

# **НАРЕДБА № 5 ОТ 30 СЕПТЕМВРИ 2020 Г. ЗА ЗДРАВНИТЕ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ЖИВОТНИТЕ, ОТ КОИТО СЕ ДОБИВАТ ХРАНИ**

*В сила от 09.10.2020 г.*

*Издадена от министъра на земеделието, храните и горите*

**Обн. ДВ. бр.87 от 9 Октомври 2020г.**

## **Раздел I. Общи положения**

Чл. 1. С тази наредба се определят здравните изисквания към животните, от които се добиват храни, предназначени за консумация от хора, при:

1. производство, преработка и дистрибуция на първични продукти от животински произход и на продукти, получени от тях, предназначени за консумация от хора;
2. въвеждане от трети държави на първични продукти от животински произход и на продукти, получени от тях, за консумация от хора.

## **Раздел II. Здравни изисквания към животни при производство, преработка и дистрибуция на първични продукти и храни от животински произход в страната**

Чл. 2. (1) Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) осъществява контрол върху бизнес оператори на продукти от животински произход, предназначени за консумация от хора, на всички етапи на производство, преработка и дистрибуция с цел да не се допуска разпространение на заболявания, които се предават по животните, както и първичните продукти и храните да са добити от животни, които отговарят на ветеринарно-здравните изисквания.

(2) Продуктите от животински произход трябва да са получени от животни, които отговарят на ветеринарно-здравните условия на 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 (Регламент (ЕО) № 853/2004).

(3) Продуктите от животински произход трябва да са получени от животни, които:

1. не идват от стопанство, предприятие, територия или част от територия, които подлежат на ветеринарно-здравни ограничения, приложими за съответните животни и продукти съгласно нормативните актове, посочени в приложение № 1;
2. не са били добити/произведени в предприятие, в което по време на клането или производствения процес са се намирали заразени животни или със съмнение за зараза от една от болестите, предмет на нормативните актове, посочени в приложение № 1, или трупове или части от тях на такива животни, освен ако съмнението е било отхвърлено - в случаи на месо и месни продукти;
3. са от обекти за аквакултури и продукти от тях и са в съответствие с Наредба № 17 от 2008 г. за здравните изисквания към стопанските водни животни, продуктите от тях и предпазването и контрола на болести по водните животни (ДВ, бр. 64 от 2008 г.) (Наредба № 17 от 2008 г.).

Чл. 3. (1) Производството, преработката и дистрибуцията на продукти от животински произход, получени от животни, произхождащи от животновъден обект, който не е засегнат и липсва основание за съмнение, че е засегнат от заразна болест, намиращ се на територия или част от територия с наложени ветеринарно-здравни ограничения, може да се извършва, при условие

че:

1. преди да бъдат подложени на преработката по приложение № 2, продуктите са получени, обработени, транспортирани и съхранявани отделно или по различно време от тези, които отговарят на здравните изисквания, като условията за транспортиране извън територията с наложени ветеринарно-здравни ограничения са одобрени от БАБХ;

2. продуктите, които ще преминат преработката по приложение № 2, са ясно идентифицирани;

3. продуктите ще преминат преработката, посочена в приложение № 2, която гарантира безопасността на продукта и ще отстрани съответния ветеринарно-здравен проблем;

4. преработката се извършва в предприятие, одобрено за тази цел от БАБХ.

(2) Производството, преработката и дистрибуцията с продукти от аквакултури, които не отговарят на изискванията по чл. 2, се допускат в съответствие с изискванията на Наредба № 17 от 2008 г.

(3) При предвидени възможни изключения от чл. 2 БАБХ сезира Европейската комисия за тяхното одобрение.

(4) След одобряване от Европейската комисия БАБХ може да разреши изключенията от чл. 2, като се вземат предвид:

1. специфичните характеристики на болестите при съответните видове животни;

2. всички тестове или мерки, на които трябва да бъдат подложени животните.

(5) Здравната маркировка за прясно месо е единичен шестоъгълен печат с основи от по 4 см и страни от по 3 см, височина 5 см и широчина 7,5 см, в който се вписват:

1. в горната част - името или ISO код на държавата с главни букви: BG;

2. в центъра - ветеринарният одобрителен номер на месодобивното предприятие;

3. буквите са с височина най-малко 0,8 см, а цифрите - най-малко 1 см;

4. номерът от личния щемпел на официалния ветеринарен лекар, инспектирал месото.

(6) Здравната маркировка по ал. 5 трябва да съдържа диагонален кръст, който се състои от две прави линии, пресичащи се в центъра на печата така, че информацията върху него да остава четлива.

