



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
Европейски фонд
за регионално развитие
Инвестираме във вашето бъдеще



НАЦИОНАЛНА
СТРАТЕГИЧЕСКА
РЕФЕРЕНТНА РАМКА
2007 – 2013



ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА
„Развитие на конкурентоспособността
на българската икономика“ 2007-2013
www.opcompetitiveness.bg

СТАНДАРТИ И ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ



БЪЛГАРСКИ
ИНСТИТУТ ЗА
СТАНДАРТИЗАЦИЯ

ПРОЕКТ: № BG 161PO003-4.3.01-0003-C0001

„УСЪВЪРШЕНСТВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА
СТАНДАРТИЗАЦИЯ В БЪЛГАРИЯ“

СЪДЪРЖАНИЕ

Универсалният език на стандартите	1
За безопасност на хранителните продукти	2
Изисквания към всички в хранителната верига	2
За безопасност при производството	4
Как се прилага ISO 9001 за хранителни продукти и напитки	5
Географски означения на храните	6
Новите стандарти за млечни продукти	9
Как се определя съдържанието на нитрати	10
Как се опаковат предварително плодове и зеленчуци	12



Този документ е създаден с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на конкурентоспособността на българската икономика“ 2007–2013, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от Българския институт за стандартизация и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на Европейския съюз или Министерство на икономиката, енергетиката и туризма.

Брошурата е издадена през януари 2013 г.

УНИВЕРСАЛНИЯТ ЕЗИК НА СТАНДАРТИТЕ

Храната е двигателят, за да работи добре нашият организъм. Безопасните и качествени продукти ни дават сила и енергия, опасните и некачествени ни разболяват. И както за всичко около нас, огромна роля играят стандартите.

Те са универсалният език, на който говорим всички. Език, необходим на производители, потребители, учени, доставчици, органи на гържавната власт и неправителствени организации навсякъде по света.

Почти няма област, в която стандартите са безмълвни, защото те съдействат за нашата сигурност, безопасност и бъдеще.

Думата „стандарт“ се използва за всичко – от храната в чинията до качеството на живот. Наистина стандартите са навсякъде, но те не са кухи думи. Това са документи, които съдържат правила, указания и характеристики за обща и многократна употреба. Мнозина бъркат стандарт и нормативен акт. Нормативният акт се разработва и одобрява от гържавен орган, докато стандартът е дело на всички – производители, доставчици, учени, потребители...

Прилагането на стандарта е доброволно, а на нормативния акт – задължително. Но когато стандартът е позван в нормативен акт или договор, става задължителен.

Езикът на стандартите е универсален, защото е и независим. Заповедният тон, с който се налагат стандарти, вече е немислим. Новите реалности изключват командно-административния подход в стандартизацията. Стандартите не са механизъм за гържавен контрол, а важен елемент на пазарната икономика.

Държавата е само един от участниците в необятния свят на стандартизацията. Редом с гържавата сме всички ние като потребители, производители, инвеститори, учени... Затова и БДС означава български национален стандарт. Това е утвърдена марка, а не абревиатура.



ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ

Дълга е веригата, по която минават хранителните продукти, преди да попаднат на трапезата ни. За да не навреди на здравето ни, всяка брѐнка от хранителната верига трябва да осигурява безопасност. За това помага серията от стандарти и стандартизационни документи ISO 22000.

БДС EN ISO 22000 Системи за управление на безопасността на хранителните продукти. Изисквания за всяка организация, принадлежаща към хранителната верига е приложим за всички организации във веригата – не само производителите на хранителни продукти, на суровини, на храни за животни и преработватели, но и фирмите за транспорт, складиране и съхраняване, както и производители на съоръжения и технологично обзавеждане, опаковъчни материали, продукти за почистване, добавки и съставки. Този международен стандарт обединява принципите на Системата за анализ на опасностите и на критичните точки за контрол (НАССР- Hazard Analysis and Critical Control Points) и стъпките по прилагането, разработени от Комисията на *Codex Alimentarius*.

ISO 22004 Системи за управление на безопасността на хранителните продукти. Ръководство за прилагане на ISO 22000:2005 съдържа указания и насоки за прилагането на ISO 22000.

БДС EN ISO 22005 Проследимост в храната и хранителната верига. Общи принципи и основни изисквания при проектиране и прилагане на системата се отнася за проследимостта по хранителната верига, като определя основните принципи и изисквания за това. Посочва необходимите стъпки за вътрешна проследимост, както и за външна – една стъпка назад и напред по веригата. Стандартът изисква всяка организация да въведе следните елементи: план за проследимост, отговорности, план за обучения, схема за контрол и наблюдение, ключови елементи за проверка, одити и преглед от ръководството.

