**НАРЕДБА № 9 от 22.06.2005 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**

Издадена от министъра на земеделието и горите, обн., ДВ, бр. 54 от 1.07.2005 г.

**Глава първа**

**ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ**

**Чл. 1.** (1) С тази наредба се определят условията и редът 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.

(2) За извършването на дейностите по преработка на восък и производство на восъчни основи и производство и търговия с пчелен мед и пчелни продукти се спазват определени ветеринарно-санитарни и хигиенни изисквания при:

1. добива, първичната обработка и търговията с натурални и топлинно обработени пчелен мед и други пчелни продукти;

2. изграждането и експлоатацията на предприятията за съхранение, преработка и разфасовка на пчелен мед, восък, производство на восъчни основи, храна за пчелни семейства и други пчелни продукти в търговски опаковки.

**Чл. 2.** Наредбата не се прилага за директна продажба на пчелен мед на крайни потребители от пчелари, регистрирани като земеделски производители по Наредба № 3 от 1999 г. за създаване и поддържане на регистър на земеделските производители (обн., ДВ, бр. 10 от 1999 г.; изм. и доп., бр. 106 от 2000 г., бр. 99 от 2001 г., бр. 39 от 2002 г., бр. 1 от 2003 г., бр. 20 от 2005 г.).

**Чл. 3.** (1) Предприятията по чл. 1, ал. 2, т. 2 трябва да отговарят на хигиенните изисквания и условията за производство и търговия съгласно Наредба № 7 от 2002 г. за хигиенни изисквания към предприятията, които произвеждат или търгуват с храни, и към условията за производство и търговия с качествени и безопасни храни (обн., ДВ, бр. 40 от 2002 г.; изм. и доп., бр. 59 от 2003 г).

(2) Предприятията по чл. 1, ал. 2, т. 2 се одобряват и регистрират по реда на чл. 92, ал. 1 от Правилника за прилагане на Закона за ветеринарномедицинската дейност (ППЗВД) (обн., ДВ, бр. 40 от 2002 г.; изм. и доп., бр. 59 от 2003 г.).

**Глава втора**

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНИ И ХИГИЕННИ ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ДОБИВ И ПЪРВИЧНА**

**ОБРАБОТКА НА ПЧЕЛЕН МЕД И ДРУГИ ПЧЕЛНИ ПРОДУКТИ**

**Чл. 4.** (1) Пчелен мед и други пчелни продукти се добиват само от пчелини, регистрирани по чл. 8 от Закона за пчеларството (ЗП) и Наредба № 27 от 2002 г. за регистрация и идентификация на пчелните семейства (ДВ, бр. 70 от 2002 г.) и при спазване на изискванията на тази наредба.

(2) В пчелините се спазват изискванията за профилактика и борба със заболяванията по пчелите и пчелното пило.

(3) При добив на пчелен мед и други пчелни продукти се спазват следните изисквания:

1. кошерите, пчелните семейства, пчелините (стационарни или временни), както и прилежащите помещения, свързани с отглеждането и обслужването на пчелните семейства, се поддържат чисти, подредени и в добро състояние;

2. пчеларите и помощният персонал, заети с първичната обработка на меда и пчелните продукти, носят подходящо чисто работно облекло;

3. помещението/ята за първична обработка и помещението/ята за съхранение на питите и добития пчелен мед и други пчелни продукти отговарят на следните условия:

а) позволяват извършване на всички дейности съгласно технологичния процес за първична обработка и съхранение на пчелните продукти и отпадъците;

б) позволяват лесно почистване, миене и дезинфекция;

4. питите с мед и другите пчелни продукти се транспортират от пчелина до помещението/ята за първична обработка по начин, непозволяващ замърсяването им, както и достъпа на пчели до тях; това изискване се отнася и при подвижно пчеларство.

(4) Първичната обработка на пчелния мед включва:

1. разпечатване на пчелните пити, центрофугиране и прецеждане на пчелния мед;

2. почистване на съдовете за съхранение на меда;

3. отстраняване на пяната и механичните примеси, ако има такива;

4. отделяне на меда по видове - монофлорен, полифлорен и манов, в различни партиди с ясна маркировка и етикетировка.

(5) Разпечатването на пчелните пити, центрофугирането и прецеждането на пчелния мед се извършват с оборудване, изработено от материали, които са разрешени за контакт с храни и са устойчиви към миещи и дезинфекционни средства.

(6) Добитият пчелен мед и другите пчелни продукти се съхраняват в опаковки, отговарящи на изискванията на Наредба № 1 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни (обн., ДВ, бр. 13 от 2002 г.; изм. и доп., бр. 55 от 2004 г.) и Наредба № 24 за хигиенните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни (обн., ДВ, бр. 56 от 2001 г.; изм., бр. 13 от 2002 г.). Пчелният мед се съхранява и в метални тенекии за еднократна употреба.

(7) Пчелният мед не трябва да съдържа:

1. механични примеси;

2. остатъци от ветеринарномедицински продукти и препарати за растителна защита, изкуствени подсладители, примеси, забранени с чл. 22 и 24 ЗП, 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.

(8) Пчелният мед трябва да:

1. е обособен в отделни партиди по видове с ясно разграничена етикетировка и маркировка;

2. 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.

(9) Физико-химичните свойства на пчелния мед съответстват на показателите в приложение № 1.

