

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2019/627 НА КОМИСИЯТА**от 15 март 2019 година****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****(текст от значение за ЕИП)**

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид 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) ⁽¹⁾, и по-специално член 18, параграф 8 от него,

като има предвид, че:

- (1) С Регламент (ЕС) 2017/625 се определят правила за официалния контрол и други официални дейности, осъществявани от компетентните органи на държавите членки, за да се провери съответствието със законодателството на Съюза в областта на *inter alia* безопасността на храните на всички етапи от производството, преработката и разпространението. По-специално с него се урежда официалният контрол по отношение на продуктите от животински произход, предназначени за консумация от човека. Освен това, считано от 14 декември 2019 г., с него се отменя Регламент (ЕО) № 854/2004 ⁽²⁾. Понастоящем с посочения регламент се определят специфичните правила за официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за консумация от човека, включително изискванията относно еднакви практически условия за извършването на контрола.
- (2) Правилата, определени в настоящия регламент, следва да гарантират продължаване на действието на изискванията, за да се подсигури проверката на съответствието на работата на стопанските субекти в областта на храните с правилата за безопасно обработване на продуктите от животински произход, по-специално както е предвидено в:
 - Директива 96/23/ЕО на Съвета ⁽³⁾ по отношение на мерките за наблюдение на някои вещества и остатъци от тях;
 - Регламент (ЕО) № 999/2001 на Европейския парламент и на Съвета ⁽⁴⁾ по отношение на контрола на трансмисивните спонгиформни енцефалопатии;
 - Директива 2002/99/ЕО на Съвета ⁽⁵⁾ по отношение на ветеринарно-санитарните правила за продукти от животински произход;
 - Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета ⁽⁶⁾ по отношение на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните;

⁽¹⁾ ОВ L 95, 7.4.2017 г., стр. 1.

⁽²⁾ 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).

⁽³⁾ Директива 96/23/ЕО на Съвета от 29 април 1996 г. относно мерките за наблюдение на определени вещества и остатъци от тях в живи животни и животински продукти и за отмяна на директиви 85/358/ЕИО и 86/469/ЕИО и решения 89/187/ЕИО и 91/664/ЕИО (ОВ L 125, 23.5.1996 г., стр. 10).

⁽⁴⁾ Регламент (ЕО) № 999/2001 на Европейския парламент и на Съвета от 22 май 2001 г. относно определяне на правила за превенция, контрол и ликвидация на някои трансмисивни спонгиформни енцефалопатии (ОВ L 147, 31.5.2001 г., стр. 1).

⁽⁵⁾ 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 (ОВ L 18, 23.1.2003 г., стр. 11).

⁽⁶⁾ Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета от 28 януари 2002 г. за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните (ОВ L 31, 1.2.2002 г., стр. 1).

- Директива 2003/99/ЕО на Европейския парламент и на Съвета ⁽⁷⁾ по отношение на мониторинга на зоонозите и заразните агенти, причиняващи зоонози;
- Решение 2003/467/ЕО на Комисията ⁽⁸⁾ по отношение на контрола на туберкулозата, бруцелозата и ензоотичната левкоза по говедата;
- Регламент (ЕО) № 2160/2003 на Европейския парламент и на Съвета ⁽⁹⁾ по отношение на контрола на салмонелата;
- Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁰⁾ по отношение на хигиената на храните;
- Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹¹⁾ по отношение на специфичните хигиенни правила за храните от животински произход;
- Регламент (ЕО) № 1/2005 на Съвета ⁽¹²⁾ по отношение на защитата на животните по време на транспортиране и свързаните с това операции;
- Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията ⁽¹³⁾ по отношение на микробиологичните критерии за храните;
- Регламенти (ЕО) № 1881/2006 ⁽¹⁴⁾ и (ЕО) № 124/2009 ⁽¹⁵⁾ на Комисията по отношение на максималното съдържание на някои замърсители в храните;
- Директива 2007/43/ЕО на Съвета ⁽¹⁶⁾ по отношение на защитата на пилета;
- Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁷⁾ по отношение на здравните правила за страничните животински продукти;
- Регламент (ЕО) № 1099/2009 на Съвета ⁽¹⁸⁾ по отношение на защитата на животните по време на умъртвяване;
- Директива 2010/63/ЕС на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁹⁾ по отношение на защитата на животните, използвани за научни цели;
- Регламент за изпълнение (ЕС) № 636/2014 на Комисията ⁽²⁰⁾ по отношение на търговията с неогран едър дивеч;

⁽⁷⁾ Директива 2003/99/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 17 ноември 2003 г. относно мониторинга на зоонозите и заразните агенти, причиняващи зоонози, за изменение на Решение 90/424/ЕИО на Съвета и за отмяна на Директива 92/117/ЕИО на Съвета (ОВ L 325, 12.12.2003 г., стр. 31).

⁽⁸⁾ Решение 2003/467/ЕО на Комисията от 23 юни 2003 г. за установяване на статут на официално свободни от туберкулоза, бруцелоза и ензоотична левкоза по говедата на някои държави членки и региони на държави членки по отношение на стадата говеда (ОВ L 156, 25.6.2003 г., стр. 74).

⁽⁹⁾ Регламент (ЕО) № 2160/2003 на Европейския парламент и на Съвета от 17 ноември 2003 г. относно контрола на салмонела и други специфични агенти, причиняващи зоонози, които присъстват в хранителната верига (ОВ L 325, 12.12.2003 г., стр. 1).

⁽¹⁰⁾ 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).

⁽¹¹⁾ 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 (ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55).

⁽¹²⁾ Регламент (ЕО) № 1/2005 на Съвета от 22 декември 2004 г. относно защитата на животните по време на транспортиране и свързаните с това операции и за изменение на директиви 64/432/ЕИО и 93/119/ЕО и Регламент (ЕО) № 1255/97 (ОВ L 3, 5.1.2005 г., стр. 1).

⁽¹³⁾ Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията от 15 ноември 2005 г. относно микробиологични критерии за храните (ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 1).

⁽¹⁴⁾ Регламент (ЕО) № 1881/2006 на Комисията от 19 декември 2006 г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните (ОВ L 364, 20.12.2006 г., стр. 5).

⁽¹⁵⁾ Регламент (ЕО) № 124/2009 на Комисията от 10 февруари 2009 г. за определяне на максимално допустимите граници за наличието на кокцидиостатици или хистомоностатици в храни в резултат на неизбежното преминаване на тези вещества в нецелели фуражи (ОВ L 40, 11.2.2009 г., стр. 7).

⁽¹⁶⁾ Директива 2007/43/ЕО на Съвета от 28 юни 2007 г. за определяне на минимални правила за защита на пилетата, отглеждани за производство на месо (ОВ L 182, 12.7.2007 г., стр. 19).

⁽¹⁷⁾ 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).

⁽¹⁸⁾ Регламент (ЕО) № 1099/2009 на Съвета от 24 септември 2009 г. относно защитата на животните по време на умъртвяване (ОВ L 303, 18.11.2009 г., стр. 1).

⁽¹⁹⁾ Директива 2010/63/ЕС на Европейския парламент и на Съвета от 22 септември 2010 г. относно защитата на животните, използвани за научни цели (ОВ L 276, 20.10.2010 г., стр. 33).

⁽²⁰⁾ Регламент за изпълнение (ЕС) № 636/2014 на Комисията от 13 юни 2014 г. относно образец на сертификат за търговия с неогран едър дивеч (ОВ L 175, 14.6.2014 г., стр. 16).

- Регламент за изпълнение (ЕС) 2015/1375 на Комисията ⁽²¹⁾ по отношение на официалния контрол на трихинели (*Trichinella*); както и
- Регламент (ЕС) 2016/429 на Европейския парламент и на Съвета ⁽²²⁾ по отношение на ветеринарно-санитарните правила.
- (3) Практическите условия за извършването на официален контрол върху продукти от животински произход следва да се вземат под внимание, когато е необходимо минимално равнище на официален контрол, за да се реагира на признати еднакви опасности и рискове, които може да бъдат породени от продукти от животински произход, като те следва да обхващат всички аспекти, важни за здравеопазването на хората, а когато е целесъобразно — за здравеопазването на животните и хуманното отношение към тях. Те следва да почиват на най-актуалната налична информация в тази област и на научните доказателства от становищата на Европейския орган за безопасност на храните (ЕОБХ).
- (4) На 31 август 2011 г. ЕОБХ прие научно становище относно опасностите за здравето на хората, които да бъдат обхванати при инспекциите на месо (свинско) ⁽²³⁾. Препоръките от посоченото становище бяха взети под внимание при изискванията за инспекции на свинско месо, определени в Регламент (ЕО) № 854/2004, и следва да бъдат отразени в изискванията, определени в настоящия регламент.
- (5) На 23 май 2012 г. ЕОБХ прие научно становище относно опасностите за здравето на хората, които да бъдат обхванати при инспекциите на месо (от домашни птици) ⁽²⁴⁾. В посоченото становище *Campylobacter* spp. и *Salmonella* spp. се определят като основни опасности, които трябва да бъдат обхванати при инспекциите на месо от домашни птици чрез интегрирана система за осигуряване на безопасността на храните, което може да се постигне чрез подобрена информация за хранителната верига и основана на риска намеса.
- (6) На 6 юни 2013 г. ЕОБХ прие научно становище относно опасностите за здравето на хората, които да бъдат обхванати при инспекциите на месо (говеждо) ⁽²⁵⁾. В посоченото становище *Salmonella* spp. и патогенните веротоксигенни шамове на *Escherichia coli* (*E. coli*) се определят като най-важните опасности при инспекцията на месо от говеда. В него се препоръчва да се пропускат палпирането и разрязването по време на следкланичния преглед на животните, подложени на рутинно клане, тъй като така може да се намали разпространението на биологични опасности с висок приоритет и кръстосаното замърсяване с тях. Палпирането и разрязването по време на следкланичния преглед обаче, необходими за проследяване на появата на туберкулоза и причинена от *Taenia saginata* (тения) цистицеркоза, следва да бъдат запазени.
- (7) На 6 юни 2013 г. ЕОБХ прие научно становище относно опасностите за здравето на хората, които да бъдат обхванати при инспекциите на месо от овце и кози ⁽²⁶⁾. В посоченото становище патогенните веротоксигенни шамове на *E. coli* се определят като най-важните опасности при инспекциите на месо от овце и кози. В него също така се препоръчва да се пропускат (доколкото е възможно) палпирането и разрязването по време на следкланичния преглед на овце и кози, подложени на рутинно клане. Палпирането и разрязването обаче следва да бъдат запазени за целите на надзора на туберкулоза и фасциолоза при по-възрастни животни от съображения, свързани с наблюдението на здравето на животните и на хората.
- (8) На 06 юни 2013 г. ЕОБХ прие научно становище относно опасностите за здравето на хората, които да бъдат обхванати при инспекциите на месо (от еднокопитни животни) ⁽²⁷⁾. В посоченото становище се препоръчва при еднокопитни животни да се извършва единствено външен оглед, което може да има значително положително въздействие върху микробиологичния статус на трупното месо от еднокопитни. Счита се, че е малко вероятно подобна инспекция да окаже влияние върху общия надзор на болестите по животните.
- (9) Също на 6 юни 2013 г. ЕОБХ прие научно становище относно инспекцията на месо от дивеч, отглеждан в стопанства. В посоченото становище се препоръчва да се пропускат палпирането и разрязването, освен ако не бъдат установени аномалии, като същевременно се подчертава, че това пропускане може да има последици за общия надзор на туберкулозата.
- (10) Препоръките, съдържащи се в посочените становища на ЕОБХ, следва да бъдат взети предвид при установяването на еднакви практически условия за извършването на официален контрол върху продукти от животински произход, предназначени за консумация от човека. Евентуалното въздействие върху търговията с трети държави също следва да бъде взето под внимание. Същевременно следва да се осигури плавен преход от настоящите изисквания, определени в Регламент (ЕО) № 854/2004.

⁽²¹⁾ Регламент за изпълнение (ЕС) 2015/1375 на Комисията от 10 август 2015 г. относно установяване на специфични правила за официалния контрол на трихинели (*Trichinella*) в месото (ОБ L 212, 11.8.2015 г., стр. 7).

⁽²²⁾ Регламент (ЕС) 2016/429 на Европейския парламент и на Съвета от 9 март 2016 г. за заразните болести по животните и за изменение и отмяна на определени актове в областта на здравеопазването на животните (Законодателство за здравеопазването на животните) (ОБ L 84, 31.3.2016 г., стр. 1).

⁽²³⁾ *EFSA Journal* (Бюлетин на ЕОБХ), 2011;9(10):2351.

⁽²⁴⁾ *EFSA Journal* (Бюлетин на ЕОБХ), 2012;10(6):2741.

⁽²⁵⁾ *EFSA Journal* (Бюлетин на ЕОБХ) 2013;11(6):3266.

⁽²⁶⁾ *EFSA Journal* (Бюлетин на ЕОБХ) 2013;11(6):3265.

⁽²⁷⁾ *EFSA Journal* (Бюлетин на ЕОБХ) 2013;11(6):3263.

- (11) Посочените практически условия следва да се прилагат за официалния контрол на продуктите от животински произход, предвиден в член 18 от Регламент (ЕС) 2017/625 и в Делегиран регламент (ЕС) 2019/624 на Комисията ⁽²⁸⁾. Тези практически условия за изпълнението на официалния контрол следва да бъдат еднакви и да помагат за прилагането на изискванията за минимално равнище на официален контрол, като се отчита размерът на малките предприятия, както е определено в член 16 от Регламент (ЕС) 2017/625, чрез недискриминационно прилагане на праг.
- (12) Тъй като структурата на кланиците и на предприятията за обработка на дивеч е различна в отделните държави членки, прагът следва да се основава на броя на закланите или обработени животни или на доказателства, че този праг представлява ограничен и зададен процент от месото, пускано на пазара. В член 17, параграф 6 от Регламент (ЕО) № 1099/2009 се определят животинските единици и коефициентите за превръщане, за да се изрази броят животни от даден вид в тези животински единици. Посочените разпоредби следва да се използват, за да се определят праговете и да се хармонизират във възможно най-голяма степен дерогациите от някои изисквания, основани на размера на кланицата.
- (13) Следва също така да бъдат запазени специалните изисквания за одит от компетентните органи, за да се гарантира еднаквата практическа проверка на съответствието с изискванията на Съюза по отношение на продуктите от животински произход. Одитирането е от особен интерес за проверката на общите и специалните изисквания за хигиена и прилагането на процедури, основаващи се на анализ на опасностите и контрол в критични точки (НАССР).
- (14) Проверката на съответствието с изискванията за идентификационната маркировка, посочени в раздел I от приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004, както понастоящем е определено в Регламент (ЕО) № 854/2004, следва да се запази, за да се позволи проследяването на животните.
- (15) Предкланичният и следкланичният преглед са от съществено значение, за да се провери съответствието с изискванията по отношение на здравето на хората и на животните и хуманното отношение към животните. С цел да се осигури най-малко същото ниво на опазване на здравето на хората и на животните и хуманното отношение към животните, както е предвидено в Регламент (ЕО) № 854/2004, и справедлива търговия на отворен пазар, е необходимо да се определят еднакви практически изисквания за тези проверки, включително случаите, когато официалният контрол се извършва под отговорността на официалния ветеринарен лекар. По отношение на официалния контрол на прясно месо тези проверки следва да бъдат допълнени с подходящи проверки на документи, проверки на безопасното отстраняване на специфичен рисков материал, както е определен в член 3, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 999/2001, и други странични животински продукти, и лабораторните изследвания, когато е целесъобразно.
- (16) Важно е да се набележат случаите, при които има подозрения и констатации за несъответствие, когато компетентните органи трябва да предприемат мерки по отношение на определени продукти от животински произход. Неспазването на добрите хигиенни практики следва да води и до корективни действия от страна на компетентните органи.
- (17) Здравната маркировка, посочена в член 3, точка 51 от Регламент (ЕС) 2017/625, се отнася за месото от някои видове и удостоверява, че месото е годно за консумация от човека. Техническите изисквания за здравната маркировка и практическите условия за нейното прилагане следва да бъдат определени по конкретен и еднакъв начин, за да се укаже годността на месото за консумация от човека и за предотвратяване на всяко нарушаване на търговията.
- (18) В Регламент (ЕО) № 2074/2005 на Комисията ⁽²⁹⁾ се определят *inter alia* мерки за изпълнение по отношение на организацията на официалния контрол съгласно Регламент (ЕО) № 854/2004 във връзка с признатите методи за изследване за откриване на морски биотоксини в живи двучерупчести мекотели, методите за изследване на сурово мляко и топлинно обработено мляко, официалния контрол на рибните продукти и инспекцията на месото. Целесъобразно е да се обединят всички мерки за изпълнение по отношение на организацията на официалния контрол, като мерките от Регламент (ЕО) № 2074/2005 бъдат включени в настоящия регламент. Те следва да бъдат заличени от Регламент (ЕО) № 2074/2005.
- (19) Настоящите условия за класифициране и наблюдение на класифицираните райони за производство и за повторно полагане на живи двучерупчести мекотели са доказали своята ефективност и гарантират високо равнище на защита на потребителите. Поради това те следва да бъдат запазени.

⁽²⁸⁾ 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 (вж. страница 1 от настоящия брой на Официален вестник).

⁽²⁹⁾ Регламент (ЕО) № 2074/2005 на Комисията от 5 декември 2005 г. за установяване на мерки за прилагане по отношение на някои продукти съгласно Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета и по отношение на организацията на официалния контрол съгласно Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейския парламент и на Съвета и Регламент (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета, за дерогиране от Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета и за изменение на Регламенти (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 854/2004 (ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 27).

