**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ**

Проект

**НАРЕДБА № …………………**

**от ………………………………. г.**

**за изискванията за директни доставки от производителя на малки количества първични продукти и храни от животински произход**

Раздел I **Общи положения**

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

1. директната доставка, извършена от производителя, до крайния потребител или до местни обекти за търговия на дребно, които извършват директни доставки на краен потребител, на малки количества:

а) първични продукти - сурово мляко, пчелен мед и пчелни продукти, яйца от кокошки, пъдпъдъци и щрауси, прясна и охладена морска и сладководна риба;

б) прясно месо от птици и зайци, заклани във фермата;

в) отстрелян едър и дребен дивеч или месо от едър и дребен дивеч;

2. доставката на храни от животински произход, обработени и/или преработени в обект за търговия на дребно, до други обекти за търговия на дребно като странична, локална и ограничена дейност.

(2) Доставките на продукти по ал. 1, т. 1 се извършват от бизнес оператор, вписан в регистъра по чл. 24, ал. 1 от Закона за храните.

(3) Доставките на продукти по ал. 1, т. 1 се извършват в административната област по вписване на бизнес оператора и във всички съседни на нея административни области.

(4) С наредбата се определят национални мерки в съответствие с чл. 1, параграфи 4 и 5 от 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 от 30.04.2004 г.) (Регламент (ЕО) № 853/2004).

**Чл. 2**. (1) При осъществяване на дейности по чл. 1, ал. 1, т. 1 се спазват следните хигиенни изисквания:

1. първичните продукти трябва да са защитени от замърсяване по време на добива и обработката им;

2. съоръженията, контейнерите и оборудването трябва да се поддържат чисти, а след почистването им да бъдат дезинфекцирани по подходящ начин;

3. водата, която се използва да е питейна или чиста.

(2) Бизнес операторите, които извършват директни доставки по чл. 1:

1. отговарят за безопасността и качеството на преработените продукти;

2. трябва да са преминали предварителни и периодични медицински прегледи по реда на наредбата по чл. 34, ал. 3 от Закона за здравето;

3. вземат мерки за предотвратяване на замърсяването от животни или вредители;

4. съхраняват и работят с отпадъци и токсични вещества по начин, който гарантира избягване на замърсяването на продуктите по чл. 1.

Раздел II
**Директни доставки**

**Чл. 3**. (1) Сурово мляко, яйца от кокошки, пъдпъдъци и щрауси, прясно месо от птици и зайци, предназначени за директна доставка, се добиват от животни, отглеждани в животновъдни обекти, регистрирани по реда на Закона за ветеринарномедицинска дейност.

(2) Първично производство на пчелен мед и пчелни продукти, предназначени за директна доставка, се извършва в пчелини, регистрирани по реда на Наредба № 10 от 2015 г. за условията за регистрация и реда за идентификация на пчелните семейства (обн., ДВ, бр. 27 от 2015 г.).

(3) 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 и по чл. 137 от Закона за ветеринарномедицинска дейност.

(4) Отстрел на едър и дребен дивеч за директни доставки се извършва само в ловностопанските райони, стопанисвани от лицата по чл. 34, ал. 1 от Закона за лова и опазване на дивеча и § 69 от преходните и заключителни разпоредби на Закона за изменение и допълнение на Закона за лова и опазване на дивеча (обн., ДВ., бр. 79 от 2008 г.).

**Чл. 4**. (1) При директни доставки на продукти по чл. 1, т. 1, различни от пчелен мед и пчелни продукти, до обект за търговия на дребно продуктите се придружават с декларация за съответствие съгласно приложение № 1.

(2) При директни доставки на пчелен мед и пчелни продукти до обект за търговия на дребно се придружават с декларация за съответствие съгласно приложение № 2.

**Чл. 5.** (1) За целите на проследимостта бизнес операторите, извършващи директни доставки на първични продукти по чл.1, т. 1, водят записи, които съдържат:

1. вид на продукта;

2. дневен добив/улов;

3. количество на директната доставка;

4. предаденото количество по партиди на преработвателно предприятие;

5. дата на добива и дата на доставката;

6. място на доставката;

7. име и подпис на производителя.

8. количество пчелен мед, използвано за подхранване на пчелните семейства.

(2) Всички продукти по чл. 1, т. 1 се поставят в подходящи опаковки, които не трябва да са източник на замърсяване, с етикет, съдържащ следната минимална информация:

1. име и адрес на производителя/пункта за обработка на дивеч;

2. наименование на продукта;

3. дата на производство;

4. нето тегло;

5. срок на минимална трайност или срок на годност и условия на съхранение;

6. регистрационен номер на животновъдния обект, когато е приложимо;

(3) Когато в друг нормативен акт е определено да се водят записи, които съдържат информацията по ал. 1, същият може да бъде използван за целите на тази наредба.