**Чл. 5.** (В сила от 31.12.2006 г.) При добиването и първичната преработка на восък, цветен пчелен прашец, пчелен клей и пчелно млечице освен общите задължителни хигиенни изисквания се спазват и:

1. за восъка:

а) прецеждане за отстраняване на механични примеси;

б) предварително сортиране на събраната суровина преди претопяването на восък от отпечатки, далаци и слънчева восъкотопилка и отделно на восък от стари пити;

в) опаковане и съхранение, което позволява проветряване и отстраняване на остатъчната влажност;

2. за цветен пчелен прашец:

а) изсушаването се извършва в сушилни с автоматично управление на температурата, така че температурата да не надвишава 45 °С и да се осигурява остатъчна влажност 8 - 12 %;

б) се извършва вакуумирано опаковане в полиетиленови пликове и съхранение при температура от 0 до 4 °С;

3. за пчелния клей (прополис):

а) преработката на прополис (пчелен клей) се извършва механично при температура до 45 °С;

б) опаковането се извършва в полиетиленови тъмно оцветени пликове;

4. за пчелното млечице:

а) добива се само от силни и здрави семейства;

б) не се допускат механични примеси;

в) съхранява се в добре затворени съдове от тъмно стъкло при температура 0 - 4 °С;

г) съхранението след 3 месеца от добива се осъществява при условията на чл. 39, ал. 2 .

**Чл. 6.** (1) При добива и първичната обработка на пчелен мед и други пчелни продукти за търговски цели се спазват добри (производствени) пчеларски практики и в пчелина задължително се води производствена книга, която съдържа следната информация:

1. дата на добива на пчелния мед и другите пчелни продукти по видове;

2. количество на добития пчелен мед и други пчелни продукти по видове;

3. дата, количество, предназначение, име и регистрационен номер на обекта, където са предадени пчелният мед и пчелните продукти за съхранение и/или преработване;

4. вид и номер на документа, който придружава пчелния мед и/или пчелните продукти при транспортирането им до мястото на дестинацията.

(2) Производствената книга периодично се заверява от инспектор на регионалната ветеринарномедицинска служба (РВМС).

**Глава трета**

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНИ И ХИГИЕННИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ПРЕДПРИЯТИЯТА ЗА**

**СЪХРАНЕНИЕ, ПРЕРАБОТКА И РАЗФАСОВКА НА ПЧЕЛЕН МЕД И ДРУГИ ПЧЕЛНИ**

**ПРОДУКТИ**

**Чл. 7.** (1) Предприятията, които съхраняват, преработват и разфасоват пчелен мед и пчелни продукти, се проектират, изграждат и устройват по начин, който осигурява обособяване на две зони - производствена и обслужваща.

(2) Достъпът на персонала, работещ в производствената зона, се осъществява през санитарно-битов филтър.

(3) Производствената зона се устройва по начин, който осигурява:

1. работните помещения да бъдат с размери, съответстващи на обявения капацитет и видове продукти, при спазване на хигиенните условия и разположение, осигуряващи последователност на технологичния процес при недопускане на взаимно вредно влияние между суровини, готова продукция, нови и използвани опаковки, персонал и отпадъци;

2. складовата база и съоръженията за разделно съхранение на суровините, опаковъчните, спомагателните материали и готовата продукция да са с размери, съответстващи на обявения капацитет; помещенията за съхранението на пчелен мед и другите пчелни продукти преди тяхната преработка да са обособена част от преработващото предприятие или специално построени за целта и оборудвани с необходимите уреди и съоръжения за вземане на проби от всяка опаковка, съставляваща партидата;

3. да не се допуска съхранение на суровина, опаковъчни и спомагателни материали и готова продукция извън складовите помещения;

4. санитарно-битови помещения със създадени условия за поддържане на лична хигиена и помещение за почивка на персонала, съобразени с броя на персонала;

5. спомагателни помещения за съхранение на инвентар за почистване, миещи и дезинфекционни препарати;

6. съответствието на работните, санитарно-битовите помещения и условията на труд, за което се издава удостоверение от регионалния инспекторат за опазване и контрол на общественото здраве.

(4) Допуска се и изграждането на други групи помещения, функционално свързани с извършваната дейност.

(5) Обслужващата зона се проектира, изгражда и устройва при спазване на санитарно-хигиенните изисквания.

(6) Помещенията се изграждат от материали и по начин, позволяващ почистване и дезинфекция.

**Чл. 8.** (1) Предприятията и прилежащите терени се заграждат с ограда, непозволяваща свободен достъп на хора и животни.

(2) Пътищата, алеите и площадките в двора се асфалтират или се покриват с твърда и трайна настилка, позволяваща ефективното им почистване.

(3) Сградите се проектират и изграждат със съоръжения и по начин, който осигурява цялостна защита срещу проникване на вредители, пчели и други насекоми.

**Чл. 9.** (1) Технологичният процес в предприятието се устройва в последователност, която не допуска взаимното вредно влияние и кръстосано замърсяване между суровини, готови продукти, опаковки - нови и използвани, персонал и отпадъци.

(2) В технологичния процес се използва оборудване, предназначено за хранително-вкусовата промишленост, гарантиращо производството на декларираните видове и обеми качествени и безопасни продукти и опаковки, с капацитет, съответстващ на декларираните видове и обеми продукти и капацитета на изградените помещения.

(3) Не се допуска транспортирането на полуготовия продукт в различните етапи на производствения процес и разфасоването в търговски опаковки по открити инсталации или ръчно.

**Чл. 10.** (1) Технологичното оборудване, което е в непосредствен контакт с продукта, включва:

1. топлинни съоръжения за термообработка на пчелния мед;

2. тръбопроводи за придвижване на полуготов и готов продукт;

3. съоръжения за филтриране и хомогенизиране на пчелния мед;

4. машини и съоръжения за разфасоване в търговски опаковки;

5. друго оборудване, съобразено с технологичния процес.

(2) Технологичното оборудване се произвежда от материали, които не взаимодействат с продукта, не променят физико-химичния му състав, не отделят токсични вещества и мирис, не придават страничен привкус, устойчиви са на корозионно действие, почистване и дезинфекция.

(3) Вътрешната повърхност на оборудването по ал. 1 е гладка и не е боядисана.