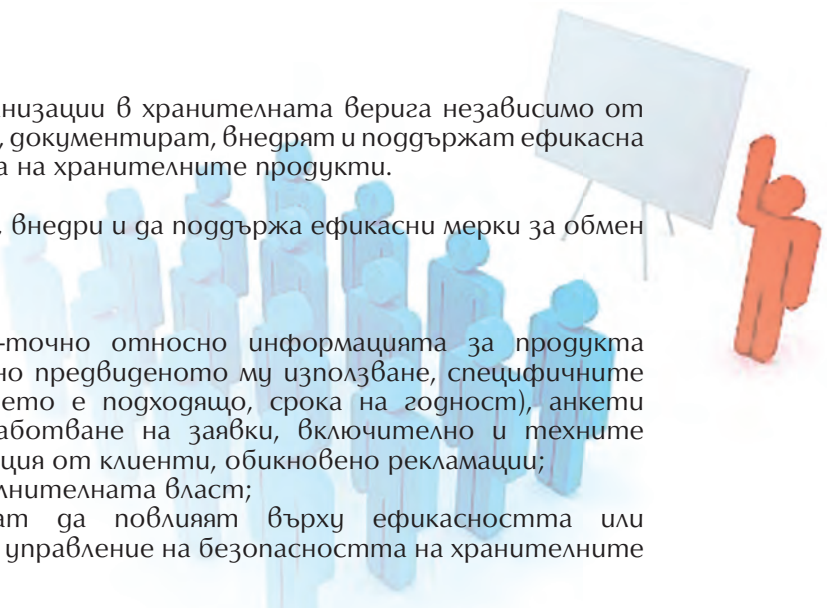
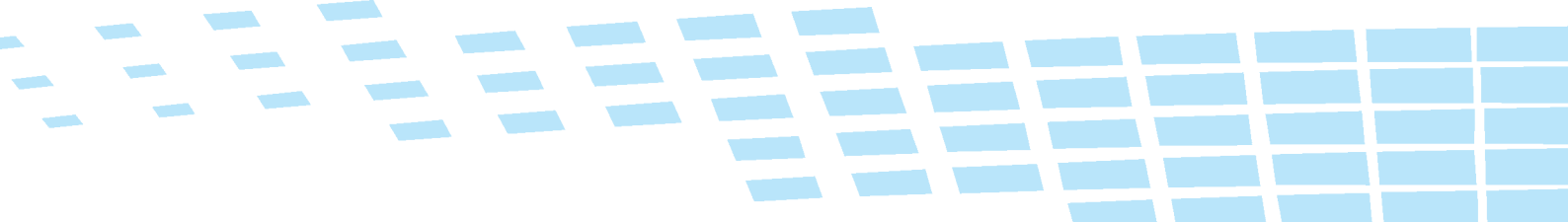
СД ISO/TS 22003 Системи за управление на безопасността на хранителните продукти. Изисквания към органите, извършващи одит и сертификация на системи за управление на безопасността на хранителните продукти определя правилата за одит и сертификация на системата за управление на безопасността на хранителните продукти съгласно изискванията, заложи в ISO 22000.

ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ВСИЧКИ В ХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА

В хранителната верига са не само производителите на продукти, на суровини, на храни за животни и преработватели. В нея се включват транспортните фирми, складирането и съхраняването, продажбата на дребно и обслужващи дейности – производители на съоръжения и технологично обзавеждане, опаковъчни материали, продукти за почистване, добавки и съставки. Обменът на информация между всички тях е много важен, за да се идентифицират и контролират всички опасности по хранителната верига.

БДС EN ISO 22000 изисква всички опасности да бъдат идентифицирани и оценени. Той предоставя начини за определяне и документиране защо някои от тях трябва да бъдат контролирани от дадена организация, а други – не. Разработен е така, че да служи за извършване на одит. Организациите обаче са свободни да избират методите и подходите, необходими за удовлетворяване на изискванията на документа.





Стандартът е приложим за всички организации в хранителната верига независимо от тяхната големина. Те трябва да създадат, документират, внедрят и поддържат ефикасна система за управление на безопасността на хранителните продукти.

От организацията се изисква да създаде, внедри и да поддържа ефикасни мерки за обмен на информация със:

- доставчици и контрагенти;
- клиенти или консуматори, и по-точно относно информацията за продукта (включваща инструкциите относно предвиденото му използване, специфичните изисквания за съхраняване и, където е подходящо, срока на годност), анкети и запитвания, договори или обработване на заявки, включително и техните допълнения, и обратната информация от клиенти, обикновено рекламации;
- органи на законодателната и изпълнителната власт;
- други организации, които могат да повлияят върху ефикасността или актуализирането на системата за управление на безопасността на хранителните продукти.

Екипът по безопасност трябва да е информиран за продуктите, суровините, съставките и услугите. Трябва да е наясно със съоръженията и технологичното оборудване, производствените помещения, програмите за почистване и дезинфекция. Познаването на нормативните актове, мерките за контрол, квалификацията на персонала също е сред задълженията на екипа по безопасност на храните.

Всички суровини, съставки и материали в контакт с продукта трябва да бъдат описани в документи до степен, която е достатъчна за извършване на анализа на опасностите. Описанието може да включва биологични, химични и физични характеристики, съставки, включително добавки и помощни материали, произход, начин на производство, опаковане, доставяне и други.

Трябва да бъдат документирани и характеристиките на крайния продукт, като може да се посочат и състав, биологични, химични и физични характеристики, предвиден срок на годност и условия за съхранение, опаковане, етикетирание и начини на разпространение. Всяка възможна неволна неправилна манипулация и неправилно използване на крайния продукт трябва да бъдат разгледани и описани в документи, необходими за анализа на опасностите.

