите на настоящия раздел „междинен оператор“ означава предприятие за хранителни продукти, включително търговец, различно от първи доставчик, със или без помещения, който извършва дейностите си между производствени зони, трансферни зони или други предприятия.“

б) Глава I се изменя, както следва:

i) точка 3 се заменя със следното:

„3. Когато предприятие за хранителни продукти придвижва партида живи двучерупчести мекотели между производствени зони, трансферни зони или други предприятия, партидата трябва да се придружава от регистрационен документ.“

ii) в точка 4 се добавя следната буква г):

„г) Когато партида живи двучерупчести мекотели се изпраща от междинен оператор, тя трябва да се придружава от нов регистрационен документ, попълнен от междинния оператор. Регистрационният документ трябва да съдържа най-малко информацията, посочена в букви а), б) и в), както и следната информация:

i) името и адреса на междинния оператор;

ii) в случай на кондициониране или на повторно потапяне с цел съхраняване — датата на започване, датата на приключване и мястото на кондициониране или повторно потапяне;

iii) ако се извършва кондициониране в естествен обект, междинният оператор трябва да потвърди, че естественият обект, в който е извършено кондиционирането, е бил класифициран към момента на кондиционирането като производствена зона от клас А, открита за събиране на реколтата;

iv) ако е извършено повторно потапяне в естествен обект, междинният оператор трябва да потвърди, че естественият обект, в който е извършено повторното потапяне, е бил класифициран към момента на повторното потапяне със същата класификация като на производствената зона, в която са събрани живите двучерупчести мекотели.

v) ако повторното потапяне е извършено в обект, междинният оператор трябва да потвърди, че обектът е бил одобрен към момента на повторното потапяне. Повторното потапяне не трябва да причинява допълнително замърсяване на живите двучерупчести мекотели.

vi) при групиране — биологичен вид, дата на започване на групирането, дата на приключване на групирането, статут на зоната, в която са събрани живите двучерупчести мекотели, и партида на групата, която винаги се състои от един и същ вид, уловени на една и съща дата и в една и съща производствена зона.“

iii) добавят се следните точки 8 и 9:

„8. Междинните оператори трябва да са:

а) регистрирани от компетентния орган като предприятия за храни, които извършват първично производство, както е посочено в член 4, параграф 2, буква а), ако не разполагат с помещения или разполагат с такива, в които само обработват, измиват и съхраняват единствено живи двучерупчести мекотели при стайна температура, без групиране или кондициониране, или

б) одобрени от компетентния орган като предприятия за хранителни продукти в съответствие с член 4, параграф 2, ако освен че извършват дейностите, посочени в буква а), разполагат с хладилен склад или групират или разделят партиди живи двучерупчести мекотели, или извършват кондициониране или повторно потапяне.

9. Междинните оператори могат да получават живи двучерупчести мекотели от производствени зони, класифицирани като А, В или С, от трансферни зони или от други междинни оператори. Междинните оператори могат да изпращат живи двучерупчести мекотели:

а) от производствени зони от клас А до диспечерски центрове или до друг междинен оператор;

б) от производствени зони от клас В само до пречиствателни центрове, преработвателни предприятия или до друг междинен оператор;

в) от производствени зони от клас В до преработвателните предприятия или до друг междинен оператор, разполагащ с помещения.“

в) Точка 1 от част А, глава IV се заменя със следното:

„1. Преди да започне процесът на пречистване, живите двучерупчести мекотели трябва да са почистени от кал и натрупани наносни остатъци и при необходимост да са измити с чиста вода.“

г) В глава V, точка 2:

а) буква а) се заменя със: „за отравяне с паралитична отрова в черупчести мекотели — 800 микрограма еквивалента на сакситоксин дихлорхидрат на килограм;“

б) буква в) се заменя с: „в) за окадаинова киселина и динофисистоксини заедно — 160 микрограма еквивалента на окадаинова киселина на килограм;“

д) Глава IX се заменя със следното:

„ГЛАВА IX: СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПЕКТИНИДИТЕ, МОРСКИТЕ КОРЕМОНОГИ И МОРСКИТЕ КРАСТАВИЦИ, КОИТО НЕ СЕ ХРАНЯТ ЧРЕЗ ФИЛТРИРАНЕ НА ВОДА, СЪБИРАНИ ИЗВЪН КЛАСИФИЦИРАНИТЕ ПРОИЗВОДСТВЕНИ ЗОНИ

Предприятията за хранителни продукти, събиращи извън класифицираните производствени зони пектиниди, морски коремоноги и морски краставици, които не се хранят чрез филтриране на вода, или обработващи такива пектиниди, морски коремоноги и/или морски краставици, трябва да спазват следните изисквания:

