



# РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министерство на земеделието и храните

Изх. №.....

.....2010 г.

**ОДОБРЯВАМ:**

**Д-Р МИРОСЛАВ НАЙДЕНОВ**

**МИНИСТЪР НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО**

**И ХРАНИТЕ**

## **ДОКЛАД**

от д-р Цветан Димитров – заместник-министър на земеделието и храните

**ОТНОСНО:** Проект на наредба за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход.

**УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН МИНИСТЪР,**

На основание чл. 41, ал.1 от Инструкцията за организацията на документооборота в Министерството на земеделието и храните, внасям за одобрение Проект на Наредба за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход.

В изпълнение на Ваша Заповед № РД 09-705 / 09.09.2009 г., работната група с представители на всички заинтересовани страни, изготви Проект на Наредба за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход.

Европейското законодателство в областта на безопасността на храните предоставя възможност на компетентните органи на държавите-членки да създадат национални правила, регулиращи директните доставки на малки количества суровини и храни от животински произход до крайния потребител. Съгласно чл.1, параграф 3 и 4 на Регламент (ЕС) 853/2004: "компетентните органи на държавите-

членки създават в съответствие с националното си законодателство правилата, регулиращи следните дейности:

- директната доставка, извършена от производителя, на малки количества първични продукти на крайния потребител или на местни обекти за търговия на дребно, които извършват директни доставки на краен потребител;
- директната доставка, извършена от производителя, на малки количества месо от птици и зайцевидни, заклани във фермата, на крайния потребител или на местни обекти за търговия на дребно, които директно доставят такова месо на крайния потребител като прясно месо;
- ловците, които доставят малки количества дивеч или дивечово месо директно на крайния потребител или на местни обекти за търговия на дребно, които извършват директни доставки на крайния потребител.”

Проектът на наредбата включва и преработката на първични продукти, за което е необходимо нотифициране в Европейската комисия и държавите-членки по реда на Директива 98/34/ЕО (ПМС №165/14.07.2004 ) и Регламент (ЕС) №853/2004.

С проекта на Наредба се уреждат национални правила за специфичните изисквания при обработка, преработка и директна доставка на:

1. прясно месо от птици и зайци, заклани във фермата;
2. отстрелян дивеч или месо от дивеч;
3. пчелен мед и пчелни продукти;
4. суровини и храни, произведени от суровини от животински произход, добити във фермата;
5. месо и месни продукти, произведени от домашни двукопитни животни и щрауси отгледани във фермата, които са заклани в обекти, регистрирани по чл. 12 от Закона за храните.

Изготвянето на този Проект на наредбата се налага поради необходимостта да се регламентират и изискванията при директна доставка от производителя на малки количества суровини и храни до крайния консуматор или до местни обекти за търговия на дребно, от които се извършва директна доставка до крайния консуматор, които изисквания не са посочени в друг нормативен документ. С тази наредба се определят тези изисквания с оглед осигуряване на безопасни храни за консуматорите.

С въвеждането на национални мерки, регулиращи директните доставки на малки количества суровини и храни от животински произход, продукцията на фермерите и малките производители в България ще може да достига до потребителите по контролирани правила, а потребителите - да избират продукти, които отговарят на хигиенните изисквания, не замърсяват околната среда и осигуряват достойно заплащане на фермерския труд.

Наредбата се издава на основание чл. 216 от Закона за храните.

Проектът на Наредба е съгласуван вътрешноведомствено в съответствие с разпоредбите на чл. 40, ал.4 от Инструкцията за документооборота на МЗХ. Направените целесъобразни бележки и предложения са отразени.

**УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН МИНИСТЪР,**

Във връзка с гореизложеното и на основание чл. 8, ал. 2 от Устройствения правилник на МЗХ, приет с ПМС № 265 от 10.11.2009 г. (Обн. ДВ. бр.90 от 13 Ноември 2009г.), предлагам да одобрите предложения Проект на наредба за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход.

**С УВАЖЕНИЕ,**

**Д-Р ЦВЕТАН ДИМИТРОВ**

Заместник-министър

**НАРЕДБА № ..... / ..... 2010 г. ЗА СПЕЦИФИЧНИТЕ ИЗИСКВАНИЯ ЗА  
ДИРЕКТНИ ДОСТАВКИ НА МАЛКИ КОЛИЧЕСТВА СУРОВИНИ И ХРАНИ ОТ  
ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД**

**Глава първа**

**ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ**

**Чл. 1** (1) С тази наредба се уреждат условията и реда за:

1. заявяване и регистрация на дейността на производители на малки количества суровини и храни от животински произход за директна доставка до крайния потребител.

2. директна доставка от производителя на малки количества суровини и храни от животински произход до крайния потребител и/или на местни обекти за търговия на дребно или за обществено хранене.

3. контрол върху дейностите по т.2.

(2) С наредбата се определят националните правила, уреждащи специфичните изисквания при директна доставка по ал.1, т.2, на:

1. месо от птици и зайци, заклани във фермата;

2. отстрелян дивеч или месо от дивеч;

3. пчелен мед и пчелни продукти;

4. суровини и храни произведени от суровини от животински произход добити във фермата, с изключение на продуктите по т. 5;

5. месо и месни продукти, произведени от домашни двукопитни животни и щрауси отгледани във фермата, които са заклани в обекти, регистрирани по чл. 12 от Закона за храните.

**Чл. 2.** (1) При директните доставки на малки количества суровини и храни от животински произход се спазват специфичните нормативни изисквания за съхранение и транспорт на съответния продукт.

(2) Директните доставки по глава втора и глава седма могат да се извършават:

1. в обособено помещение във фермата, където е произведен продукта;

2. в местен обект за търговия на дребно, разположен в същата административна област, на който е ползвател, наемател или собственик извършващият доставката първичен производител, фермер или сдружение на фермери;

3. до местен обект за обществено хранене, разположен в същата административна област.

