



СТАНОВИЩЕ
на Центъра за оценка на риска по хранителната верига
относно оценка на риска, свързан с консумация на кашкавал, произведен от
краве мляко с произход Унгария

Във връзка с получено искане от Българска агенция по безопасност на храните (БАБХ), Центърът за оценка на риска по хранителната верига (ЦОРХВ) изготви становище относно оценката на риска, свързан с консумация на кашкавал, произведен от краве мляко, транспортирано и съхранявано като сурово мляко повече от 13 дни и с еднократно установен несъответстващ на изискванията на регламент (ЕО) № 853/2004 резултат по показател ОБМ (Общ брой микроорганизми - 10 000 000/ml., Протокол от изпитване № 80544/23.02.2023 г. на Областна дирекция по безопасност на храните, София-град).

1. Законодателство

- **Регламент (ЕС) 2017/625** на Европейския парламент и на Съвета от 15 март 2017 година относно официалния контрол и другите официални дейности, извършвани с цел да се гарантира прилагането на законодателството в областта на храните и фуражите, правилата относно здравеопазването на животните и хуманното отношение към тях, здравето на растенията и продуктите за растителна защита, за изменение на регламенти (ЕО) № 999/2001, (ЕО) № 396/2005, (ЕО) № 1069/2009, (ЕО) № 1107/2009, (ЕС) № 1151/2012, (ЕС) № 652/2014, (ЕС) 2016/429 и (ЕС) 2016/2031 на Европейския парламент и на Съвета, регламенти (ЕО) № 1/2005 и (ЕО) № 1099/2009 на Съвета и директиви 98/58/ЕО, 1999/74/ЕО, 2007/43/ЕО, 2008/119/ЕО и 2008/120/ЕО на Съвета, и за отмяна на регламенти (ЕО) № 854/2004 и (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета, директиви 89/608/ЕИО, 89/662/ЕИО, 90/425/ЕИО, 91/496/ЕИО, 96/23/ЕО, 96/93/ЕО и 97/78/ЕО на Съвета и Решение 92/438/ЕИО на Съвета, ОJ L 95, 7.4.2017, p. 1–142
- **Регламент (ЕО) № 853/2004** на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55)
- **Регламент (ЕО) № 852/2004** на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните ОJ L 139, 30.4.2004, p. 1–54
- **Закон за управление на агрохранителната верига.** В сила от 20.06.2020 г. Обн. ДВ. бр.51 от 5 Юни 2020г.

Amber Green White

гр. София, 1618, бул. "Цар Борис III" № 136
<https://corhv.government.bg>, corhv@mzh.government.bg

тел. 02/ 427 30 56

- **Закон за храните** - Обн. ДВ. бр.90 от 15 Октомври 1999 г; отменен с § 2 от преходните и заключителните разпоредби на Закона за храните - ДВ, бр. 52 от 9 юни 2020 г., в сила от 09.06.2020 г.

- **Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти**, в сила от 04.11.2021 г., приета с ПМС № 260 от 29.07.2021 г.

- **БДС 14-2010** - Български кашкавал/ Bulgarian Kashkaval дата на публикуване 16.11.2010 г.

2. Описание на проблема

Във връзка с ангажиментите за извършване на официален контрол в млекопреработвателните предприятия, инспектори на Областна дирекция по безопасност на храните, гр. Пловдив, са уведомени от представители на Националната агенция по приходите, че предстои освобождаване на пратка сурово краве мляко с произход Унгария.

При преглед на съпроводителната документация е установено, че млякото е натоварено 10 дни по рано и като суровина „Сурово мляко“ е съхранявано в термоизолирано транспортно средство при температура 6° С.

На 20.02.2023 г. е взета официална проба за лабораторен физикохимичен и микробиологичен анализ. Температурата на млякото в момента на взимане на пробата е била 3.8° С. Резултатите от лабораторния анализ показват отсъствие на инхибитори, масленост 5.65 %, протеин 3.41%, киселинност 16.4° Т и ОБМ 10 000 000/ml.

Въпреки, че суровото мляко не отговаря на изискванията на параграф 1, б. „а“ от Част III на Приложение III на Регламент (ЕС) 853/2004, суровината от 24 600 литра сурово мляко е приета в предприятието с температура 6°С и е насочена за производство на кашкавал с период на зреене най - малко 60 дни, без да бъдат спазени изискванията на параграф 2 от Част III на Приложение III на същия регламент. Процесът на термизация е започнал на 23.02.2023 г., като са обработени 20 000 литра от суровината. Останалите 4600 литра се съхраняват в момента при киселинност 60° Т. Последващата технологична обработка се извършва на 26 и 27 февруари 2023г. В момента в процес на обдухване и зреене са налични 1624.5 кг. кашкавал. Непреработеното мляко предстои да бъде унищожено в обект за производство на биогаз.

3. Нормативни изисквания на европейско и национално ниво

Изследването на суровото краве мляко и контролът на качеството трябва да се извършват на всички етапи от производствената верига. Суровото мляко може да бъде тествано за органолептични характеристики, характеристики на състава, физични и химични характеристики, хигиенни характеристики, фалшифициране или остатъци от лекарства.