- (20) Следва да бъде запазен и референтният метод за анализ на *E. coli* в живи двучерупчести мекотели, както понастоящем е определен в Регламент (ЕО) № 854/2004.
- (21) Граничните стойности за морски биотоксини са определени в Регламент (ЕО) № 853/2004. По-специално, в раздел VII, глава V, точка 2 от приложение III към посочения регламент се предвижда, че общото количество на морските биотоксини в живите двучерупчести мекотели не трябва да надвишава количествата (измерени поотделно в цялото тяло или в която и да било от ядивните части), установени в посочената глава.
- (22) Следва да бъдат определени специални изисквания за извършването на официален контрол и за еднаквата минимална честота на този контрол върху сурово мляко и млечни продукти, за да се гарантира високо равнище на защита на потребителите и лоялна конкуренция между стопанските субекти в областта на храните.
- (23) Следва да бъдат определени специални изисквания за извършването на официален контрол и за еднаквата минимална честота на този контрол върху рибни продукти, за да се гарантира високо равнище на защита на потребителите и лоялна конкуренция между стопанските субекти в областта на храните. Този контрол следва да включва поне редовна проверка на хигиенните условия при разтоварване на сушата и първа продажба, редовни проверки на плавателните съдове и на предприятията, включително и на рибните тържища и пазари на едро, и проверки на съхранението и транспортирането. Следва също така да бъдат установени специални изисквания за контрол на плавателни съдове.
- (24) Този контрол следва да включва и практически условия по отношение на органолептичните проверки, показатели за свежи продукти, проверка за хистамин, остатъци и замърсители, микробиологични проверки. Специално внимание следва да се отдели на проверката за паразити и отровни рибни продукти. Рибните продукти, които не отговарят на посочените хигиенни изисквания, следва да бъдат обявени за негодни за консумация от човека.
- (25) Следва да бъдат установени специални изисквания относно официалния контрол на рибните продукти, които са уловени от плавателни съдове, плаващи под знамето на държавите членки, и са въведени в Съюза след прехвърлянето им в трета държава, със или без съхранение.
- (26) Наблюдава се все по-голям интерес към производството и пускането на пазара на месо от влечуги. С цел да се гарантира безопасността на месото от влечуги, целесъобразно е да се въведе специален официален контрол при клането в допълнение към съществуващите общи хигиенни правила, определени в Регламент (ЕО) № 852/2004, и контрола за *Trichinella* съгласно Регламент за изпълнение (ЕС) 2015/1375.
- (27) Регламент (ЕО) № 2074/2005 следва да бъде съответно изменен.
- (28) Тъй като с Регламент (ЕС) 2017/625 се отменя Регламент (ЕО) № 854/2004, считано от 14 декември 2019 г., настоящият регламент също следва да се прилага от посочената дата.
- (29) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по растенията, животните, храните и фуражите,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

ДЯЛ I

ПРЕДМЕТ, ПРИЛОЖНО ПОЛЕ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Член 1

Предмет и приложно поле

С настоящия регламент се определят еднакви практически условия за извършването на официален контрол и официални действия във връзка с производството на продукти от животински произход, предназначени за консумация от човека. Този официален контрол и тези официални действия се извършват от компетентните органи, като се отчитат изискванията по член 18, параграфи 2, 3 и 5 от Регламент (ЕС) 2017/625 и Делегиран регламент (ЕС) 2019/624.

Специалните правила включват:

- а) специални изисквания и еднаква минимална честота на официалния контрол на всички продукти от животински произход по отношение на одитите и идентификационната маркировка;
- б) специални изисквания и еднаква минимална честота на официалния контрол на прясно месо, включително специални изисквания за одитите и конкретните задачи във връзка с контрола на пряското месо;

- в) мерки, които да бъдат взети при несъответствие на пряното месо с изискванията на Съюза във връзка с опазването на здравето на хората и на животните и хуманното отношение към тях;
- г) технически изисквания и практически условия по отношение на здравната маркировка, посочена в член 5 от Регламент (ЕО) № 853/2004;
- д) специални изисквания и еднаква минимална честота на официалния контрол на мляко, коластра, млечни продукти и продукти на основата на коластра;
- е) условия за класифициране и наблюдение на класифицираните райони за производство и за повторно полагане на живи двучерупчести мекотели, включително решения, които да бъдат взети след наблюдението на класифицираните райони за производство и за повторно полагане;
- ж) специални изисквания и еднаква минимална честота на официалния контрол на рибни продукти.

Член 2

Определения

За целите на настоящия регламент се прилагат следните определения:

- 1) „пряно месо“ означава пряно месо съгласно определението в точка 1.10 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 2) „коластра“ означава коластра съгласно определението в раздел IX, точка 1 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 3) „млечни продукти“ означава млечни продукти съгласно определението в точка 7.2 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 4) „продукти на основата на коластра“ означава продукти на база на коластра съгласно определението в раздел IX, точка 2 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 5) „район за производство“ означава производствена зона съгласно определението в точка 2.5 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 6) „район за повторно полагане“ означава трансферна зона съгласно определението в точка 2.6 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 7) „двучерупчести мекотели“ означава двучерупчести мекотели съгласно определението в точка 2.1 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 8) „рибни продукти“ означава рибни продукти съгласно определението в точка 3.1 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 9) „предприятие“ означава предприятие съгласно определението в член 2, параграф 1, буква в) от Регламент (ЕО) № 852/2004;
- 10) „предприятие за хранителни продукти/стопански субект в областта на храните“ означава стопански субект в хранителната промишленост съгласно определението в член 3, точка 3 от Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета ⁽³⁰⁾;
- 11) „микробиологичен критерий“ означава микробиологичен критерий съгласно определението в член 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 2073/2005;
- 12) „кланица“ означава кланица съгласно определението в точка 1.16 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 13) „проследимост“ означава възможност за проследяване съгласно определението в член 3, точка 15 от Регламент (ЕО) № 178/2002;
- 14) „специфичен рисков материал“ означава специфичен рисков материал съгласно определението в член 3, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 999/2001;
- 15) „замърсяване“ означава замърсяване съгласно определението в член 2, параграф 1, буква е) от Регламент (ЕО) № 852/2004;
- 16) „стопанство на произход“ означава стопанство на произход съгласно определението в член 2, точка 2 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/624;
- 17) „първично производство“ означава първично производство съгласно определението в член 3, точка 17 от Регламент (ЕО) № 178/2002;

⁽³⁰⁾ Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета от 28 януари 2002 г. за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните (ОВ L 31, 1.2.2002 г., стр. 1).

- 18) „домашни копитни животни“ означава домашни копитни животни съгласно определението в точка 1.2 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 19) „предприятие за обработка на дивеч“ означава обект за обработка на дивеч съгласно определението в точка 1.18 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 20) „едър дивеч“ означава едър дивеч съгласно определението в точка 1.8 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 21) „стадо домашни птици“ означава стадо домашни птици съгласно определението в член 2, параграф 3, буква б) от Регламент (ЕО) № 2160/2003;
- 22) „лагоморфни“ означава лагоморфни съгласно определението в точка 1.4 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 23) „клинчен труп“ означава труп съгласно определението в точка 1.9 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 24) „карантия“ означава карантия съгласно определението в точка 1.11 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 25) „кланица с малък капацитет“ означава кланица с малък капацитет съгласно определението в член 2, точка 17 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/624;
- 26) „предприятие за обработка на дивеч с малък капацитет“ означава предприятие за обработка на дивеч с малък капацитет съгласно определението в член 2, точка 18 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/624;
- 27) „животинска единица“ означава животинска единица съгласно определението в член 17, параграф 6 от Регламент (ЕО) № 1099/2009;
- 28) „дребен дивеч“ означава дребен дивеч съгласно определението в точка 1.7 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 29) „домашни птици“ означава домашни птици съгласно определението в точка 1.3 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 30) „транжорна“ означава предприятие за разфасовка на месо съгласно определението в точка 1.17 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 31) „вътрешности“ означава вътрешности съгласно определението в точка 1.12 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 32) „месо“ означава месо съгласно определението в точка 1.1 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 33) „дивеч, отглеждан в стопанства“ означава дивеч, отглеждан в стопанства, съгласно определението в точка 1.6 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 34) „дивеч“ означава дивеч съгласно определението в точка 1.5 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 35) „стопанство за производство на мляко“ означава стопанство за производството на мляко съгласно определението в точка 4.2 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 36) „сурово мляко“ означава сурово мляко съгласно определението в точка 4.1 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 37) „пречиствателен център“ означава пречиствателен център съгласно определението в точка 2.8 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 38) „морски биотоксини“ означава морски биотоксини съгласно определението в точка 2.2 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 39) „етапи на производство, преработка и разпространение“ означава етапи на производство, преработка и разпространение съгласно определението в член 3, точка 16 от Регламент (ЕО) № 178/2002;
- 40) „център за експедиране“ означава център съгласно определението в точка 2.7 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 41) „пускане на пазара“ означава пускане на пазара съгласно определението в член 3, точка 8 от Регламент (ЕО) № 178/2002;
- 42) „кораб фабрика“ означава кораб фабрика съгласно определението в точка 3.2 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 43) „хладилен кораб“ означава хладилен кораб съгласно определението в точка 3.3 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 44) „влечуги“ означава влечуги съгласно определението в член 2, точка 15 от Делегиран регламент 2019/625 на Комисията ⁽³¹⁾;

⁽³¹⁾ Делегиран регламент (ЕС) 2019/625 на Комисията от 4 март 2019 г. за допълнение на Регламент (ЕС) 2017/625 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на изискванията за въвеждане в Съюза на пратки от определени животни и стоки, предназначени за консумация от човека (вж. страница 18 от настоящия брой на Официален вестник).

- 45) „месо от влечуги“ означава месо от влечуги съгласно определението в член 2, точка 16 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/625;
- 46) „пресни рибни продукти“ означава пресни рибни продукти съгласно определението в точка 3.5 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 47) „предварително обработени рибни продукти“ означава предварително обработени рибни продукти съгласно определението в точка 3.6 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- 48) „преработени рибни продукти“ означава преработени рибни продукти съгласно определението в точка 7.4 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004.

ДЯЛ II

СПЕЦИАЛНИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА ИЗВЪРШВАНЕТО НА ОФИЦИАЛЕН КОНТРОЛ И ЗА ЕДНАКВАТА МИНИМАЛНА ЧЕСТОТА НА ОФИЦИАЛНИЯ КОНТРОЛ ПО ОТНОШЕНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД

ГЛАВА I

Специални изисквания за одитите от компетентните органи в предприятията, в които се обработват продукти от животински произход

Член 3

Изисквания, попадащи в обхвата на одита

1. Когато извършват одит на добрите хигиенни практики в предприятия, компетентните органи проверяват дали стопанските субекти в областта на храните, които обработват продукти от животински произход, прилагат процедурите непрекъснато и правилно по отношение поне на следното:

- а) проектирането и поддържането на помещенията и оборудването;
- б) хигиената преди експлоатация, по време на експлоатация и след експлоатация;
- в) личната хигиена;
- г) обучението, свързано с хигиенните правила и работните процедури;
- д) борбата с вредителите;
- е) качеството на водата;
- ж) температурния контрол;
- з) контрола върху животните или храните, които влизат и излизат от предприятието, и придружаващата ги документация.

2. При одитирането на процедури, основани на анализ на опасностите и контрол в критични точки (НАССР), както е посочено в член 5 от Регламент (ЕО) № 852/2004, компетентните органи проверяват дали стопанските субекти в областта на храните, които обработват продукти от животински произход, прилагат непрекъснато и правилно тези процедури.

3. Те по-специално определят дали процедурите гарантират доколкото е възможно, че продуктите от животински произход:

- а) са в съответствие с член 3 от Регламент (ЕО) № 2073/2005 по отношение на микробиологичните критерии;
- б) са в съответствие със законодателството на Съюза относно:
 - наблюдението на остатъци от химически вещества в съответствие с Директива 96/23/ЕО на Съвета и Решение 97/747/ЕО на Комисията ⁽³²⁾;
 - максимално допустимите граници на остатъчните количества от фармакологично активни вещества в съответствие с Регламент (ЕС) № 37/2010 на Комисията ⁽³³⁾ и Регламент за изпълнение (ЕС) 2018/470 на Комисията ⁽³⁴⁾;

⁽³²⁾ Решение 97/747/ЕО на Комисията от 27 октомври 1997 г. за определяне на равнищата и честотата на вземане на проби, предвидени от Директива 96/23/ЕО на Съвета относно наблюдение на някои вещества и остатъци от тях в определени продукти от животински произход (ОВ L 303, 6.11.1997 г., стр. 12).

⁽³³⁾ Регламент (ЕС) № 37/2010 на Комисията от 22 декември 2009 г. относно фармакологичноактивните субстанции и тяхната класификация по отношение на максимално допустимите стойности на остатъчните количества в храните от животински произход (ОВ L 15, 20.1.2010 г., стр. 1).

⁽³⁴⁾ Регламент за изпълнение (ЕС) 2018/470 на Комисията от 21 март 2018 г. относно подробни правила за максимално допустимата стойност на остатъчни количества, която трябва да бъде взета предвид за целите на контрола на храни, произведени от животни, които са били лекувани в ЕС съгласно член 11 от Директива 2001/82/ЕО (ОВ L 79, 22.3.2018 г., стр. 16).

- забранените и неразрешените вещества — в съответствие с Регламент (ЕС) № 37/2010 на Комисията, Директива 96/22/ЕО на Съвета ⁽³⁵⁾ и Решение 2005/34/ЕО на Комисията ⁽³⁶⁾;
 - замърсителите — в съответствие с регламенти (ЕО) № 1881/2006 и (ЕО) № 124/2009 за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните;
 - остатъци от пестициди в съответствие с Регламент (ЕО) № 396/2005 на Европейския парламент и на Съвета ⁽³⁷⁾;
- в) не съдържат физически опасности, като например чужди тела.
4. Когато даден стопански субект в областта на храните използва процедури, определени в ръководства за прилагане основаните на НАССР принципи в съответствие с член 5, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 852/2004, одитът обхваща и правилното използване на тези ръководства.
5. При извършването на одиторски задачи компетентните органи обръщат специално внимание:
- а) на определянето дали персоналот и дейността му в предприятието на всички етапи на производствения процес отговарят на изискванията по отношение на хигиенните практики и НАССР, определени в член 3 от Регламент (ЕО) № 2073/2005, членове 4 и 5 от Регламент (ЕО) № 852/2004 и член 3, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 853/2004. Като част от одита компетентните органи могат да извършат проверки на ефективността, за да установят дали персоналот притежава необходимите умения;
 - б) на проверката на съответната документацията на стопанския субект в областта на храните;
 - в) при необходимост — на вземането на проби за лабораторно изследване;
 - г) на документирането на разгледаните елементи и констатациите от одита.

Член 4

Естество и честота на одита

1. Естеството и честотата на одиторските задачи за конкретното предприятие зависят от оценката на риска. За целта компетентните органи редовно извършват оценка на:
- а) рисковете за здравето на хората, а когато е целесъобразно — и за това на животните;
 - б) за кланици — аспектите на хуманното отношение към животните;
 - в) типа и производствения капацитет при извършваните процеси;
 - г) данните за стопанските субекти в областта на храните за предишни периоди по отношение на спазването на законодателството в областта на храните.
2. Когато стопанските субекти в областта на храните в хранителната верига вземат допълнителни мерки, за да гарантират безопасността на храните чрез въвеждане на интегрирани системи, частни системи за контрол или сертификация от независима трета страна или чрез други средства и когато тези мерки са документирани, а обхванатите от тях животни могат да бъдат точно идентифицирани, компетентните органи могат да вземат предвид тези мерки, когато извършват одити за преглед на добрите хигиенни практики и на основаните на НАССР процедури.

ГЛАВА II

Специални изисквания за идентификационната маркировка

Член 5

Съответствието с изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004 относно поставянето на идентификационни маркировки се проверява във всички предприятия, одобрени в съответствие с посочения регламент, в допълнение към проверката на съответствието с другите изисквания за възможността за проследяване в съответствие с член 18 от Регламент (ЕО) № 178/2002.

⁽³⁵⁾ Директива 96/22/ЕО на Съвета от 29 април 1996 г. относно забрана на употребата на определени субстанции с хормонално или тиреостатично действие и на бета-агонисти в животновъдството и за отмяна на Директиви 81/602/ЕИО, 88/146/ЕИО и 88/299/ЕИО (ОВ L 125, 23.5.1996 г., стр. 3).

⁽³⁶⁾ Решение 2005/34/ЕО на Комисията от 11 януари 2005 г. за определяне на хармонизирани стандарти за изпитването на определени остатъчни вещества в продукти от животински произход, които се внасят от трети страни (ОВ L 16, 20.1.2005 г., стр. 61).

⁽³⁷⁾ Регламент (ЕО) № 396/2005 на Европейския парламент и на Съвета от 23 февруари 2005 г. относно максимално допустимите граници на остатъчни вещества от пестициди във и върху храни или фуражи от растителен или животински произход и за изменение на Директива 91/414/ЕИО на Съвета (ОВ L 70, 16.3.2005 г., стр. 1).

ГЛАВА III

Развитие на науката и технологиите

Член 6

Държавите членки уведомяват Комисията и другите държави членки за развитието на науката и технологиите, както е посочено в член 16, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) 2017/625, за разглеждане от тяхна страна и по целесъобразност — за по-нататъшни действия.

ДЯЛ III

СПЕЦИАЛНИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА ИЗВЪРШВАНЕТО НА ОФИЦИАЛЕН КОНТРОЛ И ЗА ЕДНАКВАТА МИНИМАЛНА ЧЕСТОТА НА ОФИЦИАЛНИЯ КОНТРОЛ ПО ОТНОШЕНИЕ НА ПРЯСНОТО МЕСО

ГЛАВА I

Одити

Член 7

Допълнителни изисквания за одити в предприятията, в които се обработва прясно месо

1. Освен изискванията за одитите, определени в членове 3 и 4, при извършването на одит в предприятия, в които се обработва прясно месо, компетентните органи проверяват непрекъснатото съответствие с вътрешните процедури на стопанските субекти в областта на храните във връзка със събирането, транспортирането, съхранението и обработката на прясно месо, и употребата или унищожаването на странични животински продукти, включително и специфичен рисков материал, за който те носят отговорност.
2. По време на одитите в клиниците компетентните органи проверяват оценката на информацията за хранителната верига, както е определено в раздел III от приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004.
3. При извършването на одит на процедурите, основани на HACCP, компетентните органи проверяват дали надлежно са взети предвид процедурите, определени в раздел II от приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004, и дали процедурите на стопанските субекти в областта на храните гарантират, доколкото е възможно, че прясното месо:
 - а) няма патологични аномалии или изменения;
 - б) няма
 - i) замърсяване с фекалии; или
 - ii) друго замърсяване, за което се счита, че представлява неприемлив риск за здравето на хората;
 - в) отговаря на микробиологичните критерии съгласно член 3 от Регламент (ЕО) № 2073/2005;
 - г) не съдържа специфичен рисков материал в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 999/2001.

ГЛАВА II

Официален контрол на прясното месо

Член 8

Значение на резултатите от одита

При извършване на официалния контрол в съответствие с настоящата глава официалният ветеринарен лекар взема предвид резултатите от одитите, извършени в съответствие с глава I. Когато е целесъобразно, официалният ветеринарен лекар насочва официалния контрол към слабостите, установени при предишни одити.

Раздел 1:

Проверки на документи

Член 9

Задължения на компетентните органи по отношение на проверките на документи

1. Компетентните органи информират стопанския субект в областта на храните на стопанството на произход за минимумта от елементи от информацията за хранителната верига, който да бъде предоставен на оператора на клиниката в съответствие с раздел III от приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004.

