

# **НАРЕДБА № 2 от 23.01.2015 г. за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху хани**

Издадена от министъра на здравеопазването, обн., ДВ, бр. 9 от 3.02.2015 г., в сила от 3.02.2014 г.

## **Глава първа ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ**

**Чл. 1.** С тази наредба се уреждат:

1. максимално допустимите количества (МДК) на остатъци от пестициди във или върху хани;
2. условията и редът за вземане на пробы, прилагани при провеждането на официалния контрол върху съдържанието на остатъци от пестициди във или върху хани от растителен и животински произход.

**Чл. 2.** (1) Тази наредба се прилага за продукти, предназначени за човешка консумация, посочени в приложение I на Регламент (ЕО) № 396/2005 на Европейския парламент и на Съвета от 23 февруари 2005 г. относно максимално допустимите граници на остатъчни вещества от пестициди във и върху хани или фуражи от растителен или животински произход и за изменение на Директива 91/414/EИО на Съвета (специално българско издание, 2007 г., глава 03, том 63), наричан по-нататък "Регламент (ЕО) № 396/2005".

(2) Наредбата не се прилага за продукти, за които е установено, че са предназначени за:

1. производство на продукти, които не са хани;
2. засяване или засаждане.

**Чл. 3.** За осигуряване на безопасността на храните всички физически и юридически лица, които произвеждат, внасят, търгуват или предлагат хани, са длъжни да спазват нормите за МДК на остатъци от пестициди като замърсители във или върху хани.

## **Глава втора МАКСИМАЛНО ДОПУСТИМИ КОЛИЧЕСТВА НА ОСТАТЬЦИ ОТ ПЕСТИЦИДИ ВЪВ ИЛИ ВЪРХУ ХАНИ**

**Чл. 4.** Максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху хани са определени в приложение II на Регламент (ЕО) № 396/2005.

**Чл. 5.** Допуска се наличието на по-високи количества на остатъци от пестициди във или върху хани, при условие че тези хани не са предназначени за незабавна консумация и се осигури провеждане на официален контрол за съответствието им с изискванията на тази наредба преди предлагането им на крайния потребител.

**Чл. 6.** Съответствието на храните с МДК на остатъци от пестициди във или върху хани се установява въз основа на получените резултати от лабораторните изпитвания.

**Чл. 7.** Количествата на остатъците от пестициди се определят по стандартизиранi или валидирани методи за лабораторен анализ с граница на откриване, която отговаря на стойностите на МДК на остатъци от пестициди във или върху хани, посочени в приложение II на Регламент (ЕО) № 396/2005.

# **Глава трета**

## **УСЛОВИЯ И РЕД ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ СЪДЪРЖАНИЕТО НА ОСТАТЬЦИ ОТ ПЕСТИЦИДИ ВЪВ ИЛИ ВЪРХУ ХРАНИ ПРИ ПРОВЕЖДАНЕ НА ОФИЦИАЛНИЯ КОНТРОЛ**

### **Раздел I**

#### **Вземане на проби**

**Чл. 8.** (1) Вземането на проби от храни за целите на официалния контрол за съдържанието на остатъци от пестициди, както и всички дейности, които включват или имат като резултат вземането на проби от храни, опаковането на пробите, изпращането им до лабораторията за анализ и подготовката на пълната документация, придружаваща пробите, се извършват от представителя на компетентния орган на официалния контрол съгласно Закона за храните.

(2) Лицето по ал. 1 е длъжно да спазва установения в тази наредба ред за вземане на проби и да съдейства на лабораториите за целите на анализа.

**Чл. 9.** Пробите, взети за официален контрол на съдържанието на остатъци от пестициди във или върху храни, трябва да бъдат представителни за партидите.

**Чл. 10.** При вземането на първичните (точковите) проби и формиране на общата (съставната) и лабораторната проба се предприемат мерки за недопускане на замърсяване или настъпване на развала на пробите, които могат да окажат влияние върху резултатите от изпитването за определяне съдържанието на остатъците от пестициди.

**Чл. 11.** (1) Проби се вземат поотделно от всяка партида храни, която е обект на анализ.

(2) Преди вземане на пробите лицето по чл. 8, ал. 1 установява еднородността на партидата.

(3) Когато една пратка се състои от няколко партиди храна, които могат да бъдат определени, че са от различни производители, търговци на едро и др., всяка от партидите се счита за отделна партида.

(4) Когато е невъзможно да се определи големината и/или количествата на една партида, всяко използвано за доставката ѝ транспортно средство, като вагон, камион, кораб и друго, се разглежда като отделна партида.

(5) Една партида може да бъде смесена, например в резултат на сортиране или по време на производствения процес.

**Чл. 12.** Методите на вземане на проби, посочени в тази наредба, се прилагат за всички различни форми, под които храните се предлагат на пазара (в насипно състояние, в транспортни контейнери или в индивидуални опаковки – торби, чуvalи, опаковки за търговия на дребно и др.).

