

НАРЕДБА за изискванията към бързо замразените храни

Приета с ПМС № 111 от 26.03.2021 г., обн., ДВ, бр. 26 от 30.03.2021 г., в сила от 14.04.2021 г.

Чл. 1. С наредбата се определят:

1. характеристиките и наименованието на бързо замразените храни, предназначени за консумация от човека, наричани по-нататък "бързо замразени храни";
2. изискванията към производството на бързо замразени храни;
3. изискванията към температурата на бързо замразените храни при тяхното транспортиране и съхранение;
4. начините за етикетирание и за обозначаване на бързо замразените храни;
5. редът за вземане на проби и методът 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) Храните по ал. 1 се представят и предлагат на пазара като "бързо замразени храни".

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

Чл. 3. Предлагането на пазара на бързо замразените храни не може да се забранява или ограничава поради причини, свързани с производствените спецификации, представянето или етикетирането им, когато храните отговарят на изискванията на тази наредба и на другите нормативни актове, свързани с тях.

Чл. 4. (1) При производството на бързо замразени храни се използват само суровини, които отговарят на критериите за качество и безопасност съгласно европейското и националното законодателство в областта на храните и не са подлагани на друг вид обработка, освен охлаждане при температура от 0 до 4 °С.

(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. 5. (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 спазване на правилата за добра практика при дистрибуция на храни се допуска при доставяне в търговската мрежа и при съхранение в хладилни витрини в обектите за търговия на дребно повишаване на температурата на бързо замразените храни по ал. 1 с не повече от 3 °С.

Чл. 6. Лицата, които извършват производство, транспортиране, съхранение и търговия с бързо замразени храни, трябва да използват оборудване, което осигурява съответствие на храните с изискванията на наредбата.

Чл. 7. Мониторинг и измерване на температурата в транспортните средства и съоръженията за складиране и съхранение на бързо замразени храни, предназначени за консумация от човека, се извършват съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 37/2005 на Комисията от 12 януари 2005 г. относно мониторинга на температурата в транспортните средства и съоръженията за складиране и съхраняване на бързо замразени храни, предназначени за консумация от човека (ОВ, специално българско издание: глава 13, том 48) (Регламент (ЕО) № 37/2005).

Чл. 8. Бързо замразените храни, предназначени за доставяне на крайния потребител, трябва да са опаковани от производителя или от лицето, което опакова храната, в подходяща опаковка, която да ги предпазва от микробиологични или други форми на външно замърсяване и от изсъхване.

Чл. 9. (1) Бързо замразените храни, предназначени за предлагане без последваща преработка на крайния потребител и на заведенията за обществено хранене, се етикетират съгласно изискванията на 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.) и на наредбата по чл. 19 от Закона за храните, като се спазват и следните допълнителни изисквания:

1. към търговското наименование на храната се добавя означението "бързо замразена";
 2. към датата на минимална трайност се посочват срокът, през който бързо замразените храни могат да се съхраняват от потребителя, температурата на съхранение и/или видът на хладилното съоръжение, в което трябва да се съхраняват;
 3. етикетът съдържа данни, позволяващи идентифициране на партидата;
 4. етикетът съдържа указание от типа "Да не се замразява повторно след размразяване!".
- (2) Когато при етикетирането се използва и някой друг от езиците на Европейския съюз, 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. търговското наименование на храната, допълнено с означението "бързо замразена", а при използване и на някой друг от езиците на Европейския съюз при етикетирането се добавя и съответното означение съгласно приложение № 1;
 2. нетно количество, изразено в единици за маса;
 3. данни, позволяващи идентифициране на партидата;
 4. наименование, седалище и адрес на управление на лицето, което е отговорно за производството, опаковането или предлагането на пазара на храната.
- (2) Данните по ал. 1 се обявяват непосредствено върху опаковката или чрез етикет, трайно прикрепен към нея.

Чл. 11. Само продуктите по чл. 2, ал. 1 могат да носят означенията, предвидени в чл. 9 и 10.

Чл. 12. (1) Органите на официалния контрол върху храните извършват контрол на бързо замразените храни в съответствие с изискванията на чл. 109, т. 1 от Закона за храните и Закона за управление на агрохранителната верига.