Екипът по безопасност трябва да извърши анализ на опасностите, за да определи кои от тях да бъдат контролирани, а също и степента на контрол, необходим за осигуряване на безопасността на хранителните продукти и какви комбинации от мерки се изискват.

Когато се идентифицират опасностите, трябва да се обърне внимание на етапите, които предшестват, и които следват определената операция, съоръженията и технологичното оборудване за процеса, технологичното обслужване и заобикалящата среда, предшестващите и следващите звена в хранителната верига.

Всяка опасност трябва да бъде оценена според тежестта на неблагоприятния ефект върху здравето и вероятността за нейната поява.

Планът за НАССР трябва да бъде документирани и трябва да включва следната информация за всяка критична точка за контрол:

- опасности за хранителните продукти, които трябва да бъдат контролирани в критичната точка за контрол,
- мерки за контрол,
- критични граници,
- процедури за систематично наблюдение,

- корекции и коригиращи действия, които трябва да бъдат предприети,
- отговорности и пълномощия,
- записи от систематичното наблюдение.

Организацията трябва да създаде и да прилага система за проследимост, която дава възможност да се идентифицират партидите от продукти и тяхната връзка с партидите суровини, със записите от преработката и от доставките. Нейно задължение е да управлява несъответстващите продукти, като предприема действия за предотвратяване на постъпването на несъответстващия продукт в хранителната верига. Ако се установи, че продукти, които са останали извън контрола на организацията, са опасни, тя трябва да уведоми съответните заинтересовани страни и да започне изтеглянето им.

ЗА БЕЗОПАСНОСТ ПРИ ПРОИЗВОДСТВОТО

Техническата спецификация **СД ISO/TS 22002-1 Програми-предпоставки за безопасност на хранителните продукти. Част 1: Производство на хранителни продукти** описва изискванията за контролиране на рисковете за безопасността на хранителните продукти. Тя е предназначена да се използва заедно с ISO 22000:2005. Стандартизационният документ е приложим за всички организации, които произвеждат хранителни продукти, независимо от тяхната големина или сложност.

Погорбно са описани изискванията относно:

- конструкцията и разположението на сградите и свързаните с тях инсталации;
- разположението на помещенията, включително работното пространство и съоръженията;
- снабдяването с въздух, вода, енергия и други;
- поддържащото обслужване, включително отстраняването на отпадъците и канализационните води;
- доколко съоръженията и технологичното оборудване са подходящи и до каква степен са достъпни за почистване, ремонт и превантивно обслужване;
- управлението на закупените материали;
- мерките за предотвратяване на кръстосано замърсяване;
- почистване, хигиенизиране, контрол на вредителите;
- хигиена на персонала;
- преработка;
- процедури за изтегляне и връщане на продукта;
- складиране и съхранение;
- информация за продукта и информираност на потребителите;
- защита от биологична опасност и биотероризъм.

В документа е посочено, че трябва да се вземат предвид потенциалните източници на замърсяване, а достъпът да бъде контролиран. Сградите трябва да осигуряват адекватно пространство съобразно потоците на материалите, продуктите и персонала и физическо разделяне на участъците със суровини от производствените зони.

Трябва да има подходящ източник на питейна вода. Необходимо е отпадъците за бъдат идентифицирани, събрани, отстранени и изхвърлени така, че да не замърсяват продуктите или производствените участъци.

Необходимо е оборудването да бъде проектирано и изградено по начин, който улеснява почистването, дезинфекцията и поддръжката.

Необходимо е също да има официална процедура за избор, одобряване и мониторинг на доставчиците.

Посочени са и изискванията за входящите материали (суровини, съставки и опаковки).



Предвижда се да се извършва оценка на опасностите, за да се определят източниците на потенциално замърсяване, предразположението на продукта към разваляне и подходящите контролни мерки.

Преработените продукти е необходимо да се съхраняват, обработват и използват така, че да се запазят безопасността, качеството, проследимостта на продуктите и да бъдат спазени изискванията на нормативните актове. Преработките трябва да бъдат ясно идентифицирани и/или етикетирани, за да са проследими.

Трябва да има въведени системи, които да гарантират, че продуктите, за които е констатирано, че не отговарят на изискванията на стандартите за безопасност, да бъдат идентифицирани, локализирани и отстранени от всички необходими места по веригата за доставки. Ако продуктите се изтеглят заради непосредствена опасност за здравето, трябва да бъде извършена оценка на безопасността на другите продукти, които са били произведени при същите условия.

КАК СЕ ПРИЛАГА ISO 9001 ЗА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ И НАПИТКИ

Често върху етикета на хранителни продукти и напитки се появява стандартът ISO 9001. Потребителите често мислят, че това е някакъв знак за качество на продукта, а всъщност означава, че предприятието производител има внедрена и сертифицирана система за управление на качеството. Указания за прилагането на ISO 9001 в хранителната и питейната индустрия дава стандартът БДС ISO 15161, който може да се използва от различни организации, включително и тези, които снабдяват със суровини, преработват или опаковат храни и напитки.

Законодателството е различно за различните страни, но хранителната индустрия винаги поставя първоначалното изискване за производство на безопасни продукти с минимален риск за здравето.