4. за сурово краве мляко от технологична инсталация за продажба на малки партиди сурово мляко (млекомат), която е регистрирана като временен обект по чл.12 от ЗХ и е собственост на фермер от I-ва група, съгласно Наредба № 4/19.02.2008 г., и е разположена в същата административна област.

(3) Директните доставки по глава шеста могат да се извършават:

1. в обособено помещение във фермата, където е произведен продукта;

2. в местен обект за търговия на дребно, разположен в същата административна област, на който е ползвател, наемател или собственик извършващият доставката първичен производител, фермер или сдружение на фермери;

3. до местни обекти за обществено хранене, разположени в същата административна област;

4. на панаири и общински пазари на земеделски производители;

5. до домовете на крайните потребители.

(4) Директните доставки на малки количества пчелен мед и пчелни продукти по глава трета могат да се извършват:

1. на обособено място в пчелина;

2. до сергии, щандове, базари, тържища и пазари и обекти за търговия на дребно, на които се извършва директна доставка на крайни потребители;

3. до местни обекти за обществено хранене, разположени в същата административна област.

4. до домовете на крайните потребители

(5) Директните доставки на малки количества месо от дивеч по глава пета могат да се извършва:

1. на определени за целта места в стопанството или пункта за обработка на дивеч;

2. до местни обекти за търговия на дребно и обществено хранене в същата административна област;

3. до крайни потребители.

(6) При директни доставки по ал. 2, 3 и 5 продуктите се придружават с декларация за съответствие, съгласно Приложение № 2

**Чл. 3.** (1) Производството на суровини и храни от животински произход и свързаните с него дейности се извършват, при спазване на изискванията на Приложение I, Част А на Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните. (обн., ОВ, бр. L 139 от 30.04.2004 г.)

(2) Изискванията по ал.1 не се прилагат при първично производство на пчелен мед, пчелни продукти и риба.

**Чл. 4.** (1) Производството на суровини по чл. 1, ал.2, т. 4 се извършва в животновъдни обекти, регистрирани по реда на чл. 137 на Закона за ветеринарномедицинска дейност (ЗВД)

(2) Първичното производство на пчелен мед и пчелни продукти се извършва в пчелини по реда на Наредба № 27 от 10.07.2002 г. за регистрацията и идентификацията на пчелните семейства, (обн., ДВ, бр. 70 от 19.07.2002 г.).

(3) Първични производители на дивеч са лицата, стопанисващи дивеча, по чл. 34 от Закон за лова и опазване на дивеча (ЗЛОД) и ферми за дивеч, отговарящи на изискванията на Наредба № 2 от 11 февруари 2009 г. за условията за отглеждане на космат и пернат дивеч в животновъдни обекти, съобразени с неговите физиологически и поведенчески особености (обн. ДВ. бр.14 от 20 февруари 2009 г.).

(4) Директна доставка на риба могат да извършват лицата, на които е издадено разрешително за стопански риболов или са регистрирани по реда на чл. 25 от Закона за рибарството и аквакултурите.

**Чл. 5.** (1) Директни доставки до краен потребител на малки количества пчелен мед, яйца, отстрелян дивеч, неизкормена прясна и охладена морска и сладководна риба, птици и зайци - неоскубани, неодрани и неизкормени, могат да извършват лица, които са заявили дейността си в Регионалната ветеринарномедицинска служба /РВМС/ по местонахождение на фермата или на стопанисвания от тях ловностопански район.

(2) Заявлението по ал.1 се подава от кандидата или от неговия законен представител и съдържа:

1. име и адрес на лицето, съответно наименование, седалище, адрес на управление и код по БУЛСТАТ,;

2. местонахождение и/или адрес на фермата или на ловностопанския район.

3. наименование на продукта или продуктите, които възнамерява да доставя.

(3) Регионалната ветеринарномедицинска служба вписва лицата по ал.2 в регистъра по чл.14 от Закона за храните и им издава регистрационен номер.

(4) Регионалната ветеринарномедицинска служба дава предписания за отстраняване на констатираното нарушение и може да наложи на лицето административно наказание по чл.439 от Закона за ветеринарномедицинската дейност, когато въз основа на извършена проверка, установи че то:

1. не отговаря на изискванията на чл.4;

2. е надхвърлило максималното количество за директна доставка на продукта, за който е регистрирано;

3. извършва директни доставки на продукти, които не се произведени от него.

4. не изпълнява изискванията по чл.3, чл.8, чл.11 или специфичните хигиенни изисквания на тази наредба за съответния продукт.

**Чл.6 (1)** Директни доставки до краен потребител на малки количества суровини и храни, извън посочените в чл.5, ал.1, включително месо от дивеч, могат да извършват лица, които са регистрирани в РВМС по местонахождение на тяхната ферма или на стопанисвания от тях ловностопански район.

(2) Регистрацията по ал.1 се издава въз основа на заявление подадено от кандидата или от неговия законен представител, което съдържа:

1. име и адрес на лицето, съответно наименование, седалище, адрес на управление и код по БУЛСТАТ,;

2. местонахождението и/или адреса на фермата или на ловно стопанския район;

3. местонахождението на помещенията за обработка или преработка, когато се извършва такава;

4. наименование на продукта или продуктите, които възнамерява да доставя;

5. наименованието на продуктите, произвеждани чрез обработка или преработка на първични продукти/суровини.

6. за сурово мляко – протоколи от анализите по показателите, посочени в чл. 16

(3) В едномесечен срок, от подаването на заявлението по ал.2, РВМС извършва оглед на обекта за обработка или преработка на заявените продукти за съответствие с изискванията по чл.11 и чл. 12 със специалните изисквания за съответния продукт. Когато обектът отговаря на хигиенните изисквания и специфичните изисквания за безопасност на продуктите, РВМС издава на производителя, в едноседмичен срок, удостоверение за регистриране на дейността. Лицето получило одобрение е длъжно да постави издаденото удостоверение на видно място в обекта за директна доставка.