1. Пектинидите, морските коремоноги и морските краставици, които не се хранят чрез филтриране на вода, не трябва да бъдат пускани на пазара, ако не са събрани и обработени в съответствие с изискванията на глава II, част Б и ако не отговарят на стандартите, определени в глава V, потвърдени чрез система за собствени проверки от страна на предприятията за хранителни продукти, оперирaщи рибно тържище, диспечерски център или преработвателно предприятие;

2. В допълнение към точка 1, когато данните от официалните програми за мониторинг дават възможност на компетентния орган да изготви класификация на местата за риболов — съвместно с предприятията за хранителни продукти, когато е приложимо, — разпоредбите на глава II, част А се прилагат по аналогия и за пектинидите;

3. Пектинидите, морските коремоноги и морските краставици, които не се хранят чрез филтриране на вода, не трябва да бъдат пускани на пазара за консумация от човека по друг начин освен чрез рибно тържище, диспечерски център или преработвателен обект. Когато се занимават с обработката на пектиниди, такива морски коремоноги и/или морски краставици, предприятията за хранителни продукти, които извършват дейност като такива обекти, трябва да уведомят компетентния орган и, по отношение на диспечерските центрове — да отговарят на съответните изисквания на глави III и IV.

4. Предприятията за хранителни продукти, които се занимават с обработване на пектиниди, живи морски коремоноги и морски краставици, които не се хранят чрез филтриране на вода, трябва да спазват следните изисквания:

а) изискванията относно документите, предвидени в глава I, точки 3—7, в зависимост от случая. В такъв случай в регистрационния документ трябва ясно да е указано местоположението на зоната, от която са събрани пектинидите, живите морски коремоноги и/или морските краставици, като се посочи каква система е използвана за описание на координатите; или

б) изискванията, предвидени в глава VI, точка 2 по отношение на затварянето на всички опаковки с живи пектиниди, живи морски коремоноги и живи морски краставици, изпращани за търговия на дребно, и изискванията, предвидени в глава VII по отношение на идентификационната маркировка и етикетирането.“

е) Добавя се следната глава X:

„ГЛАВА X ОБРАЗЕЦ НА РЕГИСТРАЦИОНЕН ДОКУМЕНТ ЗА ЖИВИ ДВУЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ, ЖИВИ БОДЛОКОЖИ, ЖИВИ МАНТИЙНИ И ЖИВИ МОРСКИ КОРЕМОНОГИ

РЕГИСТРАЦИОНЕН ДОКУМЕНТ ЗА ЖИВИ ДВУЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ, ЖИВИ БОДЛОКОЖИ, ЖИВИ МАНТИЙНИ И ЖИВИ МОРСКИ КОРЕМОНОГИ

Част I — Доставчик

I.1 Референтен номер в IMSOC	**I.2 Вътрешен референтен номер**
I.3 Доставчик Име Адрес Регистрационен номер или номер на одобрението Държава Код на държавата по ISO Дейност	**I.4 Получаващо предприятие за хранителни продукти** Име Адрес Регистрационен номер или номер на одобрението Код на държавата по ISO Дейност
I.5 Описание на стоките **Аквакултура** Естествени легла • Код по КН или трибуквен код по ФАО | вид | количество | опаковка | партида | дата на събиране | дата на започване на кондиционирането | дата на приключване на кондиционирането | място на кондициониране | дата на започване на повторното потапяне | дата на приключване на повторното потапяне | място на повторното потапяне | дата на започване на групирането | дата на приключване на групирането | производствена зона | здравен статус, включващ, ако е приложимо, събрани в съответствие с член 62, параграф 2 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/627	
I.6 От трансферна зона Да ☐ Не ☐ Трансферна зона Продължителност на трансфера Дата на започване Дата на приключване	**I.7 От пречиствателен/диспечерски център** Рибно тържище Да ☐ Не ☐ **Номер на одобрението на пречиствателния център/диспечерския център/рибното тържище** **Дата на въвеждане** **Дата на напускане** **Продължителност на пречистването**
I.8 От междинен оператор **Да ☐ Не ☐** **Име** **Адрес** **Регистрационен номер или номер на одобрението** **Държава** **Код по ISO на държавата** **Дейност** **Дата на пристигане** **Дата на напускане**	
I.9 Декларация на доставчика Аз, долуподписаният служител в предприятие за хранителни продукти, отговарящ за изпращането на пратката, декларирам, че доколкото ми е известно, информацията, предоставена в част I от настоящия документ, е вярна и пълна.	
Дата Име на подписващото лице Подпис	

Част II — Получаващо предприятие

II.1 Вътрешен референтен номер (получаващ)
II.2 Декларация на получаващото предприятие за хранителни продукти Аз, долуподписаният служител в предприятие за хранителни продукти, отговарящ за получаването на пратката, декларирам, че пратката е пристигнала на [ДАТА] в помещенията на предприятието. Име на подписващото лице Подпис