Раздел III
**Директни доставки на първични продукти**

**Чл. 6**. (1) Директна доставка на малки количества сурово краве мляко е доставката от производител, която не превишава 73 000 кг годишно.

(2) Директна доставка на малки количества сурово овче, козе или биволско мляко е доставката, която се извършва от производител и не превишава:

1. 60% от месечния млеконадой - от ферми за производство на овче, козе или биволско мляко с до 50 броя животни в период на лактация;

2. 50% от месечния млеконадой - от ферми за производство на овче, козе или биволско мляко с от 50 до 100 броя животни в период на лактация;

3. 40% от месечния млеконадой - от ферми за производство на овче, козе или биволско мляко с над 100 броя животни в период на лактация.

**Чл. 7.** (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.

**Чл. 8.** Животновъдният обект, в който се добива сурово мляко за директна доставка, трябва да отговаря на следните изисквания:

1. да е регистриран по реда на чл. 137 от Закона за ветеринарномедицинската дейност;

2. на животните в него да са извършени всички мероприятия, предвидени в Националната програма за профилактика, надзор, контрол и ликвидиране на болести по животните и зоонози и да са спазени изискванията на наредбата по чл. 125, ал. 3 от Закона за ветеринарномедицинската дейност;

3. собственикът, ползвателят или наемателят на обекта да съхраняват записи за приложените от тях ветеринарномедицински продукти и медикаментозни фуражи с карентен срок;

4. да разполага със съоръжение за хладилно съхранение на суровото мляко, което да е разположено извън помещенията, в които се отглеждат животните;

5. да разполага с мивка с течаща топла и студена питейна вода, която да е оборудвана със средства за хигиенно измиване, дезинфекция и подсушаване на ръцете;

6. да разполага с отделен шкаф за съхранение на почистващи и дезинфекционни средства.

**Чл. 9**. (1) Директна доставка на сурово мляко до краен потребител, охладено до 4 - 6°С, се извършва до 24 часа от млеконадоя само от:

1. обособено място на входа на животновъдния обект, където е добито, в опаковка на производителя; опаковката на производителя трябва да е за еднократна употреба и да отговаря на изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, и за отмяна на директиви 80/590/ЕИО и 89/109/ЕИО (ОВ L 338, 13 ноември 2004);

2. технологична инсталация или млекомат за сурово краве, овче, козе и/или биволско мляко, на който ползвател, наемател или собственик е фермера.

(2) Технологичната инсталация или млекоматът по ал. 1, т. 2 трябва да са регистрирани като временен обект по чл. 26 от Закона за храните, а кравето мляко, което се предлага в тях трябва да отговаря на изискванията на наредбата по чл. 7, ал. 4 от Закона за храните.

(3) Транспортирането на охладено сурово мляко от животновъдния обект до технологичната инсталация или млекомата се извършва в затворени, некорозивни съдове, които гарантират температура на суровото мляко до 6°C. Времетраенето на транспортирането не може да надвишава два часа.

(4) Технологичната инсталация или млекоматът по ал. 1, т. 2 трябва да отговаря на следните изисквания:

1. да се намира в помещения или обособени зони с осигурена доставка на питейна вода;

2. да притежава автоматична промивна система за измиване на млечните пътища и инсталацията до контейнерите за съхранение, да бъде конструирана така, че да се предотврати замърсяването на млякото; да бъде достъпна за почистване и дезинфекция;

3. повърхностите, предназначени да влизат в контакт с млякото, да бъдат изработени от материал, подходящ за контакт с храни;

4. да осигурява температура на суровото мляко не повече от 4 до 6°С и не по-малко от 0°С;

5. върху тях да е означена следната ясно видима и четлива информация, която се актуализира:

а) вид мляко;

б) номер на животновъдния обект, име на производителя, адрес и телефон за връзка;

в) регистрационен номер на временния обект по Закона за храните;

г) дата на доене;

д) дата на зареждане на технологичната инсталация или млекомата;

е) количество на заредено мляко в технологичната инсталация или млекомата.

(5) При зареждане на технологичната инсталация или млекомата по ал. 1, т. 2, суровото мляко, което е останало от предходното зареждане, трябва да бъде отстранено с последващо измиване и дезинфекция на съоръжението.