**Чл. 13.** Последователно се вземат първични (точкови) проби и обща (съставна) проба, от която се формира лабораторна проба.

**Чл. 14.** (1) Първични (точкови) проби се приготвят от единици на партидата изследвана храна.

(2) Единиците се определят, както следва за партиди:

1. пресни плодове и зеленчуци – всеки цял плод, зеленчук или естествена група от тях (като чепка, китка, грозд и други) формират една единица, освен в случаите, когато те са с малки размери; единици от пакетирани продукти с малки размери могат да бъдат определени съгласно посоченото в т. 4; когато може да се използва инструмент за вземане на проби, без да се уврежда продуктът, единици могат да се образуват чрез такива инструменти; не се допуска разрязване на пресни плодове и зеленчуци или чупене на яйца за определяне на единици;
2. месо от еди животни, части от тях или техни органи – част от кланичен труп или част от орган формират една единица; части от трупа или органите на тези животни могат да бъдат отрязани, за да образуват единици;
3. месо от малки животни, части от тях или техни органи – цял кланичен труп или част от него или орган формират една единица; когато тези продукти са пакетирани, единиците се определят съгласно посоченото в т. 4; когато се използва инструмент за вземане на проби, без това да окаже влияние върху съдържанието на остатъците от пестициди, единиците могат да бъдат създавани по този начин;
4. пакетирани храни – най-малките по размер опаковки в партидата формират една единица; когато най-малките опаковки са с размери, по-големи от необходимото за образуване на първична (точкова) проба, се вземат преби както при насипно състояние съгласно посоченото в т. 5; когато най-малките опаковки са много малки, една партида от опаковки може да образува една единица;
5. храни в насипно състояние и големи опаковки (като бидони, пити кашкавал или сирене и т. н.), които сами по себе си са твърде големи за образуване на първична (точкова) проба – единиците се образуват с инструмент за вземане на преби.

**Чл. 15.** (1) Първични (точкови) преби се вземат от произволно избрани места на партидата. Когато това е практически невъзможно, пробите се вземат от различни места от достъпната част на партидата, като това се отбелязва в документа за вземане на преби.

(2) Броят единици, необходим за определяне на първична (точкова) проба, трябва да се определя от минималния размер и брой на лабораторните преби.

(3) Минималният брой първични (точкови) преби, които трябва да се вземат от една партида, е посочен в приложение № 1.

(4) Минималният брой първични (точкови) преби, които трябва да се вземат от съмнителна партида от месо или птиче месо, е посочен в приложение № 2.

(5) За растителни, яйчни и млечни продукти, при които се взема повече от една първична (точкова) проба от партида, всички първични (точкови) преби трябва да са с приблизително еднакъв пропорционален дял при формирането на общата (съставната) проба.

(6) Когато първичните (точковите) преби се вземат в различни интервали от време при процеса на товарене или разтоварване на партидата, се счита, че първичните (точковите) преби са взети от произволно избрани места на партидата.

(7) Не се допуска при вземане на първични (точкови) преби единиците на партидата да се разделят на части чрез разрязване или разчупване освен в случаите, посочени в приложение № 3.

**Чл. 16.** (1) Общата (съставната) проба се приготвя чрез обединяване и смесване на първичните (точковите) преби.

(2) Общата (съставната) проба от партида месо, птиче месо или продукти от тях се образува от първичната (точкова) проба, взета съгласно изискванията, посочени в приложение № 3. За тези храни всяка първична (точкова) проба се счита за отделна обща (съставна) проба.

(3) Обща (съставна) проба от партида растителни продукти, яйца или млечни продукти се образува от първични (точкови) преби, взети съгласно изискванията, посочени в приложения № 4 и 5. Първичните (точковите) преби от тези храни трябва добре да се смесят и разбъркат, когато това практически е възможно, за да се образува общата (съставната) проба.

(4) Допуска се в процеса на вземане на първични (точкови) преби да се изготвят лабораторни преби чрез произволно събиране на единици на партидата. Тази процедура се прилага по изключение, когато за образуване на общата (съставната) преба смесването на първичните (точковите) преби е неподходящо или практически невъзможно в следните случаи:

1. смесването или разделянето на общата (съставната) преба може да доведе до увреждане на единиците, което може да окаже влияние върху съдържанието на остатъците от пестициди;
2. единици са с големи размери и не могат да бъдат смесени по начин, който да осигури равномерното разпределяне на остатъците от пестициди.

(5) За случаите по ал. 4 като обща (съставна) преба се приема сумата на всички лабораторни преби, а резултатът от анализа им, който определя съдържанието на остатъци от пестициди в партидата, се изчислява като средна стойност на валидните резултати, получени при анализа на всички лабораторни преби.