(4) Оборудването, както и всички елементи към него се поддържат чисти и технически изправни.

(5) Технологичното оборудване се инсталира по начин, който позволява ефективното му почистване, както и на пространствата около него.

**Чл. 11.** (1) Всички топлинни съоръжения се оборудват с контролни термометри, с отчитащи и записващи устройства.

(2) Топлинната обработка на пчелния мед на всички етапи на технологичния процес се извършва при температура не по-висока от 45 °С. При процесите на пастьоризация на меда и при наличието на съответното оборудване за това се допуска температура, по-висока от 45 °С.

**Чл. 12.** (1) Канализационната система на обекта се включва към централната канализационна система на населеното място с капацитетни възможности, които отговарят на производствените нужди, проектирана и изпълнена по начин, който не допуска риск от замърсяване на храните.

(2) Когато няма изградена канализационна система в населените места, където се разкриват обектите, отпадъчните им води или се изпускат в септична яма съгласно Нормите за проектиране на канализационни системи (БСА, бр. 9 и 10 от 1989 г.; изм., бр. 1 от 1993 г.), с осигурено асенизационно обслужване, или след пречистване се заустват в съответна категория водоприемник.

**Чл. 13.** (1) Осветлението в различните помещения на обектите отговаря на изискванията на БДС 1786 "Осветление. Естествено и изкуствено".

(2) Изкуственото осветление не трябва да променя цвета на храните.

(3) Осветителните тела и външните части на електрическата инсталация се оборудват със защитни средства в случай на аварирането им с цел предпазване на пчелния мед и пчелните продукти от попадане на чужди тела.

**Чл. 14.** (1) В обектите се осигурява естествена или механична общообменна вентилация за отвеждане на замърсения въздух и недопускане на прегряване, запрашаване и кондензация на пари.

(2) Механичната общообменна вентилация се устройва по начин, който не допуска постъпване на замърсен въздух в помещенията.

(3) Отворите на вентилационната инсталация се снабдяват с предпазни мрежи, филтри, решетки или други подобни съоръжения, изработени от материали, устойчиви на корозия. Тези съоръжения трябва да могат лесно да се демонтират за почистване и подмяна.

(4) Сгъстеният въздух, който се използва в производствения процес, трябва да изключва съдържанието на чужди газове, масла, частици, вода, прах и микроорганизми.

**Чл. 15.** (1) Твърдите отпадъци се събират във водонепроницаеми съдове с плътно затварящи се капаци, изработени от материали и с конструкция, които позволяват ефикасно измиване и дезинфекция.

(2) Допуска се събирането на твърдите отпадъци в полимерни торби за еднократна употреба, специално предназначени за целта, поставени в добре затварящи се съдове или на стойки с прилепващ капак.

(3) Съдовете за отпадъци се съхраняват извън обекта или в обекта на специално предназначено за целта място, изолирано от останалите помещения, добре осветено, недостъпно за вредители, с подово покритие, удобно за ефикасно измиване, дезинфекция и отвеждане на отпадъчните води.

(4) Съдовете за отпадъци се поддържат чисти и в добър вид.

**Чл. 16.** (1) В предприятията за съхранение, преработка и разфасовка на пчелен мед и други пчелни продукти се разработва и прилага система за добра производствена практика, одобрена от Държавния ветеринарно-санитарен контрол, в съответствие със специфичните условия на технологичния процес при спазване на основните принципи и гарантиране производството на безопасен продукт.

(2) Основните принципи на добрата производствена практика се отнасят до:

1. безопасност на питейната вода, използвана в предприятието;

2. управление на отпадъците;

3. подържане на хигиената в санитарно-битовите и производствените помещения;

4. защита на продукта от чужди вещества;

5. чистота на контактните повърхности;

6. поддържане и калибриране на технологичното оборудване;

7. съхранение на миещи и дезинфекционни препарати;

8. транспорт, входящ контрол и съхранение на опаковъчни материали, суровини и готов продукт;

9. контрол на технологичните процедури и изходящ контрол на готовия продукт;

10. лична хигиена и обучение на персонала;

11. контрол над вредителите;

12. проследяемост и изтегляне от пазара на готовия продукт.

(3) В предприятието за съхранение, преработка и разфасовка на пчелен мед и други пчелни продукти задължително се назначава лице, което отговаря за спазване на технологичния процес при извършване на тези дейности.

**Чл. 17.** В складовите и производствените помещения не се разрешава допускането на външни лица, които нямат отношение към дейността на предприятието.

**Чл. 18.** (1) Всички повърхности на оборудването и съоръженията, които влизат в контакт с продукта, се почистват, измиват и дезинфекцират след всяка употреба.

(2) Измиването и дезинфекцията се извършват с миещи и дезинфекционни средства, предназначени за целта, които не причиняват вреди върху оборудването, суровините и готовия продукт.

(3) Миещите и дезинфекционните средства се прилагат съгласно указанията на производителя.

(4) Инвентарът за почистване и дезинфекция, миещите и дезинфекционните препарати се съхраняват разделно в определените за целта спомагателни помещения.

(5) В помещенията на предприятието, на достъпни за ползване места, се поставят писмени инструкции, съдържащи реда и начина на почистване, измиване и дезинфекция, както и отговорното за изпълнението лице.

**Чл. 19.** (1) В предприятията се извършва постоянен и превантивен контрол за наличие на вредители.

(2) При появата на вредители мероприятията по унищожаването им се извършват само от специализираните за това служби, при взимане на всички необходими мерки за недопускане замърсяване на оборудването, суровините и готовия продукт.

(3) Извършването на мероприятията по ал. 1 и 2 се удостоверява с документ, издаден от служби и организации, изпълняващи дейности по дезинсекция, дератизация и дезинфекция.