Обяснителни бележки

Поле	Описание
	Част I — Доставчик Тази част от документа се попълва от служител на предприятието за хранителни продукти, изпращащо партида живи двучерупчести мекотели.
I.1	**Референтен номер в IMSOC** Това е уникалният буквено-цифрен код, определен от IMSOC.
I.2	**Вътрешен референтен номер** Това поле може да се използва от **изпращащото** предприятие за хранителни продукти, за да се посочи вътрешен референтен номер.
I.3	**Доставчик** Посочете име и адрес, град и регион/провинция/щат, според случая, държава и код по ISO на държавата на предприятието на произход. В случай на производствени зони, моля, посочете зоната, както е разрешена от компетентните органи (КО). В случай на живи пектиниди, морски коремоноги или морски краставици — посочете местоположението на зоната на събиране. Когато е приложимо, посочете и регистрационния номер или номера на одобрението на обекта. Посочете дейността (събиране, пречиствателен център, диспечерски център, рибно тържище или междинен оператор). Когато партидата живи двучерупчести мекотели се изпраща от пречиствателен център/диспечерски център или, в случай на пектиниди, морски коремоноги и морски краставици, които не се хранят чрез филтриране на вода, добити извън класифицираните производствени зони — от рибно тържище, се посочват номерът на одобрението и адресът на пречиствателния център/диспечерския център или рибното тържище.
I.4	**Получаващо предприятие за хранителни продукти** Посочете име и адрес, град и регион/провинция/щат, според случая, държава и код по ISO на държавата на предприятието на местоназначение. В случай на производствени или трансферни зони, моля, посочете зоната, както е разрешена от КО. Когато е приложимо, посочете регистрационния номер или номера на одобрението на предприятието. Посочете дейността (събиране, пречиствателен център, диспечерски център, преработвателен обект или междинен оператор).
I.5	**Описание на стоките** Съгласно изискванията посочете кода по Комбинираната номенклатура или трибуквения код на ФАО, биологичния вид, количеството, вида опаковка (чували, в насипно състояние и др.), партидата, датата на събиране, датата на започване и на приключване на кондиционирането (когато е приложимо), мястото на кондициониране (посочете класификацията на производствената зона и нейното местоположение или номера на одобрението на обекта, когато е приложимо), датата на започване и на приключване на повторното потапяне (когато е приложимо), мястото на повторно потапяне (посочете класификацията на производствената зона и нейното местоположение или номера на одобрението на обекта, когато е приложимо), датата на започване и на приключване на групирането (когато е приложимо), производствената зона и нейния здравен статус (класификацията на производствената зона, когато е приложимо). Когато живите двучерупчести мекотели са събрани в съответствие с член 62, параграф 2 от Регламент за изпълнение 2019/627, това следва да бъде изрично посочено. Когато се извършва групиране на живи двучерупчести мекотели, партидата трябва да се отнася за двучерупчести мекотели от един и същ вид, които се събират в един и същ ден и идват от една и съща производствена зона. Ненужното се зачерква
I.6	**От трансферна зона** Когато партидата живи двучерупчести мекотели се изпраща от трансферна зона, посочете трансферната зона, както е разрешена от КО, и продължителността на трансфера (начална и крайна дата).
I.7	**От пречиствателен център/диспечерски център или рибно тържище** Когато партидата живи двучерупчести мекотели се изпраща от пречиствателен център/диспечерски център или, в случай на пектиниди, морски коремоноги и морски краставици, които не се хранят чрез филтриране на вода, добити извън класифицираните производствени зони — от рибно тържище, се посочват номерът на одобрението и адресът на пречиствателния център/диспечерския център или рибното тържище. Ако партидата се изпраща от пречиствателен център — продължителността на пречистването и датите на въвеждане и напускане на пречиствателния център. Ненужното се зачерква

I.8	**От междинен оператор** Посочете име и адрес, град и регион/провинция/щат, според случая, държава и код по ISO на държавата на междинния оператор. Когато е приложимо, посочете и регистрационния номер или номера на одобрението на междинния оператор, както и дейността.
1.9	**Декларация на доставчика** Включете датата, името на подписващото лице и подписа.

Част II — получаващо предприятие за хранителни продукти

Тази част от документа се попълва от предприятието за хранителни продукти, получаващо партидата живи двучерупчести мекотели.