**Чл. 17.** (1) Лабораторната преба се приготвя от цялата обща (съставна) преба или от част от нея.

(2) Когато общата (съставната) преба е в количество, по-голямо от необходимото за образуване на лабораторна преба, тя се намалява чрез разделяне, за да се получи представителна част. За целта може да се използва инструмент за вземане на преби, разделяне на равни четвъртини или други подходящи методи за намаляване на размера на пробата. Не се допуска разрязване или разчупване на единици на пресни растителни продукти или яйца.

(3) Могат да бъдат пригответи повторни лабораторни преби.

(4) Количество на лабораторната преба не може да бъде по-малко от посоченото за съответния вид храна в приложения № 3, 4 и 5.

## Раздел II

### Опаковане и транспортиране на пробите

**Чл. 18.** (1) Лабораторната преба се поставя в чиста, инертна опаковка, която предоставя сигурна защита от замърсяване, повреда или изтичане, запечатва се и се етикетира.

(2) Информацията върху етикета съдържа следните данни:

1. наименование на органа на официален контрол;
2. наименование и количество на пробата;
3. дата, час и място на вземане на пробата;
4. име и подпись на заинтересованото лице или неговия представител, присъствал при вземането на пробата;
5. име и подпись на лицето, взело пробата (или на лицето по чл. 8, ал. 1 от наредбата).

(3) По време на транспортирането пробите се придвижват от документ за вземане на преби.

(4) В документа по ал. 3 се вписва и следната информация:

1. естеството и произхода на партидата; производител/дистрибутор/вносител; дата, час и място на вземане на пробата;
2. всяка друга информация, която има отношение към вземането на пробите и е от значение за целите на анализа;
3. всяко отклонение от прилагания метод за вземане на преби.

(5) Документът по ал. 3, подписан от лицето, взело пребата, и от присъствалото заинтересовано лице или неговия представител, се изготвя в три екземпляра. Първият екземпляр се представя заедно с пребата в лабораторията, която ще извършва изследванията, а другите два са съответно за лицето, взело пребата, и за заинтересованото лице.

**Чл. 19.** Когато за идентификация на пробите се използва баркод, в документа за вземане на преби се отразява информация за използваните букви и цифри.

**Чл. 20.** (1) Лабораторната проба се доставя в лабораторията във възможно най-кратък срок.

(2) При транспортирането на пробите се вземат мерки за недопускане на настъпване на промени в тях, като пробите от пресни храни се съхраняват охладени, а замразените трябва да останат замразени. Пробите от месо или птиче месо се замразяват преди изпращането им в лабораторията освен в случаите, когато е възможно да се транспортират до лабораторията преди настъпване на промени в тях.

## Раздел III

### Подготовка на пробите за изпитване и оценка на резултатите от изпитването

**Чл. 21.** (1) След получаване в лабораторията на лабораторната проба във възможно най-кратки срокове от нея се изготвя аналитичната проба.

(2) При изготвянето на аналитичната проба се включват частите на изследваната храна, за които се прилагат МДК на остатъци от пестициди, включително и тези части, които обикновено не се консумират, съгласно посоченото в колона 6 на таблицата на приложение № 1 на Регламент (ЕО) № 396/2005.

(3) Когато съдържанието на остатъци от пестициди се изчислява по начин, който включва части на храната, които не подлежат на анализ, теглото на тези части се документира.

**Чл. 22.** (1) Когато е подходящо, аналитичната проба се приготвя чрез раздробяване, смилане и смесване на лабораторната проба по начин, който осигурява отделянето на представителни аналитични части, без да се оказва влияние върху съдържанието на остатъците от пестициди в аналитичната проба. Методите за раздробяване, смилане и смесване се документират.

(2) Когато е подходящо, аналитичната проба се обработва при специални условия (като температура под 0 °C), за да се намалят неблагоприятните ефекти върху пробата.

(3) За определяне на съдържанието на остатъци от пестициди във или върху храни от аналитичната проба се отделят аналитични части.

(4) Количеството на аналитичните части се определя в зависимост от използвания метод за анализ, степента на смесване и за контролна експертиза.

(5) Когато обработването на аналитичната проба може да доведе до повлияване на съдържанието на остатъци от пестициди и не съществуват други практически възможности за обработка, може да се получи аналитична част, която да се състои от цели единици или части, отделени от целите единици. В случай че аналитична част се състои от малък брой единици или техни части, се анализират достатъчен брой повторни аналитични части, за да се определи променливостта на средната стойност на съдържание на остатъци от пестициди в пробата.

(6) Когато се налага аналитичните части да бъдат съхранявани преди извършване на анализите, се прилагат методи и срокове на съхранение, които не оказват влияние върху съдържанието на остатъците от пестициди в тях.

(7) Когато е необходимо да се извършат повторни или потвърждаващи анализи, се вземат допълнителните аналитични части.