**Чл. 20.** В предприятията за съхранение, преработка и разфасовка на пчелен мед и други пчелни продукти се спазва необходимата лична хигиена на персонала.

**Чл. 21.** Всяко лице, заето в производствения процес, имащо контакт с хранителния продукт, подлежи на предварителни и периодични медицински прегледи съгласно изискванията на Наредба № 53 за медицинските прегледи на постъпващите и работещи в хранителните, комуналните обекти и здравните заведения (обн., ДВ, бр. 8 от 1979 г.; изм. и доп., бр. 30 от 1993 г., бр. 99 от 1995 г.; попр., бр. 101 от 1995 г.).

**Чл. 22.** (1) Входящият контрол на опаковъчните материали и придружаващата ги документация се извършва преди приемането им в предприятието от упълномощено от собственика на предприятието лице.

(2) В предприятията се приемат само опаковъчни материали, които отговарят на изискванията на Наредба № 1 за материали и предмети от пластмаси, предназначени за контакт с храни и Наредба № 24 за хигиенните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни.

(3) Лицата по ал. 1 вписват в дневник за входящия контрол приетите опаковъчни материали при всяка доставка.

(4) Дневникът по ал. 3 съдържа следните данни:

1. дата на доставката;

2. име на производителя;

3. вид на опаковъчните материали;

4. вид на документацията, придружаваща опаковъчните материали;

5. рекламации;

6. подпис на упълномощеното лице.

**Чл. 23.** (1) Опаковъчните материали се съхраняват отделно от суровините и готовия продукт в предназначените за целта помещения при условия, които не позволяват замърсяването и повредата им.

(2) Съхранението на опаковъчни материали извън складовите помещения е забранено.

(3) В складовите помещения не се допуска съхранението на опаковъчни материали с други нехранителни и хранителни продукти, които не са свързани с производствения процес.

(4) Складовите помещения за опаковъчни материали се поддържат чисти и подредени по всяко време.

(5) Използваните опаковъчни материали за съхранение на суровината се почистват и съхраняват в отделно складово помещение до изнасянето им от предприятието. Забранява се изнасянето от предприятията на непочистени използвани опаковъчни материали за суровини.

**Чл. 24.** Многократната употреба на опаковъчни материали за готов продукт е забранена.

**Чл. 25.** (1) За транспорт на суровини и готов продукт се използват чисти превозни средства, които се поддържат в добър вид, с конструкция, позволяваща ефикасно почистване и дезинфекция.

(2) Транспортните средства, собственост на предприятията, могат да се използват само ако имат издадено удостоверение по чл. 98, ал. 2 ППЗВД.

(3) На територията на предприятието се обособява място за дезинфекция на транспортното средство.

**Чл. 26.** (1) Пчелният мед и другите пчелни продукти се приемат в опаковките, в които са съхранявани, съгласно изискванията по чл. 4, ал. 6 .

(2) Опаковките, в които се приемат суровините, са чисти, некорозирали и с плътно затворени капаци.

**Чл. 27.** Приемането, окачествяването и съхранението на суровините в предприятията за съхранение, преработка и разфасовка на пчелен мед и други пчелни продукти се извършва по партиди.

**Чл. 28.** (1) От партидата на всеки доставчик се вземат проби от суровината от всяка опаковка по следния начин:

1. първична проба - еднаква част от всяка опаковка, съставна на партидата, в количество от 50 до 150 г;

2. средна проба - първичните проби се смесват и хомогенизират;

3. лабораторни проби - от средната проба се вземат около 150 - 200 г за изследване.

(2) Лабораторните проби се поставят в подходящи опаковки, които дават възможност да бъдат надлежно запечатани, подписани от присъствалите при взимането на пробите лица и пломбирани.

(3) Лабораторните проби се разпределят по следния начин:

1. една проба за анализ в лабораторията на обекта за входящ контрол;

2. една проба за доставчика/собственика на партидата;

3. една контролна проба, която се съхранява в обекта.

(4) При поискване от една от страните проба от тези по ал. 3, т. 3 се изпраща за изследване в акредитирана лаборатория в страната или в чужбина. Изследването на пробата се заплаща от изискващия повторен анализ.

**Чл. 29.** След окачествяване на партидата и в зависимост от получените лабораторни резултати тя се реализира за:

1. преработка и разфасовка - като храна за директна консумация за вътрешен пазар или износ;

2. преработка и влагане в производството на други храни - като подсладител;

3. преработка и получаване на технически суровини и други продукти.

**Чл. 30.** В предприятията за съхранение, преработка и разфасовка на пчелен мед и други пчелни продукти се приемат само партиди, придружени от следните документи:

1. ветеринарномедицинско свидетелство, удостоверяващо:

а) регистрация на пчелина съгласно чл. 8 от Закона за пчеларството и Наредба № 27 за регистрация и идентификация на пчелните семейства;

б) отсъствие на регистрирани заразни заболявания в пчелина;

2. декларация от собственика съгласно приложение № 2.

**Чл. 31.** От приетите по чл. 27 и окачествени партиди суровина се сформират производствени партиди за преработка.

**Чл. 32.** (1) При преработката на сформираните производствени партиди в предприятията задължително се извършва производствен контрол по отношение на:

1. съхранение на суровина и готов продукт при температура не по-висока от 25 °С и влажност до 80 %; показателите ежедневно се отразяват в дневник за условията на съхранение, който съдържа: наименование на помещението; отчетени стойности; име и подпис на отговорното лице;

2. температура на пчелния мед при термообработка не по-висока от 45 °С; показателите се отразяват в производствен дневник, който включва: дата; номер на партидата; количество на партидата; максимално достигната температура при термообработката; име и подпис на отговорното лице.

(2) Не се допуска влагането на примеси, подправянето, имитирането и фалшифицирането на пчелния мед.