(7) Етикетът на храните, които не са преминали преработка по приложение № 2, съдържа умален вариант на здравната маркировка по ал. 5 и 6 с посочен ветеринарният одобрителен номер на предприятието, от което произхождат.

(8) Маркировката по ал. 5 и 6 се поставя под контрол на официален ветеринарен лекар по реда на чл. 48 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/627 на Комисията от 15 март 2019 г. за определяне на еднакви практически условия за извършването на официален контрол върху продукти от животински произход, предназначени за консумация от човека, в съответствие с Регламент (ЕС) 2017/625 на Европейския парламент и на Съвета и за изменение на Регламент (ЕО) № 2074/2005 на Комисията по отношение на официалния контрол (ОВ L 131, 17.05.2019 г.) (Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/627).

Чл. 4. Продуктите от животински произход, предназначени за консумация от човека, се придружават от здравен сертификат, когато:

1. разпоредбите, приети поради ветеринарно-здравни причини, изискват продуктите от животински произход да се придружават от здравен сертификат;

2. е допуснато изключение по чл. 3, ал. 3.

### **Раздел III.**

#### **Официални ветеринарни проверки**

Чл. 5. Официалните ветеринарни проверки за съответствие с изискванията на тази наредба, свързани с продуктите от животински произход за консумация от хора, се извършват от

официални ветеринарни лекари. Проверките се извършват без предварително уведомяване.

#### **Раздел IV. Въвеждане от трети държави**

Чл. 6. (1) Въвеждането от трети държави на продукти от животински произход, предназначени за консумация от хора, се допуска само ако се придружават от здравен сертификат, който отговаря на изискванията на чл. 7.

(2) Здравният сертификат удостоверява, че продуктите отговарят на изискванията на тази наредба.

Чл. 7. При въвеждането от трети държави продуктите от животински произход, предназначени за консумация от хора, се придружават от здравен сертификат, който:

1. е издаден и подписан от представител на компетентния орган на държавата на изпращане и подпечатан с официален печат, поставен на всяка страница, ако той се състои от повече от една;

2. е съставен на официалния език или езици на държавата на местоназначение и езика на държавата членка, в която се извършва граничната инспекция, или се придружава от заверен превод на този език или тези езици;

3. се състои от един лист хартия или две или повече страници, които са част от един и неделим документ, номерирани по начин, който показва, че дадена страница е част от ограничена последователност (например "страница 2 от 4");

4. притежава уникален идентификационен номер, отразен на всяка страница, когато сертификатът се състои от няколко последователни страници;

5. е издаден, преди пратката, за която се отнася, да напусне контрола на компетентния орган на държавата на изпращане.

#### **Допълнителни разпоредби**

§ 1. По смисъла на тази наредба:

1. "Всички етапи на производство, преработка и дистрибуция" е сборът от всеки етап от основното производство на храни от животински произход, включително тяхното съхранение, транспорт, внос, износ, продажба или доставка до крайния потребител.

2. "Официален ветеринарен лекар" е ветеринарен лекар, който отговаря на изискванията на чл. 9, ал. 2 от Закона за ветеринарномедицинската дейност и има всички правомощия съгласно Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/627.

3. "Продукти от животински произход" са продукти, получени от животни, и продукти, получени от тях, предназначени за консумация от човека, включително живи животни, когато са обработени за такава употреба.

§ 2. За целите на тази наредба се прилагат определенията във:

1. Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета от 28 януари 2002 г. относно определяне на общите принципи и изисквания към законодателството в областта на храните за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури в областта на безопасността на храните;

2. 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, 7.04.2017 г.);

3. Регламент (ЕС) 2016/429 на Европейския парламент и на Съвета от 9 март 2016 г. за заразните болести по животните и за изменение и отменяне на определени актове в областта на здравеопазването на животните (Законодателство за здравеопазването на животните) (ОВ L 084, 31.03.2016 г.);

4. Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/627 и Регламент (ЕО) № 853/2004.

§ 3. Тази наредба въвежда разпоредбите на Директива 2002/99/ЕО на Съвета от 16 декември 2002 г. за установяване на ветеринарно-санитарни правила, регулиращи производството, преработката, разпространението и пускането на пазара на продукти от животински произход за консумация от човека.

#### **Заклучителни разпоредби**

§ 4. Тази наредба се издава на основание чл. 7, ал. 2 от Закона за храните и отменя Наредба № 37 от 2006 г. за здравните изисквания към животните, от които се добиват суровини и храни за консумация от хора (ДВ, бр. 36 от 2006 г.).