(6) Производителят е длъжен да води записи по ал. 4, т. 2, т. 4 и т. 5, буква „а”, в”, „г” и „д”.

**Чл. 10.** Директна доставка на малки количества технологично непреработен пчелен мед е доставката от производител, която не превишава 2 000 кг годишно.

**Чл. 11.** (1) Пчелният мед трябва да е обособен в отделни партиди по видове с ясно разграничено етикетиране и маркировка.

(2) Пчелният мед 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.

(3) 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 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 (ДВ, бр. 54 от 2005 г.) (Наредба № 9 от 2005 г.). За всяка партида се извършват лабораторни изследвания на показателите по видове мед.

(4) Пчелният мед не трябва да съдържа:

1. механични примеси;

2. остатъци от ветеринарномедицински продукти, които надвишават максимално допустимите стойности посочени в Регламент (ЕС) № 37/2010 на Комисията от 22 декември 2009 година относно фармакологичноактивните субстанции и тяхната класификация по отношение на максимално допустимите стойности на остатъчните количества в храните от животински произход (ОВ L 15, 20.01.2010 г.) и препарати за растителна защита, изкуствени подсладители, примеси, забранени с чл. 22 и 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.

**Чл. 12**. Добив на пчелен мед и пчелни продукти (восък, цветен пчелен прашец, пчелен клей и пчелно млечице) се извършва съгласно разпоредбите на Глава втора от Наредба № 9 от 2005 г.

**Чл. 13.** (1) Директна доставка на малки количества яйца от кокошки и пъдпъдъци е доставката, която се извършва от производител на не повече от 1000 броя яйца седмично.

(2) Директна доставка на малки количества яйца от щрауси е доставката, която се извършва от производител на не повече от 40 броя яйца седмично.

**Чл. 14**. (1) Яйцата, предназначени за директна доставка, трябва:

1. да се съхраняват в помещения при температура над 5°С и под 18°С;

2. да бъдат доставени на потребителя най-късно до 28 дни, след като са снесени.

(2) Разпоредбите на Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца (OB L 163, 24.06.2008 г.), Регламент (ЕС) № 1307/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 година за установяване на правила за директни плащания за земеделски стопани по схеми за подпомагане в рамките на общата селскостопанска политика и за отмяна на Регламент (ЕО) № 637/2008 на Съвета и Регламент (ЕО) № 73/2009 на Съвета (ОВ L 299, 16.11.2007 г.) и Наредба № 1 от 2008 г. за изискванията за търговия с яйца за консумация (ДВ, бр. 7 от 2008 г.), които уреждат окачествяването, маркирането и опаковането на яйцата, не се прилагат за яйца, предназначени за директна доставка.

(3) Забранява се директна доставка на счупени, пукнати яйца, яйца с не напълно развита черупка, с видими замърсявания и инкубирани яйца.

**Чл. 15**. (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 животновъдният обект по ал. 1 е свободен от салмонелозни заболявания.

**Чл. 16.** Малки количества прясна и охладена морска и сладководна риба са до 30% от годишния улов, но не повече от 5000 кг годишно.

**Чл. 17**. Директната доставка на малки количества риба може да бъде извършена, когато рибата:

1. е уловена във водоемите, предназначени за стопански риболов, или е произведена в рибовъдно стопанство, регистрирано по чл. 25 от Закона за рибарството и аквакултурите и по чл. 137 от Закона за ветеринарномедицинска дейност;

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 на количества до 1 тон жива риба в условия на водната среда, които са близки до естествените по отношение на разтворен кислород във водата (над 7 mg/l и температура 10 - 20°С);

б) за охладена риба - незабавно след улова рибата се умъртвява и измива с питейна вода, след което се охлажда и съхранява с лед до температура, близка до температурата на топящия се лед, в срок до 2 денонощия;

4. не е от някои от следните семейства: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae и Canthigasteridae.

**Чл. 18**. (1) Директни доставки на малки количества риба се извършват:

1. от риболовния съд;

2. на кейовите площадки - пристанища;

3. на лодкостоянки;

4. от рибовъдно стопанство.

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

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

2. в клетки от мрежа, намиращи се във водната среда или в оборудвани вани на сушата или върху платформи във водоема и специализирани складови басейни.

Раздел IV
**Директни доставки на малко количество месо от птици и зайци, заклани във фермата**

**Чл. 19.** Малко количество месо от заклани във фермата птици и зайци е до 40% от всеки вид, предназначен за клане, но не повече от:

1. 600 броя пилета бройлери на месец;

2. 100 броя водоплаващи и пуйки на месец;

3. 500 броя други видове птици на месец;

4. 100 броя зайци на месец;

5. 10 броя щрауси на месец.