За хранителната и питейната индустрия продължителността на съхраняване на записите може да бъде уговорена като изискване на клиентите и обикновено включва най-малко срока на годност на продукта. Може да съществуват конкретни нормативни актове, на които да се направи позоваване.

Съхраняването на записите варира за продукти с кратък срок на годност (от 1 до 2 дни) и за консервирани или изсушени продукти, устойчиви при стайна температура, които може да имат срок на годност до 2 години. Дори за продукти с кратък срок на годност клиентите могат да отправят рекламации след изтичането му и затова продължителността на съхраняване на записи трябва да бъде обмислена внимателно.

Особено голямо значение има ясният начин за обмен на информацията относно разработването и пускането на пазара на нови продукти, промени на суровините, промени в системата за производство или на техническите средства, промени на ниво клиентите, за сектора или за други изисквания и промените в нивото на квалификацията и отговорностите на персонала.

Трябва да се вземат под внимание всички етапи от приемане на суровините до доставката на продуктите. Това например включва:

- Околна среда - атмосферни условия, почва, източник на питейна вода, дренажи, защита от вредители и инвазивни форми на живот от микроби до бозайници.
- Сгради - всички помещения, включително съоръженията за съхраняване, за производство, за хигиена на персонала, за опаковане, за манипулация, за изпитванията и за доставяне, както и административните сгради в близко обкръжение.



- Основни и спомагателни съоръжения – тук са включени хигиенното проектиране на инсталациите и съоръженията, а също така и необходимите процеси за почистване.
- Персонал – включва наличието на подходящо работно облекло (работни дрехи, обувки, шапки и т.н.) и обучение по подходящи хигиенни практики.
- Законодателство – изискванията на съответните приложими нормативни актове, отнасящи се за личната хигиена на персонала и за използваното защитно облекло.
- Контрол на здравословното състояние – тук се включва проверката за наличието на доказателства за процедури за контрол и тяхното прилагане от персонала, който е в непосредствен контакт с хранителните продукти.
- Отпазъци и вторични продукти – трябва да се вземе решение за отделянето и отстраняването на такива материали.
- Борба срещу вредителите.

Безопасността на хранителните продукти трябва да бъде от първостепенно значение при разработването на всеки нов продукт. Принцип 1 (извършване на анализ на опасностите) и принцип 2 (определяне на критичните точки за контрол) на системата HACCP са от изключително значение.

Съществуват много изисквания относно входните елементи за проектирането на даден продукт. Те включват най-малко изискванията на нормативните актове и всякакви изисквания, произтичащи от прегледа на договора, като срок на годност, изисквания за състава на продукта, вида на опаковката и цена за продажба.

Доставчиците на материали или на услуги трябва да бъдат подбрани внимателно след пълна проверка на способностите им да доставят според определените изисквания на организацията. Критериите за приемане на даден доставчик трябва да бъдат ясно определени и документирани. Изпълнението от доставчика трябва да бъде наблюдавано за всички параметри, включително качеството, доставката и срока на годност. Всяка процедура по изтеглянето на даден продукт от пазара трябва да включва и определяне на отговорностите.

Изискване на нормативните актове в тази индустрия е наличието на система за проследимост на представителните извадки и партиди. Една от отговорностите на организацията е да определи от какво се състои една извадка или партида, освен когато това не е определено като изискване на клиента. Това варира в зависимост от индустрията и потенциалния риск от продукта.

Организацията трябва да осигури, че всички продукти се обработват, съхраняват, опаковат, предпазват и доставят според условията, необходими за поддържане на определеното качество.

ГЕОГРАФСКИ ОЗНАЧЕНИЯ НА ХРАНИТЕ

Фирмите се стремят да предложат уникални хранителни продукти с гарантирано качество, за да привлекат потребителите. Те защитават тези свои предимства чрез правото на интелектуална собственост, което на национално, европейско и международно ниво позволява техните продукти да се отличават и да запазват фирмената уникалност чрез търговски марки, дизайн, патенти, географски означения и други.

Новите или уникалните традиционни продукти и процеси могат да бъдат защитени чрез различни видове патенти. Гарантираното качество, дължащо се на производството в конкретна географска област, се защитава чрез географско означение за произход.

Под географско означение се разбира наименованието за произход. Това са отличителни знаци, които свързват продуктите, притежаващи специфични качества или реноме, с мястото или района на производство, например сирене Рокфор (Roquefort), вино Бордо (Bordeaux) и др. По този начин се улеснява идентифицирането и отличаването на тези продукти на пазара.

Географските означения се различават от указанията за място на производство. Те само показват, че продуктът е от конкретна географска област (например: произведено във Франция, продукт на САЩ) и не носят информация, свързана с качеството. Както търговските марки, така и географските означения се използват за идентификацията на продукти. Търговската марка подчертава производителя на продукта, докато при географското означение акцентът се поставя върху географската област на произход на продукта и спецификите, произтичащи от него.

Географските означения се използват предимно във връзка със селскостопански и хранителни продукти. Те се състоят от наименование за произход, географско означение и храна с традиционно специфичен характер.

Споразумението TRIPS (споразумение за права на интелектуална собственост, свързани с търговията) на Световната търговска организация (СТО), подписано и от България, е основният международен инструмент за защита на географските означения. То задължава държавите, членуващи в СТО, да въведат мерки в националното си законодателство, които да гарантират определена защита на географските означения.

