

Брюксел, 13 февруари 2026 г.
(OR. en)

6330/26
ADD 1

DELECT 30
AGRILEG 31
VETER 20

ПРИДРУЖИТЕЛНО ПИСМО

От:	Генералния секретар на Европейската комисия, подписано от г-жа Martine DEPREZ, директор
Дата на получаване:	12 февруари 2026 г.
До:	Г-жа Thérèse BLANCHET, генерален секретар на Съвета на Европейския съюз
№ док. Ком.:	C(2026) 766 annex
Относно:	ПРИЛОЖЕНИЕ към ДЕЛЕГИРАН РЕГЛАМЕНТ (ЕС) .../... НА КОМИСИЯТА за изменение и поправка на Делегиран регламент (ЕС) 2020/687 за допълнение на Регламент (ЕС) 2016/429 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на правила за профилактика и контрол на някои болести от списъка

Приложено се изпраща на делегациите документ C(2026) 766 annex.

Приложение: C(2026) 766 annex



ЕВРОПЕЙСКА
КОМИСИЯ

Брюксел, 12.2.2026 г.
C(2026) 766 final

ANNEX

ПРИЛОЖЕНИЕ

КЪМ

ДЕЛЕГИРАН РЕГЛАМЕНТ (ЕС) .../... НА КОМИСИЯТА

за изменение и поправка на Делегиран регламент (ЕС) 2020/687 за допълнение на Регламент (ЕС) 2016/429 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на правила за профилактика и контрол на някои болести от списъка

ПРИЛОЖЕНИЕ

Приложения I, II, IV—XII и XV се изменят, както следва:

1. Приложение I се заменя със следното:

„ПРИЛОЖЕНИЕ I

КЛИНИЧНИ ПРЕГЛЕДИ, ПРОЦЕДУРИ ЗА ФОРМИРАНЕ НА ИЗВАДКА И ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ, ДИАГНОСТИЧНИ МЕТОДИ ЗА БОЛЕСТИ ОТ КАТЕГОРИЯ А И ТРАНСПОРТИРАНЕ НА ПРОБИТЕ

(по смисъла на член 3)

A. Процедури за формиране на извадки и вземане на проби

A.1 ФОРМИРАНЕ НА ИЗВАДКА ОТ ЖИВОТНИ ЗА КЛИНИЧНИ ПРЕГЛЕДИ

1. При възможност, клиничните прегледи трябва да обхващат:
 - а) животни, показващи клинични признаци на болест от категория А;
 - б) животни, които вероятно наскоро са умрели от болест от категория А, за която има съмнение или потвърждение;
 - в) животни с епидемиологична връзка със случай на болест от категория А, за който има съмнение или потвърждение;
 - г) животни, за които резултатите от предишните лабораторни изследвания са или положителни, или неопределени.
2. Животните за преглед трябва да се подбират на случаен принцип, като броят им трябва да е достатъчно голям, за да позволява откриването на болестта от категория А, ако има такава, когато не са налице явни признаци за болестта или увреждания след смъртта, сочещи за наличието на болести от категория А.
3. Животните за преглед и методът за формиране на извадка трябва да бъдат избрани в съответствие с указанията на компетентния орган, съответните научни доказателства за въпросната болест от категория А и със съответния план за действие при извънредни положения, посочен в член 43 от Регламент (ЕС) 2016/429. При подбора на животните за преглед и метода за формиране на извадка трябва да се вземат предвид профилът на болестта и:
 - а) предназначението на извадката;
 - б) видовете от списъка, отглеждани в животновъдния обект;
 - в) броят на животните от видовете от списъка, отглеждани в животновъдния обект;
 - г) категорията на отглежданите животни;
 - д) наличните данни за производството, здравето и проследимостта на отглежданите животни, свързани с проучването;
 - е) видът животновъден обект и животновъдните практики;

- ж) нивото на риска от експозиция, като се вземат предвид:
 - i) вероятността от експозиция на агент или вектор на болестта от категория А;
 - ii) липсата на имунизация на животните вследствие на ваксинация или предаден от майката имунитет;
 - iii) историята на пребиваването в животновъдния обект;
 - з) други епидемиологични фактори от значение.
4. Минималният брой животни за преглед трябва да съответства на указанията на компетентния орган и на съответния план за действие при извънредни положения, посочен в член 43 от Регламент (ЕС) 2016/429. При подбора на минималния брой животни за преглед трябва да се вземе предвид профилът на болестта от категория А и по-специално:
- а) очакваната болестност за съответната болест от категория А в животновъдния обект;
 - б) гаранционната вероятност, търсена при резултатите от проучването, която във всеки случай не трябва да е по-малка от 95 %;
 - в) международните стандарти и съответните научни доказателства за въпросната болест от категория А.