**Чл. 20.** Клането, обезкървяването, оскубването, одирането и изкормването и разфасоването на птиците, зайците и щраусите за директна доставка се извършва в обособено за тази цел помещение/я, в което/ито работните места за всяка операция са разделени по време или място.

**Чл. 21**. (1) Месото от птици, зайци и щрауси се охлажда веднага до температура от минус 2 до 4°С, след което може да се съхранява за срок до 3 дни при тази температура.

(2) Транспортирането на месото от птици, зайци и щрауси се извършва съгласно изискванията на Приложение II, Глава IV на Регламент (EО) № 852/2004 и Приложение III, Раздел I, Глава VII на Регламент (EО) № 853/2004.

(2) Транспортирането на месото от птици, зайци и щрауси се извършва с транспортни средства, регистрирани по чл. 55 от Закона за храните.

**Чл. 22.** Директни доставки на малки количества месо от птици, зайци и щрауси се извършват:

1. в обособено помещение във фермата, където е произведен продуктът или

2. до местен обект за търговия на дребно, на който е ползвател, наемател или собственик извършващият доставката първичен производител (фермер или сдружение на фермери), които го доставят като прясно птиче и заешко месо до краен потребител.

Раздел V
**Директна доставка на отстрелян дивеч и месо от дивеч**

**Чл. 23.** (1) Малки количества отстрелян дивеч са:

1. до 10 броя едър дивеч на ловец годишно;

2. до 50 броя дребен дивеч на ловец годишно.

(2) Количествата по ал. 1 не трябва да превишават количествата, определени в утвърдения по реда на Закона за лова и опазване на дивеча план за ползване на дивеча от лицата по чл. 3, ал. 4.

(3) Малки количества месо от отстрелян дивеч е месо, добито от количествата отстрелян дивеч по ал. 1.

**Чл. 24.** Директна доставка на месо от отстрелян дивеч се извършва само от пунктовете за обработка на дивеч от лицата по чл. 3, ал. 4.

**Чл. 25**. (1) Незабавно след отстрела дивечът подлежи на преглед от обучено лице, преминало обучение по план, одобрен със заповед на изпълнителния директор на БАБХ, на което е издадено удостоверение за завършен курс „Обучено лице“ от изпълнителния директор на Изпълнителната агенция по горите.

(2) Обученото лице възможно най-бързо след отстрела на едрия дивеч изважда от трупа стомаха и червата, оставя кръвта да се отцеди и извършва преглед на трупа и на всички извадени вътрешности, а при отстрел на дребен дивеч извършва преглед на трупа, за да установи има ли признаци, които показват, че месото може да изложи на риск здравето на хората.

(3) В случай че обученото лице не констатира необичайни признаци по време на прегледа, не е забелязало необичайно поведение на животното, преди да бъде убито, и няма никакви съмнения за замърсяване на околната среда, попълва декларация по приложение № 3:

1. при едър дивеч - индивидуално за всяко животно, като я прикрепва към тялото на животното;

2. при дребен дивеч - за целия брой животни, отстреляни по време на лова от един животински вид.

(4) В случай че обученото лице е констатирало обстоятелствата по ал. 3, уведомява областната дирекция по безопасност на храните (ОДБХ), на чиято територия е извършен отстрела, и представя за преглед на официалния ветеринарен лекар трупа и всички вътрешности с изключение на стомаха и червата, като не допуска извършването на директната доставка.

**Чл. 26**. (1) Възможно най-бързо след отстрела дивечът се доставя до пункт за обработка на дивеч.

(2) Когато доставката отнема повече от два часа от момента на отстрела, трупът се охлажда, като температурата за цялото месо при едър дивеч не трябва да надвишава 7°С, а при дребен дивеч 4°С. Когато климатичните условия позволяват, не е необходимо активно охлаждане.

**Чл. 27**. (1) В пункта за обработка на дивеч официалният ветеринарен лекар извършва преглед на трупа, в съответствие с чл. 13 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/627 на Комисията от 15 март 2019 г. за определяне на еднакви практически условия за извършването на официален контрол върху продукти от животински произход, предназначени за консумация от човека, в съответствие с Регламент (ЕС) 2017/625 на Европейския парламент и на Съвета и за изменение на Регламент (ЕО) № 2074/2005 на Комисията по отношение на официалния контрол (ОВ L 131, 17.05.2019 г.).

