

**Наредба № ..... / 2013 г.**

за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход в кланични пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара

**Глава първа  
ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ**

Чл. 1. (1) С тази наредба се определят:

1. специфичните изисквания към кланични пунктове;
2. изискванията при неотложно клане на животни в и извън кланичните пунктове;
3. изискванията за официален контрол в кланичните пунктове.

(2) Наредбата се прилага за едри и дребни преживни животни и за свине, с изключение на породата източнобалканска свиня.

**Глава втора  
ИЗИСКВАНИЯ КЪМ КЛАНИЧНИТЕ ПУНКТОВЕ**

Чл.2. (1) Кланичният пункт се изгражда към ферма, на която собственик, ползвател или наемател е фермерът, като в пункта се колят само животни, които са негова собственост.

(2) В кланичните пунктове се колят само ограничен брой животни.

Чл.3. Кланичните пунктове задължително отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните ( ОВ, бр. L 139, 30.04.2004 г.).

Чл. 4. (1) Предкланичният преглед, дейностите, свързани с контрола на идентификация, контрола за спазване на хуманното отношение към животните се извършват в кланичния пункт от официален ветеринарен лекар или официален помощник.

(2) Следкланичният преглед се извършва в кланичния пункт от официален ветеринарен лекар или официален помощник.

Чл. 5. По време на клането в кланичните пунктове се спазват изискванията на Регламент (ЕО) № 1099/2009 на Съвета от 24 септември 2009 година относно защитата на животните по време на умъртвяване (ОВ L 303, 18.11.2009 г.).

Чл.6. (1) Кланичните пунктове трябва да разполагат с достатъчно покрита площ за дейността, която извършват.

(2) Кланичният пункт се състои от най-малко две помещения или от едно помещение, в което ясно са разграничени две зони: една за „чисти“ и една за „мръсни“ операции.

(3) Едно и също помещение в кланичния пункт се използва за няколко етапа на работа, при условие че тези етапи са последователни и разделени от времеви интервал и след всеки етап се извършва почистване и дезинфекция.

Чл. 7. (1) За да се предотврати замърсяване на месото, следните операции трябва да бъдат отделени по време или място:

1. зашеметяване и обезкървяване;
2. за прасета — дране или попарване, отстраняване на четината, остъргване и пърлене;
3. отстраняване на органи (оттук нататък „изкормване“) и друга обработка на трупа;
4. обработка на почистени черва, стомаси и шкембе;
5. подготовка и почистване на вътрешности и субпродукти;
6. опаковане и етикетиране на вътрешности и субпродукти;
7. съхраняване на месо, вътрешности и субпродукти;
8. експедиция на месо, вътрешности и субпродукти.

(2) Кланичните пунктове трябва да разполагат с оборудване за дезинфекция на инструментите с гореща вода с температура най-малко 82°C или алтернативна система с равностоен ефект.

(3) Съоръженията за измиване на ръцете, използвани от работниците, които извършват манипулации с незащитено месо, трябва да са изработени така, че да предотвратяват разпространението на замърсяване.

Чл. 8 Кланичните пунктове трябва да разполагат с подходящо заключващо се помещение и/или оборудване, което се използва само от официален ветеринарен лекар или официален помощник.

Чл. 9. Изисква се най-малко едно хладилно съоръжение за кланични трупове, които трябва да се съхраняват до получаване на резултати от необходимите лабораторни тестове, съгласно разпоредбите на Регламент (ЕО) № 999/2001 на Европейския парламент и на Съвета от 22 май 2005 г. относно определяне на правила за превенция, контрол и ликвидиране на някои трансмисивни спонгиформни енцефалопатии (ОВ L 147, 31.5.2001 г.), Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията 15 ноември 2005 г. относно микробиологични критерии за храните (ОВ L 338, 22.12.2005 г.), Регламент (ЕО) № 2075/2005 на Комисията от 5 декември 2005 г. относно установяване на специфични правила за официалния контрол на трихинела (*Trichinella*) в месото (ОВ L 338, 22.12.2005 г.).

Чл. 10. В кланичните пунктове трябва да има създадени условия за разделяне на работното от ежедневното облекло.