2. Компетентните органи извършват необходимите проверки на документи, за да проверят дали:
 - а) има последователен и ефективен обмен на информацията за хранителната верига между стопанския субект в областта на храните, който е отглеждал или се е грижел за животните преди изпращането им, и оператора на клиницата;
 - б) информацията за хранителна верига е основателна и надеждна;
 - в) е осигурена обратна връзка със съответната информация към стопанството на произход, ако е приложимо, в съответствие с член 39, параграф 5.
3. Когато животните се изпращат за клане в друга държава членка, компетентните органи за стопанството на произход и мястото на клане си сътрудничат, за да се гарантира, че информацията за хранителната верига, предоставена от стопанския субект в областта на храните на стопанството на произход, е лесно достъпна за оператора на клиницата, който я получава.

Член 10

Задължения на официалния ветеринарен лекар по отношение на проверките на документи

1. Официалният ветеринарен лекар проверява резултатите от проверките и оценките на информацията за хранителната верига, предоставена от оператора на клиницата в съответствие с раздел III от приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004. Официалният ветеринарен лекар взема под внимание тези проверки и оценки при извършването на предкланичните и следкланичните прегледи заедно с друга съответна информация от документацията на стопанството на произход на животните.
2. При извършването на предкланични и следкланични прегледи официалният ветеринарен лекар взема под внимание официалните сертификати, предвидени в съответствие с член 29 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/628 на Комисията⁽³⁸⁾, както и всички декларации от ветеринарни лекари, които извършват официален контрол или други проверки на равнището на първичното производство.
3. При спешно клане на домашни копитни животни извън клиницата официалният ветеринарен лекар в клиницата проверява сертификата, предвиден в съответствие с член 29 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/628 и издаден от официалния ветеринарен лекар, извършил предкланичния преглед в съответствие с раздел I, глава VI, точка 6 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, както и всяка друга свързана с това информация, предоставена от стопанския субект в областта на храните.
4. За едър дивеч: официалният ветеринарен лекар на предприятието за обработка на дивеч разглежда и взема под внимание декларацията, придружаваща тялото на животното, издадена от обучено лице в съответствие с раздел IV, глава II, точка 4, буква а) от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004.

Раздел 2:

Предкланичен преглед

Член 11

Изисквания по отношение на предкланичния преглед в клиницата

1. Преди клане всички животни се подлагат на предкланичен преглед. Прегледът обаче може да бъде ограничен до представителна проба от птици от всяко стадо домашни птици и представителна проба от лагоморфни от всяко стопанство на произход на лагоморфни.
2. Предкланичният преглед се извършва в рамките на 24 часа от пристигането на животните в клиницата и по-малко от 24 часа преди клането. Официалният ветеринарен лекар може да изиска допълнителен предкланичен преглед по всяко време.
3. С предкланичните прегледи се определя по-специално дали при конкретното прегледано животно има признаци, че:
 - а) здравето и хуманното отношение на животното са застрашени;

⁽³⁸⁾ Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/628 на Комисията от 8 април 2019 г. относно образци на официални сертификати за определени животни и стоки и за изменение на Регламент (ЕО) № 2074/2005 и Регламент за изпълнение (ЕС) 2016/759 по отношение на посочените образци на сертификати ((вж. страница 101 от настоящия брой на Официален вестник).

- б) са налице състояние, аномалии или заболяване, които правят пряното месо негодно за консумация от човека или които биха могли да окажат неблагоприятно въздействие върху здравето на животните, като се обърне специално внимание на откриването на зоонозни заболявания и болести по животните, за които в Регламент (ЕС) 2016/429 са определени ветеринарно-санитарни правила;
- в) има употреба на забранени или неразрешени вещества, неправилна употреба на ветеринарномедицински продукти или наличие на остатъци от химически вещества или замърсители.
4. Предкличният преглед включва проверка на това дали стопанските субекти в областта на храните спазват задължението си да гарантират, че кожата, козината или руното на животните са чисти, за да се предотврати неприемлив риск от замърсяване на пряното месо по време на клане.
5. Официалният ветеринарен лекар извършва клиничен преглед на всички животни, които стопанският субект в областта на храните или официалният помощник може да са отделили настрана за по-подробен предкличен преглед.
6. Когато предкличният преглед се извършва в стопанството на произход в съответствие с член 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/624, официалният ветеринарен лекар в клиниката извършва предкличен преглед само когато и доколкото е указано.

Раздел 3:

Следкличен преглед

Член 12

Изисквания за следкличен преглед

1. Съгласно дерогацията, посочена в раздел IV, глава II, точка 4 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, кланичните трупове и придружаващата ги карантия се подлагат на следкличен преглед:
- а) незабавно след клане или
- б) възможно най-скоро след пристигането им в предприятието за обработка на дивеч.
2. Компетентните органи може да изискат от стопанските субекти в областта на храните да предоставят специални технически съоръжения и достатъчно място за проверка на карантията.
3. Компетентните органи:
- а) проверяват всички външни повърхности, включително тези на кухините в телата на труповете, както и карантията;
- б) обръщат специално внимание за откриването на зоонозни заболявания и болести по животните, за които в Регламент (ЕС) 2016/429 са установени ветеринарно-санитарни правила.
4. Скоростта на движение на кланичната линия и броят на присъстващите служители по инспекцията са необходимите, за да се осигури възможност за правилно провеждане на инспекцията.

Член 13

Дерогация по отношение на времето за извършване на следкличния преглед

1. Чрез дерогация от член 12, параграф 1, когато нито официалният ветеринарен лекар, нито официалният помощник присъстват в предприятието за обработка на дивеч или в клиниката по време на клането и почистването, компетентните органи могат да разрешат следкличния преглед да бъде отложен с максимум 24 часа от клането или пристигането в предприятието за обработка на дивеч, при условие че:
- а) съответните животни се колят в клиника с малък капацитет или се обработват в предприятие за обработка на дивеч с малък капацитет, в което се колят или обработват:
- i) по-малко от 1 000 животински единици на година; или
- ii) по-малко от 150 000 домашни птици, лагоморфни и дребен дивеч годишно;
- б) в рамките на предприятието съществуват достатъчно съоръжения за съхранение на пряното месо и карантията, така че те да могат да бъдат прегледани;
- в) следкличният преглед се извършва от официалния ветеринарен лекар.

2. компетентните органи могат да увеличат праговете, посочени в буква а), подточки i) и ii), като гарантират, че дерогацията се прилага в най-малките кланици и предприятия за обработка на дивеч, които съответстват на определението за кланица с малък капацитет или предприятие за обработка на дивеч с малък капацитет, и при условие че общото годишно производство на тези предприятия не надвишава 5 % от общото количество прясно месо, произведено в дадена държава членка:

- а) за съответните видове;
- б) или за всички копитни животни заедно;
- в) за всички домашни птици заедно; или
- г) за всички птици или лагоморфни заедно;

в този случай компетентните органи уведомяват за тази дерогация и за доказателствата в нейна подкрепа в съответствие с процедурата, предвидена в Директива (ЕС) 2015/1535 на Европейския парламент и на Съвета ⁽³⁹⁾;

3. За целите на параграф 1, буква а), подточка i) се използват коефициентите за превръщане, определени в член 17, параграф 6 от Регламент (ЕО) № 1099/2009. За овце и кози и дребни (< 100 kg живо тегло) *Cervidae* обаче се използва коефициент на превръщане от 0,05 животински единици, а за други дивечови животни — коефициент за превръщане от 0,2 животински единици.

Член 14

Допълнителни изисквания за следкланичния преглед

1. Допълнителни прегледи, като например палпиране и разрязване на части от кланичния труп и каранцията, както и лабораторни изследвания се извършват, ако това е необходимо за:

- а) поставянето на окончателна диагноза за предполагаема опасност; или
- б) откриване на наличието на:
 - i) болест по животните, за която в Регламент (ЕС) 2016/429 са установени ветеринарно-санитарни правила;
 - ii) остатъци от химически вещества или замърсители, както е посочено в Директива 96/23/ЕО и Решение 97/747/ЕО, и по-специално:
 - остатъци от химически вещества, които надвишават стойностите, предвидени в регламенти (ЕС) № 37/2010 и (ЕО) № 396/2005;
 - замърсители, които надвишават максимално допустимите количества, предвидени в регламенти (ЕО) № 1881/2006 и (ЕО) № 124/2009; или
 - остатъци от вещества, които са забранени или не са разрешени в съответствие с Регламент (ЕС) № 37/2010 или Директива 96/22/ЕО;
 - iii) неспазване на микробиологичните критерии, посочени в член 3, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 2073/2005, или евентуалното наличие на други микробиологични опасности, които биха могли да направят прясното месо негодно за консумация от човека;
 - iv) други фактори, които биха наложили прясното месо да бъде обявено за негодно за консумация от човека или биха наложили ограничения върху употребата му.

2. По време на следкланичния преглед се вземат предпазни мерки, за да се сведе до минимум замърсяването на месото чрез палпиране, нарязване или разрязване.

Член 15

Изисквания за следкланичния преглед на домашни еднокопитни животни, говеда на възраст над осем месеца и домашни свине на възраст над пет седмици, както и едър дивеч

1. Изискванията, посочени в настоящия член, се прилагат в допълнение към изискванията по членове 12 и 14.

⁽³⁹⁾ Директива (ЕС) 2015/1535 на Европейския парламент и на Съвета от 9 септември 2015 г. установяваща процедура за предоставянето на информация в сферата на техническите регламенти и правила относно услугите на информационното общество (ОВ L 241, 17.9.2015 г., стр. 1).

2. Официалният ветеринарен лекар изисква кланичните трупове на домашни еднокопитни животни, говеда на възраст над осем месеца и домашни свине на възраст над пет седмици да бъдат представяни за следкланичен преглед, разполовени по дължината на гръбначния стълб.
3. Ако за целите на следкланичния преглед се налага, официалният ветеринарен лекар може да изиска дадена глава или кланичен труп да бъдат разрязани по дължина. С цел да бъдат взети предвид някои хранителни навици, развитието на технологиите или конкретна санитарна обстановка обаче, официалният ветеринарен лекар може да разреши кланичните трупове на домашни еднокопитни животни, говеда на възраст над осем месеца и домашните свине на възраст над пет седмици да бъдат представени за извършване на следкланичен преглед, без да са разполовени.
4. В кланици с малък капацитет или предприятия за обработка на дивеч с малък капацитет, в които се обработват по-малко от 1 000 животновъдни единици на година, от санитарни съображения официалният ветеринарен лекар може да разреши нарязване преди следкланичния преглед на четвъртини на кланични трупове на възрастни домашни еднокопитни животни, възрастни говеда и възрастни животни, които са едър дивеч.

Член 16

Допълнителни изисквания за следкланичен преглед при спешно клане

При спешно клане кланичният труп се подлага на следкланичен преглед възможно най-бързо в съответствие с членове 12, 13, 14 и 15, преди месото да бъде пуснато за консумация от човека.

Член 17

Практически условия за следкланичния преглед на домашни говеда, домашни овце и кози, домашни еднокопитни животни и домашни свине

Когато следкланичният преглед е извършен от официален ветеринарен лекар, под ръководството на официалния ветеринарен лекар или, когато са налице достатъчно гаранции, под отговорността на официалния ветеринарен лекар в съответствие с член 18, параграф 2, буква в) от Регламент (ЕС) 2017/625 и член 7 от Делегиран регламент 2019/624, компетентните органи гарантират, че са изпълнени практическите условия, предвидени в следващите членове 18—24, за случаите, касаещи домашни говеда, домашни овце и кози, домашни еднокопитни и домашни свине, в допълнение към изискванията, определени в членове 12, 14 и 15.

Член 18

Млади говеда

1. Кланичните трупове и карангията от изброените по-долу говеда се подлагат на процедурите по следкланичен преглед, определени в параграф 2:
 - а) животни на възраст под осем месеца; както и
 - б) животни на възраст под 20 месеца, ако са отглеждани без достъп до пасища през целия им живот в държава членка или регион от държава членка в съответствие с член 1 от Решение 2003/467/ЕО, които са официално свободни от туберкулоза.
2. Процедурите по следкланичен преглед включват най-малко външен оглед на следното:
 - а) главата и гърлото; успоредно с това се извършват палпиране и преглед на ретрофарингеалните лимфни възли (*Lnn. retropharyngeales*)но за да се осигури надзор на статута на дадена държава членка на официално свободна от туберкулоза, държавите членки могат да решат да проведат допълнителни разследвания; инспекция на устата и глътката;
 - б) белите дробове, трахеята и хранопровода; палпиране на белите дробове; палпиране и преглед на бронхиалните и медиастиналните лимфни възли (*Lnn. bifurcationes, eparteriales и mediastinales*);
 - в) перикарда и сърцето;
 - г) диафрагмата;
 - д) черния дроб и чернодробните и панкреасните лимфни възли (*Lnn. portales*);

- е) стомашно-чревния тракт, мезентериума, стомашните и мезентериалните лимфни възли (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* и *caudales*);
- ж) слезката;
- з) бъбреците;
- и) плеврата и перитонеума;
- й) пъпната област и ставите на младите животни.

3. Официалният ветеринарен лекар пристъпва към изброените по-долу процедури по следкланичен преглед, като извършва разрязване и палпиране на кланичния труп и на карантията, когато има признаци за възможен риск за здравето на хората, здравето на животните или хуманното отношение към тях, както е посочено в съответствие с член 24:

- а) разрязване на ретрофарингеалните лимфни възли (*Lnn. retropharyngiales*); палпиране на езика;
- б) разрязване на бронхиалните и медиастиналните лимфни възли (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* и *mediastinales*); надлъжно отваряне на трахеята и на главните разклонения на бронхите; на белите дробове се прави напречен разрез в долната третина, перпендикулярно на основните им оси; това разрязване не е необходимо, когато белите дробове не са предназначени за консумация от човека;
- в) надлъжен разрез на сърцето, така че да се отворят камерите и да се среже междукамерната преграда;
- г) разрязване на стомашните и мезентериалните лимфни възли;
- д) палпиране на слезката;
- е) разрязване на бъбреците и бъбречните лимфни възли (*Lnn. renales*);
- ж) палпиране на пъпната област и ставите. Пъпната област се разрязва и ставите се отварят; трябва да се изследва синовиалната течност.

Член 19

Други говеда

1. Кланичните трупове и карантията от говеда, различни от посочените в член 18, параграф 1, преминават през следните процедури по следкланичен преглед:

- а) външен оглед на главата и гърлото; разрязване и преглед на ретрофарингеалните лимфни възли (*Lnn. retropharyngiales*); преглед на външните дъвкателни мускули, в които се правят два разреза, успоредни на мандибулата, и на вътрешните дъвкателни мускули (вътрешни криловидни мускули), които се разрязват в една плоскост. Езикът се освобождава, за да се създаде възможност за подробен външен оглед на устата и плътката;
- б) преглед на трахеята и хранопровода; външен оглед и палпиране на белите дробове; разрязване и преглед на бронхиалните и медиастиналните лимфни възли (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* и *mediastinales*);
- в) външен оглед на перикарда и сърцето, като сърцето се разрязва по дължина, така че да се отворят камерите и да се среже междукамерната преграда;
- г) външен оглед на диафрагмата;
- д) външен оглед на черния дроб и на чернодробните и панкреасните лимфни възли (*Lnn. portales*);
- е) външен оглед на стомашно-чревния тракт, мезентериума, стомашните и мезентериалните лимфни възли (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* и *caudales*); палпиране на стомашните и мезентериалните лимфни възли;
- ж) външен оглед на слезката;
- з) външен оглед на бъбреците;
- и) външен оглед на плеврата и на перитонеума;
- й) външен оглед на гениталните органи (с изключение на пениса, ако вече е отстранен);
- к) външен оглед на вимето и прилежащите му лимфни възли (*Lnn. supramammarii*).

2. Официалният ветеринарен лекар пристъпва към изброените по-долу процедури по следкланичен преглед, като извършва разрязване и палпиране на кланичния труп и на карантията, когато има признаци за възможен риск за здравето на хората, здравето на животните или хуманното отношение към тях, както е посочено в съответствие с член 24:
- а) разрязване и преглед на субмаксиларните и паротидните лимфни възли (*Lnn. mandibulares* и *parotidei*); палпиране на езика и на глътката;
 - б) разрязване на бронхиалните и медиастиналните лимфни възли (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* и *mediastinales*); надлъжно отваряне на трахеята и на главните разклонения на бронхите; на белите дробове се прави напречен разрез в долната третина, перпендикулярно на основните им оси; това разрязване не е необходимо, когато белите дробове не са предназначени за консумация от човека;
 - в) палпиране на черния дроб и на чернодробните и панкреасните лимфни възли (*Lnn. Portales*); разрязване на стомашната повърхност на черния дроб и в основата на *lobus caudatus*, за да се прегледат жлъчните канали;
 - г) разрязване на стомашните и мезентериалните лимфни възли;
 - д) палпиране на слезката;
 - е) разрязване на бъбреците и бъбречните лимфни възли (*Lnn. renales*);
 - ж) палпиране и разрязване на вимето и прилежащите му лимфни възли (*Lnn. Supramammarii*) при крави. Всяка половина на вимето се отваря чрез дълъг и дълбок разрез, стигащ до млекодайните синуси (*sinus lactiferes*), а лимфните възли на вимето се разрязват, освен когато вимето не е предназначено за консумация от човека.

Член 20

Млади домашни овце и кози и овце без пробили постоянни резци

1. Кланичните трупове и карантията от овце, които нямат пробили постоянни резци или са на възраст под 12 месеца, и кози на възраст под шест месеца, преминават през следните процедури по следкланичен преглед:
- а) външен оглед на главата, включително гърлото, устата, езика и паротидните и ретрофарингеалните лимфни възли. Тези прегледи не са необходими, ако компетентните органи могат да гарантират, че главата, включително езикът и мозъкът, няма да бъдат предназначени за консумация от човека;
 - б) външен оглед на белите дробове, трахеята, хранопровода и на бронхиалните и медиастиналните лимфни възли (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* и *mediastinales*);
 - в) външен оглед на перикарда и сърцето;
 - г) външен оглед на диафрагмата;
 - д) външен оглед на черния дроб и на чернодробните и панкреасните лимфни възли (*Lnn. portales*);
 - е) външен оглед на стомашно-чревния тракт, мезентериума и на стомашните и мезентериалните лимфни възли (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* и *caudales*);
 - ж) външен оглед на слезката;
 - з) външен оглед на бъбреците;
 - и) външен оглед на плеврата и перитонеума;
 - й) външен оглед на пъпната област и на ставите.
2. Официалният ветеринарен лекар пристъпва към изброените по-долу процедури по следкланичен преглед, като извършва разрязване и палпиране на кланичния труп и на карантията, когато има признаци за възможен риск за здравето на хората, здравето на животните или хуманното отношение към тях, както е посочено в съответствие с член 24:
- а) палпиране на гърлото, устата, езика и паротидните лимфни възли. Освен когато ветеринарно-санитарните правила предвиждат друго, тези прегледи не са необходими, ако компетентните органи могат да гарантират, че главата, включително езикът и мозъкът, няма да бъдат предназначени за консумация от човека.
 - б) палпиране на белите дробове; разрязване на белите дробове, трахеята, хранопровода, бронхиалните и медиастиналните лимфни възли;

- в) разрязване на сърцето;
- г) палпиране на черния дроб и прилежащите му лимфни възли; разрязване на стомашната повърхност на черния дроб, за да се прегледат жлъчните канали;
- д) палпиране на слезката;
- е) разрязване на бъбреците и бъбречните лимфни възли (*Lnn. renales*);
- ж) палпиране на пъпната област и на ставите; пъпната област се разрязва и ставите се отварят; изследва се синовиалната течност.