А.2 ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ ОТ ЖИВОТНИ ЗА ЛАБОРАТОРНИ ИЗСЛЕДВАНИЯ

1. При вземането на проби за лабораторни изследвания трябва да се вземат предвид резултатите от клиничните прегледи, посочени в буква А.1, и, ако е възможно, да се включат животните, посочени в буква А.1, точка 1.
2. Ако няма явни признаци на болестта или увреждания след смъртта, сочещи за наличието на болести от категория А, пробите трябва да се вземат на случаен принцип от всяка епидемиологична единица от животновъдния обект и да позволяват откриването на въпросната болест от категория А, ако е налична.
3. Животните, от които се вземат проби, естеството на пробите, които се вземат, и методът за формиране на извадката трябва да съответстват на инструкциите на компетентния орган, на съответните научни доказателства за въпросната болест от категория А, на съответни подробни сведения и насоки на референтните лаборатории на Европейския съюз (РЛЕС) и на Комисията, както и на съответния план за действие при извънредни ситуации, посочен в член 43 от Регламент (ЕС) 2016/429. При подбора на животните, от които се вземат проби, естеството на събираните проби и методът за вземане на проби трябва да се вземат предвид профилът на въпросната болест от категория А и критериите, посочени в буква А.1, точка 3.
4. Минималният брой на животните, от които се вземат проби, трябва да съответства на инструкциите на компетентния орган, на

съответните научни доказателства за въпросната болест от категория А, на съответни подробни сведения и насоки на референтните лаборатории на Европейския съюз (РЛЕС) и на Комисията, както и на съответния план за действие при извънредни ситуации, посочен в член 43 от Регламент (ЕС) 2016/429. При подбора на минималния брой животни, от които се вземат проби, трябва да се вземат предвид критериите, посочени в буква А.1, точка 4, и методиката на използваните изследвания.

5. При диви животни проби се вземат от отстреляни, намерени мъртви или умишлено уловени в капан животни или се получават посредством неинвазивни методи като минерални буци за близане и въжета или примамки за дъвчене. При подбора на минималния брой и естеството на пробите трябва да се вземат предвид приблизителният размер на дивата популация и съответните критерии, посочени в буква А.1, точки 3 и 4.

А.3 ФОРМИРАНЕ НА ИЗВАДКА ОТ ЖИВОТНОВЪДНИ ОБЕКТИ ЗА ПОСЕЩЕНИЯ

Изборът на животновъдни обекти, от които да бъдат взети пробите, минималният брой животновъдни обекти, които да бъдат посетени, и методът на формиране на извадката трябва да съответстват на указанията на компетентния орган, на съответните научни доказателства за въпросната болест от категория А и на съответния план за действие при извънредни положения, посочен в член 43 от Регламент (ЕС) 2016/429. При избора на животновъдни обекти, от които да бъдат взети пробите, и на метода за формиране на извадката трябва да се вземат предвид профилът на въпросната болест от категория А и критериите, посочени в буква А.1, точка 3.

Б. Диагностични методи

Техниките, референтните материали, тяхната стандартизация и разчитането на резултатите от тестове, извършени чрез съответните диагностични методи за болести от категория А, трябва да отговарят на условията по член 6 и на част III от приложение VI към Делегиран регламент (ЕС) 2020/689.

Методиката за диагностициране трябва да се стреми да увеличи максимално чувствителността на надзора. При определени обстоятелства този надзор може да включва използване на лабораторни изследвания с цел оценка на предишната експозиция на болестта.