(4) Регионалната ветеринарномедицинска служба вписва лицата получили регистрацията и издадените удостоверения в регистъра по чл.14 от Закона за храните.

(5) Удостоверението за директна доставка на малки количества суровини и храни е валидно една година от датата на издаването му. След изтичане на срока на валидност на удостоверението, РВМС може да го продължи за срок от една година, по реда на ал.3.

(6) Регионалната ветеринарномедицинска служба дава предписания за отстраняване на констатираното нарушение и може да наложи на лицето административно наказание по чл.439 от Закона за ветеринарномедицинската дейност, когато въз основа на извършена проверка, установи че то:

1. не отговаря на изискванията на чл.4;

2. е надхвърлило максималното количество за директна доставка на продукта, за който е регистрирано;

3. извършва директни доставки на продукти, които не се произведени от него

4. не е изпълнило изискванията на чл.8, чл.9, чл.10, чл.11, чл.12 или специфичните хигиенните изисквания за съответния продукт;

5. е извършило нарушение на изискванията за безопасност на храните.

**Чл.7.(1)** Когато лицата, които извършват директни доставки до краен потребител, не изпълнят предписания за прекратяване и/или отстраняване на констатирани нарушения по чл.5, ал.4 и по чл.6, ал.6, доставят продукти извън местата по чл.2, ал.2, ал.3, ал. 4 и ал. 5 или извършат повторно нарушение, Регионалната ветеринарномедицинска служба заличава тяхната регистрацията в регистъра по чл.14 от Закона за храните за срок от 6 месеца и обезсилва издадените удостоверения.

(2) Когато лице, чиято регистрацията е била временно заличена по ал.1 извърши последващо нарушение, Регионалната ветеринарномедицинска служба заличава неговата регистрацията в регистъра по чл.14 от Закона за храните и обезсилва издаденото удостоверение..

**Чл.8.(1)** Производителят на суровини и храни води дневник за всички извършени директни доставки, който съдържа:

1. вид на продукта;

2. количество на директната доставка;

3. дата на доставката и партиден №; и/или дата на производство;

4. обособено място на доставката и/или краен потребител, и/или местен обект за търговия на дребно или обществено хранене, в който са доставени, съгласно чл.2;

5. име и подпис на производителя.

(2) Дневникът по ал.1, записите от температурните режими, където се изискват такива, и протоколите от лабораторни анализи, се съхраняват в срок от 3 години.

(3) Всички суровини и храни, с изключение на посочените в чл.2, ал. 4 и ал. 5, се доставят в еднократни опаковки с етикет, съдържащ:

а) регистрационен номер, съгласно чл. 5 или чл.6;

б) име и адрес на производителя;

в) наименование на суровината/храната;

г) дата на производство;

д) нетно тегло;

е) срок на трайност и условия на съхранение.

**Чл. 9.**(1) Най-малко 95 % от суровините вложени в преработените продукти за директни доставки, трябва да са с произход от фермата. В този процент не влиза водата.

(2) Произведените количества суровини и храни във фермата, се вписват в дневник, който съдържа:

а) дата и количество на произведените суровини

б) количество на вложените суровини и/или подправки, произведени във фермата;

в) дата и/или партиден номер на произведените храни

г) количество на произведените храни

д) количество на вложените входящи продукти.

(3). Входящите продукти се вписват в дневник, който съдържа:

б) дата и количество на вложените продукти;

в) произход (име или фирма на производителя), номер и дата на търговския документ;

г) партиден номер.

(4) В преработените продукти се влагат хранителните добавки, които са разрешени за хранителни цели, съгласно Наредба № 8 от 16.04.2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните (обн. ДВ. бр.44 от 29 Април 2002г.).

(5) Забранява се използването на входящи продукти, на чиито етикети е отбелязано, че съдържат или се състоят от генетично модифицирани организми

**Чл. 10.** (1) Производството на храни във фермата се извършва въз основа на налична технологична документация, която включва:

1. Суровини и входящи продукти, включително сол и вода.

2. Описание на технологичния процес, включително оборудването, съдовете, спомагателните материали и повърхности, разрешени за контакт с храни.

3. Срок на трайност, температура на съхранение на произведените продукти.

4. Начин и условия на транспортиране на произведените продукти.

5. Вид на опаковката на продукта - еднократна и/или стъклена, предназначена за контакт с храни.

6. Етикет на продукта, съдържащ следната информация:

а) регистрационен номер, съгласно чл. 6;

б) име на продукта;

в) количество на продукта;

г) състав на продукта;

д) партиден номер и/или дата на производство;

е) производител, адрес на обекта и телефони за връзка;

ж) срок на трайност и условия на съхранение

з) начин на употреба.

(2) При производството по ал.1 се водят дневниците, посочен в чл. 9, ал. 2 и ал.3.

(3) Производителят е длъжен да извършва лабораторни изследвания за гарантиране на безопасността на произведените храни, в съответствие със специфичните изисквания на тази наредба за съответните храни.

**Чл. 11** (1) Лицата, които извършват обработка, преработка и доставка на суровини и храни съгласно чл. 2 ал. 2, 3 и 5, трябва отговарят на следните изисквания:

1. да поддържат лична хигиена и носят подходящо, чисто работно облекло;
2. да имат заверена здравна книжка.

(2) Забранено е участието на лица, които са болни или носители на заболяване, за което има вероятност да се предаде чрез храна, или лица с инфектирани рани, кожни инфекции или стомашно разстройство, при извършване на обработка, преработка и доставка на суровини и храни

**Чл.12.** (1) Помещенията, в които се извършва обработка или преработка, зреене, съхранение и предлагане на храните могат да бъдат разположени непосредствено до местата, където се отглеждат животните или съхраняват фуражите или да са част от жилището, в което живее семейството на производителя, ако са предназначени единствено за тази цел.

