

# **НАРЕДБА за изискванията към бързо замразените храни**

Приета с ПМС № 273 от 28.11.2002 г., обн., ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 г., в сила от 7.12.2003 г., изм., бр. 20 от 7.03.2006 г., в сила от 31.03.2006 г., изм. и доп., бр. 39 от 15.05.2007 г., в сила от 15.05.2007 г., бр. 84 от 27.09.2013 г., в сила от 1.07.2013 г.

Библиотека закони - АПИС, т. 9, р. 6, № 898т

**Чл. 1.** С наредбата се определят изискванията към производителите и търговците относно:

1. характеристиките и наименованието на бързо замразените храни, предназначени за консумация от човека, наричани по-нататък "бързо замразени храни";
2. максимално допустимите температури при транспорт и съхраняване на бързо замразените храни;
3. начините за етикетиране и за обозначаване на бързо замразените храни;
4. реда за вземане на проби и метода за измерване на температурата на бързо замразените храни.

**Чл. 2.** (1) Бързо замразените храни са храни, преминали процес на замразяване, наричан "бързо замразяване", чрез който зоната на максимална кристализация се преминава по възможно най-бързия начин в зависимост от вида на храните, като постигнатата след термична стабилизация температура във всички части на храната е не по-висока от минус 18 °С и се поддържа постоянно.

(2) Изискванията на наредбата не се прилагат за сладолед и други подобни храни, съдържащи лед за хранителни цели.

**Чл. 3.** (1) При производството на бързо замразени храни се използват само пресни суровини с добро търговско качество.

(2) Процесите на подготовка и бързо замразяване на храните се извършват по възможно най-бързия начин, като се използва необходимото за целта технологично оборудване, за ограничаване до минимум на възможностите за настъпване на химични, биохимични и микробиологични промени в храните.

(3) Криогенните среди, които могат да се използват за директен контакт с бързо замразените храни, са:

1. атмосферен въздух;
2. азот;
3. въглероден диоксид.

**Чл. 4.** (1) Температурата на всички части на бързо замразените храни трябва да се поддържа постоянно на ниво не по-високо от минус 18 °С.

(2) При транспорт на бързо замразените храни се допускат кратковременни повишавания на температурата по ал. 1 с не повече от 3 °С.

(3) При доставяне в търговската мрежа и при съхраняване в хладилни витрини в обектите за търговия на дребно се допуска повишаване на температурата на бързо замразените храни по ал. 1 с не повече от 3 °С.

**Чл. 5.** Лицата, които извършват производство, транспорт, съхраняване и търговия с бързо замразени храни, трябва да използват оборудване, което осигурява съответствие на храните с изискванията на наредбата.

**Чл. 6.** (Изм. - ДВ, бр. 20 от 2006 г., бр. 39 от 2007 г.) Мониторинг и измерване на температурата в транспортните средства и съоръженията за складиране и съхраняване на бързо замразени храни, предназначени за консумация от човека, се извършват съгласно изискванията на Регламент (ЕО) 37/2005 на Комисията относно мониторинга на температурата в транспортните средства и съоръженията за складиране и съхраняване на бързо замразени храни, предназначени за консумация от човека.

**Чл. 7.** (Изм. - ДВ, бр. 20 от 2006 г., отм., бр. 39 от 2007 г.).

**Чл. 8.** (Изм. - ДВ, бр. 39 от 2007 г.) Бързо замразените храни, предназначени за доставяне на крайния потребител, трябва да са опаковани от производителя или опаковача в подходяща опаковка, която да ги предпазва от микробиологични или други форми на външно замърсяване и от изсъхване.

**Чл. 9.** (1) (Предишен текст на чл. 9 - ДВ, бр. 39 от 2007 г.) При етикетирането на бързо замразени храни, предназначени за предлагане без последваща преработка на крайния потребител и на заведенията за обществено хранене, се спазва Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с Постановление 136 на Министерския съвет от 2000 г. (ДВ, бр. 62 от 2000 г.), и следните допълнителни изисквания:

1. (изм. - ДВ, бр. 39 от 2007 г.) към търговското наименование на храната се добавя означението "бързо замразена";
2. към датата на минималната трайност се посочват срокът, през който бързо замразените храни могат да се съхраняват от купувача, температурата на съхраняване и/или видът на хладилното съоръжение, в което трябва да се съхраняват;
3. етикетът да съдържа указание от типа "Да не се замразява повторно след размразяване!".

(2) (Нова - ДВ, бр. 39 от 2007 г.) Когато при етикетирането се използва и някой друг от езиците на Общността, се добавя съответното означение съгласно приложение № 1.

**Чл. 10.** (1) При етикетирането на бързо замразени храни, които не са предназначени за предлагане на крайния потребител и на заведенията за обществено хранене, се обявяват задължително само следните данни:

1. (изм. - ДВ, бр. 39 от 2007 г.) търговското наименование на храната, допълнено с означението "бързо замразена", а при използване и на някой друг от езиците на Общността при етикетирането се добавя и съответното означение съгласно приложение 1;
2. нетно количество, изразено в единици за маса;
3. данни за идентифициране на партидата;
4. наименование, седалище и адрес на управление на лицето, което е отговорно за производството, опаковането или продажбата на храната.