В. Транспортиране на пробите

1. Всички проби, взети с цел потвърждаване или отхвърляне на наличието на болест от категория А, трябва да бъдат изпратени с подходящо етикетирание и идентификация в официална лаборатория, която да е уведомена за тяхното пристигане. Пробите трябва да бъдат придружени от подходящи формуляри в съответствие с изискванията на компетентния орган и на лабораторията — получател на пробите. Формулярите трябва да съдържат най-малко следното:
 - а) животновъдния обект на произход на животните, от които са взети пробите;

- б) информация относно вида, възрастта и категорията на животните, от които са взети пробите;
- в) клиничната история на животните, ако е налична и от значение;
- г) клиничните признаци и констатациите от следкланичния преглед;
- д) всяка друга информация от значение.

2. Всички проби трябва:

- а) да се съхраняват в непромокаеми и нечупливи контейнери и опаковки в съответствие с приложимите международни стандарти;
- б) по време на транспортиране да се съхраняват при най-подходящите температурни и други условия, като се вземат предвид факторите, които могат да окажат влияние на качеството на пробата.

3. На външната страна на опаковката трябва да бъде изписан адресът на лабораторията получател и следните указания трябва да бъдат ясно видими:

„Патологичен материал от животински произход; нетраен; чупливо; да не се отваря извън лабораторията по местоназначение.“

4. Отговорното лице в официалната лаборатория — получател на пробите, трябва да бъде своевременно информирано за пристигането на пробите.“;

2. В приложение II таблицата се изменя, както следва:

- а) в реда за инфекция с *Mycoplasma mycoides subsp. mycoides SC* (заразна плевропневмония по говедата) (СВРР), във втората колона срокът за наблюдение „45 дни“ се заменя с „90 дни“;
- б) в реда за инфекция с класическа чума по свинете (CSF), във втората колона, срокът за наблюдение „15 дни“ се заменя с „25 дни“;

3. Приложение IV се изменя, както следва:

- а) заглавието се заменя със следното:

„ПРИЛОЖЕНИЕ IV

**ПРОЦЕДУРИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ, ДЕЗИНФЕКЦИЯ И ПРИ НЕОБХОДИМОСТ,
КОНТРОЛ НА НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ**

(по смисъла на членове 12, 15, 16, 39, 45, 55 и 57)“;

- б) в буква Б буква д) се заменя със следното:

„д) дезинфектантът трябва да остане върху обработената повърхност най-малко 24 часа, освен ако компетентният орган е разрешил друго предвид минималното изисквано време за контакт, посочено от производителя;“;

- в) в буква В, в точка 1, буква а) подточка i) се заменя със следното:

„i) да се подложат на обработка с пара при температура най-малко 70 °C за най-малко 60 минути;“;

г) в буква В точка 3 се заменя със следното:

„3. След 7 дни или по-рано, ако сградите, повърхностите и оборудването са напълно изсъхнали след приключване на дейностите, изисквани в съответствие с точка 2, животновъдните обекти трябва да се почистят и дезинфекцират отново.“;

4. Приложения V, VI и VII се заменят със следното:

„ПРИЛОЖЕНИЕ V

МИНИМАЛЕН РАДИУС НА ЗАЩИТНИ И НАДЗОРНИ ЗОНИ

(по смисъла на член 21)

Посочен като радиус на окръжност с център животновъдният обект

Болести от категория А	Защитна зона	Надзорна зона
Шап	3 km	10 km
Инфекция с вируса на чумата по говедата	4 km	10 km
Инфекция с вируса на треската от долината Рифт	20 km	50 km
Инфекция с вируса на заразният нодуларен дерматит	20 km	50 km
Инфекция с <i>Mycoplasma mycoides subsp. mycoides SC</i> (заразна плевропневмония по говедата)	1 km	3 km
Шарка по овцете и шарка по козите	5 km	20 km
Инфекция с вируса на чумата по дребните преживни животни	5 km	20 km
Заразна плевропневмония по козите	1 km	3 km
Африканска чума по конете	100 km	150 km
Инфекция с <i>Burkholderia mallei</i> (сап)	Животновъдният обект	Животновъдният обект
Класическа чума по свинете	3 km	10 km
Африканска чума по свинете	3 km	10 km
Високопатогенна инфлуенца по птиците	3 km	10 km
Инфекция с вируса на нюкасълската болест	3 km	10 km