(3) Дневниците по ал. 1, т. 1 и 2 се съхраняват две години.

**Чл. 33.** (1) Предприятията задължително извършват входящ и изходящ контрол на продукта за съответствие на качеството и безопасността, който включва:

1. анализ за наличие на микроорганизми, патогенни за пчелите и пчелното пило;

2. физико-химичен и органолептичен анализ;

3. анализ за наличие на остатъчни количества от ветеринарномедицински продукти (ВМП), изкуствени подсладители и други замърсители в съответствие с търговските договорни отношения.

(2) Готовият продукт се окачествява и съхранява по произведени партиди.

(3) Анализите на показателите по ал. 1 за изходящия контрол се извършват в акредитирани лаборатории.

(4) В предприятието се обособява отделно помещение за съхранение на пробите, което да бъде с достатъчен капацитет и ограничен достъп.

(5) Пробите се съхраняват в предприятието 6 месеца от вземането им.

**Чл. 34.** Към всяко предприятие за съхранение, преработка и разфасовка на пчелен мед и други пчелни продукти се обособява акредитирана лаборатория или се сключва договор с такава.

**Чл. 35.** (1) Лабораториите за контрол на пчелния мед отговарят на принципите на Добрата лабораторна практика съгласно приложение № 1 към чл. 3, ал. 2 от Наредбата за принципите, инспекцията и удостоверяването на добрата лабораторна практика.

(2) Националната ветеринарномедицинска служба води публичен регистър на одобрените от министъра на земеделието и продоволствието лаборатории за контрол на пчелен мед.

**Чл. 36.** (1) Не се разрешава реализация на пчелен мед и пчелни продукти в търговската мрежа на страната и за износ без технологична преработка в преработващи предприятия.

(2) Забраната по ал. 1 не се отнася за пчелни продукти, добити от пчелини, които са сертифицирани по Наредба № 35 от 2001 г. за биологично производство на животни, животински продукти и храни от животински произход и неговото означаване върху тях.

**Чл. 37.** Предприятията за съхранение, преработка и разфасовка на пчелен мед и други пчелни продукти задължително водят дневник за изходящ контрол на готовата продукция и суровините, който съдържа следните данни: дата на производство; регистрационни номера на производителите, включени в партидата; № на партидата; количество на готовата партида; № на протоколи за лабораторен анализ; резултати от лабораторен анализ.

**Чл. 38.** (1) Ръководителят на предприятието е длъжен да определи и въведе процедури за провеждане, наблюдение и контрол на дейността в предприятието в съответствие с изискванията на тази наредба, гарантиращи производството на безопасен естествен продукт.

(2) При прилагането на процедурите за наблюдение и контрол се води писмена документация.

(3) Информацията по ал. 2 се съхранява две години и се представя за проверка при поискване от контролните органи.

**Чл. 39.** (1) В търговската мрежа се предлагат пчелен мед и пчелни продукти, преработени и пакетирани само от предприятия, регистрирани по ППЗВД, при спазване на изискванията на тази наредба и Наредба № 7 от 2002 г. за хигиенни изисквания към предприятията, които произвеждат или търгуват с храни, и към условията за производство и търговия с качествени и безопасни храни (обн., ДВ, бр. 40 от 2002 г.; изм. и доп., бр. 59 от 2003 г.), етикетирани по реда на Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните (обн., ДВ, бр. 62 от 2000 г.; изм. и доп., бр. 100 от 2003 г.) и чл. 27 и 28 ЗП.

(2) Не се допуска използването на наименованието "пчелен мед", респ. "мед" или комбинация от думи, съдържащи такива наименования, за продукти, различни от пчелен мед по смисъла на тази наредба.

**Чл. 40.** В предприятията се разработва писмена система за цялостна проследяемост, която да гарантира бързо и своевременно изтегляне от пазара на продукти, които не отговарят на критериите за безопасност.

**Чл. 41.** (1) Вносът на пчелен мед и пчелни продукти може да се извършва само в предприятия, регистрирани по тази наредба.

(2) Вносът може да се извършва само от предприятията по ал. 1 или от лица, сключили договор за преработка с тези предприятия.

**Глава четвърта**

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНИ И ХИГИЕННИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ПРЕДПРИЯТИЯТА ЗА**

**СЪХРАНЕНИЕ И ПРОИЗВОДСТВО НА ВОСЪК И ВОСЪЧНИ ОСНОВИ И СПЕЦИФИЧНИ**

**ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ДОБИВА И ПРОИЗВОДСТВОТО НА ДРУГИ ПЧЕЛНИ ПРОДУКТИ**

**Чл. 42.** Предприятията освен на условията по глава трета отговарят и на специфичните изисквания при добива и производството на пчелен восък, пчелно млечице и цветен пчелен прашец.

**Чл. 43.** (1) Пчелният восък се приема в предприятията съгласно изискванията на приложение № 3.

(2) Пчелният восък - суровина и готов продукт, се съхранява в самостоятелни помещения - сухи, чисти и защитени от пчели, вредители и от продукти, отделящи миризми.

(3) Цеховете и помещенията за преработка на пчелен восък и за производство на восъчни основи се обособяват самостоятелно и отстоящи на разстояния, недопускащи досег с други пчелни продукти и възможност за замърсяване.

(4) При производството на восъчни основи пчелният восък задължително се подлага на топлинна преработка при температура 120 °С за 60 минути.

(5) На всяка произведена партида восъчни основи се извършва микробиологичен контрол за наличие на спори на причинители на гнилцови заболявания.

(6) Не се разрешава износ на пчелен восък без технологична обработка (хомогенизиране) в преработвателно предприятие освен в случаите, когато се реализира за технически цели (производство на свещи).