(8) В случай на контролна експертиза се взема определената аналитична част по ал. 4.

(9) За отделянето на аналитичните части могат да се използват инструменти за вземане на преби.

**Чл. 23.** (1) Оспорване на резултатите от лабораторните анализи се извършва на основание чл. 31, ал. 2, т. 2 от Закона за храните.

(2) Контролната експертиза се извършва след писмено заявление на заинтересованото лице до ръководителя на компетентния орган на централно ниво чрез ръководителя на компетентния орган на съответната областна структура, а при внос – до ръководителя на компетентния орган на централно ниво чрез ръководителя на компетентния орган на съответната областна структура, на чиято територия е взета пробата.

(3) Ръководителят на компетентния орган на централно ниво разрешава извършването на контролна експертиза в национална референтна лаборатория по чл. 32, ал. 4 от Закона за храните или в друга национална референтна лаборатория в Европейския съюз, или в друга акредитирана лаборатория, различна от лабораторията, извършила първоначалното изследване.

(4) Резултатите от контролната експертиза са окончателни и не подлежат на оспорване.

## **Раздел IV**

### **Тълкуване на резултатите от изпитването на храни за съдържание на остатъци от пестициди. Критерии за установяване на съответствие**

**Чл. 24.** (1) Максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни се прилагат към общата (съставната) проба.

(2) Максимално допустимите количества на остатъци от пестициди за растителни, яйчни или млечни продукти се прилагат към обща (съставна) проба, образувана от една до десет първични (точкови) преби.

(3) Максимално допустимите количества на остатъци от пестициди за месо или птиче месо се прилагат към обща (съставна) проба, която е образувана от една първична (точкова) проба.

**Чл. 25.** Съответствието на изследваните храни с МДК на остатъци от пестициди се определя при спазване на следните изисквания:

1. аналитичните резултати трябва да са получени от една или повече лабораторни преби, взети от партидата и получени в лабораторията в състояние, което позволява извършването на лабораторните анализи;

2. резултатите от анализите трябва да бъдат съпроводени с данни за одобрен контрол на качеството;

3. когато се констатира, че остатък от пестициди превишава МДК на остатъци от пестициди във или върху храни, неговата идентичност трябва да се потвърди и съдържанието му да се установи чрез анализ на една или повече допълнителни аналитични части, пригответи от същите лабораторни преби.

**Чл. 26.** (1) Партидата съответства с МДК на остатъци от пестициди във или върху храни, когато стойностите на аналитичните резултати не надвишават определените в приложение II на Регламент (ЕО) № 396/2005.

(2) Когато стойностите на резултатите за общата (съставната) проба надвишават определените МДК на остатъци от пестициди във или върху храни, при издаване на заключение за несъответствие на партидата се вземат предвид:

1. стойностите на резултатите, получени от анализа на една или повече лабораторни преби, според приложението им;

2. точността и прецизността на прилаганите методи за анализ съгласно наличните данни за въведени процедури за контрол на качеството при определяне на остатъци от пестициди.

# ДОПЪЛНИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

## § 1. По смисъла на тази наредба:

1. "Аналитична проба" е количеството материал, пригответо за анализ от лабораторната проба чрез отделяне на частта от продукта, която ще се анализира и след това смесва, стрива и фино раздробява и др., с цел отделяне на аналитичните части.
2. "Аналитична част" е представително количество материал, отделено от аналитичната проба, в количество, необходимо за извършване на определянето на съдържанието на остатъци от пестициди.
3. "Вземане на преби" е дейността по събиране и приготвяне на пробите.
4. "Единица" е най-малката частица в една партида, която трябва да се отдели, за да се образува цяла или част от първична (точкова) проба.
5. "Инструмент за вземане на преби" е:
  - а) инструмент, като лопатка, черпак, сонда, нож или вилица, използвани за вземане на една единица от партида храна в насипно състояние или в големи опаковки (като бидони, пити и др.), или на единици месо или птиче месо, които са с размери, по-големи от необходимото за образуване на първична (точкова) проба;
  - б) инструмент, като съд за разбъркване, който се използва за приготвяне на лабораторна проба от общата (съставната) проба или за приготвяне на аналитична част от аналитичната проба;
  - в) специфични инструменти, описани в ISO и IDF стандарти;
  - г) по отношение на някои храни в насипно състояние като инструмент за вземане на преби се приемат ръцете на длъжностното лице, което взема преби.
6. "Лабораторна проба" е представително количество от изследваната храна, отделено от общата (съставната) проба и изпратено в лабораторията за анализ.
7. "Обща (съставна) проба" е количеството от изследваната храна, с изключение на месо и птиче месо, получено чрез събиране и добро размесване на първичните (точковите) преби, взети от партидата. За месо и птиче месо първичните (точковите) преби се считат за обща (съставна) проба.
8. "Партида" е определено по маса (брой) количество от храна, доставена по едно и също време, за която представителят на компетентния орган на официалния контрол съгласно Закона за храните е установил наличие на едни и същи характеристики за произход, вид, опаковка, маркировка, производител, пакетиращо предприятие, доставчик и др.
9. "Преба" е една или повече единици на изследвания продукт, подбрани от една партида, или част от изследвания продукт, избрана от едно по-голямо количество от продукта. Тя следва да бъде представителна за партидата, общата (съставната) проба, животното и други по отношение на съдържанието на остатъци от пестициди и не непременно и за други показатели за контрол.
10. "Първична (точкова) проба" е една или повече единици на изследваната храна, взети еднократно от избрани места на партидата.
11. "Размер на пребата" е броят на единиците или количеството храна, от което се състои пребата.
12. "Съмнителна партида" е партида, за която има причина да се предполага, че съдържа остатъци от пестициди в количества над максимално допустимите.