(2) Официалният ветеринарен лекар отразява в дневник броя на отстреляния дивеч, резултатите от прегледа и следи за количеството на директните доставки, определени в чл. 23.

(3) Изкормването на дребния дивеч трябва да се извърши или да приключи без забавяне след доставянето на дивеча в пункта за обработка на дивеч.

(4) След одиране или оскубване на дивеча месото се обработва и съхранява при подходящи условия така, че температурата на цялото месо да не надвишава:

1. 7°С за месо от едър дивеч - със срок на трайност до седем дни;

2. 4°С за месо от дребен дивеч - със срок на трайност до десет дни.

(5) Отстреляният дивеч не се замразява.

(6) Дивечът, възприемчив към трихинела, задължително се изследва в акредитирана лаборатория и се доставя след получаване на протокол от анализ с отрицателен резултат.

(7) До излизане на резултатите от изследването за трихинела всички части на дивеча трябва да могат до бъдат идентифицирани като принадлежащи към определен труп.

(8) Трупът на едрия дивеч, както и всяка половина или третина, които ще бъдат реализирани неопаковани, се маркират по подходящ и хигиенен начин с етикет, съдържащ информацията по чл. 5, ал. 2, и партиден номер, който да го свързва с животното, от което е добито.

**Чл. 28**. В пункта за обработка на дивеч се води и съхранява в срок от 1 година следната документация:

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

а) дата на постъпване на отстреляния дивеч;

б) вид на дивеча;

в) партиден номер;

г) номер на декларация от обучено лице;

д) номер на протокол от лабораторно изследване за наличие на трихинела, когато е необходимо;

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

а) дата на добива или обработката;

б) вид дивеч;

в) начин на обработка;

г) количество (в килограми или бройки);

д) номер на декларацията по приложение № 3;

е) предназначение и място на доставка на месото от дивеч;

ж) резултата от прегледа по чл. 27, ал. 1;

3. протоколи от лабораторни анализи по чл. 27, ал. 6;

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

**Чл. 29.** (1) Месото от дивеч се опакова непосредствено след обработката му.

(2) Върху опаковките на месото от дивеч се поставя етикет, съдържащ информацията по чл. 5, ал. 2 и партиден номер, който да го свързва с животното или животните, от които е добито.

**Чл. 30.** (1) Директна доставка на дивечово месо се извършва до 3 дни от датата на обработка.

(2) Директна доставка на дивечово месо се извършва със специализирани транспортни средства или специално оборудвани контейнери така, че температурата на цялото месо да не надвишава 7°С за месо от едър дивеч и 4°С за месо от дребен дивеч.

Раздел VI
**Доставка на храни от животински произход, обработени и/или преработени в обект за търговия на дребно, до други обекти за търговия на дребно като странична, локална и ограничена дейност**

**Чл. 31**. (1) Обработка и /или преработка на храни от животински произход се извършва в обект, одобрен съгласно чл. 31 от Закона за храните и вписан в регистъра по чл. 24, ал. 1, съгласно чл. 41 от Закона за храните.

(2) Доставка на храни от обекти за търговия на дребно до друг обект за търговия на дребно като странична, локална и ограничена дейност се извършва от обекти по
ал. 1.

(3) Храните, доставяни от обекта за търговия на дребно по ал. 1 до друг обект за търговия на дребно, трябва да бъдат произведени чрез обработка и/или преработка на:

1. сурово мляко, произведено в собствената ферма, отговарящо на изискванията по чл. 7;

2. охладено месо от домашни двукопитни животни, птици, зайци и щрауси, отгледани в собствената ферма.

(4) За храните по ал. 3 се прилагат изискванията за етикетиране по чл. 17 и 18 от Закона за храните, с изключение на данните по чл. 9, параграф 1, буква “л” от Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията (ОВ, L 304/18 от 22 ноември 2011 г.).

**Чл. 32**. Храните по чл. 31 се придружават с декларация по приложение № 1.

**Чл. 33**. В обекта за търговия на дребно по чл. 31, ал. 1 се водят записи, които съдържат:

1. дата на приемане на суровото мляко или месото по чл. 31, ал. 3, партида/дата на производство, вид и количество;

2. номер и дата на издаване на декларацията по приложение № 1, придружаваща суровото мляко;

3. произход (име или фирма на производителя) и/или име и ветеринарен одобрителен номер на кланицата , номер и дата на търговския документ, придружаващ месото;

4. дата на обработка/преработка и количество на вложените суровини и спомагателни материали;

5. вид и количество на произведените храни и идентификация на партидата (партиден номер/дата на производство);

6. дата, място и количество на доставката по чл. 32.