Член 21

Други домашни овце и кози

1. Кланичните трупове и карантията от овце, които имат пробил постоянен резец или са на възраст 12 месеца или повече, и кози на възраст шест месеца или повече, преминават през следните процедури по следкланичен преглед:
 - а) външен оглед на главата, включително гърлото, устата, езика и паротидните лимфни възли и палпиране на ретрофарингеалните лимфни възли. Тези прегледи не са необходими, ако компетентните органи могат да гарантират, че главата, включително езикът и мозъкът, няма да бъдат предназначени за консумация от човека;
 - б) външен оглед на белите дробове, трахеята и хранопровода; палпиране на белите дробове и на бронхиалните и медиастиналните лимфни възли (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* и *mediastinales*).
 - в) външен оглед на перикарда и сърцето;
 - г) външен оглед на диафрагмата;
 - д) външен оглед на черния дроб и на чернодробните и панкреасните лимфни възли (*Lnn. portales*); палпиране на черния дроб и прилежащите му лимфни възли; разрязване на стомашната повърхност на черния дроб, за да се прегледат жлъчните канали;
 - е) външен оглед на стомашно-чревния тракт, мезентериума и на стомашните и мезентериалните лимфни възли (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* и *caudales*);
 - ж) външен оглед на слезката;
 - з) външен оглед на бъбреците;
 - и) външен оглед на плеврата и перитонеума;
 - й) външен оглед на гениталните органи (с изключение на пениса, ако вече е отстранен);
 - к) външен оглед на вимето и прилежащите му лимфни възли;
2. Официалният ветеринарен лекар пристъпва към изброените по-долу процедури по следкланичен преглед, като извършва разрязване и палпиране на кланичния труп и на карантията, когато има признаци за възможен риск за здравето на хората, здравето на животните или хуманното отношение към тях, както е посочено в съответствие с член 24:
 - а) палпиране на гърлото, устата, езика и паротидните лимфни възли. Освен когато ветеринарно-санитарните правила предвиждат друго, тези прегледи не са необходими, ако компетентните органи могат да гарантират, че главата, включително езикът и мозъкът, няма да бъдат предназначени за консумация от човека.
 - б) разрязване на белите дробове, трахеята, хранопровода, бронхиалните и медиастиналните лимфни възли;
 - в) разрязване на сърцето;
 - г) палпиране на слезката;
 - д) разрязване на бъбреците и бъбречните лимфни възли (*Lnn. renales*).

Член 22

Домашни еднокопитни животни

1. Кланичните трупове и карантията от домашни еднокопитни животни преминават през следните процедури по следкланичен преглед:
 - а) външен оглед на главата, а след освобождаване на езика — и на гърлото; езикът се освобождава, за да се даде възможност за подробен външен оглед на устата и глътката, като самият той трябва да бъде прегледан визуално;

- б) външен оглед на белите дробове, трахеята, хранопровода и на бронхиалните и медиастиналните лимфни възли (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* и *mediastinales*);
 - в) външен оглед на перикарда и сърцето;
 - г) външен оглед на диафрагмата;
 - д) външен оглед на черния дроб и на чернодробните и панкреасните лимфни възли (*Lnn. portales*);
 - е) външен оглед на стомашно-чревния тракт, мезентериума и на стомашните и мезентериалните лимфни възли (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* и *caudales*);
 - ж) външен оглед на слезката;
 - з) външен оглед на бъбреците;
 - и) външен оглед на плеврата и перитонеума;
 - й) външен оглед на гениталните органи на жребците (с изключение на пениса, ако вече е отстранен) и кобилите;
 - к) външен оглед на вимето и прилежащите му лимфни възли (*Lnn. supramammarii*);
 - л) външен оглед на пъпната област и на ставите на младите животни;
 - м) преглед на мускулите и на лимфните възли (*Lnn. subrhomboides*) на раменете под скапуларния хрущял след разхлабване на едното рамо (за сиви коне), за да се провери за меланоза и меланома. Бъбреците се откриват.
2. Официалният ветеринарен лекар пристъпва към изброените по-долу процедури по следкланичен преглед, като извършва разрязване и палпиране на кланичния труп и на каранцията, когато има признаци за възможен риск за здравето на хората, здравето на животните или хуманното отношение към тях, както е посочено в съответствие с член 24:
- а) палпиране и разрязване на субмаксиларните, ретрофарингеалните и паротидните лимфни възли (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares* и *parotides*); палпиране на езика;
 - б) палпиране на белите дробове; палпиране и разрязване на бронхиалните и медиастиналните лимфни възли. Трахеята и главните разклонения на бронхите се отварят по дължина, а на белите дробове се прави напречен разрез в долната третина, перпендикулярно на основните им оси; този разрез обаче не е необходим, когато белите дробове не са предназначени за консумация от човека;
 - в) разрязване на сърцето по дължина, така че да се отворят камерите и да се среже междукамерната преграда;
 - г) палпиране и разрязване на черния дроб и на чернодробните и панкреасните лимфни възли (*Lnn. portales*);
 - д) разрязване на стомашните и мезентериалните лимфни възли;
 - е) палпиране на слезката;
 - ж) палпиране на бъбреците и разрязване на бъбреците и бъбречните лимфни възли (*Lnn. renales*);
 - з) разрязване на прилежащите над вимето лимфни възли;
 - и) палпиране на пъпната област и на ставите на младите животни. При съмнение пъпната област се разрязва и ставите се отварят; трябва да се изследва синовиалната течност;
 - й) при сиви коне — разрез през целия бъбрек.

Член 23

Домашни свине

1. Кланичните трупове и каранцията от домашни свине преминават през следните процедури по следкланичен преглед:
- а) външен оглед на главата и гърлото;
 - б) външен оглед на устата, глътката и езика;
 - в) външен оглед на белите дробове, трахеята и хранопровода;
 - г) външен оглед на перикарда и сърцето;

- д) външен оглед на диафрагмата;
- е) външен оглед на черния дроб и на чернодробните и панкреасните лимфни възли (*Lnn. portales*); външен оглед на стомашно-чревния тракт, мезентериума, стомашните и мезентериалните лимфни възли (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* и *caudales*);
- ж) външен оглед на слезката; външен оглед на бъбреците; външен оглед на плеврата и перитонеума;
- з) външен оглед на гениталните органи (с изключение на пениса, ако вече е отстранен);
- и) външен оглед на вимето и прилежащите му лимфни възли (*Lnn. supramammarii*);
- й) външен оглед на гъпната област и на ставите на младите животни.

2. Официалният ветеринарен лекар пристъпва към изброените по-долу процедури по следкланичен преглед, като извършва разрязване и палпиране на кланичния труп и на карантията, когато има признаци за възможен риск за здравето на хората, здравето на животните или хуманното отношение към тях, както е посочено в съответствие с член 24:

- а) разрязване и преглед на субмаксиларните лимфни възли (*Lnn. mandibulares*);
- б) палпиране на белите дробове и на медиастиналните лимфни възли (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* и *mediastinales*). Трахеята и главните разклонения на бронхите се отварят по дължина, а на белите дробове се прави напречен разрез в долната третина, перпендикулярно на основните им оси; такова разрязване не е необходимо, ако белите дробове не са предназначени за консумация от човека;
- в) разрязване на сърцето по дължина, така че да се отворят камерите и да се среже междукамерната преграда;
- г) палпиране на черния дроб и прилежащите му лимфни възли;
- д) палпиране и при необходимост — разрязване на стомашните и мезентериалните лимфни възли;
- е) палпиране на слезката;
- ж) разрязване на бъбреците и бъбречните лимфни възли (*Lnn. renales*);
- з) разрязване на прилежащите над вимето лимфни възли;
- и) палпиране на гъпната област и ставите на младите животни и при необходимост — разрязване на гъпната област и отваряне на ставите.

Член 24

Признаци за възможни рискове за здравето на хората, здравето на животните или хуманното отношение към животните при домашни говеда, домашни овце и кози, домашни еднокопитни животни и домашни свине

Официалният ветеринарен лекар пристъпва към допълнителните процедури по следкланичен преглед, посочени в член 18, параграф 3, член 19, параграф 2, член 20, параграф 2, член 21, параграф 2, член 22, параграф 2 и член 23, параграф 2, като извършва разрязване и палпиране на кланичните трупове и на карантията, когато — по негово мнение — някое от изброените по-долу сочи за евентуално наличие на рискове за здравето на хората, здравето на животните или хуманното отношение към тях:

- а) проверките и анализа на проверките на документи, извършени в съответствие с членове 9 и 10;
- б) констатациите от предкланичния преглед, извършен в съответствие с член 11;
- в) резултатите от проверките относно спазването на правилата за хуманно отношение към животните, проведени в съответствие с член 38;
- г) констатациите от следкланичния преглед, извършен в съответствие с членове 12—24 от настоящия регламент;
- д) допълнителните епидемиологични данни или други данни от стопанството на произход на животните.

Член 25

Практически условия за следкланичния преглед на домашни птици

1. Всички домашни птици се подлагат на следкланичен преглед, като в съответствие с член 18, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2017/625 за него може да помага и персоналят на клиниката. В съответствие с член 18, параграф 2, буква в) от посочения регламент официалният ветеринарен лекар или официалният помощник лично извършва следните проверки:

- а) ежедневна инспекция на вътрешностите и телесните кухни на представителна проба от всяко стадо домашни птици;

- б) след извършването на следкланичен преглед: подробна инспекция на произволно избрана проба от обявени за негодни за консумация от човека части от или цели птици от всяко стадо домашни птици;
- в) всички необходими допълнителни проучвания, когато е налице причина за съмнение относно това дали месото от съответните птици е годно за консумация от човека.
2. Чрез дерогация от параграф 1 компетентните органи могат да решат само представителна проба от домашни птици от всяко стадо да преминават следкланичен преглед, ако:
- а) стопанските субекти в областта на храните разполагат със система, която официалният ветеринарен лекар определя като задоволителна и която позволява да бъдат откривани птици с аномалии, заразяване или недъзи и те да бъдат отделяни от другите;
- б) за кланицата има дългогодишни данни за спазване на изискванията по отношение на:
- i) общите и специалните изисквания в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 852/2004, включително приложимите микробиологични критерии по точки 1.28 и 2.1.5 от приложение I към Регламент (ЕО) № 2073/2005;
- ii) процедури, основани на принципите на HACCP, в съответствие с член 5 от Регламент (ЕО) № 852/2004; както и
- iii) специфични хигиенни правила в съответствие с член 5 и раздел II от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- в) по време на предкланичния преглед или на проверката на информацията за хранителната верига не са констатирани аномалии, които могат да показват наличие на сериозен проблем за здравето на хората или на животните, който може да сочи за необходимост от прилагането на мерките, определени в членове 40—44.
3. За домашни птици, отглеждани за производство на *foie gras* (пастет от гъши дроб), и за получени от стопанството на произход домашни птици, чието изкормване е било забавено, в съответствие с раздел II, глава VI, точки 8 и 9 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следкланичният преглед се извършва в транжорната, където тези кланични трупове се транспортират директно от стопанството на произход.

Член 26

Практически условия за следкланичния преглед на лагоморфни, отглеждани в стопанства

Практическите условия за следкланичен преглед на домашни птици в съответствие с член 25 се прилагат за лагоморфни, отглеждани в стопанства. Разпоредбите по член 25, приложими за дадено стадо домашни птици, се прилагат и за отглеждани в стопанства лагоморфни, заклани в същия ден и идващи от едно стопанство на произход.

Член 27

Практически условия за следкланичния преглед на дивеч, отглеждан в стопанства

1. За дивеч, отглеждан в стопанства, се прилагат следните процедури по следкланичен преглед:
- а) за малки (< 100 kg) *Cervidae* — следкланичните процедури за овце, определени в член 21, а за северни елени — следкланичните процедури за овце, определени в член 20; езикът може да се използва за консумация от човека без извършването на преглед на главата;
- б) за дивеч от семейство *Suidae* — следкланичните процедури за домашни свине, предвидени в член 23;
- в) за дивечови животни от семейство *Cervidae* и други дивечови животни, които не попадат в обхвата на буква а), и за едър дивеч от семейство *Suidae*, който не попада в обхвата на буква б) — следкланичните процедури за говеда, предвидени в член 19;
- г) за щраусови — следкланичните процедури за домашни птици, предвидени в член 25, параграф 1.
2. Когато животните са заклани извън кланицата, официалният ветеринарен лекар в кланицата проверява сертификата.

Член 28

Практически условия за следкланичния преглед на дивеч

1. Официалният ветеринарен лекар проверява дали неодраният едър дивеч, транспортиран до предприятието за обработка на дивеч от територията на друга държава членка, се придружава от здравен сертификат по образеца, посочен в приложението към Регламент (ЕС) № 636/2014, или от декларация(ии) в съответствие с раздел IV, глава II, точка 8, буква б) от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004. Официалният ветеринарен лекар взема под внимание съдържанието на посочения сертификат или декларация(ии).
2. По време на следкланичния преглед официалният ветеринарен лекар извършва:
 - а) външен оглед на кланичния труп, телесните кухини и ако е приложимо — на вътрешните органи с цел да:
 - i) открие аномалии, които не са резултат от ловния процес. За целта диагнозата може да се основава на информацията, предоставена от обученото лице, относно поведението на животното, преди да бъде убито;
 - ii) провери дали смъртта не се дължи на причини, различни от ловуването;
 - б) изследване за органолептични промени;
 - в) ако е приложимо — палпиране и разрязване на органите;
 - г) когато са налице сериозни основания за съмнение за наличие на остатъци или замърсители — анализ на остатъците чрез вземане на проби, които не са в резултат от ловния процес, включително замърсители на околната среда. Когато на основание на такива съмнения е направен по-обстоятелствен преглед, ветеринарният лекар изчаква той да приключи, преди да направи оценка на всички дивеч, убит по време на даден лов, или на тези части от животните, за които има съмнения, че показват едни и същи аномалии;
 - д) преглед за признаци, според които месото носи риск за здравето на хората и които включват:
 - i) неестествено поведение или нарушаване на общото състояние на живото животно, докладвани от ловеца;
 - ii) повсеместно наличие на тумори или абсцеси, засягащи различни вътрешни органи или мускули;
 - iii) артрит, орхит, патологични изменения в черния дроб или слезката, възпаление на червата или на пъпната област;
 - iv) наличието на чужди тела, които не са резултат от ловния процес, в телесните кухини, стомаха, червата или урината, когато плеврата или перитонеума са обезцветени (при наличие на съответните вътрешности);
 - v) наличието на паразити;
 - vi) образуването на значително количество газове в стомашно-чревния тракт с обезцветяване на вътрешните органи (при наличие на съответните вътрешности);
 - vii) значителни аномалии в цвета, консистенцията или миризмата на мускулните тъкани или органите;
 - viii) стари, открити фрактури;
 - ix) измършавяване и/или общ или локализиран оток;
 - x) пресни плеврални или перитонеални сраствания;
 - xi) други видими екстензивни изменения, като например загниване.
3. При искане от страна на официалния ветеринарен лекар гръбначният стълб и главата се разделят по дължина.
4. За дребен дивеч, който не е изкормен веднага след отстрелването, официалният ветеринарен лекар извършва следкланичен преглед върху представителна проба животни от същия източник. Когато при инспекцията се установи заболяване, което се предава на хората, или някоя от характеристиките, изброени в параграф 2, буква д), официалният ветеринарен лекар извършва още прегледи на цялата партида, за да определи дали тя да бъде обявена за негодна за консумация от човека, или всеки кланичен труп да бъде проверен отделно.
5. Официалният ветеринарен лекар може да извърши допълнителни разрези и инспекции на съответните части от животните, ако това е необходимо, за да постави окончателна диагноза. Ако не е възможно да се направи оценка въз основа на практическите условия по параграф 2, се извършват допълнителни изследвания в лаборатория.

6. Освен в случаите, предвидени в член 45, месото, което при следкланичния преглед показва някоя от характеристиките, изброени в параграф 2, буква д), се обявява за негодно за консумация от човека.

Раздел 4:

Официален контрол за специфични опасности и лабораторни изследвания

Член 29

Практически условия за официалния контрол за трансмисивни спонгиформни енцефалопатии (ТСЕ)

1. В допълнение към изискванията на Регламент (ЕО) № 999/2001 относно официалния контрол, който да се извършва във връзка с ТСЕ, официалният ветеринарен лекар проверява отстраняването, отделянето, а когато е подходящо — и маркирането на специфичен рисков материал в съответствие с правилата, установени в член 8, параграф 1 от същия регламент и в член 12 от Регламент (ЕО) № 1069/2009 за страничните животински продукти.

2. Официалният ветеринарен лекар извършва необходимото, за да гарантира, че стопанският субект в областта на храните предприема всички необходими мерки, за да се избегне замърсяването на месото със специфичен рисков материал по време на клане (включително зашеметяването). Това включва отстраняването на специфичния рисков материал.

Член 30

Практически условия за официалния контрол за цистицеркоза по време на следкланичния преглед при домашни говеда и *Suidae*

1. Процедурите по следкланичен преглед, описани в членове 18, 19 и 23, представляват минималните изисквания за изследването за цистицеркоза по говеда и *Suidae* (домашни свине, дивеч, отглеждан в стопанства, и дивеч). За говедата, посочени в член 19, компетентните органи могат да вземат решение, че разрязването на дъвкателните мускули при следкланичния преглед не е задължително, когато:

- а) се използва специално серологично изследване;
- б) животните са отглеждани в стопанство на произход, официално сертифицирано като свободно от цистицеркоза; или
- в) болестността в изходната популация или в ясно определена субпопулация е под едно на милион, което е доказано с 95 % сигурност, или няма установени случаи сред всички заклани животни през последните пет години (или две години, ако е подкрепено и обосновано от анализа на риска на компетентните органи) въз основа на данните от докладването, извършвано в съответствие с член 9, параграф 1 от Директива 2003/99/ЕО.