§ 2. За целите на тази наредба се прилагат и дефинициите, определени в Регламент (ЕО) № 396/2005.

§ 3. С тази наредба се въвеждат изискванията на Директива 2002/63/EО на Комисията от 11 юли 2002 г. за определяне на методи на Общността за вземане на преби за официалния

контрол на остатъци от пестициди във и върху продукти от растителен и животински произход и за отмяна на Директива 79/700/EИО (специално българско издание, глава 03, том 43).

§ 4. С наредбата се осигурява прилагането на Регламент (ЕО) № 396/2005.

## ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

§ 5. Тази наредба се издава на основание чл. 5, ал. 1 от Закона за храните и е съгласувана с министъра на земеделието и храните.

§ 6. Контролът по изпълнението на наредбата се осъществява от органите на официалния контрол съгласно Закона за храните.

§ 7. Наредбата отменя Наредба № 31 от 2003 г. за норми за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди в храните (обн., ДВ, бр. 14 от 2004 г.; изм., бр. 8 от 2007 г., бр. 44 и 69 от 2007 г., бр. 8 и 29 от 2008 г.).

§ 8. Наредбата влиза в сила в деня на обнародването ѝ в "Държавен вестник".

Приложение № 1 към чл. 15, ал. 3

Минимален брой първични (точкови) пробы, които трябва да се вземат от една партида

1. Месо и птиче месо Партида, за която няма съмнения Съмнителна партида	Минимален брой първични (точкови) пробы, които трябва да се вземат от една партида
2. Други продукти	1
2.1. Продукти, опаковани или в насипно състояние, за които може да се предположи, че са добре смесени или са хомогенни	Определя се съгласно приложение № 2
2.2. Продукти, опаковани или в насипно състояние, които може да не са добре смесени или хомогенни	1 (Една партида може да бъде смесена, например в резултат на сортиране или по време на производствения процес)  За продукти, съставени от големи единици, представляващи първични хранителни стоки само от растителен произход, минималният брой от първични пробы трябва да съответства на минималния брой единици, изисквани за лабораторната проба (виж приложение № 4)
или: Тегло на партида, kg	
< 50	3
50 – 500	5
> 500	10
или: Брой кутии, кашони или други контейнери в партидата	
1 – 25	1
26 – 100	5

**Приложение № 2**към чл. 15, ал. 4

**Брой от произволно избрани първични (точкови) преби, изисквани за определянена вероятност от откриване на поне една несъответстваща проба в партида отмесо или птиче месо, за определен случай на несъответстващи остатъци в партидата**

Случай на несъответстващи остатъци в партидата	Минимален брой преби ( $n_0$ ), изисквани за откриване на несъответстващ остатък с вероятност:		
%	90 %	95 %	99 %
90	1	—	2
80	—	2	3
70	2	3	4
60	3	4	5
50	4	5	7
40	5	6	9
35	6	7	11
30	7	9	13
25	9	11	17
20	11	14	21
15	15	19	29
10	22	29	44
5	45	59	90
1	231	299	459
0,5	460	598	919
0,1	2301	2995	4603

**Забележки:** 1. Приложение № 2 предполага произволно вземане на преби. 2. Когато броят първични преби, посочен в приложение № 2, е повече от около 10 % от единиците в цялата партида, броят на взетите първични (точкови) преби може да бъде по-малък и трябва да бъде изчислен, както следва:  $n = n_0 / ((1 + (n_0 - 1)) / N)$ , където:  $n$  е минималният брой от първични (точкови) преби, които трябва да се вземат;  $n_0$  – броят на първичните (точковите) преби, посочен в приложение № 2;  $N$  – броят единици, които могат да дадат първична (точкова) преба, в една партида. 3. Когато се вземе една-единствена първична (точкова) преба, възможността за откриване на несъответствие е подобна на случая на несъответстващи остатъци. 4. За точни или алтернативни възможности, или за различен случай на несъответствие, броят преби, който трябва да се вземе, може да се изчисли от:  $1 - p = (1 - i)^n$ , където:  $p$  е възможността;  $i$  – случаите на несъответстващи остатъци в партидата (и двете изразени като деления, не проценти);  $n$  – броят на пробите.