**Чл. 34.** (1) Преработката на храни в обекта за търговия на дребно по чл. 33, ал. 1 се извършва въз основа на технологична документация, която включва:

1. суровини ;

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 храни;

4. начин и условия на транспортиране на произведените продукти;

5. вид на опаковката на храната - еднократна, предназначена за контакт с храни;

6. образец на етикет на храната, в съответствие с чл. 31, ал. 4.

(2) Бизнес операторите, извършващи обработка и/или преработка на храни, са длъжни да извършват лабораторни изследвания за гарантиране на безопасността на храните.

**Чл. 35**. (1) При преработката на сурово мляко и производството на млечни продукти се спазват следните специфични изисквания:

1. при транспортирането на суровото мляко се поддържа студена верига, като температурата на млякото не трябва да бъде по-висока от 10°С;

2. суровото мляко трябва да бъде термично обработено след добива в срок до:

а) 2 часа, ако е неохладено;

б) не по-късно от 48 часа при температура на съхранение до 2 - 4°С;

3. термичната обработка на мляко се извършва при температура най-малко при 63°С за 30 минути или най-малко при 72°С за 15 секунди;

4. в млечните продукти могат да се влагат млечно-кисели закваски, сирищни маи, подправки и други входящи продукти без добавки по смисъла на чл. 3, параграф 2, буква а) на Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните (ОВ, L 354, 31.12.2008 г.) в съответствие с технологичната документация на продукта;

5. млечните продукти се транспортират при температура от 2 до 6°С в специализирани транспортни средства, които могат лесно да се почистват и дезинфекцират;

6. страничните животински продукти, 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 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 (OB L 300, 14.11.2009).

(2) Обектът за търговия на дребно, в който се извършва обработка и/или преработка на сурово мляко, трябва да отговаря на следните изисквания:

1. подът, стените и таваните му да бъдат с гладка повърхност и да са направени от материали, позволяващи почистване, миене и дезинфекция;

2. вратите и прозорците може да бъдат изработени от дърво при положение, че то е защитено с покритие, което позволява почистване и дезинфекция;

3. за зреене и съхранение на млечни продукти се използват съоръжения и съдове, които са емайлирани, дървени или пластмасови; оборудването и контактните повърхности на съдовете трябва да бъдат изработени от материали, подходящи за работа с храни, които позволяват лесно почистване, измиване и дезинфекциране след всяко използване;

4. съоръженията, използвани за термична обработка на суровото мляко, и тези за зреене и съхранение трябва да бъдат снабдени с уреди за отчитане и контролиране на температурата съгласно технологичната документация;

5. едно и също помещение може да се използва за производство и/или обработка на различни видове млечни продукти, при условие че работните процеси са последователни и разделени от времеви интервал и след всеки етап се извършва почистване и дезинфекция;

6. процеси на разфасоване и/или преопаковане на продукти в малки потребителски опаковки може да се извършват в друго помещение или в помещението по т. 7, ако по това време в него не се осъществява друга дейност;

7. не е задължително обособяване на помещение за експедиция, включително и за директна продажба на готов продукт;

8. вътрешният амбалаж за многократна употреба може да се измива и дезинфекцира в помещението по т. 5 след приключване на всички работни процеси и преди основното почистване за започване на работния процес;

9. опаковки и спомагателни материали могат да се съхраняват в общо помещение, различно от помещението по т. 5, на което подът, стените и таваните може да са от материал, позволяващ сухо и/или влажно почистване; в това помещение може да се извършва подготовка и/или отстраняване на транспортния амбалаж;

10. за съхранение на млечните продукти може да се използват и други помещения, разположени в обекта, които нямат пряка връзка с работното помещение, при спазване на температурните режими;

11. допуска се използването на санитарно-битови помещения, които не са в пряка връзка с работните помещения, при спазване на лична хигиена, да има създадени условия за разделяне на работното от ежедневното облекло;

12. почистващите и дезинфекционните препарати да се съхраняват в отделен шкаф, разположен извън работното помещение

(3) Във временни обекти за търговия на дребно на млечни продукти се преработва само овче, козе или биволско мляко. За зреене и съхранение на произведените в тези обекти млечни продукти могат да се използват и други помещения, разположени във фермата или извън нея, които отговарят на хигиенните изисквания на Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ L 139, 30.04.2004 г.).