Млякото е отлична среда за развитие на голям брой бактерии и веднъж попаднали в него, те се размножават много бързо. Затова е много важно прясното сурово мляко да се охлади незабавно до не повече от 8 °С в случай на ежедневно събиране или не повече от 6 °С, ако събирането не е ежедневно.

Amber Green White

гр. София, 1618, бул. ”Цар Борис III” № 136
<https://corhv.government.bg>, corhv@mzh.government.bg
тел. 02/ 427 30 56



Регламент № 853/2004 г. определя ясно изискванията и критериите за оценка на качеството и безопасността на млякото преди и по време на влагането му в производството на млечни продукти. На национално ниво са в сила изискванията на Наредбата за специфичните изисквания към млечните продукти от 04.11.2021г.

За гореописания случай са приложими следните изисквания на ниво Европейски съюз и на национално ниво:

1. По време на транспортирането на сурово мляко трябва да се поддържа ниска температура, а при пристигане на местоназначението, в предприятието, температурата на млякото не трябва да бъде по-висока от 10°C.¹

2. „1. Предприятията за хранителни продукти, произвеждащи млечни продукти, трябва да въведат процедури, за да гарантират, че непосредствено преди да бъде топлинно обработено и след като е преминал периодът на приемане, посочен в процедурите, базирани на НАССР:

(а) суровото краве мляко, използвано за приготвянето на млечни продукти, има общ брой микроорганизми по-малко от **300 000 на ml при 30 °C**; и

б) топлинно обработеното краве мляко, използвано за приготвянето на млечни продукти, има общ брой микроорганизми по-малко от 100 000 на ml при 30 °C.

2. Когато млякото не отговоря на критериите, определени в параграф 1, търговският оператор с храни **трябва да информира компетентния орган и да предприеме мерки, за да коригира ситуацията.**“²

Според националното законодателство, а именно Наредбата за специфичните изисквания към млечните продукти³:

„За производството на сирена с период на зреене най - малко 60 дни и млечни продукти, получени във връзка с производството на такива сирена, може да се използва сурово мляко съгласно чл. 10, параграф 8 от Регламент № 853/2004, което не отговаря на изискванията по показателите "общ брой микроорганизми" и "общ брой соматични клетки", определени в Приложение III, раздел IX, глава I, част III, т. 3 и 4 към Регламент № 853/2004, **след одобрение** от изпълнителния директор на Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ)“

Трябва да се отбележи, че БДС 14-2010, определящ качеството на българския кашкавал също не допуска влагането в производствения процес на суровина, която не отговаря на критериите на Регламент № 853/2004.

¹ Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55), Приложение III, раздел IX, т. IIВ, §3

² Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55), Приложение III, раздел IX, т. I, част III, §1, §2

³ Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти, в сила от 04.11.2021г., приета с ПМС № 260 от 29.07.2021г. Обн. ДВ. бр. 64 от 3 Август 2021 г. 2, раздел 2, чл.24 (2)

Във връзка с изложените законови изисквания ЦОРХВ направи следните изводи:

1. Съгласно приложения протокол от изпитване № 80544/23.02.2023 г. на ОДБХ София-град, резултатите от лабораторния анализ показват **ОБМ 10 000 000/ml.**, което е в нарушение на § 1, б. „а“ на Приложение III, раздел IX, глава I, част III на Регламент № 853/2004.
2. Суровото краве мляко е насочено за производство на кашкавал без да се информира компетентния орган и да се предприемат мерки, за да се коригира ситуацията, което нарушава и § 2 на Приложение III, раздел IX, глава I, част III на Регламент № 853/2004.
3. В постъпилата в ЦОРХВ информация, няма данни за получено одобрение от Изпълнителния директор на БАБХ за преработка на партидата сурово мляко, което е в нарушение и на националното законодателство (Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти от 2021 г.).
4. Липсва информация за критериите за окачествяване на крайния продукт (фирмена технологична документация), както и процедура какво се прави с несъответстващ продукт.

Препоръки

1. Високата стойност на общия брой микроорганизми в суровото мляко, установена при изпитването на ОДБХ София-град, представлява риск по отношение на качеството на готовия продукт, произведен от него. Степента на компрометиране на продукта зависи от видовете, броя, етапа на растеж и ензимната активност на присъстващите бактерии. Още повече, че непреработеното количество сурово мляко е изпратено на екарисаж.
2. Съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004 е необходимо предприемане на мерки от страна на компетентния контролен орган (в случая БАБХ) за коригиране на ситуацията и насочване на готовия продукт по подходящо предназначение в съответствие с изискванията на европейското и национално законодателство.

Изготвили:

Доцент доктор Илиан Костов, заместник директор ЦОРХВ
инж. Светлана Савова, главен експерт, дирекция ОРХВ при ЦОРХВ
22.03.2023 г.

Amber Green White

гр. София, 1618, бул. "Цар Борис III" № 136
<https://corhv.government.bg>, corhv@mzh.government.bg
тел. 02/ 427 30 56