§ 5. Изпълнението на наредбата се възлага на изпълнителния директор на БАБХ.

§ 6. Наредбата влиза в сила от деня на обнародването ѝ в "Държавен вестник".

Приложение № 1 към чл. 2, ал. 3, т. 1

#### **Болести, които са от значение при търговията с продукти от животински произход и за които са въведени мерки за контрол съгласно законодателството на страната**

Заболяване	Нормативни актове
Класическа чума по свинете	Наредба № 4 от 2007 г. за профилактика, ограничаване и ликвидиране на болестта класическа чума по свинете (ДВ, бр. 21 от 2007 г.)
Африканска чума по свинете	Наредба № 102 от 2006 г. за мерките за профилактика, ограничаване и ликвидиране на болестта африканска чума по свинете и за условията и реда за прилагането им (ДВ, бр. 83 от 2006 г.)
Шап	Наредба № 17 от 2006 г. за мерките за профилактика, ограничаване и ликвидиране на болестта шап по двукопитните животни и за условията и реда за прилагането им (ДВ, бр. 29 от 2006 г.)
Птичи грип	Наредба № ДВ-103 от 2006 г. за мерките за профилактика, ограничаване и ликвидиране на болестта инфлуенца (грип) по птиците (ДВ, бр. 83 от 2006 г.)
Нюкясълска болест	Наредба № 31 от 2005 г. за мерките за профилактика, ограничаване и ликвидиране на Нюкясълската болест (псевдоchума) по птиците и за условията и реда за прилагането им (ДВ, бр. 12 от 2006 г.)

Чума по говедата	Наредба № 19 от 2007 г. за ограничаване и ликвидиране на някои екзотични болести по животните и мерките срещу везикулозната болест по свинете (ДВ, бр. 95 от 2007 г.)
Чума по дребните преживни животни Везикулозна болест по свинете	
Болести по водните животни	Наредба № 17 от 2008 г. за здравните изисквания към стопанските водни животни, продуктите от тях и предпазването и контрола на болести по водните животни (ДВ, бр. 64 от 2008 г.)

Приложение № 2 към чл. 3, ал. 1, т. 1

МЕСО Обработка (*)	Болест							
	Шап	Класическа чума по свинете	Везикулозна болест по свинете	Африканска чума по свинете	Чума по говедата	Нюкасылска болест	Инфлуенца по птиците	Чума по дребните преживни животни
а) Термична обработка в херметически запечатан контейнер при стойност на F <sub>0</sub> , равна на или по-голяма от 3,00 (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
б) Термична обработка при минимална температура 70 °С, която трябва да бъде достигната във всяка част на месото	+	+	+	0	+	+	+	+
ба) Цялостна термична обработка на предварително обезкостено месо без мазнини, чрез нагряване, така че в продължение на минимум 30 минути да се поддържа вътрешна температура, равна на или по-висока от 70 °С	+	0	0	0	0	0	0	0

в) Термична обработка при минимална температура 80 °С, която трябва да бъде достигната във всяка част на месото	+	+	+	+	+	+	+	+
г) Термична обработка в херметически запечатан контейнер до най-малко 60 °С в продължение на минимум 4 часа, като през това време температурата в сърцевината трябва да бъде най-малко 70 °С в продължение на 30 минути	+	+	+	+	+	-	-	+
д) Естествена ферментация и узряване за не по-малко от девет месеца при обезкостено месо, в резултат на което се получават следните характеристики: стойност на Aw не по-голяма от 0,93, или стойност рН не по-голяма от 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
е) Същата обработка като посочената в буква "д", въпреки че месото може да съдържа кост (*)	+	+	+	0	0	0	0	0



а) Ултрависока температура (УНТ)(УНТ = минимална обработка при 132 °C в продължение на най-малко 1 секунда)	+	0	0	0	0	0	0	0
б) Ако млякото е с рН, по-ниско от 7,0 - обикновена пастеризация за кратко време при висока температура (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
в) Ако млякото е с рН 7,0 или по-високо - двойна пастеризация за кратко време при висока температура (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0

+: Признат ефект.

0: Непризнат ефект.

(\*) Трябва да бъдат взети всички необходими мерки за избягване на кръстосаното замърсяване.

(\*\*)  $F_0$  е изчисленият ефект на унищожаване при бактериални спори. Стойност на  $F_0$  3,00 означава, че най-студената точка в продукта е била достатъчно нагрята, за да се постигне същият ефект на унищожаване както при 121 °C (250 °F) за 3 минути с моментално нагряване и охлаждане.