(2) Помещенията, по ал. 1 трябва да отговарят на следните изисквания:

1. Да няма непосредствена връзка между тях и местата за отглеждане на животните.
2. Да бъдат отделени от помещенията за входящите продукти.
3. Размерите на помещенията трябва да съответстват на количеството на обработваните и преработвани първични продукти.
4. Технологичните операции да бъдат разделени по място и/или по време;
5. Стените, пода и тавана, вратите и прозорците да са изработени от материали, които позволяват лесно почистване, измиване и дезинфекция.
6. Вратите и прозорците да са изработени така, че да предотвратяват влизането на гризачи, насекоми и други вредители.
7. Да има топла и студена вода за измиване на оборудването и за персонала.

(3). Оборудването и контактните повърхности трябва да бъдат изработени от материали, подходящи за работа с храни, които позволяват лесно почистване, измиване и дезинфекциране след всяко използване.

(4).Производителят е длъжен:

1. да поддържа оборудването в изправно състояние;
2. да съхранява препаратите за почистване, измиване и дезинфекция и работното облекло отделно, в подходящи затварящи се шкафове;
3. да съхранява опаковките по подходящ начин, на места извън работните помещения и да ги внася преди непосредствената им употреба.
4. да съхранява готовата храна в съответствие с нейния вид и технологичната документация;
5. да осигури снабдяване с питейна вода. Разрешава се използването на вода от собствен водоизточник, когато тя отговаря на критериите по Наредба № 9 от 16.03.2001г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели (обн. ДВ. бр.30 от 28 март 2001г.);
6. да третира отпадъците така че да предотврати замърсяването на храните и околната среда. Да използва затварящи се съдове, лесни за почистване и дезинфекция;
7. да транспортира продуктите, съгласно специфичните изисквания за всеки продукт.

**Чл. 13.** Официалният контрол се извършва с честота, съгласно оценката на риска на вида производство и на производителя.

## Глава втора

### ДИРЕКТНА ДОСТАВКА НА МАЛКИ КОЛИЧЕСТВА МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

**Чл. 14.** (1) Директна доставка на малки количества сурово краве мляко и/или млечни продукти от него, да не превишава 500 литра дневно и е в размера на индивидуалната млечна квота за директна продажба на производителя.



(2) Директна доставка на малки количества сурово овче, козе и биволско мляко и /или млечни продукти от тях, да не превишава 500 литра дневно.

**Чл. 15.** Директна доставка на сурово мляко се извършва само от фермата и от млекокомат до 24 часа от млеконадоя, охладено до 4-6<sup>0</sup> С.

**Чл. 16 (1)** Суровото мляко за директна доставка трябва да отговаря на следните изисквания:

1. за сурово краве мляко - показатели за общ брой микроорганизми (ОБМ) до 100 000/мл и за общ брой соматични клетки (ОБСК) до 400 000/мл
2. за сурово мляко от други видове животни - по показател ОБМ до 1 500 000/мл.
3. да не съдържа остатъчни количества инхибитори.

(2) Показателят ОБМ се изчислява като средногеометрична стойност за период от два месеца, при взети две проби на месец, а показателят ОБСК като средногеометрична стойност за период от три месеца при взета една проба на месец;

(3) Когато част от цялото произведено количество мляко във фермата се предлага за директни доставки, а останалото количество се изкупува от млекосъбирателен пункт и/или млекопреработвателно предприятие, резултатите от анализите извършени от млекосъбирателния пункт или млекопреработвателното предприятие се ползват и за млякото за директни доставки.

**Чл. 17** Суровото мляко трябва да бъде термично преработено след добива в срок до:

1. до 2 часа, ако е неохладено;
2. до 24 часа при температура на съхранение до 6<sup>0</sup> С;
3. до 36 часа при температура на съхранение до 4<sup>0</sup> С ;
4. до 48 часа при температура на съхранение до 2<sup>0</sup> С.

(2) Термична обработка на мляко се извършва при следните температури по видове продукти:

1. за сирене минимум 72<sup>0</sup> С;
2. за кисело мляко минимум 93<sup>0</sup> С;
3. за кашкавал минимум 64<sup>0</sup> С.

(3) След термичната обработка, млякото се охлажда до 2 часа.

(4) В млечните продукти мога да се влагат млечно-кисели закваски, сирищни маи, подправки и други входящи продукти без добавки, по смисъла на Наредба № 8 от 16 април 2002 за изискванията към използване на добавки в храните (обн. ДВ. бр.44 от 29 април 2002 г.), в съответствие с технологичната документация на продукта

**Чл.18.** (1) За зреене и съхранение на млечни продукти си използват съоръжения, които са емайлирани, дървени или пластмасови и отговарят на изискванията на чл.12, ал.3, както и съдове, които са емайлирани, пластмасови или глинени-гледжосани.

(2) Съоръженията, използвани за термична обработка на суровото мляко и съоръженията за зреене и съхранение, трябва да бъдат снабдени с измервателни уреди за отчитане и контролиране на температурата, съгласно технологичната документация по чл.10, ал.1. За отчетените температурни стойности се съхраняват записи на хартиен носител;

(3) Използваните за пресоване на сиренината текстилни материали за многократна употреба, трябва да бъдат изпирани и изварявани с вода, при температура не по-ниска от 80<sup>0</sup>С, съгласно технологичната документация на продукта.

**Чл. 19. (1)** Суровото мляко и киселото мляко за директна доставка се опакова в:

1. пластмасови опаковки за еднократна употреба;
2. стъклени опаковки за еднократна или многократна употреба;
3. глинени съдове за еднократна и многократна употреба;

(2) Опаковките за многократна употреба по ал.1 се измиват с вода и миешки препарати, с температурата на водата не по-ниска от 70<sup>0</sup>С. След измиването с миешки препарати опаковките се изплакват с чиста вода, така че да се гарантира пълно отстраняване на остатъците от препарата.