ПРИЛОЖЕНИЕ VI

ЗАБРАНИ В ОГРАНИЧИТЕЛНАТА ЗОНА

(по смисъла на член 27)

Таблица: Забрани за дейности във връзка с животни от видовете от списъка и продукти, получени от тях

ЗАБРАНИ ЗА ДЕЙНОСТИ ВЪВ ВРЪЗКА С ЖИВОТНИ И ПРОДУКТИ, СВЪРЗАНИ С БОЛЕСТИ ОТ КАТЕГОРИЯ А¹	FMD	RP	RVFV	LSD	CBPP	SPGP	PPR	CCPP	CSF	ASF	AHS	GLANDERS	HPAI	NCD
Движение на отглеждани животни от видовете от списъка от животновъдни обекти в ограничителната зона	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	NA	X	X
Движение на отглеждани животни от видовете от списъка към животновъдни обекти в ограничителната зона	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	NA	X	X
Възстановяване на запасите от дивеч от видовете от списъка	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	NA	X	X
Изложения, пазари, представления и други струпвания на отглеждани животни от видовете от списъка, в т.ч. събиране и разпръскване на тези видове	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	NA	X	X
Движение на сперма, овоцити и ембриони от отглеждани животни от видовете от списъка от животновъдни обекти в ограничителната зона	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	NA	NA	NA
Събиране на сперма, овоцити и ембриони от отглеждани животни от видовете от списъка	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	NP	NA	NA	NA
Мобилно изкуствено осеменяване на отглеждани животни от видовете от списъка	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	NA	NA	NA
Мобилна услуга за естествено покриване на животни от видовете от списъка	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	NA	NA	NA

¹ Съкращенията на болестите от категория А са в съответствие с приложение II

Движение на яйца за люпене към и от животновъдни обекти в ограничителната зона	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	X	X
Движение на прясно месо, с изключение на карантия, от отглеждани и диви животни от видовете от списъка от кланици или предприятия за обработка на дивеч в ограничителната зона	X	X	X	NP	NP	NP	X	NP	X	X	NP	NA	X	X	
Движение на карантия от отглеждани и диви животни от видовете от списъка от кланици или предприятия за обработка на дивеч в ограничителната зона	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	NP	NA	X	X	
Движение на месни продукти, получени от прясно месо от видовете от списъка от животновъдни обекти в ограничителната зона	X	X	X	NP	NP	NP	X	NP	X	X	NP	NA	X	X	
Движение на сурово мляко и коластра, получени от отглеждани животни от видовете от списъка от животновъдни обекти в ограничителната зона	X	X	X	X	NP	X	X	NP	NA	NA	NP	NA	NA	NA	
Движение на млечни продукти и продукти на основата на коластра от животновъдни обекти в ограничителната зона	X	X	X	NP	NP	NP	X	NP	NA	NA	NP	NA	NA	NA	
Движение на яйца за консумация от човека от животновъдни обекти в ограничителната зона	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	X	X	
Движение на странични животински продукти, получени от отглеждани животни от видовете от списъка от животновъдни обекти в ограничителната зона, с изключение на цели трупове или части от мъртви животни	Оборски тор, включително торова постеля и използван постелъчен материал	X	X	X	X	NP	X	X	NP	X	X	NP	NA	X	X
	Щавени и нещавени кожи, вълна, четина и пера	X	X	NP	X	NP	X	X	NP	X	X	NP	NA	X	X
	Странични животински продукти, различни от оборски тор, включително торова постеля и използван постелъчен материал, и различни от щавени и нещавени кожи, вълна, четина и пера	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	NP	NA	X	X
Движение на фуражни суровини от растителен произход и слама, получени в ограничителната зона	X	X	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NA	NP	NP	

NA = не е приложимо

X = забрана

NP = не е забранено

ПРИЛОЖЕНИЕ VII

Част I

ОБРАБОТКИ ЗА ОГРАНИЧАВАНЕ НА РИСКА НА ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД ОТ ОГРАНИЧИТЕЛНАТА ЗОНА

(по смисъла на членове 27, 33 и 49)

1. Обработки при шап

Месо

Топлинна обработка в херметически затворен съд с цел достигане на минимална стойност 3 за F_0^* ;

Топлинна обработка с цел достигане на температура в сърцевината най-малко 80 °C;

Топлинна обработка за постигане на температура в сърцевината 70 °C в продължение на най-малко 30 минути;

Топлинна обработка в херметически затворен съд при най-малко 60 °C в продължение на най-малко 4 часа;

Естествена ферментация и узряване в продължение на най-малко 9 месеца с цел достигане на максимални стойности 0,93 A_w и рН 6 във всички части на продукта;

Сушене след осоляване в продължение на най-малко 182 дни — само за свинско месо.