**Чл. 36.** При обработката и/или преработката на месо се спазват следните специфични изисквания:

1. месото трябва да бъде обработено и/или преработено в рамките на срока на минимална трайност, определен от кланицата;

2. месото, предназначено за обработката и/или преработката, постъпва в производствените помещения постепенно в зависимост от нуждите на технологичния процес;

3. при обработката и/или преработката на месото се поддържа температура на околната среда, която не надвишава 12°С;

4. когато в помещенията се извършва обработка на месо от различни животински видове, се предприемат мерки за избягване на кръстосано замърсяване, при необходимост чрез отделяне на операциите, извършвани за различните видове животни по място или време;

5. месото се съхранява и транспортира при подходящи условия така, че температурата на месото да не надвишава:

а) 4°С за птиче месо;

б) 3°С за субпродукти;

в) 7°С за месо от домашни двукопитни;

6. неопакованото месо трябва да се съхранява и транспортира отделно от опакованото месо, освен когато се съхранява и транспортира по различно време или по такъв начин, че опаковъчният материал и начинът на съхраняване и транспортиране не могат да бъдат източник за заразяване на месото;

7. непосредствено след приготвянето мляното месо и месните заготовки трябва да бъдат охладени до вътрешна температура, която не надвишава 2°С за мляното месо и 4°С за месните заготовки, като тази температура трябва да бъде запазена по време на съхранение и транспортиране;

8. не се допуска замразяването на месо, предназначено за по-нататъшна обработка и преработка в обекта.

**Чл. 37.** Бизнес операторите, които извършват директни доставки по чл. 1, съхраняват цялата съпътстваща документация за период от една година след изтичане срока на трайност на храните.

Раздел VII
**Регистрация и одобрение на обекти по чл. 1 и официален контрол**

**Чл. 38.** (1) Директна доставка на малки количества първични продукти по чл. 1, параграф 3, букви „в“, „г“ и „д“ от Регламент (ЕО) № 853/2004 и доставка на храни от животински произход от обекти за търговия на дребно до друг обект за търговия на дребно като странична, локална и ограничена дейност по чл. 1, параграф 5, буква „б“ (ii) от Регламент (ЕО) № 853/2004 се извършва при спазване на изискванията на чл. 37-42 от Закона за храните.

(2) Лицата, които извършват дейност в обекти по чл. 35, ал. 3, в срок до 3 работни дни от преместване на обекта, писмено уведомяват директора на съответната областна дирекция по безопасност на храните за извършване на проверка за спазването на изискванията на тази наредба. Когато обектът се премества на територията на друга област, различна от тази, в която той е функционирал, в същия срок се уведомява и директорът на областната дирекция по безопасност на храните, на чиято територия е извършвана дейността преди преместването.

**Чл. 39**. Контролът по изпълнението на изискванията на тази наредба се извършва по реда на Закона за храните, Закона за управление на агрохранителната верига, Закона за ветеринарномедицинската дейност и 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 (ОВ, L 95/1 от 7 април 2017 г.).

**Допълнителни разпоредби**

**§ 1.** По смисъла на тази наредба:

1. „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.

2. „Временен обект за търговия на дребно на млечни продукти“ е обект за търговия на дребно, чиято конструкция е мобилна и позволява да бъде преместена и позиционирана на друго място.

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

4. „Ловностопански район“ е определена територия, предоставена за стопанисване на дивеч на популационен принцип.

5. „Локална дейност“ е доставка на храни от животински произход от обект за търговия на дребно до други обекти за търговия на дребно, разположени в административната област по местонахождението на обекта и съседните административни области.

6. „Ограничена дейност“ е доставка на храни от животински произход до други обекти за търговия на дребно само от обект за търговия на дребно, на който ползватели, наематели или собственици са фермери или техни сдружения, и храните са получени само от обработка и/или преработка на първични продукти от животински произход, произведени в собствен обект за първично производство на храни.

7. „Пункт за обработка на отстрелян дивеч“ е помещение или помещения за обработка и съхранение на отстрелян дивеч, собственик, наемател или ползвател на който са лицата по чл. 3, ал. 4, с цел директна доставка на малки количества месо от дивеч до краен потребител или до обект за търговия на дребно.

8. „Рибовъдни стопанства“ са всички обекти по смисъла на чл. 3, ал. 1 от Закона за рибарството и аквакултурите.

9. „Странична дейност“ е преработката на не повече от 40 на сто от произведените първични продукти от животински произход и доставката им от обекта за търговия на дребно до други обекти за търговия на дребно.

**§ 2.** За целите на тази наредба се използват и дефинициите на Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета от 28 януари 2002 година 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 от 1.02.2002 г.), Регламент (ЕО) № 852/2004 и Регламент (ЕО) № 853/2004.