Чл. 11. (1) В кланичните пунктове се спазват следните хигиенни условия:

1. зашеметяването, обезкървяването, одирането, изкормването и друга обработка се извършват незабавно и по начин, който предотвратява замърсяване на месото. По време на обезкървяването трахеята и хранопровода трябва да останат незасегнати;

2. изкормването се извършва възможно най-бързо. По време и след изкормването трябва да се предотврати изтичане на съдържанието на храносмилателния тракт.

(2) Трупите на животните не трябва да показват видимо замърсяване с фекалии и всяко видимо замърсяване трябва да се отстрани незабавно.

(3) Трупите на животните, вътрешностите и субпродуктите от тях не трябва да влизат в контакт с подовите или стените.

(4) До приключване на следкланичния преглед частите на закланите животни, които подлежат на преглед:

1. трябва да запазят възможността да бъдат идентифицирани като принадлежащи към определен труп;

2. не трябва да бъдат в контакт с други трупове, вътрешности и субпродукти, включително такива, които вече са преминали през следкланичен преглед.

(5) Трупите може да се разделят на половинки или четвъртинки и половинките може да се разделят на не повече от три големи парчета.

Чл. 12. Страничните животински продукти (СЖП), които не са предназначени за човешка консумация, се събират, съхраняват и обезвреждат в съответствие с разпоредбите на Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009 година 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 (ОВ L 300, 14.11.2009 г.). Специфично рисковите материали от едри преживни животни и дребни преживни животни се отделят под контрола на официален ветеринарен лекар или официален помощник и се съхраняват в заключващ се надписан съд до транспортирането им за обезвреждане.

Чл. 13. Помещението и съоръженията при клане на заразени или със съмнение за заразна болест животни се почистват, измиват и дезинфекцират, незабавно след клането на такива животни.

Чл. 14. Месо, вътрешности и субпродукти, произведени в кланични пунктове:

1. се транспортират със специализирани транспортни средства;

2. се предлагат на пазара като прясно месо, вътрешности и субпродукти до краен потребител, заведения за обществено хранене и/или до собствени специализирани магазини за търговия само с месо, само на територията на Република България, при гарантирана проследимост;

3. не се използват за производство на храни в предприятия и в обекти, различни от тези по т. 2, които са одобрени съгласно европейското законодателство.

### **Глава трета** **ЗДРАВНА И ИДЕНТИФИКАЦИОННА МАРКИРОВКА**

Чл. 15. (1) За маркиране на кланичните трупове се използва следната здравна маркировка, която се различава от здравната маркировка, описана в приложение I, раздел I, глава III от Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година за определяне на специфичните правила за организирането на официален контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация (ОВ L 226, 25.6.2004 г.) (Регламент (ЕО) № 854/2004) - кръгъл печат с диаметър 5 см, който съдържа:

1. означението БГ в горната си част;
2. ветеринарен регистрационен номер на обекта;
3. означението „РЕГ“ в долната си част.

(2) Буквите трябва да са с височина най-малко 0,8 см, а цифрите с височина най-малко 1 см.

Чл. 16. При маркировката на месо, вътрешности и субпродукти, произведени в кланични пунктове се прилагат и разпоредбите на Приложение II, раздел I, част А точки 1 и 4, част Б точка 5 и част В точки 9, 10, 13 и 14 на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 226, 25.6.2004 г.).

### **Глава четвърта** **НЕОТЛОЖНО КЛАНЕ**

Чл.17. (1) Месото от домашни копитни, добито при неотложно клане извън кланичен пункт се използва за човешка консумация, когато:

1. здраво животно е претърпяло инцидент, който не позволява транспортирането му до кланичен пункт, поради невъзможност да бъдат спазени изискванията за хуманно отношение към животните по време на транспортирането му;

2. ветеринарен лекар е извършил предкланичен преглед на животното;

3. закланото и обезкървено животно е транспортирано възможно най-бързо до кланичния пункт при спазване на хигиенните изисквания; стомаха и червата може да се отделят от трупа на мястото, където е заклано животното под контрола на ветеринарен лекар; отделените вътрешности придружават трупа на животното до кланичен пункт и се идентифицират по начин, който позволява да бъдат разпознати, че принадлежат към съответния труп;

4. е охладено в случай, че времето от клането на животното до пристигането му до кланичния пункт е повече от два часа. При благоприятни климатични условия не е необходимо трупа на животното да бъде охладен;

5. трупа на животното се придружава до кланичния пункт с декларация от ветеринарния лекар, извършил предкланичния преглед, която удостоверява задоволителен резултат от провеждането му, дата и време на клане, причините за неотложното клане и вида на третиранията на животното, проведени от ветеринарния лекар;

6. е извършен следкланичен преглед съгласно Приложение I, раздел IV, глава I, II и IV на Регламент (ЕО) № 854/2004.