**Чл. 20.** Млякото и млечните продукти се транспортират при температура от 6 до 8<sup>0</sup> С, в специализирани транспортни средства, които могат лесно да се почистват и дезинфекцират.

**Чл. 21.** (1) Производителите на млечни продукти са длъжни да осъществяват контрол на тяхната безопасност, по следните показатели:

1. за сирене – коагулазоположителни стафилококи до 1000 КОЕ/гр
2. за кашкавал- *Escherichia coli* до 1000 /КОЕ/гр
3. за всички млечни продукти – отсъствието на *Listeria monocytogenes* в 25 гр.

(2) Лабораторните изследвания за установяване на показателите по ал. 1 т.1 и 2 се извършват минимум един път месечно, а за показателя по ал. 1, т. 3 - два пъти годишно.

## Глава трета

### ДИРЕКТНА ДОСТАВКА НА ПЧЕЛЕН МЕД И ПЧЕЛНИ ПРОДУКТИ

**Чл. 22.** Малки количества технологично непреработен мед и пчелни продукти, са не повече от 4 000 кг. годишно.

**Чл. 23.** (1) В пчелините, от които се извършва доставка на пчелен мед и пчелни продукти, се спазват изискванията за профилактика и борба със заболяванията по пчелите и пчелното пило.

(2) При добив на пчелен мед и други пчелни продукти се спазват следните изисквания:

1. кошерите, пчелните семейства, пчелините (стационарни или временни), както и прилежащите помещения, свързани с отглеждането и обслужването на пчелните семейства, се поддържат чисти, подредени и в добро състояние;

2. помещенията за първична обработка и помещенията за съхранение на питите и добития пчелен мед и други пчелни продукти трябва да позволяват извършване на всички дейности съгласно технологичния процес за първична обработка и съхранение на пчелните продукти и отпадъците;

3. питите с мед и другите пчелни продукти се транспортират от пчелина до помещениетата за първична обработка по начин, който не позволява замърсяването им, както и достъпа на пчели до тях. Това изискване се отнася и при подвижно пчеларство.

(3) Първичната обработка на пчелния мед включва:

1. разпечатване на пчелните пити, центрофугиране и прецеждане на пчелния мед;
2. отстраняване на пяната и механичните примеси, ако има такива;
3. отделяне на меда по видове - монофлорен, полифлорен и манов, в различни партиди, с ясна маркировка и етикетирание.

(4) Разпечатването на пчелните пити, центрофугирането и прецеждането на пчелния мед се извършват с оборудване, изработено от материали, които са разрешени за контакт с храни и са устойчиви към миесици и дезинфекционни средства;

(5) Добитият пчелен мед и другите пчелни продукти се съхраняват в опаковки, отговарящи на изискванията на Наредба № 1 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни (обн., ДВ, бр. 13 от 2002 г.; изм. и доп., бр. 55 от 2004 г.) и Наредба № 24 за хигиенните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни (обн., ДВ, бр. 56 от 2001 г.; изм., бр. 13 от 2002 г.). Пчелният мед се съхранява и в метални тенекии за еднократна употреба;

(6) Пчелният мед не трябва да съдържа:

1. механични примеси;
2. остатъци от ветеринарномедицински продукти и препарати за растителна защита, изкуствени подсладители, примеси, забранени с чл. 22 и чл. 24 от Закона за пчеларството, както и други препарати и примеси, влошаващи качеството и застрашаващи безопасността на продукта;

3. патогенни микроорганизми - причинители на заболявания по човека, пчелите и пчелното пило.

(7) Пчелният мед трябва да:

1. е обособен в отделни партии по видове с ясно разграничено етикетирание и маркировка;

2. се съхранява в сухи чисти помещения при температура до 25 °С и влажност на въздуха до 80 %, без достъп на пряка слънчева светлина и в отсъствие на всякакви други странични продукти или материали, с изключение на оборудването за добив;

(8) Стойностите за показателите диастазна активност, захари /инвертна захар и захароза или процентно съдържание на фруктоза и глюкоза/, поленов анализ и хидроксиметилфурфурол /ХМФ/ трябва да съответстват на посочените в приложение № 1 от Наредба № 9 от 22.06.2005 г. за условията и реда за одобряване и регистрация на предприятията за преработка на восък и производство на восъчни основи, както и на предприятията за производство и търговия с пчелен мед и пчелни продукти (обн. ДВ. бр.54 от 1 юли 2005г.). За всяка партия се извършват лабораторни изследвания на показателите по ал. 8, по видове мед.

**Чл. 24.** Директна доставка на малки количества пчелен мед и пчелни продукти се извършва с етикет, съдържащ следната информация:

1. име на продукта;
2. вид на продукта;
3. калоричност;
4. нето тегло;
5. партиден номер и/ или дата на производство;
6. име на производителя, адрес и телефон за връзка;
7. срок на годност ;
8. регистрационен номер на производителя чл. 5.

## Глава четвърта

### ДИРЕКТНА ДОСТАВКА НА РИБА

**Чл. 25.** Малки количества прясна и охладена морска и сладководна риба са не повече от 2000 кг годишно.

**Чл. 26.(1)** Директната доставка на малки количества риба се извършва:

1. от риболовния съд при акостиране в обектите за пристан;
2. на кейовите площадки-пристанища;
3. на лодкостоянки;
4. от рибните стопанства.

(2) Директните доставки по ал. 1 се извършват:

1. на специализирани наклонени маси /щандове, сергии/, лесни за измиване и почистване;

2. от мрежени клетки, разположени във водната среда или в аквариуми разположени на сушата или върху платформи във водата.