**Приложение № 3**към чл. 15, ал. 7, чл. 16, ал. 2 и чл. 17, ал. 4

**Месо и птиче месо: описание на първичните (точковите) преби и минимално количество на лабораторните преби**

Класификация на продуктите <sup>(1)</sup>	Примери	Естество на първичните (точковите) преби, които трябва да се вземат	Минимално количество на всяка лабораторна преба

**I. Първични хранителни продукти от животински произход:**

Месо от бозайници

1. **Забележка:** За прилагане на МДК за мастноразтворими пестициди трябва да се вземат пробы в съответствие с част 2.

1.1. Големи бозайници, цял или половина кланичен труп, обикновено ≤ 10 kg	Говеда, овце, прасета	Цялата или част от диафрагмата, допълнена от шиен мускул, ако е необходимо	0,5 kg
1.2. Малки бозайници, цял кланичен труп	Зайци	Цял кланичен труп или задни четвъртини	0,5 kg след премахване на кожата и костите
1.3. Части от месо на бозайници, пресни, охладени, замразени, пакетирани или в друг вид	Четвъртини, котлети, пържоли, плешки	Цяла единица(и) или част от една голяма единица	0,5 kg след премахване на костите
1.4. Части от месо на бозайници, замразени в насипно състояние	Четвъртини, котлети	или замразена част, взета в съд, или цялото (или части) парче месо	0,5 kg след премахване на костите

Мазнини от бозайници, включително мазнина от кланични трупове

2. **Забележка:** Проби от мазнина, взети както е описано в части 2.1, 2.2 и 2.3, могат да бъдат използвани за определяне на съответствието на мазнината, или целия продукт, със съответните МДК.

2.1. Големи бозайници, за клане, цял или половина кланичен труп, обикновено ≤ 10 kg	Говеда, овце, прасета	Бъбрек, коремни или подкожни мазнини, отрязани от едно животно	0,5 kg
2.2. Малки бозайници, за клане, цял или половина кланичен труп, < 10 kg		Коремни или подкожни мазнини от едно или повече животни	0,5 kg
2.3. Части от месо на бозайници	Крака, котлети, пържоли	или видима мазнина, изрязана от единица(и) или цяла единица(и) или части от цяла единица(и), когато мазнината не може	0,5 kg 2 kg

		да се изреже Единици, взети с инструмент за вземане на проби, от поне три позиции		
2.4.	Мастна тъкан в насипно състояние от бозайници		0,5 kg	
3.	Вътрешности от бозайници			
3.1.	Черен дроб от бозайници, пресен, охладен, замразен	Цял черен дроб(ове), или част от черен дроб	0,4 kg	
3.2.	Бъбрек от бозайници, пресен, охладен, замразен	Един или двата бъбрека, от едно или две животни	0,2 kg	
3.3.	Сърце от бозайници, прясно, охладено, замразено	Цяло сърце(а) или само камерата, ако е голяма	0,4 kg	
3.4.	Други вътрешности от бозайници, пресни, охладени, замразени	Част или цяла единица от едно или повече животни, или напречен разрез, взет от замразен продукт в насипно състояние	0,5 kg	
	Птиче месо			
4.	Забележка: За прилагане на МДК за мастноразтворими пестициди проби трябва да се вземат в съответствие с част 5.			
4.1.	Птици, големи трупове > 2 kg	Пуйки, гъски, петли, угоени петли и патици	Бутчета, крака и друго тъмно месо	0,5 kg след премахване на кожата и костите
4.2.	Птици, средни на големина кланични трупове 500 g – 2 kg	Кокошки, гвинейски кокошки, млади пилета	Бутчета, крака и друго тъмно месо от поне три птици	0,5 kg след премахване на кожата и костите
4.3.	Птици, малки трупове < 500 g кланичен труп	Пъдпъдъци, гъльби	Кланични трупове от поне шест птици	0,2 kg от мускулната тъкан
4.4.	Части от птици, пресни, охладени, замразени, пакетирани за продажба на дребно или едро	Крака, четвъртини, гърди и крила	Пакетирани единици или индивидуални единици	0,5 kg след премахване на кожата или костите
5.	Мазнина от птици, включително мазнина от кланичен труп Забележка: Проби от мазнина, взети както е описано в части 5.1 и 5.2, могат да бъдат използвани за определяне на съответствието на			