(2) Собственикът на животно, претърпяло неотложно клане, спазва указанията относно използването на месото, дадени от ветеринарния лекар след провеждане на следкланичния преглед.

(3) В кланичния пункт не се допускат животни от други ферми/на други собственици, които са претърпели неотложно клане.

Чл. 18. Месото от животни, заклани при неотложно клане в кланичен пункт се използва само за лична консумация.

## **Глава пета**

### **ОФИЦИАЛЕН КОНТРОЛ**

Чл. 19. Кланичните пунктове се регистрират по реда на чл.12 от Закона за храните и се вписват в Интегрираната информационна система (ВетИС) на Българската агенция по безопасност на храните.

Чл. 20. Собственикът на кланичния пункт, или упълномощено от него лице уведомява Областната дирекция по безопасност на храните, на чиято територия се намира пункта, най-малко 24 часа преди клането, с изключение на случаите при неотложно клане.

Чл. 21. Клането в кланични пунктове се извършва под задължителен контрол от официален ветеринарен лекар или официален помощник.

Чл. 22. Официалният помощник отговаря на изискванията на Приложение I, раздел III на Регламент (ЕО) № 854/2004.

Чл. 23. Официалният контрол се извършва съгласно изискванията на Приложение I, раздел III, раздел IV, глава I, II, IV и IX на Регламент (ЕО) № 854/2004.

Чл. 24. Проверките по идентификацията на животните и отразяването на данните в Интегрираната информационна система на Българската агенция по безопасност на храните се извършват от официален ветеринарен лекар или официален помощник, като се спазват разпоредбите на чл. 132 от Закона за ветеринарномедицинската дейност.

### **Допълнителна разпоредба**

§ 1. По смисъла на тази наредба:

1. „кланичен пункт“ е обект за добив на месо от ограничен брой животни, отглеждани в собствената ферма, чието месо е предназначено за човешка консумация;

2. „ограничен брой животни“ е броят животни, които могат да бъдат заклани в тези помещения, без да се превишават следните цифри:

- а) свине - 1200 броя годишно, или
- б) дребни преживни - 2400 броя годишно, или
- в) едри преживни – 480 броя годишно.

3. „ферма“ е животновъден обект, в който се отглеждат животни с цел добив на суровини и храни за предлагане на пазара.

### **Заклучителни разпоредби**

§ 2. Тази наредба се издава на основание чл. 59, ал. 2 от Закона за ветеринарномедицинската дейност.

§ 3. Изпълнението на тази наредба се възлага на изпълнителния директор на Българската агенция по безопасност на храните

**МИНИСТЪР**

**НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ:**

**ПРОФ. ИВАН СТАНКОВ**

СЪГЛАСУВАЛИ:

Д-Р ЦВЕТАН ДИМИТРОВ  
ЗАМЕСТНИК – МИНИСТЪР НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ

ЛИЛИЯ ИВАНОВА  
ГЛАВЕН СЕКРЕТАР

МАРИАНА НИКОЛОВА  
ДИРЕКТОР НА ДИРЕКЦИЯ „ПНД“

Д-Р РАНГЕЛ КРЪСТАНОВ  
ДИРЕКТОР НА ДИРЕКЦИЯ „ЗЖБХ“

Д-Р ГАЛЯ КОСТАДИНОВА  
НАЧАЛНИК НА ОТДЕЛ „БХ“

ИЗГОТВИЛ: Д-Р ИВЕЛИНА ДИМИТРОВА – ГЛ. ЕКСПЕРТ В „ЗЖБХ“  
ИД/ЗЖБХ

27.03.2013 Г.