Естествени обвивки

Осоляване с натриев хлорид (NaCl), сухо или като концентрирана саламура ($A_w < 0,80$), за непрекъснат период от 30 дни или повече при температура на околната среда 20 °C или повече;

Осоляване със сол с добавен фосфат 86,5 % NaCl, 10,7 % Na_2HPO_4 и 2,8 % Na_3PO_4 , сухо или като концентрирана саламура ($A_w < 0,80$), за непрекъснат период от 30 дни или повече при температура на околната среда 20 °C или повече.

Мляко

Топлинна обработка, по-специално процес на стерилизация, с цел достигане на минимална стойност 3 за F_0 ;

Топлинна обработка уперизация (УНТ) при най-малко 132 °C в продължение на най-малко 1 секунда;

Ако рН на млякото е под 7 — топлинна обработка чрез краткотрайна пастьоризация при висока температура (HTST) при най-малко 72 °C в продължение на най-малко 15 секунди;

Ако рН на млякото е 7 или повече — топлинна обработка чрез краткотрайна пастьоризация при висока температура (HTST) при най-малко 72 °C в продължение на най-малко 15 секунди — два пъти;

Топлинна обработка чрез HTST пастьоризация при температура най-малко 72 °C, съчетана с физическа обработка за постигане на стойност на рН под 6, в продължение на най-малко един час;

Топлинна обработка чрез HTST пастьоризация при най-малко 72 °C в комбинация с изсушаване.

2. **Обработки при чума по говедата**

Няма обработка за ограничаване на риска от чума по говедата.

3. **Обработки при треска от долината Рифт**

Месо без карантия

Зреене на кланичните трупове при минимална температура 2 °C в продължение на най-малко 24 часа след клането.

Карантия и месо от кланични трупове без зреене

Топлинна обработка в херметически затворен съд с цел достигане на минимална стойност 3 за F₀.

Мляко

Топлинна обработка, по-специално процес на стерилизация, с цел достигане на минимална стойност 3 за F₀;

Топлинна обработка чрез краткотрайна пастьоризация при висока температура (HTST) при най-малко 72 °C в продължение на най-малко 15 секунди.

4. **Обработки при заразен нодуларен дерматит**

Карантия

Топлинна обработка в херметически затворен съд с цел достигане на минимална стойност 3 за F₀.

Естествени обвивки

Безопасна стока.

Мляко

Топлинна обработка, по-специално процес на стерилизация, с цел достигане на минимална стойност 3 за F₀;

Топлинна обработка уперизация (УНТ) при най-малко 132 °C в продължение на най-малко 1 секунда;

Топлинна обработка чрез краткотрайна пастьоризация при висока температура (HTST) при най-малко 72 °C в продължение на най-малко 15 секунди;

Обработка за постигане на стойност на рН под 6 в продължение на най-малко един час.

5. **Обработки при заразна плевропневмония по говедата**

Карантия

Топлинна обработка в херметически затворен съд с цел достигане на минимална стойност 3 за F₀.

6. **Обработки при шарка по овцете и шарка по козите**

Карантия

Топлинна обработка в херметически затворен съд с цел достигане на минимална стойност 3 за F₀.

Мляко

Топлинна обработка, по-специално процес на стерилизация, с цел достигане на минимална стойност 3 за F_0 ;

Топлинна обработка уперизация (УНТ) при най-малко 132 °C в продължение на най-малко 1 секунда;

Топлинна обработка чрез краткотрайна пастьоризация при висока температура (HTST) при най-малко 72 °C в продължение на най-малко 15 секунди;

Обработка за постигане на стойност на рН под 6 в продължение на най-малко един час.