Географските означения на европейско ниво

Потребителите в Европа показват нарастващ интерес към качеството и географския произход на хранителните продукти, които купуват. За да противодейства на нелоялната конкуренция, която обезкуражава производителите и заблуждава потребителите и за да популяризира и защити традиционните си продукти, още през 1992 г. Европейският съюз с приемането на Регламент (ЕЕС) № 2081/1992 и Регламент (ЕЕС) № 2082/1992 създаде и въведе три системи за идентификация, включваща 3 знака за качество, известни като:



1 **Защитено наименование за произход** (Protected designation of origin)



2 **Защитено географско указание** (Protected geographical indication)

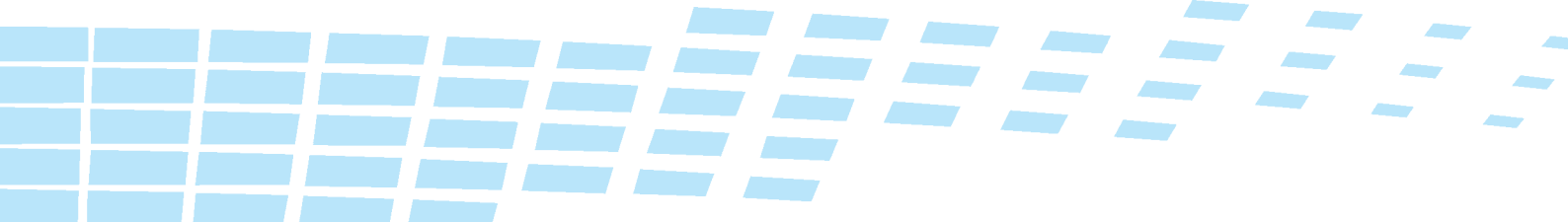


3 **Храна с традиционно специфичен характер** (Traditional speciality guaranteed)

С Регламент (ЕО) № 1204/2008 на Комисията от 3 декември 2008 г. се определя вписването на дадени наименования в специален регистър за храни, които представляват традиционен специалитет.

Защитените означения биват две категории: тези, свързани с определен географски район, и тези, свързани с определен начин за производство. Географските указания се отнасят до продукти с изключителни вкусови качества, които се дължат на местни методи за производство.

1. **Защитено наименование за произход** – продуктите с този знак са с доказани характеристики, които са резултат единствено от местността и способностите на производителя в региона на производство. За да се постави този знак, изискването е всички етапи на производствения процес да се извършват в посочената област.

- 
2. Защитено географско указание – този знак се поставя на продукт, който има специфични характеристики или се ползва с реноме, свързано с дадена географска област, и поне един от етапите на производство се извършва в тази област – допустимо е суровините за производството на продукта да се произвеждат в друг регион.
 3. Храна с традиционно специфичен характер – това е продукт, който има традиционни съставки или се произвежда по традиционна технология. Не е задължително този продукт да е обвързан с конкретна географска област. Понятието „традиционен“ се свързва с доказана употреба на европейския пазар за определен период от време (счита се, че такъв период е 25 години).

В европейския регистър досега са включени над 830 географски наименования за произход (без да се включват вината и спиртните напитки), стотици групи чакат решение. Италия и Франция имат най-много регистрирани продукти, следвани от Испания, Португалия и Гърция.

Географски означения на национално ниво и въвеждане на европейската политика за качество на продуктите в българското законодателство.

Два са основните закона – Законът за прилагане на общите организации на пазарите на земеделски продукти на Европейския съюз и Законът за храните.

Съгласно първия закон министърът на земеделието и храните провежда политика по качеството съгласно Регламент (ЕИО) № 2092/1991, Регламенти (ЕО) № 509/2006 и № 510/2006 на Съвета и предписанията по тяхното прилагане. В чл. 16 се посочва, че:

(2) Политиката на качество обхваща правилата за защита на географски означения на земеделски продукти и храни по смисъла на Регламент (ЕО) № 510/2006 и признаване на традиционно специфичен характер на земеделски продукти и храни по смисъла на Регламент (ЕО) № 509/2006.

(3) Министерството на земеделието и храните изгражда и поддържа информационни регистри на:

1. производителите, преработвателите и търговците на земеделски продукти и храни, произведени по биологичен начин;
2. производителите на земеделски продукти и храни с географски означения;
3. производителите на земеделски продукти и храни с традиционно специфичен характер;
4. лицата, които осъществяват контрол за съответствие на биологичното производство;
5. лицата, които осъществяват контрол за съответствие на продуктите и храните с географски означения и с традиционно специфичен характер.

Съгласно чл. 17 (2), т. 2 от този закон подготовката и представянето на искания до Европейската комисия за вписване, изменение и заличаване на вписване в европейския регистър на земеделските продукти и храни с традиционно специфичен характер се извършва от Министерството на земеделието.