**Чл. 44.** (1) Натуралното пчелно млечице се приема в стъклени банки по партиди, при поддържане на температурата на млечицето в пчелина, транспортните средства и преработвателните предприятия в момента на приемането от 0 до 4 °С. Приемането се извършва съгласно изискванията на одобрена от РВМС техническа документация.

(2) При продължително съхранение не повече от 3 години пчелното млечице се съхранява на тъмно при температури от -20 до -15 °С.

(3) В опаковките от стъкло пчелното млечице се съхранява не повече от една година при температури от 0 до 4 °С.

(4) Лиофилизираното пчелно млечице се съхранява в двупластови полиетиленови торби с външен пласт черен, а вътрешен матово бял, херметически затворени, при температури от 0 до 4 °С.

**Чл. 45.** (1) Цветен пчелен прашец се приема съгласно изискванията на одобрена от РВМС техническа документация и се съхранява до една година в пчелините и преработвателните предприятия в сухи и чисти помещения при температури от 0 до 4 °С.

(2) Цветен пчелен прашец се опакова в херметически затворени полиетиленови пликове, алуминиево фолио или друг вид опаковки, разрешени за хранителни цели.

**Чл. 46.** Пчелният клей се приема съгласно изискванията на одобрена от РВМС техническа документация. Съхранява се в сухи, чисти, тъмни и проветриви помещения с продължителност на съхранение до 7 години при температура до 25 °С. Опакова се в полиетиленови, хартиени или други разрешени опаковки, незамърсяващи продукта.

**Чл. 47.** (1) Цеховете и помещенията за производство на храни от животински и растителен произход, предназначени за пчелни семейства, се обособяват самостоятелно на разстояния, недопускащи досег с други пчелни продукти, без възможност за контаминиране.

(2) Рецептурите и техническите документации за изготвянето на храните се одобряват от РВМС.

(3) Не се допуска влагането в храните на антибиотици и сулфонамиди или други нерегистрирани лекарствени продукти, предназначени за използване в пчеларството.

(4) Всяка произведена партида храна за пчелни семейства подлежи на ветеринарно-санитарен контрол за годност за употреба в пчеларството.

**ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА**

**§ 1.** По смисъла на тази наредба:

1. "Асенизационно обслужване" са дейности за поддържане и почистване на септични ями, както и отстраняването (извозването) на отпадъчните води.

2. "Гнилцови заболявания" са бактериални заразни заболявания по пчелното пило, причинени от различни микроорганизми.

3. "Далаци" са естествено изградени восъчни пити, в които не е отглеждано пило.

4. "Директна продажба" е доставка от производителя на малки количества основни продукти до крайния консуматор или до местни обекти за търговия на дребно, директно снабдяващи крайния потребител.

5. "Добри производствени (пчеларски) практики" е система от правила, изисквания и процедури, които пчеларите трябва да прилагат в пчелина, за да гарантират безопасността на пчелните продукти.

6. "Здравна маркировка" е информация в овално оформление, която съдържа ветеринарния регистрационен номер на производителя и инициалите с главни букви BG.

7. "Контаминиране" е замърсяване или заразяване с чужди на продукта вещества или организми над допустимите норми.

8. "Лиофилизирано пчелно млечице" е продукт, получен чрез лиофилизация на натурално пчелно млечице във вакуум при ниски температури. Лиофилизацията е процес, при който веществото се изсушава по специална методика до преминаването му от течно в прахообразно състояние.

9. "Опаковъчни материали" са потребителски опаковки, в които готовият продукт достига до крайния потребител, включително опаковки за съхранение и транспортиране на пчелния мед и другите пчелни продукти за индустриални цели.

10. "Обслужваща зона" е определено ограничено пространство (място/ места) в предприятието, в което се извършват допълнителни дейности, обслужващи основния производствен процес.

11. "Пчелен мед", респективно "мед", е хранителен вискозен, течен или кристализирал продукт, произвеждан от медоносни пчели от нектара на цветовете или секрециите от или върху живите части на растенията, които пчелите събират, трансформират, комбинират с конкретни вещества, които те отделят, складират и оставят да узреят във восъчни пити, и без наличието на изкуствени подсладители.

12. "Пчелен восък" е продукт, който пчелите работнички отделят чрез восъкоотделителните си жлези.

13. "Пчелно млечице" е продукт, отделен от хипофарингиалните (глътъчните) и мандибуларните (горночелюстните) жлези на пчелите.

14. "Цветен пчелен прашец" е продукт, събиран от медоносните пчели от цветовете на растенията и отнеман от кошничките на пчелите посредством прашецоуловител.

15. "Пчелен клей" е продукт, който пчелите събират от смолистите вещества на пъпките на дървесните видове.

16. "Първична обработка на пчелен мед" е разпечатване на пчелните пити, центрофугиране, филтриране и пакетиране на пчелния мед в транспортни опаковки.

17. "Партида" пчелен мед е продуктът, получен при еднократна първична обработка на пчелни пити от един пчелин.

18. "Производствена партида" е съвкупност от няколко партиди пчелен мед, преработени и хомогенизирани по едно и също време, с еднакви качествени параметри и разфасовани в съответни опаковки.

19. "Предприятие за съхранение, преработка и разфасовка на пчелен мед" е обект, в който се извършва цялостен или частичен процес на преработка, разфасоване, пакетиране, етикетиране и съхранение на пчелен мед и други пчелни продукти.

20. "Преработка" е топлинно или по друг начин привеждане на пчелния мед в течно състояние, хомогенизиране, филтриране или смесване на пчелния мед, както и привеждането на другите пчелни продукти в състояние, годно за използване за индустриални, респ. производствени, цели и/или консумация от хора.

21. "Проследяемост" е възможност за проследяване качеството на крайния продукт във всички етапи на производството и търговията до мястото на произхода на суровината.

22. "Проба на Вейвурм" е метод за анализ на пчелния восък.