(2) При възникване на съмнение за неспазване на изискванията относно температурния режим на бързо замразените храни органите на официалния контрол вземат проби и извършват измерване на температурата съгласно реда за вземане на проби, определен в чл. 13, и метода, посочен в приложение № 2.

(3) За вземането на проби и измерването на температурата на бързо замразените храни могат да се използват и други методи или правила, различни от посочените в чл. 13 и приложение № 2, в случай че са спазени изискванията на чл. 34 на 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.), и е доказано, че установяваните с тези методи или правила резултати са еквивалентни на резултатите, получавани чрез методите или правилата по чл. 13 и приложение № 2.

(4) Използването на алтернативни методи или правила съгласно ал. 3 не следва да възпрепятства свободното движение на бързо замразени храни, които са признати като съответстващи на нормативните изисквания съгласно референтните методи и правила, посочени в чл. 13 и приложение № 2.

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 местата на изследваната пратка, които са с най-висока температура.

(2) 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 съхранението на продукта се взема под внимание с оглед на стабилизирането на температурата.

(3) За контрол на температурата при транспортиране 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. Температурата на бързо замразените храни се измерва съгласно метода, посочен в приложение № 2.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

§ 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.

§ 2. С наредбата се въвеждат разпоредбите на Директива на Съвета от 21 декември 1988 г. за сближаване на законодателствата на държавите членки относно дълбоко замразените храни за човешка консумация (89/108/ЕИО) (ОВ, специално българско издание: глава 13, том 9) и Директива 92/2/ЕИО на Комисията от 13 януари 1992 г. за определяне на процедура за вземане на проби и за единен метод на Общността за анализ при официалния контрол на температурата на бързо замразени храни, предназначени за консумация от човека (ОВ, специално българско издание: глава 13, том 11).

§ 3. С наредбата се осигурява прилагането и изпълнението на изискванията на Регламент (ЕО) № 37/2005.

ЗАКЛЮЧИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА

§ 4. Наредбата се приема на основание чл. 5 от Закона за храните.

Приложение № 1 към чл. 9, ал. 2

Означения, които могат да се ползват заедно с означението „бързо замразена“

1. на датски: „dybfrossen“;
2. на немски: „tiefgefroren“ или „Tiefkühlkost“, или „tiefgekühlt“, или „gefrostet“;
3. на испански: „ultracongelado“ или „congelado rapidamente“;
4. на гръцки: „βαθείας κατάψυξης“ или „ταχείας κατάψυξης“, или „υπερ-κατεψυμένα“;
5. на английски: „quick-frozen“;
6. на френски: „surgelé“;
7. на италиански: „surgelato“;
8. на нидерландски: „diepvries“;
9. на португалски: „ultracongelado“;
10. на финландски: „pakastettu“;
11. на шведски: „djupfrost“;
12. на чешки: „hluboce zmrazené“ или „hluboce zmrazená“, или „hluboce zmrazený“;
13. на естонски: „sügavkülmutatud“ или „külmutatud“;
14. на латвийски: „ātri sasaldēts“;
15. на литовски: „greitai užšaldyti“;
16. на унгарски: „gyorsfagyasztott“;

Приложение № 2 към чл. 12, ал. 2

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 показаниято на термометъра да достига 90 на сто от разликата между началното и крайното показание в рамките на 3 минути;
 - б) уредът да бъде с точност $\pm 0,5$ °C в диапазона на измерване от минус 20 °C

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 °C до плюс 30 °C;

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

д) точността на уреда да се проверява периодически;

е) уредът да има актуално удостоверение за калибриране;

ж) 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. Островърх метален инструмент за проникване в продукта – шиш за лед, ръчен свредел или бургия, които позволяват лесно почистване.

5. Процедура на измерване:

5.1. Предварително охлаждане на оборудването.

Преди да се измери температурата на продукта, температурната 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:

Температурните 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 на диаметъра на сондата, а дълбочината му зависи от вида на храната, както е описано в т. 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) когато размерът или видът на някои храни (например 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.