2. Месото, опаразитено с цистицерки, се обявява за негодно за консумация от човека. Когато обаче животното не е повсеместно опаразитено с цистицерк, частите, които не са засегнати, могат да бъдат обявени за годни за консумация от човека, след като преминат студена обработка.

Член 31

Практически условия за официалния контрол за *Trichinella* по време на следкланичен преглед

1. Кланични трупове на животни от семейство *Suidae*, еднокопитни животни и други видове, възприемчиви към *Trichinella*, се изследват за *Trichinella* в съответствие с Регламент (ЕС) 2015/1375, освен когато се прилага някоя от дерогациите, предвидени в член 3 от посочения регламент.

2. Месото от животни, заразени с трихина, се обявява за негодно за консумация от човека.

Член 32

Практически условия за официалния контрол за сап по време на следкланичен преглед на еднокопитни животни

1. Прясно месо от еднокопитни животни се пуска на пазара само ако е произведено от еднокопитни, отглеждани в продължение на най-малко 90 дни преди датата на клане в държава членка или в трета държава или регион от нея, от които е разрешено еднокопитни животни да бъдат довеждани в Съюза.

2. За еднокопитни животни, произхождащи от държава членка или трета държава или регион от тях, неоттоварящи на критериите на Световната организация за здравеопазване на животните свободна от сап държава, еднокопитните се прегледват за сап чрез внимателен преглед на лигавиците на трахеята, ларинкса, носните кухини и синусите и техните разклонения, след разделяне на главата в плоскостта на медианната област и изрязване на носната преграда.
3. Месото, произвеждано от еднокопитни животни с поставена диагноза за сап, се обявява за негодно за консумация от човека.

Член 33

Практически условия за официалния контрол за туберкулоза по време на следкланичен преглед

1. Когато животните са реагирали положително или неопределено на туберкулин или са налице други основания за съмнение за инфекция, те биват заклани отделно от другите животни, като се вземат предпазни мерки, за да се избегне рискът от замърсяване на другите кланични трупове, кланичната линия и персонала, който се намира в кланицата.
2. Цялото месо от животни, за което следкланичният преглед е показал локализирани лезии, подобни на туберкулозни лезии, в няколко органа или в няколко области на кланичния труп, се обявява за негодно за консумация от човека. Когато обаче е открита туберкулозна лезия в лимфните възли само на един орган или в част от кланичния труп, за негодни за консумация от човека се обявяват само засегнатият орган или част от кланичния труп и свързаните с тях лимфни възли.

Член 34

Практически условия за официалния контрол за бруцелоза по време на следкланичен преглед

1. Когато животните са реагирали положително или неопределено на изследване за бруцелоза или са налице други основания за съмнение за инфекция, те биват заклани отделно от другите животни, като се вземат предпазни мерки, за да се избегне рискът от замърсяване на другите трупове, кланичната линия и персонала, който се намира в кланицата.
2. Месото от животни, за които при следкланичния преглед са установени лезии, показващи наличие на остра бруцелоза, се обявява за негодно за консумация от човека. Когато става въпрос за животни, които са реагирали положително или неопределено на изследване за бруцелоза, вимето, гениталният тракт и кръвта се обявяват за негодни за консумация от човека дори ако не са открити такива лезии.

Член 35

Практически условия за официален контрол за *Salmonella*

1. Компетентните органи проверяват правилното изпълнение от страна на стопанските субекти в областта на храните на от глава 2, точки 2.1.3, 2.1.4 и 2.1.5 от приложение I към Регламент (ЕО) № 2073/2005 посредством прилагането на една или повече от следните мерки:
 - а) официално вземане на проби чрез използване на един и същ метод в един и същ район за вземане на проби като тези, използвани от стопанските субекти в областта на храните. Във всяка кланица годишно се вземат поне 49 случайни проби ⁽⁴⁰⁾. В малки кланици броят на пробите може да бъде намален въз основа на оценка на риска;
 - б) събиране на цялата информация за общия брой проби и броя на пробите, дали положителен резултат за *Salmonella*, взети от стопанските субекти в областта на храните в съответствие с член 5 от Регламент (ЕО) № 2073/2005, в рамките на глава 2, точки 2.1.3, 2.1.4 и 2.1.5 от приложение I към него;
 - в) събиране на цялата информация относно общия брой проби и броя на пробите, дали положителен резултат за *Salmonella*, взети в рамките на национални програми за контрол в държавите членки или в региони на държавите членки, за които са били одобрени специални гаранции в съответствие с член 8 от Регламент (ЕО) № 853/2004 по отношение на производството на преживни животни, еднокопитни животни, свине и домашни птици.
2. Когато стопанският субект в областта на храните неколкократно не успее да спази критерия за хигиена на процеса, компетентните органи изискват от него да представи план за действие и стриктно наблюдава резултатите от него.

⁽⁴⁰⁾ Ако всички проби са отрицателни, налице е 95 % статистическа сигурност, че болестността е под 6 %.

3. В съответствие с член 9, параграф 1 от Директива 2003/99/ЕО се съобщават общият брой на пробите и броят на пробите, дали положителен резултат за *Salmonella*, като се прави разграничение между пробите, взети в съответствие с параграф 1, букви а), б) и в), според това, което е приложено.

Член 36

Практически условия за официален контрол за *Campylobacter*

1. Компетентните органи проверяват правилното изпълнение от страна на стопанските субекти в областта на храните на глава 2, точка 2.1.9 (критерии за хигиена на процеса във връзка с *Campylobacter* на кланични трупове на бройлери) от приложение I към Регламент (ЕО) № 2073/2005 посредством прилагането на следните мерки:

- а) официално вземане на проби чрез използване на един и същ метод в един и същ район за вземане на проби като тези, използвани от стопанските субекти в областта на храните. Във всяка кланица годишно се вземат поне 49 случайни проби. В малки кланици броят на пробите може да бъде намален въз основа на оценка на риска; или
- б) събиране на цялата информация за общия брой проби и броя на пробите за *Campylobacter* с над 1 000 cfu/g, взети от стопанските субекти в областта на храните в съответствие с член 5 от Регламент (ЕО) № 2073/2005, в рамките на глава 2, точка 2.1.9 от приложение I към него.

2. Когато стопанският субект в областта на храните неколккратно не успее да спази критерия за хигиена на процеса, компетентните органи изискват от него да представи план за действие и стриктно наблюдава резултатите от него.

3. В съответствие с член 9, параграф 1 от Директива 2003/99/ЕО се съобщават общият брой на пробите и броят на пробите за *Campylobacter* с над 1 000 cfu/g, като се прави разграничение между пробите, взети в съответствие с параграф 1, букви а) и б), според това, което е приложено.

Член 37

Специални изисквания по отношение на лабораторните изследвания

1. При провеждането на лабораторни изследвания в съответствие с член 18, параграф 2, буква г), подточки ii) и iv) от Регламент (ЕС) 2017/625 официалният ветеринарен лекар гарантира, че когато се вземат проби, те са обозначени по подходящ начин и са обработени и изпратени до подходящата лаборатория в рамките на:

- а) наблюдението и контрола върху зоонозите и зоонозните агенти;
- б) годишната програма за наблюдение на ТСЕ в съответствие с член 6 от Регламент (ЕО) № 999/2001;
- в) откриването на фармакологично активни вещества или продукти, които са забранени или не са разрешени, и контрола върху регулираните фармакологично активни вещества, пестициди, фуражни добавки и замърсители, надхвърлящи приложимите максимални граници на Съюза, по-специално в рамките на националните планове за откриване на остатъци или вещества, посочени в член 110, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2017/625 и в член 5 от Директива 96/23/ЕО;
- г) откриването на болести по животните, за които в Регламент (ЕС) 2016/429 са установени ветеринарно-санитарни правила.

2. Официалният ветеринарен лекар гарантира, че допълнителните лабораторни изследвания, сметени за необходими за изпълнението на задълженията по член 18, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2017/625, се извършват съгласно изискванията.

Раздел 5:

Официален контрол във връзка с хуманното отношение към животните

Член 38

Официален контрол във връзка с хуманното отношение към животните при транспортиране и клане

Официалният ветеринарен лекар проверява дали се спазват правилата относно защитата на животните по време на транспортиране в съответствие с Регламент (ЕО) № 1/2005 и по време на клане в съответствие с Регламент (ЕО) № 1099/2009 и с националните правила за хуманното отношение към животните.

ГЛАВА III

Съобщаване на резултатите от прегледите и мерки, които да бъдат предприети от компетентните органи при конкретно неспазване на изискванията относно пряното месо и хуманното отношение към животните

Член 39

Мерки относно съобщаването на резултатите от официалния контрол

1. Официалният ветеринарен лекар регистрира и оценява резултатите от официалния контрол, осъществен в съответствие с членове 7—38.
2. Когато инспекциите показват наличието на някакво заболяване или състояние, което може да засегне здравето на хората или на животните или да изложи на риск хуманното отношение към животните, официалният ветеринарен лекар предприема следните действия:
 - a) официалният ветеринарен лекар информира оператора на клиниката;
 - b) когато проблемът, посочен в настоящия параграф, е възникнал по време на първичното производство и е свързан със здравето на хората, здравето на животните, хуманното отношение към животните или остатъци от ветеринарномедицински продукти, неразрешени или забранени вещества, остатъци от пестициди, фуражни добавки или замърсители, официалният ветеринарен лекар информира:
 - i) ветеринарния лекар, който обслужва стопанството на произход;
 - ii) официалния ветеринарен лекар, който е извършил предкланичен преглед в стопанството на произход, ако е различен от посочения в подточка i);
 - iii) стопанския субект в областта на храните, който отговаря за стопанството на произход (при условие че тази информация няма да засегне последващи съдебни производства); както и
 - iv) компетентните органи, отговорни за надзора на стопанството на произход или ловната зона;
 - v) когато съответните животни са били отгледани в друга държава, официалният ветеринарен лекар гарантира, че компетентните органи на тази държава са информирани.
3. Компетентните органи вписват резултатите от официалния контрол в съответните бази данни, най-малкото когато събирането на тази информация се изисква съгласно член 4 от Директива 2003/99/ЕО, член 8 от Директива 64/432/ЕИО на Съвета ⁽⁴¹⁾ и приложение III към Директива 2007/43/ЕО.
4. Когато при извършването на предкланичен или следкланичен преглед или друг вид официален контрол официалният ветеринарен лекар има съмнения за наличието на болест по животните, за която в Регламент (ЕС) 2016/429 са установени ветеринарно-санитарни правила, той уведомява компетентните органи. Официалният ветеринарен лекар и компетентните органи, в рамките на съответните им области на компетентност, предприемат всички необходими стъпки и предпазни мерки за предотвратяване на евентуалното разпространение на болестотворния агент.
5. Официалният ветеринарен лекар може да използва образеца в приложение I, за да съобщи съответните резултати от предкланичния и следкланичния преглед на стопанството на произход, където са отглеждани животните преди клане.
6. Когато животните са отглеждани в стопанство на произход в друга държава членка, компетентните органи на държавата членка, в която те са били заклани, съобщават съответните резултати от предкланичните и следкланичните прегледи на компетентните органи в държавата членка на произход. Те използват образеца в приложение I на официалните езици на двете съответни държави членки или на език, договорен между двете държави членки.

Член 40

Мерки при неспазване на изискванията за информацията за хранителната верига

1. Официалният ветеринарен лекар гарантира, че животните няма да бъдат заклани, освен когато операторът на клиниката е получил, проверил и оценил необходимата информация за хранителната верига в съответствие с член 9, параграф 2, букви а) и б).

⁽⁴¹⁾ Директива 64/432/ЕИО на Съвета от 26 юни 1964 г. относно проблеми, свързани със здравето на животните, които засягат търговията в Общността с говеда и свине (ОВ L 121, 29.7.1964 г., стр. 1977).

2. Чрез дерогация от параграф 1 официалният ветеринарен лекар може да разреши животните да бъдат заклани в кланицата, ако не е налична съответната информация за хранителната верига. В тези случаи информацията се предоставя преди месото да е обявено за годно за консумация от човека, а кланичните трупове и съответната карантиния се съхраняват отделно от другото месо до това обявяване.

3. Когато съответната информация за хранителната верига не е налична в срок от 24 часа след пристигането на животното в кланицата, официалният ветеринарен лекар обявява цялото месо от животното за негодно за консумация от човека. Ако животното все още не е заклано, то се умъртвява отделно от другите животни, като се вземат всички необходими предпазни мерки за опазване на здравето на животните и на хората.

Член 41

Мерки при случаи на неспазване, отбелязано в информацията за хранителната верига

1. Официалният ветеринарен лекар проверява дали операторът на кланицата не приема животни за клане, когато информацията за хранителната верига или други съпътстващи я записи, документация или информация показват, че:

- a) животните идват от стопанство на произход или район, за които е наложена забрана за движение или друго ограничение от съображения, свързани със здравето на хората или на животните;
- b) правилата относно употребата на ветеринарномедицински продукти не са били спазени, животните са били третирани със забранени или неразрешени вещества или законоустановените гранични стойности за остатъците от химически вещества или замърсители не са били спазени; или
- v) е налице друго условие, което би могло да окаже неблагоприятно въздействие върху здравето на хората или на животните.

2. Ако животните са вече в кланицата, те се умъртвяват отделно и се обявяват за негодни за консумация от човека, като при необходимост се вземат предпазни мерки за опазване на здравето на животните и на хората. Когато официалният ветеринарен лекар счете за необходимо, в стопанството на произход се извършва официален контрол.

Член 42

Мерки при заблуждаваща информация за хранителната верига

1. Компетентните органи предприемат необходимите мерки, ако установят, че придружаващите записи, документация или друга информация не отговарят на действителното състояние в стопанството на произход или на действителното състояние на животните или че така се цели умишлено въвеждане в заблуждение на официалния ветеринарен лекар.

2. Те предприемат мерки срещу стопанския субект в областта на храните, отговарящ за стопанството на произход на животните, или друго участващо лице, включително оператора на кланицата. По-специално тези мерки може да включват допълнителен контрол. Разходите за такъв допълнителен контрол се поемат от стопанския субект в областта на храните, отговарящ за стопанството на произход на животните, или друго участващо лице.

Член 43

Мерки при неспазване на изискванията за живите животни

1. Официалният ветеринарен лекар проверява дали стопанският субект в областта на храните спазва задължението си по раздел I, глава IV, точка 3 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 да гарантира, че животните, приети за клане с цел консумация от човека, са надлежно идентифицирани. Официалният ветеринарен лекар гарантира, че животните, чиято идентичност не може да бъде установена, се умъртвяват отделно и се обявяват за негодни за консумация от човека. Когато официалният ветеринарен лекар счете за необходимо, в стопанството на произход се извършва официален контрол.

2. Официалният ветеринарен лекар гарантира, че животните, изложени на неприемлив риск от замърсяване на месото по време на клане, както е определено в член 11, параграф 4, не се колят за консумация от човека, освен когато са почистени предварително.

3. Официалният ветеринарен лекар гарантира, че животни със заболяване или състояние, което може да се предаде на животни или на хора, които обработват или консумират месото, и като цяло животни, показващи клинични признаци на системно заболяване или измършавяване, или с друго състояние, което прави месото негодно за консумация от човека, не се колят за консумация от човека. Такива животни се умъртвяват отделно при такива условия, че другите животни или кланични трупове да не се заразяват или замърсяват, и се обявяват за негодни за консумация от човека.

4. Официалният ветеринарен лекар отлага клането на животните, за които има съмнения за заболяване или състояние, което може да окаже неблагоприятно въздействие върху здравето на хората или на животните. Тези животни се подлагат на подробен предкласичен преглед от официалния ветеринарен лекар, за да им бъде поставена диагноза. Освен това официалният ветеринарен лекар може да реши, че трябва да се вземат проби и да се направят лабораторни изследвания, за да се допълни следкласичният преглед. Ако е необходимо да се предотврати замърсяване на друго месо, клането на животните се извършва отделно или в края на нормалното клане, като се вземат всички други необходими предпазни мерки.

5. Официалният ветеринарен лекар гарантира, че животните, които биха могли да съдържат остатъци от забранени или неразрешени фармакологично активни вещества или остатъци от разрешени фармакологично активни вещества, от пестициди или от замърсители, превишаващи стойностите, установени в съответствие със законодателството на Съюза, се третира в съответствие с членове 16—19 от Директива 96/23/ЕО.

6. Официалният ветеринарен лекар налага условията, при които се третира животните съгласно специална програма за ликвидиране или контрол на конкретно заболяване, например бруцелоза или туберкулоза, или зоонозни агенти, като например салмонела, под негов пряк надзор. Компетентните органи определят условията, при които може да се извърши клане на такива животни. Целта на тези условия е да се сведе до минимум заразяването на други животни и замърсяването на месото.

Като общо правило клането на животните, които са предадени в кланица за клане, се извършва на място. При извънредни обстоятелства обаче, като например сериозна авария на съоръженията в кланицата, официалният ветеринарен лекар може да разреши директно придвижване до друга кланица.

Когато по време на предкласичния преглед в стопанството на произход се установи несъответствие, което води до риск за здравето на хората или на животните или за хуманното отношение към животните, официалният ветеринарен лекар не разрешава животните да бъдат транспортирани до кланицата и се прилагат съответните мерки по отношение на съобщаването на резултатите от прегледа в съответствие с член 39, параграф 2, буква б), подточки i) и iii).

Член 44

Мерки при неспазване на изискванията за хуманно отношение към животните

1. При неспазване на правилата относно защитата на животните по време на клане или умъртвяване, предвидени в членове 3—9 и членове 14—17, 19 и 22 от Регламент (ЕО) № 1099/2009 на Съвета, официалният ветеринарен лекар проверява дали стопанският субект в областта на храните предприема незабавно необходимите коригиращи мерки и предотвратява повторно неспазване.

2. Официалният ветеринарен лекар прилага пропорционален и постепенен подход към действията за осигуряване на изпълнението, които в зависимост от естеството и тежестта на проблема варират от даване на указания до забавяне и спиране на производството.

3. Когато е целесъобразно, официалният ветеринарен лекар уведомява другите компетентни органи за проблеми, възникнали във връзка с хуманното отношение към животните.

4. Когато официалният ветеринарен лекар установи несъответствие с правилата относно защитата на животните по време на транспортиране, предвидени в Регламент (ЕО) № 1/2005, той предприема необходимите мерки в съответствие с приложимото законодателство на Съюза.

5. Когато официалният помощник извършва проверки във връзка с хуманното отношение към животните и при тези проверки се установи неспазване на правилата за защита на животните, той незабавно уведомява за това официалния ветеринарен лекар. Ако е необходимо, при спешни случаи той предприема необходимите мерки, посочени в параграфи 1—4, до пристигането на официалния ветеринарен лекар.