„Специфичен характер“ означава характерна черта или съвкупност от характерни черти, които ясно разграничават селскостопански продукти или храни от други подобни продукти или храни, принадлежащи към същата категория. За да се появи в регистъра, селскостопанският или хранителният продукт трябва да бъде произведен чрез използване на традиционни суровини или да се отличава с традиционен състав или начин на производство и/или преработка, които отразяват традиционното производство и/или преработка. Процедурата за включване в регистъра е доброволна и открита. Важен принцип за трите категории е обстоятелството, че заявките за защитено наименование за произход, за географско указание и за храна с традиционно специфичен характер се подготвят и подават предимно от името на група производители, преработватели и фермери.

НОВИТЕ СТАНДАРТИ ЗА МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

Три са новите национални стандарти за хранителни продукти, които не само всеки българин има на трапезата си, но и чужденците хапват с апетит – кисело мляко, сирене и кашкавал.

В новите стандарти са включени съвременните изисквания за суровото изкупваемо мляко и за другите суровини и материали, както и за използваните опаковки. Налице са съвременни методи за изпитване, както и задължителна процедура за оценяване на съответствието.

Към всеки от стандартите има приложения:

- Приложение А – Технологичен процес за производство;
- Приложение Б – Входящ контрол на суровото мляко;
- Приложение В – Контрол на технологичния процес;
- Приложение Г – Производствен микробиологичен контрол;
- Приложение Д – Изходящ контрол.

БДС 12-2010 Българско кисело мляко е новото издание на БДС 12-83. Стандартът е за кисело мляко, произведено от пълномаслено или частично обезмаслено краве, овче, биволско, козе или смесено мляко, чрез заквасване със симбиотични култури на *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*, изолирани в България и неподлагани на генетична модификация, предназначено за консумация.

В сравнение със старото издание в новия стандарт е добавено и козе кисело мляко, изключени са плодovitите кисели млека. Включени са нови физикохимични показатели като „съдържание на млечен белтък“ и „енергийна стойност“; изцяло са преработени микробиологичните показатели за безопасност – включена е *Listeria monocytogenes*. Създадени са вътрешни микробиологични показатели за контрол на производствената хигиена. Съдържанието на *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus* е нормирано по съвременни критерии и е основа за определянето на трайността на продукта. Новият стандарт определя нов срок на трайност на българското кисело мляко – до 20 дни.

БДС 15-2010 Българско бяло саламурено сирене е новото издание, което заменя трите стандарта за бяло саламурено сирене:

- БДС 15-88 „Сирене бяло саламурено овче“
- БДС 2651-88 „Сирене бяло саламурено от краве мляко“
- БДС 3370 „Сирене бяло саламурено смесено (от овче и краве мляко)“

Новият стандарт е за българско бяло саламурено сирене, произведено от пълномаслено краве, овче, козе, биволско и смесено мляко, или стандартизирано по отношение на казеин/мазнина, с добавка на закваска от млечнокисели микроорганизми, чрез подсирване с мая за сирене, получило необходимата обработка, претърпяло процес на зреене и предназначено за консумация.

Закваската е от подбрани щамове (симбиотични култури) *Lactobacillus lactis subsp. lactis* и *Lactobacillus casei: Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*, изолирани в България и неподлагани на генна модификация, придружени с декларация от производителите на закваски за произход на симбиотичните култури и че същите не са подлагани на генна модификация.

В новия стандарт са включени краве, овче, козе, биволско и смесени млека (краве и овче; краве и биволско). Налице са съвременни микробиологични показатели за безопасност, а количеството на готварската сол е ограничено в сравнение със стария стандарт.

Гарантирано е отсъствието на консерванти, стабилизатори и емулгатори. Включени са нови показатели като „степен на зрялост“ и „енергийна стойност“.



Вписана е оригиналната технология за производство на българското бяло саламурено сирене, осигурен е пълноценен процес на зреене с участието на български закваски:

- 45 дни за краве сирене;
- 60 дни за овче, козе, биволско и сирене смес.

БДС 14-2010 Български кашкавал е за български кашкавал, произведен от краве, овче или смесено мляко, пълномаслено или стандартизирано по съотношение казеин/мазнина, с използване на закваска, произведена в България от селектирани щамове млечно кисели бактерии, изолирани в България, чрез подсирване с мая за сирене, получил необходимата обработка, преминал процес на зреене и предназначен за консумация.

Той заменя и отменя следните стандарти :

- БДС 14-88 „Кашкавал от овче мляко БАЛКАН“
- БДС 3528-88 „Кашкавал от краве мляко ВИТОША“

В новия стандарт е добавен кашкавал от смесено мляко (краве и овче или краве, овче и козе). Включени са съвременни микробиологични показатели за безопасност. Налице е оригинална технология на производство на български кашкавал, осигурен е пълноценен процес на зреене:

- 45 дни за кашкавал от краве мляко;
- 60 дни за кашкавал от овче мляко и от смесени млека.

Актуализирани са температурата на съхранение и срокът на минимална трайност според вида на кашкавала. Включени са нови показатели като „степен на зрялост“ и „енергийна стойност“, а количеството на готварската сол е намалено в сравнение със стария стандарт. Гарантирано е отсъствието на консерванти, стабилизатори и емулгатори.

КАК СЕ ОПРЕДЕЛЯ СЪДЪРЖАНИЕТО НА НИТРАТИ

Европейските стандарти, въведени като български, за определяне на съдържанието на нитрати и/или нитрити в храните са необходими, за да се избегнат търговските бариери в Общия пазар.