23. "Производствена зона" е ограничено пространство (място) в предприятието, в което се извършва основният производствен процес.

24. "Технологично оборудване" са машини, съоръжения, съдове, работни плотове и помощен инвентар, използвани на различни етапи от производствения процес.

**ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ**

**§ 2.** Наредбата се издава на основание чл. 22, ал. 3 от Закона за пчеларството.

**§ 3.** Контролът по изпълнението на наредбата се възлага на органите на Държавния контрол по ЗВД и Закона за храните.

**§ 4.** Разпоредбата на чл. 5 влиза в сила от 31.ХII.2006 г.

ПРЕХОДНИ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ към Постановление № 168 на Министерския съвет от

23 юли 2007 г. за преобразуване на Националното управление по горите в Държавна агенция по горите

(ДВ, бр. 62 от 2007 г., в сила от 19.07.2007 г.)

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

§ 6. В нормативните актове на Министерския съвет:

1. Думите "министърът на земеделието и горите" и "министъра на земеделието и горите" се заменят съответно с "министърът на земеделието и продоволствието" и "министъра на земеделието и продоволствието".

2. Думите "Министерството на земеделието и горите" и "Министерство на земеделието и горите" се заменят съответно с "Министерството на земеделието и продоволствието" и "Министерство на земеделието и продоволствието".

3. Думите "Националното управление по горите" и "Национално управление по горите" се заменят съответно с "Държавната агенция по горите" и "Държавна агенция по горите".

4. Думите "ръководителят на Националното управление по горите" и "началникът на Националното управление по горите" и думите "ръководителя на Националното управление по горите" и "началника на Националното управление по горите" се заменят съответно с "председателят на Държавната агенция по горите" и "председателя на Държавната агенция по горите".

§ 7. Министърът на финансите да извърши необходимите корекции по бюджетите на Министерството на земеделието и продоволствието и на Министерския съвет.

§ 8. Постановлението се приема на основание на Решение на Народното събрание от 18 юли 2007 г. за промяна в структурата на Министерския съвет и чл. 47, ал. 1 от Закона за администрацията .

§ 9. Постановлението влиза в сила от 19 юли 2007 г.

**Приложение № 1**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| към чл. 4, ал. 9   |  | | --- | | Изисквания към органолептичните и физико-химичните показатели  на пчелния мед | | I. Органолептични показатели |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Наименование  на меда | | П о к а з а т е л и | | | | | | | | | | Цвят | | аромат | вкус | | консистенция | | външен вид | | | 1. Монофлорен |  | |  | | |  | |  | |  | | | (едноцветен): |  | |  | | |  | |  | |  | | | а) акациев | Светъл, | | Недостатъчно | | | Сладък | | Течна маса | | Прозрачен или | | |  | Светложълт | | изразен | | |  | |  | | слабо опалесциращ | | | б) липов | Светлоянтърен | | Напомня | | | Сладък с | | Гъста, течна, | | Прозрачен или | | |  |  | | аромата на | | | леко гор- | | полукристализи- | | непрозрачен, слабо | | |  |  | | липов цвят | | | чив вкус | | рала или криста- | | опалесциращ, без оста- | | |  |  | |  | | |  | | лизирала маса | | тъци от пило и други | | |  |  | |  | | |  | |  | | механични примеси и | | |  |  | |  | | |  | |  | | без признаци на фер- | | |  |  | |  | | |  | |  | | ментация | | | в) лавандулов | Светлоянтърен | | Напомня за | | | Сладък | | Също | | Също | | |  |  | | аромата на | | |  | |  | |  | | |  |  | | лавандула | | |  | |  | |  | | | г) слънчогледов | Златистожълт | | Характерен | | | Сладък | |  | | Също | | | 2. Полифлорен | Неоцветен, | | Приятен, | | | Сладък, | | Гъста, течна, | | Прозрачен или | | |  | слабо жълт със | | характерен | | | специфи- | | полукристали- | | непрозрачен, слабо | | |  | зелен оттенък, | | за меда | | | чен за меда | | зирала или крис- | | опалесциращ, без | | |  | Светлоянтърен, | |  | | |  | | тализирала маса | | остатъци от пило и | | |  | янтърен, червен, | |  | | |  | |  | | други механични при- | | |  | червено-кафяв, | |  | | |  | |  | | меси и без признаци | | |  | от зелено-кафяв | |  | | |  | |  | | на ферментация | | |  | до тъмнокафяв | |  | | |  | |  | |  | | | 3. Манов | От светложълт | | Характерен | | | Сладък, | | Също | | Също | | |  | до тъмнокафяв | |  | | | понякога | |  | |  | | |  |  | |  | | | с леко кисел | |  | |  | | |  |  | |  | | | или горчив | |  | |  | | |  |  | |  | | | привкус | |  | |  | | | 4. Смесен |  | | Характерен | | | Сладък | |  | |  | |  |  | | --- | | II. Физико-химични показатели |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | П о к а з а т е л и | Характеристика и норми | | | | | | | | нектарен | | манов | | смесен | | | 1 | 2 | | 3 | | 4 | | | 1. Механични примеси - листа, сламки, остатъци от пити, | |  | |  | |  | | | пчели, пило и др. | | не се допуска | | не се допуска | | не се допуска | | | 2. Вода, % , не повече от: | |  | |  | |  | | | 2.1. за индустриален мед от пирен (Calluna) | | 25 | | 25 | | 25 | | | 2.2. пчелен мед от пирен и всякакъв тип индустриален пчелен | |  | |  | |  | | | мед, различен от този по т. 2.1 | | 23 | | 23 | | 23 | | | 2.3. Всички останали видове пчелен мед | | 20 | | 20 | | 20 | | | 3. Захари | |  | |  | |  | | | 3.1. Редуциращи захари, % не по-малко от | | 68,00 | | 62,00 | | 65,00 | | | 3.2. Захароза, % не повече от: | |  | |  | |  | | | - за всички видове нектарен мед, освен акациев | |  | |  | |  | | | и лавандулов | | 5,0 | | 8,0 | | 6,0 | | | - за акациев и лавандулов | | 8,0 | |  | |  | | | 3.3. Общо съдържание на глюкоза и фруктоза, %, | |  | |  | |  | | | не по-малко от: | | 60 | | 45 | | 45 | | | 3.4. Захароза, % не повече от: | |  | |  | |  | | | - мед от бяла акация (Robi-nia Pseudoacacia), люцерна, | |  | |  | |  | | | банксия мензиези, хедисарум, евкалипт, еукрифия лусида, | |  | |  | |  | | | еукрифия милигани, цитрус | | 10 | |  | |  | | | - лавандула и пореч | | 15 | |  | |  | | | 4. Неразтворими във вода вещества, %, не повече от | | 0,1 | | 0,1 | | 0,1 | | | 5. Минерални вещества (пепел), % , не повече от: | | 0,5 | | 1,0 | | 0,8 | | | 6. Съдържание на свободни киселини (обща киселинност), | |  | |  | |  | | | милиеквиваленти к-на на 1000 g, не повече от: | |  | |  | |  | | | - индустриален пчелен мед | | 80 | | 80 | | 80 | | | - за всички останали медове | | 50 | | 50 | | 50 | | | 7. Електропроводимост | |  | |  | |  | | | 7.1. Манов мед от арбутус, ерика, евкалипт, липа, пирен, | |  | |  | |  | | | калуна, лептоспермум, чаено дърво | |  | | не се нормир | |  | | | 7.2. Манов пчелен мед и кестенов и смеси от тях, без тези | |  | |  | |  | | | в т. 7.1, не по-малко от: | |  | | 0,8 mS/cm | | 0,8 mS/cm | | | 7.3. Всички останали без тези в т. 7.2 и 7.3, не повече от: | | 0,8 mS/cm | |  | |  | | | 8. Диастазна активност, в единици по Шаде (Готе), | |  | |  | |  | | | не по-малко от: | |  | |  | |  | | | - за мед с ниско естествено съдържание на ензими, | |  | |  | |  | | | напр. мед от цитруси | | 3 | | 3 | | 3 | | | - за всички останали видове пчелен мед | | 8 | | 8 | | 8 | | | 9. Хидроксиметилфурфурол, mg на 1000 g мед, не повече от: | |  | |  | |  | | | 9.1. Пчелен мед от декларирани географски райони с | |  | |  | |  | | | тропичен климат и смеси от тези видове | | 80 | | 80 | | 80 | | | 9.2. За незагряван мед | | 10 | | 10 | | 10 | | | 9.3. За всички останали видове без тези в т. 9.1 и 9.2 | | 40 | | 40 | | 40 | | | 10. Поленова характеристика - за монофлорен нектарен | |  | |  | |  | | | пчелен мед - съдържание на полен от съответното | |  | |  | |  | | | растение, %, не по-малко от: | |  | |  | |  | | | 10.1.Акациев и липов | | 30 | |  | |  | | | 10.2.Лавандулов | | 15 | |  | |  | | | 10.3.Други видове нектарен пчелен мед | | 40 | |  | |  | | |