Член 45

Мерки при неспазване на изискванията за прясно месо

Официалният ветеринарен лекар обявява прясното месо за негодно за консумация от човека, ако то:

- a) е добито от животни, на които е извършен предкласичен преглед в съответствие с член 18, параграф 2, буква а) или буква б) от Регламент (ЕС) 2017/625, с изключение на дивеч и северни елени, които са се отделили от стадото и са посочени в член 12, параграф 1, буква б) от Делегиран регламент (ЕС) 2019/624;

- б) е добито от животни, на чиято карантия не е извършен следкланичен преглед в съответствие с член 18, параграф 2, буква в) от Регламент (ЕС) 2017/625, освен когато става въпрос за вътрешности от едър дивеч, които не е необходимо да придружават тялото до предприятието за обработка на дивеч в съответствие с раздел IV, глава II, точка 4 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004;
- в) е добито от животни, които са починали преди клането, или са мъртвородени, неродени или заклани на възраст под седем дни;
- г) е получено при изрязване на мястото от тялото, където е срезът от клането;
- д) е добито от животни, засегнати от болести по животните, за които в законодателството на Съюза, посочено в приложение I към Директива 2002/99/ЕО, са установени ветеринарно-санитарни правила, с изключение на случаите, в които месото е получено при спазване на предвидените в посочената директива специални изисквания; това изключение не се прилага, ако е предвидено друго в изискванията за официалния контрол за туберкулоза и бруцелоза, предвиден в членове 33 и 34 от настоящия регламент;
- е) е добито от животни, засегнати от генерализирана болест, като например генерализирана септицемия, пиемия, токсемия или вiremия;
- ж) не отговаря на критериите за безопасност на храните, установени в глава I от приложение I към Регламент (ЕО) № 2073/2005, за определяне дали дадена храна може да бъде пусната на пазара;
- з) се вижда, че е заразено с паразити, освен когато в изискванията за официален контрол за цистицеркоза в член 30 е предвидено друго;
- и) съдържа остатъци от химически вещества или замърсители, превишаващи стойностите, предвидени в регламенти (ЕС) № 37/2010, (ЕО) № 396/2005, (ЕО) № 1881/2006 и (ЕО) № 124/2009, или остатъци от вещества, които са забранени или не са разрешени съгласно Регламент (ЕС) № 37/2010 или Директива 96/22/ЕО;
- й) е съставено от черен дроб и бъбреци на животни над двегодишна възраст от региони, в които изпълнението на плановите, одобрени в съответствие с изискванията на член 5 от Директива 96/23/ЕО, е показало повсеместно наличие на тежки метали в околната среда;
- к) е било незаконно третирано с обеззаразяващи вещества;
- л) е било незаконно третирано с йонизиращо лъчение, включително ултравиолетово лъчение;
- м) съдържа чужди тела, с изключение на материал, използван при лова на животното, когато става въпрос за дивеч;
- н) надвишава максимално допустимите стойности за радиоактивност, предвидени в законодателството на Съюза, или — при липса на съответно законодателство на Съюза — съгласно националните правила;
- о) показва патологични или органолептични изменения, по-специално силно изразена полова миризма или недостатъчно обезкървяване (с изключение на дивеч);
- п) е получено от кахектични (измършавели) животни;
- р) съдържа специфичен рисков материал, освен когато е разрешено преместване в друго предприятие в съответствие с точка 4.3 от приложение V към Регламент (ЕО) № 999/2001 и прясното месо остава под контрола на компетентните органи;
- с) е видимо замърсено с пръст, фекалии или друго замърсяване;
- т) е съставено от кръв, която може да представлява риск за здравето на хората или животните поради здравния статус на животното, от което е добито, или поради замърсяване, възникнало по време на клането;
- у) по мнението на официалния ветеринарен лекар след проучване на цялата информация, свързана с него, може да изложи на риск здравето на хората или животните или е неподходящо по друга причина за консумация от човека;
- ф) поражда специфични опасности в съответствие с членове 29—36.

Член 46

Мерки при неспазване на изискванията за добрите хигиенни практики

1. Компетентните органи могат да възлагат на стопанския субект в областта на храните да предприема незабавни корективни действия, включително намаляване на скоростта на клането, когато това се счита за необходимо от присъстващия официален служител в следните случаи:
 - а) когато е установено наличието на замърсяване по външните повърхности на кланичния труп или на телесните му кухини и стопанският субект в областта на храните не предприема съответните действия за коригиране на ситуацията; или
 - б) ако компетентните органи сметат, че са застрашени добрите хигиенни практики.
2. В тези случаи компетентните органи повишават интензивитета на инспекциите, докато се уверят, че стопанският субект в областта на храните е възвърнал контрол над процеса.

ГЛАВА IV

Ограничения

Член 47

Ограничения за някои видове прясно месо

Официалният ветеринарен лекар може да наложи изисквания по отношение на използването на прясно месо, добито от животни, които:

- а) са били подложени на спешно клане извън кланицата; или
- б) са от стада от домашни птици, месото от които се подлага на обработка в съответствие с част Д от приложение II към Регламент (ЕО) № 2160/2003, преди то да бъде пуснато на пазара.

ГЛАВА V

Здравна маркировка на месо, годно за консумация от човека, след предкланичен и следкланичен преглед

Член 48

Технически изисквания за здравната маркировка и практически условия за нейното поставяне

1. Официалният ветеринарен лекар упражнява надзор над здравната маркировка и на маркировките, които се използват.
2. Официалният ветеринарен лекар гарантира по-специално, че:
 - а) здравната маркировка се поставя на домашни копитни животни и дивечови бозайници, отглеждани в стопанства, различни от лагоморфните, които са преминали предкланичен и следкланичен преглед, и едър дивеч, преминал следкланичен преглед, в съответствие с член 18, параграф 2, буква а), б) и в) от Регламент (ЕС) 2017/625 само когато няма основания месото да бъде обявено за негодно за консумация от човека. Маркировката обаче може да бъде поставена, преди да са известни резултатите от изследване за *Trichinella* и/или за ТСЕ, при условие че компетентните органи са въвели система в кланицата или предприятието за обработка на дивеч, с която се гарантира, че всички части на животното могат да бъдат проследени и че части от изследваните животни, носещи маркировка, не напускат кланицата или предприятието за обработка на дивеч, докато не се получи отрицателен резултат от пробата, освен когато това е предвидено в съответствие с член 2, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2015/1375;
 - б) здравната маркировка се полага на външната повърхност на кланичния труп, като се поставя мастилен или горещ печат по такъв начин, че ако кланичните трупове се разрежат на половини или четвъртини, или половините се разрежат на три парчета, върху всяко парче има здравна маркировка.
3. Компетентните органи гарантират, че практическите условия за здравната маркировка се прилагат в съответствие с приложение II.
4. Компетентните органи гарантират, че месото от неодран дивеч не носи здравна маркировка, докато, след одиране в предприятието за обработка на дивеч, то преминава следкланичен преглед и се обявява за годно за консумация от човека.

ДЯЛ IV

СПЕЦИАЛНИ ИЗИСКВАНИЯ И ЕДНАКВА МИНИМАЛНА ЧЕСТОТА НА ОФИЦИАЛНИЯ КОНТРОЛ ПО ОТНОШЕНИЕ НА СУРОВО МЛЯКО, КОЛАСТРА, МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ПРОДУКТИ НА ОСНОВАТА НА КОЛАСТРА, КОГАТО Е НЕОБХОДИМО, ЗА ДА СЕ ОТГОВОРИ НА ПРИЗНАТИ ЕДНАКВИ ОПАСНОСТИ И РИСКОВЕ

Член 49

Контрол на стопанствата за производство на мляко и коластра

1. Официалният ветеринарен лекар проверява дали са спазени здравните изисквания за производство на сурово мляко и на коластра, предвидени в раздел IX, глава I, част I от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004. По-конкретно официалният ветеринарен лекар проверява:
 - а) здравния статус на животните;
 - б) липсата на употреба на забранени или неразрешени фармакологично активни вещества; както и
 - в) дали възможното наличие на остатъци от разрешени фармакологично активни вещества, пестициди или замърсители не надвишава стойностите, установени в регламенти (ЕС) № 37/2010, (ЕО) № 396/2005 или (ЕО) № 1881/2006.
2. Официалният контрол, посочен в параграф 1, може да се извършва по повод на ветеринарни проверки, проведени съгласно разпоредбите на Съюза в областта на здравето на животните, здравето на хората или хуманното отношение към животните.
3. Ако са налице основания за съмнение, че здравните изисквания, посочени в параграф 1, не се спазват, официалният ветеринарен лекар извършва проверка на общия здравен статус на животните.
4. Стопанствата за производство на мляко и коластра се подлагат на официален контрол от страна на компетентните органи, за да се провери дали хигиенните изисквания, установени в раздел IX, глава I, част II от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, са спазени. Този контрол може да включва инспекции и наблюдение на контрола, извършвани от професионални организации. Ако бъде доказано, че хигиената е недостатъчна, компетентните органи проверяват дали са предприети необходимите мерки, за да се коригира ситуацията.

Член 50

Контрол на мляко и коластра

1. За сурово мляко и коластра компетентните органи осъществяват наблюдение на проверките, извършвани в съответствие с раздел IX, глава I, част III от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004. Когато се използва изследване, компетентните органи използват аналитичните методи, посочени в приложение III към настоящия регламент, за да проверят спазването на ограниченията, определени за сурово мляко и коластра в раздел IX, глава I, част III от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004.
2. Ако стопанският субект в областта на храните за стопанството на производство не е коригирал ситуацията в срок от три месеца от първото уведомяване на компетентните органи за неспазването на критерия за брой микроорганизми и/или брой соматични клетки за сурово мляко и коластра, компетентните органи проверяват дали:
 - а) доставката на сурово мляко и коластра от стопанството на производство е спряна временно, или
 - б) по отношение на суровото мляко и коластрата се прилагат изискванията относно тяхната обработка и употреба, необходими за защитата на здравето на хората, в съответствие със специално разрешение на компетентните органи или общи указания от тях.

Компетентните органи запазват това временно спиране или тези изисквания, докато стопанският субект в областта на храните докаже, че суровото мляко и коластрата отново съответстват на критериите.

3. Компетентните органи използват аналитичните методи, посочени в приложение III към настоящия регламент, за да проверят правилното прилагане на процеса на пастеризация за млечни продукти, както е посочено в раздел IX, глава II, част II от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004.

ДЯЛ V

СПЕЦИАЛНИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА ОФИЦИАЛНИЯ КОНТРОЛ ПО ОТНОШЕНИЕ НА ЖИВИТЕ ДВУЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ ОТ КЛАСИФИЦИРАНИ РАЙОНИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ЗА ПОВТОРНО ПОЛАГАНЕ

Член 51

Изключване

Настоящият дял се прилага за живи двучерупчести мекотели. Той се прилага и за живи бодлокожи, живи ципести и живи морски коремоноги. Настоящият дял не се прилага за живите морски коремоноги и живите морски краставици, които не се хранят чрез филтриране на водата.

Член 52

Класифициране на районите за производство и за повторно полагане на живи двучерупчести мекотели

1. Компетентните органи определят местоположението и границите на районите за производство и за повторно полагане, които те класифицират в съответствие с член 18, параграф 6 от Регламент (ЕС) 2017/625. Когато е целесъобразно, те могат да направят това съвместно със стопанския субект в областта на храните.
2. Компетентните органи класифицират районите за производство и за повторно полагане, от които разрешават събирането на живи двучерупчести мекотели, в райони от клас А, Б и В в зависимост от нивото на фекално замърсяване. Когато е целесъобразно, те могат да направят това съвместно със стопанския субект в областта на храните.
3. За да класифицират районите за производство и за повторно полагане, компетентните органи определят период за преглед на данните от вземането на проби от всеки район за производство и за повторно полагане с цел да се установи съответствието със стандартите, посочени в членове 53, 54 и 55.

ГЛАВА I

Специални правила за класифицирането на районите за производство и за повторно полагане на живи двучерупчести мекотели

Член 53

Изисквания за райони от клас А

1. Компетентните органи могат да класифицират като клас А райони, от които живите двучерупчести мекотели могат да се събират за директна консумация от човека.
2. Живите двучерупчести мекотели от тези райони, пуснати на пазара, отговарят на здравните стандарти за живи двучерупчести мекотели, предвидени в раздел VII, глава V от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004.
3. В 80 % от пробите от живи двучерупчести мекотели, събрани от райони от клас А през периода за преглед, не трябва да бъде надвишена нормата от 230 *E. coli* на 100 g месо и вътрешночерупкова течност.
4. В останалите 20 % от пробите не трябва да бъде надвишена нормата от 700 *E. coli* на 100 g месо и вътрешночерупкова течност.
5. Когато оценяват резултатите за определения период за преглед за запазване на района в клас А, компетентните органи могат да решат — въз основа на оценка на риска след провеждане на проучване — да резултат, който показва наличие на аномалия, при който нормата от 700 *E. coli* на 100 g месо и вътрешночерупкова течност е надвишена.

Член 54

Изисквания за райони от клас Б

1. Компетентните органи могат да определят като принадлежащи към клас Б районите, от които живи двучерупчести мекотели могат да бъдат събирани и пускани на пазара за консумация от човека само след обработката им в пречиствателен център или след престой в район за повторно полагане, за да могат да отговорят на здравните стандарти по член 53.
2. В 90 % от пробите от живите двучерупчести мекотели, събрани от райони от клас Б, не трябва да бъде надвишена нормата от 4 600 *E. coli* на 100 g месо или вътрешночерупкова течност.

3. В останалите 10 % от пробите не трябва да бъде надвишена нормата от 46 000 *E. coli* на 100 g месо и вътрешночерупкова течност.

Член 55

Изисквания за райони от клас В

1. Компетентните органи могат да определят като принадлежащи към клас В районите, от които живи двучерупчести мекотели могат да бъдат събирани и пускани на пазара само след продължителен престой в район за повторно полагане, за да могат да отговорят на здравните стандарти, посочени в член 53.
2. В живите двучерупчести мекотели, събрани от райони от клас В, не трябва да бъде надвишена нормата от 46 000 *E. coli* на 100 g месо или вътрешночерупкова течност.

Член 56

Изисквания по отношение на санитарни проучвания

1. Преди класифицирането на даден район за производство или за повторно полагане компетентните органи извършват санитарно проучване, което включва:
 - а) опис на източниците на замърсяване от човешки или животински произход, които могат да бъдат възможни източници на замърсяване за района за производство;
 - б) проучване на количествата биологични замърсители, които се изпускат през различните периоди на годината в зависимост от сезонните промени на населението и животинските популации във водосборния район, данните за валежите, пречиштането на отпадъчните води и т.н.;
 - в) определяне на характеристиките на циркулацията на замърсителите въз основа на посоката на теченията, батиметрията и цикъла на приливите и отливите в района за производство.
2. Компетентните органи извършват санитарно проучване, което отговаря на изискванията по параграф 1, във всички класифицирани райони за производство и за повторно полагане, освен когато то е извършено преди това.
3. Във връзка с осъществяването на това проучване компетентните органи могат да бъдат подпомагани от други официални органи или стопански субекти в областта на храните при условията, установени от компетентните органи.

Член 57

Програма за наблюдение

Компетентните органи изготвят програма за наблюдение за районите за производство на живи двучерупчести мекотели, която се основава на преглед на санитарното проучване, посочено в член 56. Броят на пробите, географското разпределение на местата за вземане на проби и честота на вземане на проби за целите на програмата гарантират, че резултатите от анализа са представителни за съответния район.

Член 58

Компетентните органи установяват процедура, с която гарантират, че санитарното проучване, посочено в член 56, и програмата за наблюдение, посочена в член 57, са представителни за съответния район.

ГЛАВА II

Условия за наблюдението на класифицираните райони за производство и за повторно полагане на живи двучерупчести мекотели

Член 59

Наблюдение на класифицирани райони за производство и за повторно полагане

Компетентните органи извършват периодично наблюдение на районите за производство и за повторно полагане, класифицирани в съответствие с член 18, параграф 6 от Регламент (ЕС) 2017/625, за да проверят:

- а) че не е проявена професионална небрежност по отношение на произхода, източника и местоназначението на живите двучерупчести мекотели;

- б) микробиологичния статус на живите двучерупчести мекотели във връзка с класифицираните райони за производство и за повторно полагане;
- в) за наличието на планктон, произвеждащ токсини, във водите на районите за производство и за повторно полагане и на морски биотоксини в живите двучерупчести мекотели;
- г) за наличието на химически замърсители в живите двучерупчести мекотели.

Член 60

Признати методи за откриването на морски биотоксини в живи двучерупчести мекотели

1. Компетентните органи използват аналитичните методи, определени в приложение V, за да проверят съответствието със стойностите, установени в раздел VII, глава V, точка 2 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, и когато е целесъобразно — да проверят спазването от страна на стопанските субекти в областта на храните. Стопанските субекти в областта на храните използват тези методи, когато е целесъобразно.
2. В съответствие с член 4 от Директива 2010/63/ЕС по възможност вместо дадена процедура се използва научно задоволителен метод или стратегия за изпитване, които не са свързани с използване на живи животни, както е определено в член 3, параграф 1 от посочената директива.
3. В съответствие с член 4 от Директива 2010/63/ЕС при използването на биологични методи се отчита принципът на заместване, намаляване и облекчаване.

Член 61

Планове за вземане на проби

1. За целите на проверките, предвидени в букви б), в) и г) от член 59, компетентните органи изготвят планове за вземане на проби, в които се предвижда тези проверки да се извършват на редовни интервали от време или според отделните случаи, ако периодите на събиране на мекотелите не са равномерно разпределени. Географското разпределение на местата за вземане на проби и честотата на вземане на проби гарантират, че резултатите от анализа са представителни за съответния класифициран район за производство и за повторно полагане.
2. За плановете за вземане на проби с цел проверка на микробиологичния статус на живите двучерупчести мекотели се вземат под внимание по-специално:
 - а) възможното колебание във фекалното замърсяване;
 - б) данните, посочени в член 56, параграф 1.
3. За плановете за вземане на проби с цел проверка за планктон, произвеждащ токсини, във водите на районите за производство и за повторно полагане и за морски биотоксини в живите двучерупчести мекотели се вземат под внимание по-специално възможните колебания в наличието на планктон, съдържащ морски биотоксини. Вземането на проби включва:
 - а) периодично вземане на проби за откриване на изменения в състава на планктона, съдържащ токсини, и тяхното географско разпространение. При резултати, които сочат за наличие на натрупване на токсини в месото на живите двучерупчести мекотели, се извършва последващо интензивно вземане на проби;
 - б) периодични изследвания за токсичност, като се използват живи двучерупчести мекотели от засегнатия район, който е най-податлив на замърсяване.
4. Пробите за анализ на токсини в живите двучерупчести мекотели се вземат ежеседмично през периодите на събиране на мекотелите, освен когато:
 - а) честотата на вземане на проби може да бъде намалена за конкретни класифицирани райони за повторно полагане или за производство или за конкретни типове живи двучерупчести мекотели, ако оценка на риска за появата на токсини или фитопланктон сочи, че е налице много малък риск от възникване на случаи на токсични прояви;
 - б) честотата на вземане на проби се увеличава, когато тази оценка сочи, че ежеседмичното вземане на проби няма да бъде достатъчно.
5. Оценката на риска, посочена в параграф 4, периодично се подлага на преглед, за да се направи оценка на риска от появата на токсини в живите двучерупчести мекотели от тези райони.