Стандартите се прилагат за:

- зеленчуци и зеленчукови продукти,
- месни продукти;
- храни за бебета и малки деца;
- мляко и млечни продукти.

Серията стандарти **EN 12014 Хранителни продукти. Определяне съдържанието на нитрати и/или нитрити** включва следните части:

БДС EN 12014-1 Хранителни продукти. Определяне съдържанието на нитрати и/или нитрити. Общи положения представлява резюме на всяка област на приложение и на всеки принцип и описва общите положения за прилагане на отделните части на стандарта. Не се зачитат методите, използващи отворен източник на порест кадмий, заради опазването на околната среда.



БДС EN 12014-2 Хранителни продукти. Определяне съдържанието на нитрати и/или нитрити. Част 2: HPLC/IC метод за определяне съдържанието на нитрати в зеленчуци и зеленчукови продукти е приложен за анализ на зеленчуци и зеленчукови продукти и е потвърден за съдържание на нитрати в обхвата от 50 mg/kg до 3 000 mg/kg.

БДС EN 12014-3 Хранителни продукти. Определяне съдържанието на нитрати и/или нитрити. Част 3: Спектрометрично определяне на нитрати и нитрити в месни продукти след ензимна редукция на нитратите в нитрити е приложен за анализи на месни продукти и е потвърден за общо съдържание на нитрати и нитрити от 25 mg/kg като нитритен йон. Опитите показват, че този метод е приложен също така за общо съдържание на нитрати и нитрити от 10 mg/kg до 50 mg/kg като нитритен йон.

БДС EN 12014-4 Хранителни продукти. Определяне съдържанието на нитрати и/или нитрити. Част 4: Метод с йонообменна хроматография (IC) за определяне съдържанието на нитрати и нитрити в месни продукти е приложен при определяне съдържанието на нитрати и нитрити в месни продукти със съдържание на нитрати в обхвата от 50 mg/kg до 300 mg/kg като нитратен йон и съдържание на нитрити от 40 mg/kg като нитритен йон.

БДС EN 12014-5 Хранителни продукти. Определяне съдържанието на нитрати и/или нитрити. Част 5: Ензимно определяне съдържанието на нитрати в храни, съдържащи зеленчуци, за бебета и кърмачета е приложен за анализ на храни на зеленчукова основа за бебета и малки деца и със съдържание на нитрати от 50 mg/kg до 200 mg/kg.

БДС EN 12014-7 Хранителни продукти. Определяне съдържанието на нитрати и/или нитрити. Част 7: Продължителен метод за определяне съдържанието на нитрати в зеленчуци и зеленчукови продукти след редукция с кадмий е приложен за определяне съдържанието на нитрати в зеленчуци и зеленчукови продукти със съдържание на нитрати от 900 mg/kg до 5 200 mg/kg.

Протоколите от изпитване трябва да съдържат най-малко следното:

- цялата информация, необходима за идентифицирането на пробата;
- позоваване на този европейски стандарт или на използвания метод;
- резултатите и единиците, използвани за изразяване;
- дата и вид на процедурата за вземане на проби (ако е известна);
- дата на приемане;
- дата на изпитване;
- забележка, ако повторяемостта е проверена;
- всички специфични особености, наблюдавани по време на изпитването;
- всички операции, които не са описани в метода или се считат за незадължителни и могат да окажат влияние върху резултатите.



КАК СЕ ОПАКОВАТ ПРЕДВАРИТЕЛНО ПЛОДОВЕ И ЗЛЕНЧУЦИ

БДС ISO 7558 Ръководство за предварително опаковане на плодове и зеленчуци определя начините за защита на основните видове от влошаване на свежестта.

Стандартът определя кои са подходящите материали за опаковане, например: пластмасови и хартиени торби, пластмасови чини, преносими мрежести „ръкави“ или изработени от пластмаса, вискоза, текстилно влакно или комбинация от тях; също преносими табли или кутии с височина, по-голяма от 25 mm, от картон, хартия, пластмасова или дървена каша с плоско или профилно дъно. Посочва се, че не бива някой визуален дефект в продукта да е прикрит чрез дизайн, цвета, размера на мрежата и т.н.

За даден продукт се казва, че е предварително опакован, когато той е поставен в опаковка независимо от нейния вид, без присъствие на купувач. Стандартът съдържа 8 основни системи за предварително опаковане и определя за какви плодове и зеленчуци са подходящи.

Така например, система Н за предварително опаковане в кутии се използва по време на събиране на реколта от скъпи екзотични плодове или чувствителни на механични повреди, например череши, ягоди, малини.

Преди предварителното опаковане всички стоки трябва да бъдат сортирани и класифицирани съобразно съответните стандарти за качество.

Могат да се извършват различни обработки като миене или сухо четкане на коренови зеленчуци, гланциране на ябълки, премахване на развалените външни листа на цветното зеле, външните люспи на лука, марулите или зелето.

Опаковката за транспортиране трябва да предотвратява механични или други повреди на предварително опакованите стоки. За хранителни продукти, предварително опаковани с маса до 1 kg, се препоръчва твърда опаковка за транспортиране с размери, подходящи за обикновен стандартен палет (800 mm x 1200 mm).