**Приложение № 2**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| към чл. 30, т. 2   |  | | --- | | ДЕКЛАРАЦИЯ | | Долуподписаният | | ............................................................................, | | (собствено, бащино и фамилно име) | | ЕГН................., с постоянен адрес: област............................., | | общ. ............................., гр./с. ................................., | | ул. (кв.) ......................... № ......., бл. ........, вх. ..........., | | етаж ......, ап. ....., тел. ................., моб. тел. .................., | | собственик на пчелин с рег. № .............................., декларирам, че: | | 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, примеси, фалшифициращи и | | имитиращи вещества; | | 3) не са използвани препарати и репеленти, които могат да повлияят на | | качеството на продукта. | | Известно ми е, че за неверни данни нося наказателна отговорност по | | чл. 313 от Наказателния кодекс. | | Дата ........... 200..... г. Декларатор: .......................... | |

**Приложение № 3**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| към чл. 43, ал. 1   |  | | --- | | Изисквания към пчелния восък |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | Показатели | Характеристика | | | 1. Цвят | | Еднороден от светложълт до тъмножълт и | | |  | | кафяв | | | 2. Мирис | | Свойствен на восъка, близък до миризмата | | |  | | на восъчни пити при затопляне | | | 3. Консистенция | | Твърда: | | |  | | - при мачкане между пръстите да бъде | | |  | | еластичен (да не лепне) и при | | |  | | изтегляне да се къса; | | |  | | - при дъвчене със зъби да не лепне по | | |  | | тях; | | |  | | - при драскане да образува спираловидни | | |  | | стружки | | | 4. Структура | | Еднородна - зърнеста | | | 5. Механични примеси | | Не се допускат | | | 6. Температура на топене, в С | | От 61,0 до 66,0 | | | 7. Плътност при t 20 С, | | От 0,946 до 0,962 | | | в г./куб. см. | |  | | | 8. Коефициент на пречупване | |  | | | при t 75 С | | От 1,4420 до 1,4450 | | | 9. Киселинно число, в mg KOH/g | | От 17,5 до 21,0 | | | 10.Осапунително число, в mg KOH/g | | От 89,0 до 100,0 | | | 11.Естерно число, в mg KOH/g | | От 71,0 до 79,0 | | | 12.Йодно число, в g йод/100 g восък | | От 8,0 до 16,0 | | | 13.Проба на Вейвурм | | отрицателна | | | 14.Наличие на патогенни за пчелното | |  | | | пило микроорганизми | | не се допуска | | |