6. При наличие на информация за степента на натрупване на токсини за група видове, които се отглеждат в един и същ класифициран район за производство или повторно полагане, видът с най-висока степен може да се използва като индикаторен вид. Това ще позволи използването на всички видове от групата, ако нивата на токсините у вида, използван като индикаторен вид, са под нормативно установените гранични стойности. Когато нивата на токсините у вида, използван като индикаторен вид, са над нормативно установените гранични стойности, събирането на мекотели от другите видове може да се разреши само ако допълнителният анализ на другите видове показва нива на токсини под граничните стойности.

7. По отношение на наблюдението на планктона пробите са представителни за водната колона в класифицирания район за производство или за повторно полагане и дават информация за наличието на токсични видове и за тенденциите при популациите. Ако се открият изменения в токсичните популации, които могат да доведат до натрупване на токсини, се увеличава честотата на вземане на проби от живите двучерупчести мекотелите или се поставят предпазни заграждения в установените райони до получаването на резултатите от анализа на токсини.

8. Плановете за вземане на проби с цел проверка за наличие на химични замърсители позволяват откриването на превишаване на стойностите, определени в Регламент (ЕО) № 1881/2006.

ГЛАВА III

Управление на класифицираните райони за производство и за повторно полагане след наблюдението

Член 62

Решения след извършването на наблюдението

1. Когато резултатите от наблюдението, предвидено в член 59, показват, че здравните стандарти за живи двучерупчести мекотелите не са спазени или че здравето на хората може да бъде изложено на риск по друг начин, компетентните органи затварят съответния район за производство или за повторно полагане, като така се предотвратява събирането на живи двучерупчести мекотели. Те обаче могат да прекласифицират даден район за производство или за повторно полагане в клас Б или В, ако той отговаря на съответните критерии, определени в членове 54 и 55, и не излага на други рискове здравето на хората.

2. Когато резултатите от микробиологичното наблюдение покажат, че здравните стандарти за живите двучерупчести мекотели, посочени в член 53, не са спазени, компетентните органи могат, въз основа на оценка на риска и само временно и по изключение, да разрешат продължаване на събирането, без затваряне или прекласифициране, при спазване на следните условия:

- а) съответният класифициран район за производство и всички одобрени предприятия, получаващи живи двучерупчести мекотели от него, са под официалния контрол на едни и същи компетентни органи;
- б) съответните живи двучерупчести мекотели се подлагат на подходящи ограничителни мерки, като пречистване, повторно полагане или преработка.

3. В придружителния регистрационен документ, посочен в раздел VII, глава I от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, се включва цялата информация, която се отнася до прилагането на параграф 2.

4. Компетентните органи определят условията, при които може да се използва параграф 2, за да се гарантира — за съответния район за производство — запазване на съответствието с критериите, установени в член 53.

Член 63

Повторно отваряне на районите за производство

1. Компетентните органи могат да отворят повторно затворен район за производство или за повторно полагане само ако здравните стандарти за живи двучерупчести мекотели отново спазват съответните изисквания по раздел VII, глава V от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 и не излагат на друг риск здравето на хората.

2. Когато компетентните органи са затворили даден район за производство или за повторно полагане поради наличието на планктон или поради стойности на токсини в живите двучерупчести мекотели, които надвишават нормативно установените гранични стойности за морски биотоксини, предвидени в раздел VII, глава V, точка 2 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, те могат да го отворят повторно само ако резултатите от поне два последователни анализа, извършени в разстояние на поне 48 часа един от друг, са под нормативно установената гранична стойност.

3. Когато се взема решение дали да се отвори повторно район за производство или за повторно полагане, компетентните органи могат да вземат предвид информацията за тенденциите при фитопланктона.

4. Когато е налице надеждна информация за динамиката на токсичността за даден район и при условие че са налице актуални данни за намаляваща тенденция на токсичност, компетентните органи могат да решат да отворят повторно даден район с резултати под нормативно установените гранични стойности в раздел VII, глава V, точка 2 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, получени само от едно вземане на проби.

Член 64

Система за контрол

1. Компетентните органи създават система за контрол, за да гарантират, че продуктите от животински произход, които са вредни за здравето на хората, не се пускат на пазара. Системата за контрол включва лабораторни изследвания за проверка на съответствието на стопанските субекти в областта на храните с изискванията за крайния продукт, включително живи двучерупчести мекотели и продукти, добити от тях, на всички етапи на производството, преработката и разпространението.

2. Когато е приложимо, системата за контрол удостоверява, че стойностите на морските биотоксини и замърсителите не надвишават нормите за безопасност и че микробиологичния статус на мекотелите не представлява опасност за здравето на хората.

Член 65

Решение на компетентните органи

1. Компетентните органи предприемат незабавни действия, когато даден район за производство трябва да бъде затворен или прекласифициран, или когато може да бъде повторно отворен, или когато по отношение на живите двучерупчести мекотели се прилагат мерките, посочени в член 62, параграф 2.

2. Когато се взема решение за класифициране, прекласифициране, отваряне или затваряне на райони за производство в съответствие с членове 52, 62 и 63, компетентните органи могат да вземат предвид резултатите от проверките, извършвани от стопанските субекти в областта на храните или от организации, представляващи стопанските субекти в областта на храните, само ако лабораторията, извършваща анализа, е определена от компетентните органи и вземането на пробите и анализът се извършват в съответствие с протокол, договорен съвместно от компетентните органи и стопанските субекти в областта на храните или съответната организация.

ГЛАВА IV

Други изисквания

Член 66

Записване и обмен на информация

Компетентните органи:

- а) създават и поддържат актуализиран списък на класифицираните райони за производство и за повторно полагане, който съдържа подробна информация за тяхното местоположение и граници, както и класа, към който принадлежи даден район, от който могат да се събират живи двучерупчести мекотели в съответствие с изискванията на член 52. Този списък се изпраща на заинтересованите страни, за които се отнася настоящият регламент, като например производители, събирачи и оператори на пречиствателни центрове и центрове за експедиране;
- б) информират незабавно заинтересованите страни, като например производители, събирачи и оператори на пречиствателни центрове и центрове за експедиране, за настъпила промяна в местоположението, границите или класа на района за производство, за временното му или окончателното му затваряне, или за прилагането на мерки, както е посочено в член 60, параграф 2.

ДЯЛ VI

СПЕЦИАЛНИ ИЗИСКВАНИЯ И ЕДНАКВА МИНИМАЛНА ЧЕСТОТА НА ОФИЦИАЛНИЯ КОНТРОЛ ПО ОТНОШЕНИЕ НА РИБНИТЕ ПРОДУКТИ

Член 67

Официален контрол върху производството и пускането на пазара

Официалният контрол върху производството и пускането на пазара на рибни продукти включва проверка на съответствието с изискванията, определени в раздел VIII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, и по-специално:

- а) редовна проверка на хигиенните условия при разтоварване на сушата и първа продажба;

- б) редовни инспекции на плавателните съдове и предприятията на сушата, включително на рибните тържища и на пазарите на едро с цел да се направи проверка по-специално на следното:
- i) дали продължават да изпълняват условията за одобрението им;
 - ii) дали рибните продукти са правилно обработвани;
 - iii) дали се спазват хигиенните и температурните изисквания;
 - iv) чистотата на предприятията, включително на плавателните съдове, техните помещения и съоръжения, и хигиената на персонала;
- в) условията за съхраняване и транспортиране.

Член 68

Място на извършване на официалния контрол

1. Компетентните органи извършват официален контрол на плавателните съдове, когато те са акостирали на пристанище в държава членка. Тези проверки се отнасят за всички плавателни съдове, които разтоварват на сушата рибни продукти на пристанища на ЕС, независимо от знамето.
2. Компетентните органи на държавата на знамето могат да извършват официален контрол на плавателните съдове, които са под тяхно знаме, докато плавателният съд е в морето или когато те са акостирали на пристанище в държава членка.

Член 69

Одобрение за кораб фабрика, хладилен кораб или транспортно-хладилен кораб

1. Когато даден кораб фабрика, хладилен кораб или транспортно-хладилен кораб, плаващ под знамето на държава членка, се инспектира с оглед на издаване на одобрение за плавателния съд, компетентните органи на държавата членка на знамето извършват официален контрол в съответствие с член 148 от Регламент (ЕС) 2017/625, и по-специално в срока, посочен в член 148, параграф 4. При необходимост те могат да направят инспекция на плавателния съд, докато е още в морето или когато е на пристанище на друга държава членка или на трета държава.
2. Когато компетентните органи на държавата членка на знамето са предоставили на плавателния съд условно одобрение в съответствие с член 148 от Регламент (ЕС) 2017/625, те могат да оправомощат компетентните органи на друга държава членка или на трета държава да извършват последващи проверки с цел предоставяне на пълно одобрение, удължаване на условното одобрение или запазване на одобрението за преглед, при условие че, когато става въпрос за трета държава, тази държава е включена в списък на трети държави, от които е разрешен вносът на рибни продукти, в съответствие с член 127 от Регламент (ЕС) 2017/625. При необходимост тези компетентни органи могат да направят инспекция на плавателния съд, докато е още в морето или на пристанище на друга държава членка или на трета държава.
3. Когато компетентните органи на дадена държава членка оправомощават компетентните органи на друга държава членка или на трета държава да извършват проверки от тяхно име в съответствие с настоящия член, двата компетентни органа се споразумяват за условията, регламентиращи проверките. Тези условия по-специално гарантират, че компетентните органи на държавата членка на знамето незабавно получават доклади за резултатите от проверките и за всяко съмнение за несъответствие, за да могат да предприемат необходимите мерки.

Член 70

Официален контрол върху рибните продукти

Официалният контрол върху рибните продукти включва най-малко практическите условия, определени в приложение VI, по отношение на:

- а) органолептичните проверки;
- б) показатели за пресни продукти;
- в) хистамин;
- г) остатъци от вещества и замърсители;
- д) микробиологични проверки;
- е) паразити;
- ж) отровни рибни продукти.

Член 71

Решения след контрола

Компетентните органи обявяват рибните продукти за негодни за консумация от човека, ако:

- а) официалният контрол, извършени в съответствие с член 70, покажат, те не са в съответствие с изискванията за органолептичните, химичните, физичните или микробиологичните характеристики или изискванията относно паразитите, както е установено в раздел VII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 и/или Регламент (ЕО) № 2073/2005;
- б) в ядивните си части съдържат остатъци от химически вещества или замърсители, превишаващи граничните стойностите, предвидени в регламенти (ЕС) № 37/2010, (ЕО) № 396/2005 и (ЕО) № 1881/2006, или остатъци от вещества, които са забранени или не са разрешени съгласно Регламент (ЕС) № 37/2010 или Директива 96/22/ЕО, или не са в съответствие с друго свързано с тях законодателство на Съюза относно фармакологично активните вещества;
- в) са добити от:
 - i) отровни риби;
 - ii) рибни продукти, които не съответстват с изискванията за морски биотоксини;
 - iii) живи двучерупчести мекотели, бодлокожи, ципести и морски коремоноги, съдържащи морски биотоксини, чието общо количество надвишава граничните стойности, посочени в Регламент (ЕО) № 853/2004; или
- г) компетентните органи считат, че могат да изложат на риск здравето на хората и на животните или поради друга причина не са годни за консумация от човека.

Член 72

Изисквания относно официалния контрол на рибни продукти, уловени от плавателни съдове, плаващи под знамето на държавите членки, и въведени в Съюза след прехвърлянето им в трети държави, със или без складиране

1. Рибни продукти, предназначени за консумация от човека, уловени от плавателни съдове, плаващи под знамето на държава членка, разтоварени на сушата, със или без складиране, в трети държави, които са включени в списък, както е предвидено в член 126, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) 2017/625, преди да бъдат въведени в Съюза посредством различни транспортни средства, се придружават от здравен сертификат, издаден от компетентните органи на съответната трета държава, и попълнен в съответствие с образеца на здравен сертификат, определен в част II, глава Б от приложение III към Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/628.
2. Ако рибните продукти, посочени в параграф 1, се разтоварват на сушата и транспортират до съоръжение за складиране, разположено в третата държава, посочена в същия параграф, това съоръжение за складиране фигурира в списък, както е предвидено в член 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/625.
3. Ако рибните продукти, посочени в параграф 1, са натоварени на плавателен съд, плаващ под знамето на трета държава, тази трета държава е включена в списък, както е предвидено в член 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/625, а плавателният съд трябва да е включен в списък, както е предвидено в член 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/625.
4. От това изискване са изключени контейнеровозите, превозващи рибни продукти в контейнери.

ДЯЛ VII

СПЕЦИАЛНИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА ИЗВЪРШВАНЕТО НА ОФИЦИАЛЕН КОНТРОЛ И ЕДНАКВАТА МИНИМАЛНА ЧЕСТОТА ПО ОТНОШЕНИЕ НА МЕСОТО ОТ ВЛЕЧУГИ

Член 73

Предкланичен и следкланичен преглед на влечуги

Член 11 се прилага по отношение на предкланичния преглед на влечуги.

Членове 12, 13 и 14 се прилагат по отношение на следкланичния преглед на влечуги. За целите на член 13, буква а), подточка i) дадено влечуго се счита за 0,5 животински единици.

ДЯЛ VIII

ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

Член 74

Изменения на Регламент (ЕО) № 2074/2005

Регламент (ЕО) № 2074/2005 се изменя, както следва:

1. Заличават се членове 5, 6б и 6в.
2. Заличават се раздел II и допълнението в приложение I.
3. Заличава се раздел II в приложение II.
4. Заличават се приложения III и V.
5. Заличава се приложение Па.
6. Заличават се приложение VIб и допълнението към него.

Член 75

Влизане в сила и прилагане

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

Той се прилага от 14 декември 2019 г.

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

Съставено в Брюксел на 15 март 2019 година.

За Комисията
Председател
Jean-Claude JUNCKER

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ОБРАЗЕЦ НА ДОКУМЕНТ ЗА СЪОБЩАВАНЕ НА ИНФОРМАЦИЯТА НА СТОПАНСТВОТО НА ПРОИЗХОД В
СЪОТВЕТСТВИЕ С ЧЛЕН 39, ПАРАГРАФ 5

1. Идентификационни данни

1.1. Стопанство на произход (например собственик или управител)

Име/номер

Пълен адрес

Телефонен номер

Електронен адрес, ако е наличен

1.2. Идентификационни номера на [моля, уточнете]
или приложете списък

Общ брой животни (по видове)

Проблеми при идентификацията (ако има такива)

1.3. Идентификационен номер на стадото/стадото
домашни птици/клетката (ако е приложимо)

1.4. Видове животни

1.5. Референтен номер на здравния сертификат (ако е
приложимо)

2. Констатации при предклиничния преглед

2.1. Хуманно отношение към животните

Брой на засегнатите животни

Вид/клас/възраст

Бележки

2.2. Животни са доставени мръсни

2.3. Клинични констатации за болест

Брой на засегнатите животни

Вид/клас/възраст

Бележки

Дата на прегледа

2.4. Резултати от лабораторните изследвания ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Микробиологични, химични, серологични и т.н. (приложете резултатите).

3. Констатации при следкланичния преглед

3.1. Макроскопски находки

Брой на засегнатите животни

Вид/клас/възраст

Засегнат орган или част на животното(ите)

Дата на клане

3.2. Болест (могат да бъдат използвани кодове ⁽²⁾)

Брой на засегнатите животни

Вид/клас/възраст

Засегнат орган или част на животното(ите)

Частично или изцяло отхвърлен кланичен труп
(посочете причина)

Дата на клане

3.3. Резултати от лабораторните изследвания ⁽³⁾**3.4. Други резултати****3.5. Констатации във връзка с хуманното отношение
към животните**

4. Допълнителна информация

5. Данни за връзка с клиницата (номер на одобрението)

Наименование

Пълен адрес

Телефонен номер

Електронен адрес, ако е наличен

**6. Официален ветеринарен лекар (въведете името с
печатни букви)**

Подпис и печат

7. Дата

**8. Брой страници, приложени към настоящия
формуляр:**

⁽²⁾ Компетентните органи могат да въведат следните кодове: код А за болести, включени в списък на ОЕ; кодове В100 и В200 за въпроси, свързани с хуманното отношение към животните, и С100 — С290 за решения относно месото. Ако е необходимо, системата за кодифициране може да включва и други подразделения (напр. С141 за слабо генерализирана болест, С142 за по-сериозна болест и т.н.). Ако се използват кодове, те трябва да бъдат на разположение на стопанския субект в областта на храните с подходящото обяснение за тяхното значение.

⁽³⁾ Микробиологични, химични, серологични и т.н. (приложете резултатите).

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ПРАКТИЧЕСКИ УСЛОВИЯ ЗА ЗДРАВНАТА МАРКИРОВКА В СЪОТВЕТСТВИЕ С ЧЛЕН 48

1. Здравната маркировка трябва да има овална форма и да бъде поне със 6,5 cm ширина на 4,5 cm дължина и с ясно четливи знаци да указва:
 - а) името на държавата, в която се намира предприятието, което може да бъде изписано изцяло с главни букви или като двубуквен код съгласно съответния код по ISO. За държавите членки обаче тези кодове са, както следва: BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, GR, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE и UK;
 - б) номера на одобрението на кланицата; както и
 - в) (когато маркировката е поставена в предприятие, разположено в Съюза) съкращението CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EB, EZ, KE или WE. Посочените съкращения не трябва да са включени в маркировки, полагани върху месо, внесено в Съюза от кланици извън Съюза.
2. Буквите трябва да са с височина най-малко 0,8 cm, а цифрите — най-малко 1 cm. Размерите на знаците и на маркировката могат да са по-малки за здравните маркировки на агнета, ярета и прасенца.
3. Мазилото, използвано за здравната маркировка, трябва да бъде разрешено в съответствие с правилата на Съюза относно използването на оцветители в хранителните продукти.
4. Здравната маркировка може също да съдържа идентификация на официалния ветеринарен лекар, който е направил здравната инспекция на месото.