**Чл. 27.** Директната доставка на малки количества риба може да бъде извършена, когато рибата:

1. е уловена във водоемите, предназначени за стопански риболов или в рибовъдните стопанства;

2. е доставена до 6 часа от улова или до 2 часа от разтоварването;

3. се съхранява при следните условия:

а) за жива риба от сладководни водоеми - в живарници /басейни / за съхранение до 1 тон жива риба в условия на водната среда, близки до естествените по отношение на кислородно съдържание на водата (2-3 cm<sup>3</sup>)лт. и температура 10-20° С;

б) за охладена риба - при температура от 5 до 9° С, като незабавно след улова рибата се умъртвява и измива с питейна вода, след което се охлажда с лед до

температура -1° С. Срокът на съхранение на охладената риба е 2 денонощия, при температура от 1° С до 5° С.

## Глава пета

### ДИРЕКТНА ДОСТАВКА НА ОТСТРЕЛЯН ДИВЕЧ И МЕСО ОТ ДИВЕЧ

**Чл. 28.** Малки количества дивеч са:

1. до 50 броя едър дивеч годишно;
2. до 1500 броя дребен дивеч годишно.

**Чл.29.** (1) Директна доставка на отстрелян дивеч и месо от дивеч до обектите по чл.2, ал.4 се извършва след обработка в пункт за обработка на дивеч.

(2) Пунктовете за обработка на дивеч:

1. могат да бъдат разположени непосредствено до местата, където се стопанисва дивеча, или да са част от сграда, използвана за стопански или битови цели;
2. трябва да разполагат с приемна зала или рампа с навес;
3. трябва да разполагат с хладилно съоръжение за съхранение на отстреляния дивеч;
4. трябва да разполагат със зала, в която се извършва дрането и обработката, които се извършват по различно време.

(3) Пунктовете по ал.2 трябва да са оборудвани със:

1. съоръжения за окачване на труповете /тръбен или релсов път и/или куки/, съобразени с вида и размерите на дивеча;
2. вана за събиране на кръвта при обезкървяване на животните;
3. мивка с топла и студена вода;
4. режещи инструменти /ножове, триони/;
5. съоръжения за дезинфекция на инструментите с топла вода, с температура не по-ниска от 82°С;
6. работна маса;
7. везна за измерване теглото на дивеча и/или на добитото месо.

**Чл.30** (1) ) Отстреляният дивеч се транспортира максимално бързо до пункт за обработка на дивеч, като се избягва натрупването му на купчини.

(2) Отстреляният дивеч се подлага на първична обработка и подлежи на първоначален преглед от обучено лице или ветеринарен лекар, които се извършват максимално бързо на мястото на отстрела или в пункта за обработка на дивеч;

(3) Обученото лице или ветеринарният лекар подписва декларация, в която отразява датата, времето и мястото на отстрела и удостоверява, че:

1. не са установени необичайни характеристики на дивеча по време на прегледа;
2. не е наблюдавано ненормално поведение на дивеча преди отстрела;
3. не съществува съмнение за замърсяване на околната среда.

(4) Отстреляният дивеч не се замразява.

(5) Забраняват се директни доставки на вътрешности от отстрелян дивеч.

(6) Добивът на месо от едър дивеч, отглеждан при полусвободно развъждане, се извършва съгласно изискванията на предходните алинеи.

**Чл.31.(1)** В обектите за добив и обработка на дребен пернат дивеч, отглеждан във фермерни условия, трябва да има:

1. определено място за събиране на дивеча и за извършване на предкланичен преглед;
2. помещение за зашеметяване, обезкървяване и скубане или дране, в което има отделни места за всяка от тези дейности;
3. помещение с обособени места за изкормване, обработка и опаковане на месото.

(2) Обектите по ал.2 трябва да са оборудвани съгласно чл.29, ал.3.

(3) Собственикът на обекта по ал.1 е длъжен предварително да уведоми ветеринарния лекар за датата и времето на клането. По време на клането се спазват изискванията за хуманно отношение към животните.

**Чл. 32.** Дивечът, възприемчив към трихинела, задължително се изследва в акредитирана лаборатория и се освобождава при отрицателен резултат.

**Чл. 33.** В обектите за обработка на месо от дивеч се води и съхранява, в срок от 3 г., следната документация:

1. дневник за постъпилия в пункта отстрелян дивеч, съдържащ информация за:

а) дата на постъпване на отстреляния дивеч;

б) вид на дивеча;

в) идентификационна марка с уникален номер, поставена на задния крайник на трупа на отстреляния едър дивеч;

г) номер на декларацията от обучено лице;

д) номер на протокол от лабораторно изследване за наличие на трихинела;

е) предназначение или доставка месото от дивеч.

2. дневник за добив или обработка на месо от дивеч, съдържащ информация за:

а) дата на добива или обработката;

б) вид дивеч или номер марка за отстреляния дивеч;

в) начин на обработка;

г) количество /в килограми или бройки/;

д) номер на декларацията по Приложение № 2;

3. Документи по чл.30, ал.3 и чл.32;

4. Записи от температурните режими, включени в контролна карта или в дневника по т. 2.

**Чл. 34.** (1) Месото от дивеч се опакова непосредствено след обработката му.

(2) Върху опаковките на месото от дивеч се поставя етикет, съдържащ информацията по чл. 10, ал.1, т.6. Не е задължително поставянето на етикет, когато информацията е включена в декларацията по Приложение № 2.

**Чл. 35 (1)** Съхранение на неодран или неоскубан дивеч се извършва в хладилни съоръжения, отделно от други храни, при следните условия:

1. едър дивеч - при температура от 0°C до +4°C, за срок до седем дни ;

2. дребен дивеч - при температура от 0°C до +4 °C, за срок до петнадесет дни.

(2) След дрането или оскубването на дивеча се извършва следкланичен преглед.

(3) Месото от дивеч може да се съхранява в обектите за обработка на дивеч, когато е опаковано и има хладилно съоръжение поддържащо температура от 0°C до 4°C.

**Чл.36.(1)** Директна доставка на дивечово месо се извършва в следните срокове:

1. неоскубан и/или неизкормен дребен дивеч - незабавно след добива;

2. неохладено месо от дребен дивеч, отглеждан при фермерни условия - в срок до 2 часа от добива. Времето на добива се отразява в декларацията по Приложение № 2;

3. охладеното месо от дивеч - до 3 дни от датата на обработка.