	мазнината, или на целия продукт, със съответстващите МДК			
5.1.	Птици за клане, цял или част от кланичен труп	Пилета, пуйки	Единици от коремна мазнина от поне 3 птици или видима мазнина, изрязана от единица(и) или цяла единица(и) или части от цяла единица(и), когато мазнината не може да се изреже Единици, взети с инструмент за вземане на проби от поне три места	0,5 kg 0,5 kg 2 kg 0,5 kg
5.2.	Части от птиче месо	Крака, гръден мускул		
5.3.	Мастна тъкан от птици в насипно състояние			
6.	Вътрешности от птици  Ядивни вътрешности от птици, с изключение на гъши и патешки угоен черен дроб и подобни продукти с висока икономическа стойност  Гъши и патешки угоен черен дроб и подобни продукти с висока икономическа стойност		Единици от поне шест птици или напречен разрез от контейнер  Единица от една птица или контейнер	0,2 kg 0,05 kg
II.	<b>Преработени хани от животински произход:</b>  Вторични хранителни продукти от животински произход, изсушени меса  Извлечени ядивни продукти от животински произход, преработени животински мазнини, включително топени или екстрагирани мазнини Произведена храна (от една съставка) от животински произход, със или без опаковка, средни или малки съставки, като ароматизатори, подправки и овкусители, и която нормално е предварително опакована и готова за консумация, със или без готвене Произведена храна (от много съставки) от животински произход, храна с много съставки, състояща се от съставки както от животински, така и от растителен произход, ще бъде включена тук, ако съставката(ите) от животински произход преобладава(т).			
7.	Бозайници или	Шунка,	Пакетирани единици,	0,5 kg или 2 kg,
7.1.				

птици, раздробени на части, сгответни, консервирали, изсушени, топени или преработени продукти по друг начин, включително продукти с много съставки	колбаси, мляно говеждо месо, пилешка паста	или представителен напречен разрез от контейнер, или единици (включително сокове, ако има такива), взети с инструмент за вземане на преби	ако съдържанието на мазнина е < 5 %
---	--	---	-------------------------------------

<sup>(1)</sup> Класификация на ЕО на храните: приложение I към Директива 86/362/EИО и приложение I към Директива 86/363/EИО, и двете изменени с Директива 93/57/EО (специално българско издание 2007 г., глава 03, том 13) и приложение I към Директива 90/642/EИО, изменена с Директива 95/38/EО (специално българско издание 2007 г., глава 03, том 17).

**Приложение № 4** към чл. 16, ал. 3 и чл. 17, ал. 4

**Растителни продукти: описание на първични преби и минимално количество на лабораторните преби**

	Класификация на продуктите <sup>(1)</sup>	Примери	Естество на първичните преби, които трябва да се вземат	Минимално количество на всяка лабораторна преба
<b>I. Първични хранителни продукти от растителен произход:</b>				
Всички пресни зеленчуци				
1.	Всички пресни зеленчуци, включително картофи и захарно цвекло, с изключение на билки			
1.1.	Малки единици от пресни продукти, обикновено < 25 kg	Дребни плодове, грах, маслини	Цели единици или пакети, или единици, взети с инструмент за вземане на преби	1 kg
1.2.	Средни на големина пресни продукти, единици обикновено 25 до 250 g	Ябълки, портокали	Цели единици	1 kg (най-малко 10 единици)
1.3.	Големи пресни продукти, единици обикновено > 250 g	Зеле, краставици, грозде (чепки)	Цяла единица(и)	2 kg (най-малко 5 единици)
2.	Варива	Боб, сух; Грах, сух		1 kg
	Зърнени храни	Ориз, пшеница		1 kg
	Черупкови плодове от дървета	с изключение на кокосови орехи		1 kg

	Маслодайни семена	Кокосови орехи Фъстъци	5 единици 0,5 kg
	Зърна на напитки и сладкарски изделия	Кафени зърна	0,5 kg
	Билки	Пресен магданоз Други пресни	0,5 kg Цели единици 0,5 kg
3.	(за изсушени подправки виж част 4)		
	Подправки	Изсушени	Цели единици или взети с инструмент за вземане на проби 0,1 kg

## II. Преработени храны от растителен произход:

Вторични хранителни продукти от растителен произход, изсушени плодове, зеленчуци, билки, хмел, смлени зърнени продукти

Продукти, получени от растителен произход, чайове, билкови чайове, растителни мазнини, сокове и различни продукти, напр. преработени маслини и цитрусова меласа

4. Преработени храны (от една съставка) от растителен произход, със или без опаковка, средни или малки съставки, като ароматизатори, подправки и овкусители, и които обикновено са предварително опакованы и готови за консумация със или без готовене
- Преработени храны (от много съставки) от растителен произход, включително продукти със съставки от животински произход, когато съставката(ите) от растителен произход преобладава(т), хлябове и други готовени зърнени продукти