ПРИЛОЖЕНИЕ III

МЕТОДИ ЗА ИЗСЛЕДВАНЕ НА СУРОВО МЛЯКО И НА ТОПЛИННО ОБРАБОТЕНО КРАВЕ МЛЯКО В СЪОТВЕТСТВИЕ С ЧЛЕН 50

ГЛАВА I

ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ОБЩИЯ БРОЙ МИКРООРГАНИЗМИ И НА БРОЯ СОМАТИЧНИ КЛЕТКИ

- А. Когато се проверява съответствието с критериите, определени в раздел IX, глава I, част III от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, като референтни методи се прилагат следните стандарти:
1. EN/ISO 4833-1 за общ брой микроорганизми при 30 °C;
 2. EN ISO 13366-1 за общия брой на соматичните клетки.
- Б. Допуска се прилагането на алтернативни аналитични методи:
1. За общия брой микроорганизми при 30 °C, когато методите са валидирани спрямо референтния метод, посочен в част А, точка 1, в съответствие с протокола, посочен в стандарт EN ISO 16140-2, допълнен от стандарт EN ISO 16297 за конкретния случай с общия брой микроорганизми в сурово мляко.

В частност връзката за превръщане между даден алтернативен метод и референтния метод по част А, точка 1 е установена съгласно стандарт ISO 21187.
 2. За брой соматични клетки, когато методите са валидирани по отношение на референтния метод, посочен в част А, точка 2, в съответствие с протокола, посочен в стандарт ISO 8196-3, и когато се работи съгласно стандарт EN ISO 13366-2 или други подобни международно приети протоколи.

ГЛАВА II

ОПРЕДЕЛЯНЕ НА АКТИВНОСТТА НА АЛКАЛНАТА ФОСФАТАЗА В КРАВЕ МЛЯКО

- А. За определянето на активността на алкалната фосфатаза в пастьоризирано краве мляко като референтен метод трябва да се прилага стандарт EN ISO 11816-1.
- Б. Активността на алкалната фосфатаза в пастьоризираното краве мляко се изразява като милиединици ензимна активност за литър (mU/l). Една единица активност на алкалната фосфатазна представлява количеството ензим алкална фосфатаза, което катализира преобразуването на 1 микромол субстрат за минута.
- В. Приема се, че дадено изследване за активността на алкалната фосфатаза дава отрицателен резултат, ако измерената активност в кравето мляко не надвишава 350 mU/l.
- Г. Употребата на алтернативни аналитични методи е приемлива, когато те са валидирани спрямо референтните методи, посочени в част А, в съответствие с международно приети протоколи и правила за добри лабораторни практики.
-

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

РЕФЕРЕНТНИ МЕТОДИ ЗА ИЗСЛЕДВАНЕ ЗА *E. COLI* В ЖИВИ ДВУЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ ЗА ЦЕЛИТЕ НА КЛАСИФИЦИРАНЕТО НА РАЙОНИТЕ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ЗА ПОВТОРНО ПОЛАГАНЕ В СЪОТВЕТСТВИЕ С ЧЛЕН 52, ПАРАГРАФ 2

Референтният метод за анализ за *E. coli* в живи двучерупчести мекотели е откриването и техниката на т. нар. „най-вероятен брой“ съгласно стандарт ISO 16649-3. Могат да бъдат използвани алтернативни методи, ако са валидирани по отношение на този референтен метод в съответствие с критериите в ISO 16140.

ПРИЛОЖЕНИЕ V

ПРИЗНАТИ МЕТОДИ ЗА ОТКРИВАНЕ НА МОРСКИ БИОТОКСИНИ В СЪОТВЕТСТВИЕ С ЧЛЕН 60

ГЛАВА I

МЕТОД ЗА ОТКРИВАНЕ НА ПАРАЛИТИЧНА ОТРОВА В ЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ

- А. Съдържанието на токсините за паралитична отрова в черупчести мекотели в цялото тяло или в отделни ядивни части на двучерупчестите мекотели се определя с помощта на официалния метод ОМА 2005.06 на асоциацията АОАС, публикуван в изданието *АОАС International Journal* 88(6), 1714-1732 (метод на Lawrence), биоизследване с мишки или друг международно признат валидиран метод.
- Б. Ако резултатите се поставят под съмнение, референтният метод е официалният метод ОМА 2005.06 на асоциацията АОАС, посочен в част А.

ГЛАВА II

МЕТОД ЗА ОТКРИВАНЕ НА АМНЕЗИЕН ТОКСИН В ЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ

- А. Съдържанието на амнезиените токсини (ASP) в цялото тяло или в отделни ядивни части на двучерупчестите мекотели се определя с помощта на метода високоефективна течна хроматография с ултравиолетова детекция (HPLC/UV) или друг международно признат валидиран метод.
- Б. За целите на скрининга обаче може да се използва официалният метод 2006.02 на асоциацията АОАС, публикуван в изданието *АОАС International Journal* 90, 1011-1027 (метод ензимно-свързан имуносорбентен анализ (ELISA) за ASP, или друг международно признат валидиран метод.
- В. Ако резултатите се поставят под съмнение, референтният метод е методът HPLC/UV.

ГЛАВА III

МЕТОД ЗА ОТКРИВАНЕ НА ЛИПОФИЛНИ ТОКСИНИ

- А. Референтният метод за откриване на морски токсини, посочен в раздел VII, глава V, точка 2, букви в), г) и д) от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, е методът на референтната лаборатория на ЕС — течна хроматография с масспектрометрия/масспектрометрия (EURL LC-MS/MS). С този метод се определят най-малко следните съединения:
- токсини от групата на окадаичната киселина: OA, DTX1 и DTX2, включително естерите им (DTX3);
 - токсини от групата на пектенотоксините: PTX1 и PTX2;
 - токсини от групата на йесотоксините: YTX, 45 OH YTX, хомо YTX и 45 OH хомо YTX;
 - токсини от групата на азаспировата киселина: AZA 1, AZA 2 и AZA 3.

Ако се появят нови аналози на горепосочените токсини, за които е установен фактор за токсична еквивалентност (TEF), те се включват в анализа.

Общата токсична еквивалентност се изчислява с помощта на TEF, както се препоръчва от Европейския орган за безопасност на храните (ЕОБХ) в бюлетина (2008) 589, стр. 1—62 или в актуализирани становища на ЕОБХ.

- Б. Методите, различни от посочените в част А, като например методът LC-MS, HPLC със съответното откриване, имуноанализ и функционални образци, като например фосфатен инхибиращ образец, могат да се използват като алтернатива на метода LC-MS/MS на референтната лаборатория на Европейския съюз (EURL) или заедно с него, при условие че:
- самостоятелно или комбинирано те могат да открият най-малко аналозите, отбелязани в част А; при необходимост се определят по-подходящи критерии;

- б) отговарят на критериите за ефективност на метода, определени по метода LC-MS/MS на EURL. Такива методи трябва да са валидирани на вътрешнолабораторно ниво и да са успешно изпитани в условията на призната схема за изпитване за пригодност. Европейската референтна лаборатория за морски биотоксини подкрепя дейности за междулабораторно валидиране на техниката, за да се позволи формално стандартизиране;
- в) тяхното изпълнение осигурява еквивалентно равнище на опазване на общественото здраве.

ГЛАВА IV

ОТКРИВАНЕ НА НОВИ ИЛИ НОВОПОЯВЯВАЩИ СЕ МОРСКИ ТОКСИНИ

По време на периодичното наблюдение на районите за производство и за повторно полагане за откриване на нови или новопоявяващи се морски токсини въз основа на националните програми за контрол, разработени от държавите членки, могат да се използват химични методи, алтернативни методи със съответното откриване или биоизследването с мишки.

ПРИЛОЖЕНИЕ VI

ПРАКТИЧЕСКИ УСЛОВИЯ ЗА ОФИЦИАЛНИЯ КОНТРОЛ НА РИБНИ ПРОДУКТИ В СЪОТВЕТСТВИЕ С ЧЛЕН 70

ГЛАВА I

ОБЩИ РАЗПОРЕДБИ

А. Органолептични проверки

Органолептичните проверки на случаен принцип се извършват на всички етапи на производството, преработката и разпространението. Една от техните цели е да се провери съответствието с критериите за свежест, установени в съответствие с настоящия регламент. По-специално тук се включва проверка на всички етапи на производството, преработката и разпространението дали рибните продукти отговарят най-малко на базовите стойности на критериите за свежест, установени в съответствие с Регламент (ЕО) № 2406/96 на Съвета ⁽¹⁾.

Б. Показатели за пресни продукти

Когато органолептичната проверка дава основания за съмнения относно това дали рибните продукти са пресни, могат да се вземат проби и те да се подложат на лабораторни изследвания, за да се определят равнищата на общ летлив основен азот (TVB-N) и триметиламин азот (ТМА-N) в съответствие с техническите условия в глава II.

Компетентните органи използват критериите, определени в настоящия регламент.

Когато органолептичната проверка дава основания за съмнения относно наличието на други условия, които могат да окажат въздействие върху здравето на хората, се вземат необходимите проби за проверка.

В. Хистамин

Изследването на случаен принцип за наличие на хистамин се извършва с цел проверка на съответствието с допустимите стойности, определени в Регламент (ЕО) № 2073/2005.

Г. Остатъци и замърсители

Установяват се мерки за наблюдение в съответствие с Директива 96/23/ЕО и Решение 97/747/ЕО с цел контрол на съответствието със законодателството на ЕС в областта на:

- максимално допустимите стойности на остатъчните количества от фармакологично активни вещества в съответствие с регламенти (ЕС) № 37/2010 и (ЕС) 2018/470;
- забранени и неразрешени вещества в съответствие с Регламент (ЕС) № 37/2010, Директива 96/22/ЕО и Решение 2005/34/ЕО;
- замърсители в съответствие с Регламенти (ЕО) № 1881/2006 за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните; както и
- остатъци от пестициди в съответствие с Регламент (ЕО) № 396/2005.

Д. Микробиологични проверки

При необходимост се извършват микробиологични проверки съгласно съответните правила и критерии, определени в Регламент (ЕО) № 2073/2005.

Ж. Паразити

Извършва се основано на анализ на риска изследване, за да се провери съответствието с раздел VIII, глава III, част Г от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 и раздел I от приложение II към Регламент (ЕО) № 2074/2005.

⁽¹⁾ Регламент (ЕО) № 2406/96 на Съвета от 26 ноември 1996 г. относно определяне на общите стандарти за търговия с някои рибни продукти. ОВ L 334, 23.12.1996 г., стр. 1.

3. Отровни рибни продукти

Осъществява се контрол, за да се гарантира, че:

1. на пазара не се пускат рибни продукти, произведени от отровна риба от следните семейства: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* и *Canthigasteridae*;
2. пресни, приготвени, замразени 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 са подходящо етикетирани, за да бъде информиран потребителят за методите на приготвяне/готвене и за рисковете, свързани с наличието на вещества, имащи неблагоприятно въздействие върху стомашно-чревния тракт. Върху етикета се посочват научните наименования на рибните продукти, както и общоизвестните им имена;
3. на пазара не се пускат рибни продукти, съдържащи биотоксини като *Ciguatera* или други токсини, опасни за здравето на хората. Рибни продукти, получени от живи двучерупчести мекотели, бодлокожи, ципести и морски коремоноги, могат обаче да бъдат пускани на пазара, ако са произведени в съответствие с изискванията на раздел VII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 и съответстват на стандартите, предвидени в глава V, точка 2 от посочения раздел.

ГЛАВА II

КОНТРОЛ ВЪРХУ ОБЩИЯ ЛЕГЛИВ ОСНОВЕН АЗОТ (TVB-N)

A. Допустими граници за TVB-N за определени категории рибни продукти и методи за анализ, които да бъдат използвани

1. Непреработени рибни продукти се считат за негодни за консумация от човека, когато органолептичната оценка е дала основания за съмнения по отношение на това дали са пресни, а химическите проверки показват, че са надвишени следните допустими граници за TVB-N:
 - а) 25 mg азот/100 g месо за видовете, посочени в част Б, точка 1 от настоящата глава;
 - б) 30 mg азот/100 g месо за видовете, посочени в част Б, точка 2 от настоящата глава;
 - в) 35 mg азот/100 g месо за видовете, посочени в част Б, точка 3 от настоящата глава;
 - г) 60 mg азот/100 g от целия рибен продукт, използван директно за приготвяне на рибно масло за консумация от човека, както е посочено в раздел VIII, глава IV, буква В, точка 1, втора алинея от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004; когато обаче суровината е в съответствие с букви а), б) и в) от първа алинея от посочената точка, държавите членки могат да определят по-високи допустими граници за определени видове до установяването на специално законодателство на Съюза.

Референтният метод, който трябва да се използва за проверка на допустимите граници за TVB-N, включва дестилиране на екстракт, депротеинизиран чрез перхлорна киселина, както е установено в част В по-долу.

2. Дестилирането, посочено в точка 1, се извършва с апарат, който съответства на диаграмата в част Г по-долу.
3. Рутинните методи, които могат да бъдат използвани за проверка на допустимите граници за TVB-N, са следните:
 - а) микродифузионен метод, описан от Конуей и Бърн (1933 г.);
 - б) директен дестилационен метод, описан от Антонакопулос (1968 г.);
 - в) дестилиране на екстракт, депротеинизиран чрез перхлорна киселина (Комитет по Codex alimentarius за риба и рибни продукти (1968 г.).
4. Пробата се състои от около 100 g месо, взето от най-малко три различни точки и размесено чрез смилане.

Държавите членки препоръчват официалните лаборатории да използват като рутинна практика методите, посочени по-горе. Когато резултатите не са категорични или при спор относно резултатите от направения по някой от рутинните методи анализ, само референтният метод може да бъде използван за проверка на резултатите.

Б. Категории видове, за които са определени допустими граници за TVB-N

Допустимите граници за TVB-N са определени за следните категории видове:

1. *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*;
2. видове, принадлежащи към семейство *Pleuronectidae* (с изключение на писия: *Hippoglossus spp.*);
3. *Salmo salar*, видове, принадлежащи към семейство *Merlucciidae*, видове, принадлежащи към семейство *Gadidae*.

В. Референтна процедура за определяне на концентрацията на TVB-N в риба и рибни продукти

1. Цел и област на приложение

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

2. Определения

„Концентрация на TVB-N“ означава съдържанието на азот от летливи азотни бази, както е определено от описаната референтна процедура.

„Разтвор“ означава воден разтвор, както следва:

- а) разтвор на перхлорна киселина = 6 g/100 ml;
- б) разтвор на натриев хидроксид = 20 g/100 ml;
- в) стандартен разтвор на солна киселина 0,05 mol/l (0,05 N). Когато се използва автоматичен дестилационен апарат, трябва да се направи титруване със стандартен разтвор на солна киселина от 0,01 mol/l (0,01 N);
- г) разтвор на борна киселина = 3 g/100 ml;
- д) силиконов антиразпенващ агент;
- е) разтвор на фенолфталеин = 1 g/100 ml 95 % етанол;
- ж) индикаторен разтвор (смесен индикатор Tashiro) = 2 g метилово червено и 1 g метиленово синьо, разтворени в 1 000 ml 95 % етанол.

3. Кратко описание

Летливите азотни бази се извличат от проба, като се използва разтвор от 0,6 mol/l перхлорна киселина. След алкализацият екстракт се подлага на парна дестилация и летливите базови компоненти се абсорбират от киселинен приемник. Концентрацията на TVB-N се определя чрез титруване на абсорбираните бази. Концентрацията се изразява в mg/100 g.

4. Химически вещества

Освен ако не е посочено друго, се използват реактивен клас химикали. Използваната вода е или дестилирана, или деминерализирана и най-малко със същата чистота.

5. Използват се следните инструменти и аксесоари:

- а) месомелачка за производство на достатъчно хомогенна рибна кайма;
- б) високоскоростен смесител със скорост между 8 000 и 45 000 оборота/минута;
- в) нагънат филтър, диаметър 150 mm, бързо филтриращ;
- г) бюрета, 5 ml, градуирана до 0,01 ml;
- д) апарат за парно дестилиране. Апаратът трябва да може да 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 алкализирещите вещества, получаваните свободни бази не могат да бъдат изпуснати.

6. Изпълнение на референтната процедура

Когато се работи с перхлорна киселина, която е силно корозираща, се работи с повишено внимание и се вземат необходимите предпазни мерки. Пробите се приготвят колкото е възможно по-скоро след тяхното пристигане в съответствие със следните инструкции:

а) подготвяне на пробата:

пробата за анализ се смия внимателно, като се използва месомелачка, както е описано в точка 5, буква а). Част от смляната проба с тегло $10 \text{ g} \pm 0,1 \text{ g}$ се претегля в подходящ съд. Смесва се с $90,0 \text{ ml}$ разтвор на перхлорна киселина, хомогенизира се в продължение на две минути със смесител, както е описано в точка 5, буква б), и след това се филтрира.

Така полученият екстракт може да се съхранява най-малко 7 дни при температура между приблизително 2°C и 6°C ;

б) парна дестилация:

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

Парната дестилация се регулира така, че около 100 ml дестилат се прави за 10 минути. Дестилационната отвеждаща епруветка е потопена в приемник със 100 ml разтвор на борна киселина, към който се добавят от 3 до 5 капки от индикаторния разтвор. 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 в приемника, се отчитат чрез титруване със стандартен разтвор на солна киселина.

Стойността на рН на крайната точка трябва да бъде $5,0 \pm 0,1$;

в) титруване:

изискват се дублиращи анализи. Прилаганият метод е правилен, ако разликата между дубликатите е не по-голяма от $2 \text{ mg}/100 \text{ g}$;

г) празна проба:

извършва се изследване с празна проба, както е описано в буква б). Вместо екстракта се използва $50,0 \text{ ml}$ разтвор на перхлорна киселина.

7. Изчисляване на концентрацията на TVB-N

Чрез титруване на разтвора в приемника със стандартен разтвор на солна киселина концентрацията на TVB-N се изчислява, като се използва следната формула:

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

където:

V_1 = обем от $0,01 \text{ mol}$ стандартен разтвор на солна киселина в ml за пробата;

V_0 = обем от $0,01 \text{ mol}$ стандартен разтвор на солна киселина в ml за празната проба;

M = маса на пробата в g .

Освен това се изисква следното:

а) повторен анализ. Прилаганият метод е правилен, ако разликата между дубликатите е не по-голяма от $2 \text{ mg}/100 \text{ g}$;

б) проверка на оборудването. Оборудването се проверява посредством дестилиращи разтвори на NH_4Cl , равни на $50 \text{ mg TVB-N}/100 \text{ g}$;

в) стандартни отклонения. Изчисляват се стандартното отклонение за повторемостта $S_r = 1,20 \text{ mg}/100 \text{ g}$ и стандартното отклонение на възпроизводимостта $S_R = 2,50 \text{ mg}/100 \text{ g}$.

Г. Апарат за парна дестилация на TVB-N