**Заключителни разпоредби**

**§ 3.** Наредбата се издава на основание чл. 7, ал. 1 от Закона за храните и отменя Наредба № 26 от 2010 г. за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход (обн. ДВ. бр.84 от 2010 г.).

**§ 4.** Наредбата е нотифицирана по реда на Директива (ЕС) 2015/1535 на Европейския парламент и на Съвета от 9 септември 2015 година установяваща процедура за предоставянето на информация в сферата на техническите регламенти и правила относно услугите на информационното общество (обн., ОВ, бр. L 241, 17.9.2015 г.).

**§ 5.** Етикетите върху продуктите, които отговарят на изискванията на Наредба № 26 oт 2010 г. за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход, произведени преди влизане в сила на тази наредба могат да се използват до изчерпването на наличностите им.

**§ 6**. Контролът по изпълнението на тази наредба се възлага на изпълнителния директор на Българската агенция за безопасност на храните.

**§ 7.** Наредбата влиза в сила от деня на обнародването ѝ в „Държавен вестник“.

**Десислава Танева**

*Министър на земеделието, храните и горите*

Приложение № 1

към чл. 4, ал. 1 и чл. 32

**ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ**

**№ по ред ............../дата ...........................**

Долуподписаният .....................................................................................................................

(трите имена)

в качеството си на ....................................................................................................................

(лице, извършващо директна доставка/собственик, наемател или ползвател на обект за търговия на дребно)

Произход на доставката .........................................................................................................

...................................................................................................................................................

(име по вписване/регистрация, адрес и номер на животновъдния обект, обекта за търговия на дребно или пункта за обработка на дивеч гр./с., община, област, ж.к./ул., №, бл., вх., ап., тел.)

Вписан в регистъра по чл. 24, ал. 1от Закона за храните ..............................................................................

Одобрен по чл. 31 от Закона за храните с удостоверение № ............................................. .................................................................................................................................................

С документа гарантирам, че продуктите, които са описани, са добити, обработени и/или преработени при спазване на изискванията на Наредба № ……… за изискванията за директни доставки от производителя на малки количества първични продукти и храни от животински произход и са предназначени за директна доставка до:

1. краен потребител ...............................................................................................................

2. магазин (адрес, област) ......................................................................................................

3. заведение за обществено хранене (адрес, област) ............................................................

....................................................................................................................................................

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Продукт | Количество (kg) | Партиден №/дата на производство | Срок на трайност |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Продуктите са предназначени за:

1. директна консумация;

2. консумация след термична преработка;

3. обработка и/или преработка.

Дата/час и място на доставката: ............................................................................................

...................................................................................................................................................

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

Декларатор: ....................................

(име и подпис)

Доставчик: ..................................... Приел доставката: .................................

(име и подпис) (име и подпис)

Приложение № 2

към чл. 4, ал. 2

**ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ**

**при извършване на директни доставки на малки количества пчелен мед**

**№ ................./................... 20...... г.**

Долуподписаният производител на пчелен мед .....................................................................

......................................................................................................................................................

(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 20 .... г.:

Добитият пчелен мед е произведен 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 по време на медосбора, както и 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 Наредба № ………………………………. за изискванията за директни доставки от производителя на малки количества първични продукти и храни от животински произход.

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

Дата/час и място на доставката .........................................................................................

......................................................................................................................................................

Доставчик: .................................. Приел доставката: ...............................

(име и подпис) (име и подпис)

Приложение № 3

към чл. 25, ал. 3

**ДЕКЛАРАЦИЯ**

**за извършен преглед на отстрелян дивеч**

**№ ................. от ................... г.**

От ................................................................................................................................................

(име, презиме, фамилия)

Обучено лице – удостоверение № ............................................................................................

Държавно ловно стопанство ...................................................................................................

Декларирам, че отстреляният дивеч: ....................................................................................

(вид, възраст, пол)

е отстрелян на ........................................................................................................................

(час, дата, местност)

е изкормен .................................................................................................................................

(час и дата)

не е показал нарушения във външния вид, поведението и държанието преди отстрела.

При следсмъртния преглед на трупа, кухините и органите не се установяват изменения и замърсявания, които могат да представляват риск за здравето на човека. Тази декларация се издава в два екземпляра, като оригиналът съпровожда трупа до съответния пункт за обработка на дивеч, а вторият екземпляр остава в обученото лице.

Обучено лице: ............................................

(подпис)

Дата: .....................................................

Място: .....................................................