(2) Данните по ал. 1 се обявяват непосредствено върху опаковката или чрез етикет, трайно прикрепен към нея.

**Чл. 11.** (Изм. - ДВ, бр. 39 от 2007 г.) Само продуктите, определени по чл. 2, ал. 1, могат да носят означенията, предвидени по чл. 9 и 10.

**Чл. 12.** При извършване на контрол, когато контролните органи се съмняват, че са нарушени изискванията относно стойностите на температурата на бързо замразените храни, те могат да вземат проби и да извършват измерване на температурата.

**Чл. 13.** (1) При вземането на проба за контрол на температурата на бързо замразени храни видът и количеството на опаковките се избират така, че тяхната температура да е представителна за места на изследваната пратка, които са с най-висока температура.

(2) (Изм. - ДВ, бр. 39 от 2007 г.) Проби от бързо замразени храни, съхранявани в хладилни съоръжения, се вземат от няколко критични точки - в близост до вратите (горни и долни нива), до центъра на хладилното съоръжение (горни и долни нива) и близо до мястото на въздушната циркулация на охладителя. Продължителността на съхраняването на продукта се взема под внимание с оглед стабилизирането на температурата.

(3) За контрол на температурата при транспорт на бързо замразени храни пробите се вземат от горната и долната част на пратката непосредствено до отварящия се кант на всяка врата или двойка врати.

(4) За контрол на температурата по време на разтоварване на бързо замразени храни се вземат 4 проби, избрани измежду следните критични точки:

1. горната и долната част на пратката непосредствено до отварящия се кант на вратите;
2. горните задни ъгли на пратката във възможно най-отдалечената от охладителя точка;
3. централната част на пратката;
4. централната част на челната повърхност на пратката във възможно най-близката до охладителя точка;
5. горните и долните ъгли на челната повърхност на пратката във възможно най-близките до въздушната циркулация на охладителя точки.

(5) За контрол на температурата на бързо замразени храни, съхранявани в хладилни витрини в обекти за търговия на дребно, се вземат проби от 3 места на съоръжението, които са представителни за точките с най-висока температура.

**Чл. 14.** (Изм. - ДВ, бр. 39 от 2007 г.) Температурата на бързо замразените храни се измерва съгласно метода, посочен в приложение 2.

## **ДОПЪЛНИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ**

**(Загл. изм. - ДВ, бр. 84 от 2013 г. , в сила от 1.07.2013 г.)**

**§ 1.** По смисъла на наредбата "доставяне в търговската мрежа" е тази част от веригата за разпространение на бързо замразените храни, която обхваща доставянето им в мрежата за търговия на дребно, в т. ч. в заведенията за обществено хранене.

**§ 1а.** (Нов - ДВ, бр. 84 от 2013 г. , в сила от 1.07.2013 г.) С наредбата се въвеждат разпоредбите на част А от

приложението на Директива 2013/20/ЕС на Съвета от 13 май 2013 г. за адаптиране на някои директиви в областта на безопасността на храните, ветеринарната и фитосанитарната политика поради присъединяването на Хърватия (ОВ, L 158, 10.06.2013 г.).

## ПРЕХОДНИ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

§ 2. Наредбата се приема на основание чл. 4 от Закона за храните и влиза в сила една година след обнародването ѝ в "Държавен вестник".

§ 3. Контролът по изпълнението на наредбата се осъществява от органите на държавния санитарен контрол и на държавния ветеринарно-санитарен контрол.

ПРЕХОДНИ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ към Постановление № 39 на Министерския съвет от 27 февруари 2006 г. за изменение на Наредбата за изискванията към бързо замразените храни (ДВ, бр. 20 от 2006 г., в сила от 31.03.2006 г.)

.....

§ 4. Регистриращите измервателни уреди, които са монтирани и отговарят на изискванията на Наредбата за изискванията към бързо замразени храни преди влизането в сила на това постановление, могат да се използват до 31 декември 2009 г.

.....

ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ към Постановление № 102 на Министерския съвет от 4 май 2007 г. за изменение и допълнение на Наредбата за изискванията към бързо замразените храни, приета с Постановление 273 на Министерския съвет от 2002 г. (ДВ, бр. 39 от 2007 г., в сила от 15.05.2007 г.)

§ 11. С постановлението се въвеждат разпоредбите на Директива 2006/107/ЕО за изменение на Директива 89/108/ЕИО за сближаване на законодателствата на държавите членки относно дълбоко замразените храни за човешка консумация и Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета за сближаване на законодателството на държавите членки относно етикетирането, представянето и рекламата на храните.

.....

### Приложение 1

към чл. 9, ал. 2

(Ново - ДВ, бр. 39 от 2007 г.,

в сила от 15.05.2007 г.,

доп., **бр. 84 от 2013 г.**,

в сила от 1.07.2013 г.)