7. Обработки при чума по дребните преживни животни

Месо

Топлинна обработка в херметически затворен съд с цел достигане на минимална стойност 3 за F_0 ;

Топлинна обработка с цел достигане на температура в сърцевината най-малко 80 °C;

Топлинна обработка за постигане на температура в сърцевината 70 °C в продължение на най-малко 30 минути;

Топлинна обработка с цел достигане на температура в сърцевината 65 °C за период, необходим за достигане на минимална стойност на пастьоризация 40;

Топлинна обработка в херметически затворен съд при най-малко 60 °C в продължение на най-малко 4 часа.

Естествени обвивки

Осоляване с натриев хлорид (NaCl), сухо или като концентрирана саламура ($A_w < 0,80$), за непрекъснат период от 30 дни или повече при температура на околната среда 20 °C или повече;

Осоляване със сол с добавен фосфат 86,5 % NaCl, 10,7 % Na_2HPO_4 и 2,8 % Na_3PO_4 , сухо или като концентрирана саламура ($A_w < 0,80$), за непрекъснат период от 30 дни или повече при температура на околната среда 20 °C или повече.

Мляко

Топлинна обработка, по-специално процес на стерилизация, с цел достигане на минимална стойност 3 за F_0 ;

Топлинна обработка уперизация (УНТ) при най-малко 132 °C в продължение на най-малко 1 секунда;

Ако рН на млякото е под 7 — топлинна обработка чрез краткотрайна пастьоризация при висока температура (HTST) при най-малко 72 °C в продължение на най-малко 15 секунди;

Ако рН на млякото е 7 или повече — топлинна обработка чрез краткотрайна пастьоризация при висока температура (HTST) при най-малко 72 °C в продължение на най-малко 15 секунди — два пъти;

Топлинна обработка чрез HTST пастьоризация при температура най-малко 72 °C, съчетана с физическа обработка за постигане на стойност на рН под 6, в продължение на най-малко един час;

Топлинна обработка чрез HTST пастьоризация при най-малко 72 °C в комбинация с изсушаване.

8. Обработки при заразна плевропневмония по козите

Карантия

Топлинна обработка в херметически затворен съд с цел достигане на минимална стойност 3 за F_0 .

9. Обработки при класическа чума по свинете

Месо

Топлинна обработка в херметически затворен съд с цел достигане на минимална стойност 3 за F_0 ;

Топлинна обработка с цел достигане на температура в сърцевината най-малко 80 °C;

Топлинна обработка за постигане на температура в сърцевината 70 °C в продължение на най-малко 30 минути;

Топлинна обработка в херметически затворен съд при най-малко 60 °C в продължение на най-малко 4 часа;

Естествена ферментация и зреене за минимален период от 9 месеца (с изключение на котлетите: минимален период от 140 дни, както и бутите: минимален период от 190 дни) за постигане на максимални стойности 0,93 A_w и рН 6;

Сушене след осоляване в продължение на най-малко 182 дни.

Естествени обвивки

Осоляване с натриев хлорид (NaCl), сухо или като концентрирана саламура ($A_w < 0,80$), за непрекъснат период от 30 дни или повече при температура на околната среда 20 °C или повече;

Осоляване със сол с добавен фосфат 86,5 % NaCl, 10,7 % Na_2HPO_4 и 2,8 % Na_3PO_4 , сухо или като концентрирана саламура ($A_w < 0,80$), за непрекъснат период от 30 дни или повече при температура на околната среда 20 °C или повече;

Осоляване със сол с добавен цитрат 89,2 % NaCl, 8,9 % тринатриев цитрат дихидрат и 1,9 % монохидрат на лимонената киселина (wt/wt/wt), при рН 4,5 за непрекъснат период от 30 дни или повече при температура на околната среда 20 °C или повече.

10. Обработки при африканска чума по свинете

Месо

Топлинна обработка в херметически затворен съд с цел достигане на минимална стойност 3 за F_0 ;

Топлинна обработка с цел достигане на температура в сърцевината най-малко 80 °C;

Топлинна обработка за постигане на температура в сърцевината най-малко 70 °С в продължение на най-малко 30 минути;

Топлинна обработка в херметически затворен съд при най-малко 60 °С в продължение на най-малко 4 часа;

За обезкостено месо — естествена ферментация и зреене за минимален период от 9 месеца (с изключение на котлетите: минимален период от 140 дни, както и бутите: минимален период от 190 дни) за постигане на максимални стойности 0,93 Aw и рН 6;

Сушене след осоляване в продължение на най-малко 182 дни.