Маркиране

Препоръчително е всяко предварително опаковане или всяка предварително опакована единица да бъде маркирана или придружена с етикет със следната информация в зависимост от характеристиката на продукта и търговската практика:

- наименование на продукта;
- качество (съобразно съответния стандарт за качество);
- наименование на пакетиращата фирма (обикновено адрес и название на фирмата);
- дата на опаковане;
- нетна маса на съдържанието;
- цена на дребно.

Препоръчва се също така да бъдат отбелязани цена на килограм и сорт. Всяка опаковка за транспортиране трябва да бъде маркирана с броя на предварителните опаковки, които тя съдържа.



Къде да намерим необходимата информация за стандарти и специализирани издания на Българския институт за стандартизация?

Българският институт за стандартизация разполага с информационен център и библиотека с читалня.

Работно време: **понеделник – петък**

9.00–12.30

13.30–16.30

Тел. 02/ 81 74 582 – Библиотека

Тел. 02/ 81 74 523 – Информационен център

В Българския институт за стандартизация ще намерите информация за:

1. Продажба на стандарти и специализирани издания

За поръчка и закупуване на стандарти и специализирани издания на БИС можете да използвате един от следните начини:

- В Информационния център на БИС на адрес: гр. София, кв. „Изгрев“, ул. „Лъчезар Станчев“ № 13, библиотека стандарти
- По електронната поща: info@bds-bg.org,
- По факс: 02/873-55-97,
- Онлайн на нашата интернет страница на адрес: www.bds-bg.org
Плащане – в касата на БИС, по банков път или чрез www.epay.bg

За получаване на поръчаните стандарти можете да изберете или доставка чрез куриер, получаване на място в БИС или он-лайн през интернет страницата на БИС.

2. Подробни и допълнителни справки за стандарти – в информационния център на БИС:

- библиографска справка,
- тематична справка в определена област,
- справка за актуалност за национални, европейски, международни и чуждестранни стандарти.

Тел: 02/ 81 74 523

E-mail: info@bds-bg.org

БИС има изключителното право да издава, възпроизвежда, разпространява и продава българските стандарти и българските стандартизационни документи®.

ДЕСЕТ ПРИЧИНИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ СТАНДАРТИТЕ

1. За да подобрите качеството на вашия продукт или услуга

Високото качество винаги е много силен аргумент при продажбата на даден продукт. Прилагането на стандарти подобрява качеството и увеличава продажбите на предлаганите продукти и услуги, а това е един от най-добрите начини да се задържат постоянните клиенти.

2. За да привлечете нови клиенти

Стандартите са най-ефективният начин да убедите потребителите, че вашият продукт отговаря на най-високите и разпространени изисквания за качество, безопасност и сигурност.

3. За да повишите конкурентоспособността си

Прилагането на стандарти затвърждава репутацията, че вашият бизнес преследва отлично качество. Това може да ви даде голямо предимство пред конкурентите, които не прилагат стандарти и дори може да привлечете техни клиенти.

4. За да затвърдите доверието във вашия бизнес

С въвеждането на стандарти ще увеличите доверието на клиентите към вашия продукт. Прилагането на определени стандарти, например свързани с опазването на околната среда, може да способства за доброто ви име в обществото.

5. За да намалите вероятността от грешки

Стандартите предоставят на бизнеса сигурна отправна точка, която намалява риска от грешки и недоразумения. Така няма да губите време и пари за разработване на продукти, които не отговарят на нужното качество и съответните изисквания. Освен загуба на пари грешките вредят и на вашата репутация.

6. За да намалите разходите

Прилагането на технически стандарт ще намали разходите за проучване и разработка и нуждата от създаване на вече съществуващи продукти. С въвеждане на стандарт за система за управление ще подобрите организацията на работа и ще направите бизнеса си много по-доходоносен.

7. За да бъдат вашите продукти конкурентни

Прилагането на технически стандарти гарантира, че вашите стоки и услуги са конкурентоспособни. Това е най-ефективният начин да се увеличи максимално вашият потенциален пазар и със сигурност е предимство при износа на продукти.

8. За съответствие със задължителните изисквания

Стандартите са доброволни и законово не сте задължени да ги прилагате. Това, че вашите продукти отговарят на определените изисквания, помага в случаите, когато те трябва да съответстват и на задължителни нормативни разпоредби, свързани с безопасността на продуктите и опазването на околната среда. Вашата продукция няма да може да се продава на някои пазари, ако тя не отговаря на определени критерии за качество и безопасност. Прилагането на стандарти спестява време, усилия, разходи и дава увереност, че спазвате задълженията си.

9. За да улесните износа на вашите продукти

Много стоки трябва да отговарят на спецификациите, определени от Директивите на ЕС, за да могат да се продават на Общия европейски пазар. Такива продукти обикновено трябва да носят маркировка CE. Ако постигнете това, ще можете да продавате стоките си в държави – членки на ЕС.

10. За да увеличите шансовете си за успех

Включването на стандартите като част от вашата маркетингова стратегия ще даде много по-голям шанс за успех на вашия продукт. Прилагането на стандарти увеличава шансовете ви за успех на пазари, където те се изискват.