II.1	**Вътрешен референтен номер (получаващ)** Това поле може да се използва от предприятието за хранителни продукти, получаващо партидата, за да се посочи вътрешен референтен номер.
II.2	**Декларация на получаващото предприятие за хранителни продукти** Посочете датата на пристигане на партидата живи двучерупчести мекотели в помещенията на получаващото предприятие за хранителни продукти. В случай на междинен оператор без помещения се посочва датата на закупуване на партидата. Включете името на подписващото лице и подписа.“

6) Раздел VIII се изменя, както следва:

a) Глава I се изменя, както следва:

i) точка 1 се заменя със следното:

„1. корабите, които се използват за събиране на морски продукти от естествената им среда или за обработката и преработката им след събиране, и транспортно-хладилните кораби отговарят на изискванията за конструкцията и оборудването, предвидени в част I; и“

ii) в част I, буква A се добавя следната точка 5:

„5. Корабите трябва да са така проектирани и конструирани, че да не причиняват замърсяване на рибните продукти с мръсна трюмна вода, отпадъчни води, дим, гориво, петрол, смазка или други неприемливи вещества. Трюмовете, резервоарите или контейнерите, използвани за съхранение, охлаждане или замразяване на незащитени рибни продукти, включително предназначени за производството на фуражи, не се използват за други цели, различни от съхранението, охлаждането или замразяването на такива продукти, както и на лед или солена вода, използвани за такива цели. В случай на транспортно-хладилни кораби разпоредбите, приложими за незащитените рибни продукти, се прилагат за всички транспортирани продукти.“

iii) в част I, буква B точки 1 и 2 се заменят със следното:

„1. са снабдени с оборудване за замразяване с достатъчен капацитет за замразяване възможно най-бързо при непрекъснат процес и с възможно най-кратък период на термично задържане, така че да се постигне температура в сърцевината не по-висока от -18 °C;

2. разполагат с хладилно оборудване с достатъчен капацитет за поддържане на рибните продукти в трюмните хранилища при температура, не по-висока от -18 °C. Трюмните хранилища не трябва да се използват за замразяване, освен ако не отговарят на условията, определени в точка 1, и трябва да са оборудвани със самопишещ уред за измерване на температурата, монтиран на място, от което лесно могат да бъдат отчетени показанията. Температурният датчик на отчитащото устройство трябва да е поставен в тази част на трюма, където температурата е най-висока;“

iv) В част I се добавя следната буква Д:

„Д. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ТРАНСПОРТНО-ХЛАДИЛНИТЕ КОРАБИ

Транспортно-хладилните кораби, които превозват и/или съхраняват замразени рибни продукти в насипно състояние, трябва да разполагат с оборудване, отговарящо на изискванията за хладилни кораби, посочени в буква B, точка 2 по отношение на капацитета им за поддържане на температурата.“

v) В част II точка 6 се заменя със следното:

„6. Когато отстраняването на главите и/или изкормването на рибата става на кораба, това трябва да стане по хигиеничен начин възможно най-бързо след като рибата е уловена, а рибните продуктите трябва незабавно да се измият. Вътрешностите и частите, които биха застрашили здравето на хората, трябва да се отстранят възможно най-бързо и да се съхраняват отделно от рибните продукти, предназначени за консумация от човека. Черният дроб и хайверът, предназначени за консумация от човека, трябва да се поставят в хладилник или да се съхраняват покрити с лед при температура, близка до тази на топене на леда, или се замразяват.“

vi) В част II точка 7 се заменя със следното:

„7. Когато се извършва замразяване в солена вода на цели риби, предназначени за консервиране, рибният продукт трябва да достигне температура, не по-висока от -9 °C. Дори ако впоследствие е замразена при температура -18 °C, цялата риба, която първоначално е замразена в солена вода при температура, не по-висока от -9 °C, трябва да бъде предназначена за консервиране. Солената вода не трябва да бъде източник на замърсяване на рибата.“

б) глава III се изменя, както следва:

i) В част А точка 4 се заменя със следното:

„4. Контейнерите, използвани за експедиране или съхраняване на неопаковани обработени рибни продукти, съхранявани в лед, трябва да са с конструкция, която гарантира, че водата от топящия се лед се отича и не влиза в контакт с рибните продукти.“

ii) част Б се заменя със следното:

„Б ИЗИСКВАНИЯ ЗА ЗАМРАЗЕНИТЕ ПРОДУКТИ

Разположените на сушата обекти, в които се извършва замразяване или съхранение на рибни продукти, трябва да разполагат с оборудване, което е адаптирано към извършваната дейност и отговаря на изискванията, предвидени за хладилни кораби в раздел VIII, глава I, част В, точки 1 и 2.“

7) В раздел XI се добавят следните точки 7 и 8:

„7. Изискванията, определени в точки 1, 3, 4 и 6, се прилагат и за всички други охлюви от семейство *Helicidae, Hygromiidae* или *Sphincterochilidae*, когато са предназначени за консумация от човека.

8. Изискванията, определени в точки 1—5, се прилагат също за жабешки бутчета от животни от рода *Pelophylax* от семейство *Ranidae*, както и от родовете *Fejervarya, Limnonectes* и *Hoplobatrachus* от семейство *Dicroglossidae*, когато са предназначени за консумация от човека.“

8) Точка 5 от раздел XII, глава II се заличава.