Естествени обвивки

Осоляване с натриев хлорид (NaCl), сухо или като концентрирана саламура (Aw < 0,80), за непрекъснат период от 30 дни или повече при температура на околната среда 20 °С или повече;

Осоляване със сол с добавен фосфат 86,5 % NaCl, 10,7 % Na₂HPO₄ и 2,8 % Na₃PO₄, сухо или като концентрирана саламура (Aw < 0,80), за непрекъснат период от 30 дни или повече при температура на околната среда 20 °С или повече.

11. Обработки при африканска чума по конете

Месото, естествените обвивки и млякото са безопасни стоки.

12. Обработки при високопатогенна инфлуенца по птиците

Месо

Топлинна обработка в херметически затворен съд с цел достигане на минимална стойност 3 за F₀;

Топлинна обработка с цел достигане на температура в сърцевината най-малко 70 °С;

Топлинна обработка за постигане на температура в сърцевината най-малко 65,0 °С в продължение на най-малко 42 секунди;

Топлинна обработка за постигане на температура в сърцевината най-малко 60 °С в продължение на най-малко 507 секунди.

Яйца

Топлинна обработка, при която температурата в сърцевината на продукта достига най-малко посочената стойност за посочения минимален период от време:

Цели яйца:

- напълно сготвени;
- 60 °С — 188 секунди.

Смеси от цели яйца:

- напълно сготвени;
- 61,1 °С — 94 секунди;
- 60 °С — 188 секунди.

Течен яйчен белтък:

- 56,7 °C — 232 секунди;
- 55,6 °C — 870 секунди.

Обикновен или чист яйчен жълтък:

- 60 °C — 288 секунди.

10 % осолен жълтък:

- 62,2 °C — 138 секунди.

Изсушен яйчен белтък:

- 67 °C — 20 часа;
- 54,4 °C — 513 часа.

13. Обработки при нюкасълска болест

Месо

Топлинна обработка в херметически затворен съд с цел достигане на минимална стойност 3 за F₀;

Топлинна обработка с цел достигане на температура в сърцевината най-малко 70 °C;

Топлинна обработка за постигане на температура в сърцевината 60 °C в продължение на най-малко 507 секунди;

Топлинна обработка за постигане на температура в сърцевината 57,8 °C в продължение на най-малко 63 минути и 18 секунди.

Яйца

Топлинна обработка, при която температурата в сърцевината на продукта достига най-малко посочената стойност за посочения минимален период от време:

Цели яйца:

- напълно сготвени;
- 59 °C — 674 секунди;
- 57 °C — 1 596 секунди;
- 55 °C — 2 521 секунди.

Обогатени яйца:

- 62,2 °C — 3 минути и 30 секунди;
- 61,1 °C — 6 минути и 12 секунди;

Подсладени/осолены яйца:

- 63,3 °C — 3 минути и 30 секунди;
- 62,2 °C — 6 минути и 12 секунди;

Течен яйчен белтък:

- 59 °C — 301 секунди;

- 57 °C — 986 секунди;
- 55 °C — 2 278 секунди.

Обикновен или чист яйчен жълтък:

- 61,1 °C — 3 минути и 30 секунди;
- 60 °C — 6 минути и 12 секунди;

10 % осолен яйчен жълтък:

- 55 °C — 176 секунди.

Изушен яйчен белтък:

- 57 °C — 50 минути и 24 секунди.

* F_0 е изчисленият ефект на унищожаване върху бактериални спори. Стойност 3 за F_0 означава, че най-студената част от продукта е била загрята достатъчно, за да се получи същият ефект на унищожаване както при загряване до 121 °C (250 °F) в продължение на три минути при мигновено загряване и охлаждане.