(2) Директна доставка на дивечово месо се извършва с превозни средства или контейнери, като при превоза се поддържа температура от 0°C до 4°C. Поддържането на температурата по време на превоз не е задължително, когато климатичните условия са подходящи и/или времетраенето на превоза е до 2 часа, което се отразява в декларацията по Приложение № 2.

## Глава шеста

### ДИРЕКТНА ДОСТАВКА НА МЕСО ОТ ПТИЦИ, ЗАЙЦИ И ЯЙЦА

**Чл. 37.** Малки количества месо от птици и зайци е месо от:

1. птици от кокоши вид и пъдпъдъци бройлери - до 800 бр.месечно;

2. водоплаващи и пуйки - до 100 бр. месечно;

3. зайци - до 50 бр. месечно.

**Чл. 38.**(1) Директни доставки на малки количества месо от птици и зайци се извършват в обекта за първично производство, в който са заклани, оскубани, одрани и изкормени.

(2) Неизкормени птици и неодрани зайци могат да се доставят само директно до краен потребител, незабавно след клането

**Чл. 39.** (1) Клането, обезкръвяването, оскубването, одирането и изкормването на птиците и зайците за директна доставка се извършва в обособено за тази цел помещение, в което работните места за всяка от операциите са разделени.

(2) Забранява се месото, добито по реда на ал. 1, да бъде разфасовано (транжирано) във фермата.

**Чл. 40.** (1) Одраните, оскубани и изкормени птици и зайци се охлаждат веднага до температура от 4 °С , след което могат да се съхраняват за срок до 3 дни, при температура от 0°С до 4°С.

(2) Продуктите по ал. 1 се превозват при температура от 0 до 4<sup>0</sup>С, в специализирани транспортни средства, които могат лесно да се почистват и дезинфекцират.

**Чл. 41.** Малки количества яйца са до 360 броя яйца на седмица.

**Чл. 42.** (1) Яйцата, предназначени за директна доставка:

1. трябва да са опаковани в нови опаковки или в материали, предоставени от крайния потребител;

2. могат да се съхраняват охладени до 5 дни.

(2) Разпоредбите на Наредба № 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца за консумация (ДВ бр. 7 от 22.01.2008г.), които уреждат окачествяването, маркирането и опаковането на яйцата, не се прилага за яйца за предназначени за директна доставка.

(3) Забранява са директна доставка на яйца за люпене, счупени, пукнати яйца, яйца с не напълно развита черупка и инкубирани яйца.

**Чл. 43.**(1) Яйца за директни доставки се добиват в животновъдни обекти, които са свободни от салмонелозни заболявания.

(2) Производителят на яйца за директни доставки е длъжен да съхранява и предоставя на контролните органи документи от лабораторни анализи, издадени от акредитирана лаборатория, в които е отразено, че животновъдния обект по ал. 1 е свободен от салмонелозни заболявания.

## Глава седма

### ДИРЕКТНА ДОСТАВКА НА МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ ОТ ДОМАШНИ ДВУКОПИТНИ ЖИВОТНИ И ЩРАУСИ

**Чл. 44.** Малки количества месо и месни продукти са трупно и обезкостено прясно месо и/или месните продукти, произведени от количество месо, добито от не повече от:

1. 2 броя едри преживни животни на месец;
2. 2 броя щрауси на месец
2. 200 броя дребни преживни животни на година;
3. 4 броя свине на месец.

**Чл. 45.**(1) Лицата извършващи директна доставка на малки количества месо и месни продукти, когато получават трупно месо от кланица, са длъжни да сключат договор с екарисаж за извозване на страничните животински продукти и да организират тяхното съхранение при температура не по-висока от 4<sup>0</sup>С.

(2) Лицата извършващи директна доставка на малки количества месо и месни продукти, които получават обезкостено месо от кланица, не са длъжни да сключват договор съгласно ал. 1.

**Чл. 46.** (1) Добитото след клането месо се придружава от документи, удостоверяващи неговата безопасност и се съхранява във фермата при температура от 0

°C до 4°C. Максималният период на съхранение на месото от клането до продажбата или преработката е:

1. за месо от едър рогат добитък – до 72 часа;
2. за месо от дребен рогат добитък - до 48 часа;
3. за свинско месо - до 48 часа.

(2) Забранява се замразяването във фермата на месо предназначено за директни доставки.

(3) Продуктите по ал. 1 се превозват опаковани, при температура от 0 до 4°C, в специализирани транспортни средства, които могат лесно да се почистват и дезинфекцират и се придружават от декларация за съответствие съгласно Приложение № 2, включваща ветеринарния регистрационен номер на кланицата, в която е заклано животното.

**Чл. 47.** Предмет на директни доставки могат да бъдат следните месни продукти:

1. сурово–солени и сушени месни продукти;
2. сурови наденици за термична преработка;
3. малотрайни колбаси;
4. саздърми.

**Чл. 48.** Производителят е длъжен да осигури в помещенията за обработка и преработка на месни продукти температурен режим до 12°C.

**Чл.49.(1)** Продуктите по чл. 47 се произвеждат съгласно технологичната документация.

(2) Малотрайните колбаси се подлагат на термична обработка до достигане на 72°C в дълбочина на колбаса.

**Чл.50.(1)** При преработката на месните продукти се използват изкуствени или естествени обвивки, получени от регистриран по реда на Закона за храните производител или търговец.

(2) При производство на сурово–солени и сушени месни продукти се използват естествени или изкуствени обвивки, с диаметър не по-голям от 40 мм.

(3) Продуктите по чл. 47 се доставят до крайния потребител без да се нарушава целостта на тяхната обвивка.