4.1.	Продукти с висока единична цена		Пакети или единици, взети с инструмент за вземане на проби 0,1 kg(2)
4.2.	Твърди продукти с ниска пътност в насипно състояние	Хмел, чай, билков чай	Опаковани единици или единици, взети с инструмент за вземане на проби 0,2
4.3.	Други твърди продукти	Хляб, брашно, изсушени плодове	Пакети или други цели единици, или единици, взети с инструмент за вземане на проби 0,5 l
4.4.	Течни продукти	Растителни масла, сокове	Опаковани единици или единици, взети с инструмент за вземане на проби 0,5 l или 0,5 kg

<sup>(1)</sup> Класификация на ЕО на храните: приложение I към Директива 86/362/EИО и приложение I към Директива 86/363/EИО, и двете изменени с Директива 93/57/EО (специално

българско издание 2007 г., глава 03, том 13) и приложение I към Директива 90/642/EIO, изменена с Директива 95/38/EО (специално българско издание 2007 г., глава 03, том 17).<sup>(2)</sup> По-малка лабораторна проба може да се вземе от продукт с изключителновисока икономическа стойност, но причината това да се направи трябва да бъде отбелязана в дневника за пробы.

**Приложение № 5** към чл. 16, ал. 3 и чл. 17, ал. 4

**Яйца и млечни продукти: описание на първичните (точковите) преби и минимално количество на лабораторните преби**

Класификация на продуктите <sup>(1)</sup>	Примери	Естество на първичните (точковите) преби, които трябва да се вземат	Минимално количество на всяка лабораторна преба
<b>I. Първични хранителни продукти от животински произход</b>			
1. Яйца от птици			
1.1. Яйца, с изключение на пъдпъдъчи яйца и подобни	Цели яйца	12 цели яйца от птици, 6 цели гъши или патешки яйца	
1.2. Яйца, пъдпъдъчи яйца и подобни	Цели яйца	24 цели яйца	
2. Млека	Цели единици или единици, взети с инструмент за вземане на преби	0,5 l	
<b>II. Преработени храни от животински произход</b>			
Вторични хранителни продукти от животински произход, вторични млечни продукти, като обезмаслени млека, кондензирано млеко и мляко на прах			
Производни ядивни продукти от животински произход, млечни мазнини, производни млечни продукти, като масла, млечни мазнини, сметани, сметана на прах, казеини и т.н.			
3. Произведени храни (от една съставка) от животински произход, произведени млечни продукти, като кисело мляко, сирена			
Произведени храни (от много съставки) от животински произход, произведени млечни продукти (включително продукти със съставки от растителен произход, където съставката(те) от животински произход преобладава(т), като преработени продукти от сирене, заготовки на сирене, ароматизирано кисело мляко, подсладено кондензирано млеко			
3.1. Течни млека, мляко на прах, кондензирано млеко или сметани, млечни сладоледи, сметани, кисели млека	Пакетирани единици или единица(и), взета с инструмент за вземане на преби	0,5 l (течни) или 0,5 kg (твърди)	
3.1.1. Кондензирано млеко и кондензирано сметани в насыпно			

състояние трябва да бъдат смесени напълно, преди да се вземе проба, с изстъргване на прилежащия материал от страните и дъното на контейнерите и разбъркани добре. Около 2 – 3 l трябва да бъдат отстранени и отново разбъркани добре преди вземане на лабораторната проба.

3.1.2. Мляко на прах в насипно състояние трябва да се изследва при асептични условия, като суха сонда минава през праха на равни интервали.

3.1.3. Сметани в насипно състояние се смесват изцяло с черпак, но трябва да се избягва образуването на пяна, каймак и избиване.

	Масло, сироватка, нискомаслени маргарини, съдържащи мазнини от масло, обезводнена млечна мазнина	Цели или части от пакетирана единица(и) или единица(и), взети с инструмент за вземане на преби	0,2 kg или 0,2 l
3.2.	Сирена, включително преработени сирена Единици 0,3 kg или по-големи	Цяла единица(и) или единица(и), отрязана с инструмент за вземане на преби	0,5 kg
3.3.	Единици < 0,3 kg	инструмент за вземане на преби	0,3 kg
	Забележка: Проба от сирена с кръгла основа се взема чрез извършване на два разреза от центъра навън. Проба от сирена с правоъгълна основа се взема чрез извършване на два разреза, успоредни на страните.		
3.4.	Течни, замразени или изсушени яйчни продукти	Единица(и), взета(и) асептично с инструмент за вземане на преби	0,5 kg

<sup>(1)</sup> Класификация на ЕО на храните: приложение I към Директива 86/362/EIO и приложение I към Директива 86/363/EIO, и двете изменени с Директива 93/57/EIO (специално българско издание 2007 г., глава 03, том 13), и приложение I към Директива 90/642/EIO, изменена с Директива 95/38/EIO (специално българско издание 2007 г., глава 03, том 17).