Означения, които могат да се ползват заедно с означението "бързо

замразена"

1. на румънски: "congelare rapida";

2. на датски: "dybfrossen";
3. на немски: "tiefgefroren" или "Tiefkuehlkost", или "tiefgekuehlt", или "gefrostet";
4. на испански: "ultracongelado" или "congelado rapidamente";
5. на гръцки: "bateias katawuens" или "taxeias katawuens", или "uner-katewoyumeva";
6. на английски: "quick-frozen";
7. на френски: "surgele";
8. на италиански: "surgelato";
9. на холандски: "diepvries";
10. на португалски: "ultracongelado";
11. на фински: "pakastettu";
12. на шведски: "djupfrost";
13. на чешки: "hluboce zmrazene nebo hluboce zmrazena nebo hluboce zmrazeny";
14. на естонски: "sugavkulmutatud" или "kulmutatud";
15. на латвийски: "atri sasaldets";
16. на литовски: "greitai uzsaldyti";
17. на унгарски: "gyorsfagyasztott";
18. на малтийски: "iffrizat";
19. на полски: "produkt gleboko mrozonu";
20. на словенски: "hitro zamrznjen";
21. на словашки: "hlbokozmrazene";
22. (нова - ДВ, **бр. 84 от 2013 г.**, в сила от 1.07.2013 г.) на хърватски: "brzo smrznuto".

## Приложение 2

към чл. 14

(Изм. и доп. - ДВ, бр. 39 от 2007 г.,

в сила от 15.05.2007 г.)

Метод за измерване на температурата на бързо замразени храни

- 1.** Област на приложение - методът е предназначен за измерване на температурата на бързо замразени храни.
- 2.** Принцип на метода - измерването на температурата на бързо замразени храни се състои в точно определяне и записване на температурата на взетите проби чрез използване на подходящо оборудване.
- 3.** Определение за температура:

"Температура" е измерената на определено място температура посредством температурно чувствителната част на измервателен уред.

#### **4. Оборудване:**

4.1. Термометричен измервателен уред (температурна сонда), който отговаря на следните изисквания:

а) времето за отчитане на показанието на термометъра да достига 90 на сто от разликата между началното и крайното показание в рамките на 3 минути;

б) (изм. - ДВ, бр. 39 от 2007 г.) уредът да бъде с точност  $\pm 0,5$  °C в диапазона на измерване от минус 20 до плюс 30 °C;

в) точността на измерване да не се променя с повече от 0,3 °C по време на работа в температурен диапазон на обкръжаващата среда от минус 20 до плюс 30 °C;

г) разделителната способност на измервателния уред да бъде 0,1 °C;

д) точността на уреда да се проверява периодично;

е) уредът да има актуално удостоверение за калибриране;

ж) (изм. - ДВ, бр. 39 от 2007 г.) температурната сонда да позволява лесно почистване;

з) температурно чувствителната част на измервателния уред да бъде проектирана по начин, който осигурява добър термичен контакт с продукта;

и) електрическото оборудване да бъде защитено срещу нежелани ефекти, причинени от кондензация на влага.

4.2. (Изм. - ДВ, бр. 39 от 2007 г.) Островърх метален инструмент за проникване в продукта - шиш за лед, ръчен свредел или бургия, които позволяват лесно почистване.

#### **5. (Доп. - ДВ, бр. 39 от 2007 г.) Процедура на измерване:**

5.1. (Изм. - ДВ, бр. 39 от 2007 г.) Предварително охлаждане на оборудването.

Преди да се измери температурата на продукта, температурноизмервателната сонда и инструментът за проникване в продукта трябва да са предварително охладени. Използваният метод за предварително охлаждане трябва да гарантира възможно най-близко изравняване на температурата на двата инструмента с температурата на продукта.

#### **5.2. Подготовка на пробите за измерване на температурата:**

Температурно-измервателните сонди обикновено не са предназначени за проникване в бързо замразена храна. За целта с помощта на предварително охладения инструмент за проникване се прави отвор в продукта, в който се

вкарва сондата. Диаметърът на отвора трябва да съответства с диаметъра на сондата, а дълбочината му зависи от вида на храната, както е описано в точка 5.3.

#### 5.3. Измерване на температурата на бързо замразената храна:

Подготвянето на пробата и измерването на температурата ѝ се извършва, докато пробата се намира в избраната хладилна среда. Измерването се извършва по следния начин:

а) ако размерите на храната позволяват това, предварително охладената сонда се вкарва на дълбочина 2,5 мм от повърхността на продукта;

б) когато е невъзможно да се извърши процедурата по буква "а", сондата се вкарва на минимална дълбочина от повърхността, равна на 3 до 4 пъти диаметъра ѝ;

в) (изм. - ДВ, бр. 39 от 2007 г.) когато размерът или видът на някои храни (напр. грах) не позволява те да бъдат пробити, за да се определи вътрешната им температура, се определя вътрешната температура на опаковката, като до центъра на опаковката се вкарва подходяща предварително охладена сонда с остър връх и се измерва температурата, която е в контакт с бързо замразената храна;

г) измерената температура се отчита след достигане на стабилна стойност.