**Чл.51.(1)** Малотрайните колбаси се охлаждат до 2 часа след термичната обработка и могат да се съхраняват до 5 дни при хладилни условия, с температура от 0°C до 4°C, без нарушаване целостта на обвивката.

(2) Сурови наденици предназначени за термична преработка, могат да се съхраняват не повече от 36 часа.

**Чл.52.** В етикетите на продуктите по чл.47 се посочва и ветеринарния регистрационен номер на кланицата, където е добито месото.

**Чл. 64.** Производителят се задължава да осъществява контрол на безопасността на произвежданите от него месни продукти за наличие на:

1. Salmonella в 25 и Listeria monocytogenes в 25 гр. за сурово-солени и сушени месни продукти за всяко производство/ партида;
2. E.coli до 5000 за сурови наденици за термична преработка един път в месеца.

## ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА

§ 1. По смисъла на тази наредба:

1. „Дивеч” са всички бозайници и птици - обект на лов, които живеят на свобода при естествени условия или се развъждат в заградени територии с ловностопанска цел.

2. "Едър и дребен дивеч" са видове дивеч, в зависимост от биологичните особености, режима на стопанисване и начините на ловуване.

3. "Животновъден обект" е всяко място, където временно или постоянно се отглеждат или настаняват животни, с изключение на ветеринарни клиники или амбулатории.

4. "Краен потребител" е лицето, което консумира храната и не я използва за действия и дейности в хранителната индустрия.

5. „Суровини от животински произход” са суровини добити от животни отглеждани от човека със стопанска и нестопанска цел или обитаваща дивата природа

6. „Храни от животински произход” са храни добити от животни, с или без хранителни добавки, претърпели или не съответната технологична преработка или обработка.

7. "Рибно стопанство" е обект, в който са родени и се отглеждат всякакви водни животни при контролирани условия, до момента на пласирането им на пазара като хранителен продукт. В рибните стопанства се отглеждат морски и сладководни риби и ракообразни, уловени в тяхната естествена среда като малки, до достигане на желания търговски размер за човешка консумация;

8. "Ферма" е най-малката производствена единица за отглеждане на определен вид животни, в която се произвежда животинска продукция;

9. „Ловностопански район” е определена територия, предоставена за стопанисване на дивеч, на популационен принцип

10. “Пункт за обработка на отстрелян дивеч” е обект за обработка и съхранение на отстрелян дивеч.

11. „Входящ продукт” или "Съставка", е всяко вещество, включително и добавките за храни, използвани при производството и приготвянето на храната, което присъства в крайния продукт, макар и в променена форма.

12. „Местен обект за търговия на дребно” е търговски обект, разположен в същата административна област, в който се извършват продажби на краен потребител.

13. „Административна област” е област по смисъла на Закона за административно – териториалното деление на Република България, като област София – град и Софийска област се приемат за една административна област.

## **ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ**

§ 2. Директните доставки на краве мляко и млечни продукти от краве мляко са директни продажби за целите на квотната система за краве мляко и се извършват от производители, които притежават индивидуална млечна квота за директни продажби, по смисъла на Наредба № 23 от 13 декември 2007 г. за управление на националната млечна квота (обн. ДВ. бр.108 от 19 декември 2007 г.).

§ 3. Наредбата се издава на основание чл. 21б от Закона за храните .

§ 4. Контролът по изпълнение на наредбата се възлага на министъра на земеделието и храните.

### **Приложение №1 към чл.2 ал.4**

#### **ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ**

при извършване на директни доставки на малки количества пчелен мед и пчелни продукти

№...../.....200...г.

Долуподписаният-първичен производител .....,  
(собствено, бащино и фамилно име)

с постоянен адрес:

област.....,Община.....,

гр./с. ....,

ул. (кв.) ..... № .....

бл. ...., вх. ....,етаж ....., ап. ...., тел. ...., моб. тел.....,



собственик на животновъден обект /пчелин/ с рег. № ....., находящ се на  
адрес:  
област....., община.....,  
гр./с. ...., ул. ....№ .....,  
местност.....ИМОТ .....

### ДЕКЛАРИРАМ, ЧЕ ПРЕЗ 200....г.:

Добитите пчелен мед и пчелни продукти са произведени при следните условия:

1) при отглеждането на пчелите и пчелното пило не са използвани антибиотици, сулфонамиди, нитрофурани и други забранени за употреба ветеринарномедицински продукти;

2) не са влагани захар и други подсладители, примеси, фалшифициращи и имитиращи вещества;

3) не са използвани препарати и репеленти, които могат да повлияят на качеството на продуктите.

Пчелният мед отговаря на изискванията на чл.26 ал.8, съгласно протокол за изпитване №..... / .....200....г. от акредитирана лаборатория..... гр.....

Известно ми е, че за деклариране на неверни данни нося наказателна отговорност по чл. 313 от Наказателния кодекс.

Дата ..... 200..... г.  
гр.

Декларатор: .....

### Приложение №2 към чл. 2 ал.6

### ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

№ по ред ...../ дата .....

Първичен производител: .....

Рег.№ .....

Адрес: .....

Телефон:.....

С документа гарантирам, че продуктите, които са описани, са добити и обработени при спазване на изискванията на Наредба № ..... / ..... 2009 г. за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход и са предназначени за директна доставка до краен потребител, обекти за търговия на дребно и обществено хранене.

Вет. регистрационен №.....на кланицата, в която са заклани животните.

№	Продукт	Количество /kg/	Партиден №/ дата на производство	Срок на трайност

Продуктите се консумират след допълнителна преработка, ако не са готови за консумация

Известно ми е, че за деклариране на неверни данни нося наказателна отговорност по чл. 313 от Наказателния кодекс.

Стоката е предназначена за:.....

Дата/ час на доставката:

Температура на превозното средство/контейнер .....°C

Доставчик: .....  
/име и подпис/

Приел доставката: .....  
/име и подпис/

**МИНИСТЪР:**

**Д-Р МИРОСЛАВ НАЙДЕНОВ**