Част II

МЕТОДИ ЗА ОГРАНИЧАВАНЕ НА РИСКА ОТ РАЗПРОСТРАНЕНИЕ НА БОЛЕСТИ ОТ КАТЕГОРИЯ А ЗА СТРАНИЧНИ ЖИВОТИНСКИ ПРОДУКТИ И ПРОИЗВОДНИ ПРОДУКТИ ОТ ОГРАНИЧИТЕЛНАТА ЗОНА

(по смисъла на членове 27, 35, 37, 51 и 53)

Следните методи за обработка, трансформация или преработка, описани в следните глави и приложения към Регламент (ЕС) № 142/2011:

1. Преработка на производни продукти посредством стандартните методи на преработка с номера от 1 до 5, посочени в глава III от приложение IV.
2. Трансформация или компостиране посредством стандартните параметри на преобразуване за преобразуване в биогаз или компостиране, посочени в глава III, раздел 1 от приложение V.
3. Двукратна топлинна обработка за преработката на продуктите на млечна основа и продуктите — млечни деривати, посочени в глава II, раздел 4, част 1, буква Б от приложение X.
4. Топлинна обработка за преработката на оборски тор, както е посочено в глава I, раздел 2, буква б) от приложение XI.
5. Топлинна обработка за производството на храни за домашни любимци (а именно преработени храни за домашни любимци, дъвчащи предмети за кучета и овкусители), посочени в глава II, точка 3, буква а) и точка 3, буква б), подточки i), ii) и iii) от приложение XIII.
6. Обработка на кръвни продукти от еднокопитни животни посредством една от обработките, последвана от проверка за ефективност, както е посочено в глава IV, точка 2, буква б), подточка ii) от приложение XIII.
7. Обработка на кожи, съгласно определението в точка 28 от приложение I; и обработка на кожи, както е посочено в глава V, буква B2 от приложение XIII.
8. Обработка или преработка на ловни трофеи, както е посочено в глава VI, буква В от приложение XIII.

9. Обработка на свинска четина, както е посочено в глава VII, буква А, точка 2, буква а) от приложение XIII.
 10. Обработка на вълна и косми, както е посочено в глава VII, буква Б, трети абзац от приложение XIII.
 11. Обработка на пера и пух, както е посочено в глава VII, буква В от приложение XIII.
 12. Преработка на мастни производни, както е посочено в глава XI, точки 1 и 2 от приложение XIII.“;
5. В приложение VIII, в таблицата, в първата колона текстът на третия ред се заменя със следното:
- „Съхранение на продукти в опаковки или бали под навес на място, разположено на разстояние, не по-малко от 2 km от най-близкото огнище на болестта, като изнасянето на фуражни продукти от растителен произход и слама от местата не се извършва, преди да са изминали най-малко четири месеца от приключване на процедурите по почистване и дезинфекция, предвидени в член 15.“;
6. Приложения IX, X и XI се заменят със следното:

„ПРИЛОЖЕНИЕ IX

МАРКИРОВКА НА ПРЯСНО МЕСО ОТ ОГРАНИЧИТЕЛНАТА ЗОНА

(Специални здравни или идентификационни маркировки)

(по смисъла на членове 33 и 49)

1. Специалната идентификационна маркировка, която се поставя на прясно месо от домашни птици с произход от защитната зона, което не е предназначено за друга държава членка, както е посочено в член 33, параграф 1, буква б) от настоящия регламент, е идентификационната маркировка, предвидена в член 5, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 853/2004, с две допълнителни диагонални успоредни линии, които оставят информацията върху нея напълно четлива.
2. Специалната здравна маркировка или, когато е приложимо, специалната идентификационна маркировка, която се поставя на прясно месо, предназначено за обработка в преработвателно предприятие в съответствие с член 33, параграф 2, буква а) и член 49, параграф 2, буква а) от настоящия регламент, е здравната маркировка, предвидена в член 48 и приложение II към Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/627, или, когато е приложимо, идентификационната маркировка, предвидена в раздел I от приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004, с допълнителен диагонален кръст, състоящ се от две прави линии, които се пресичат в центъра на печата и оставят информацията върху него напълно четлива.

ПРИЛОЖЕНИЕ X

СРОК НА ДЕЙСТВИЕ НА МЕРКИТЕ В ЗАЩИТНАТА ЗОНА

(по смисъла на член 39)

Болести от категория А	Минимален срок на действие на мерките	Допълнителен срок на действие
-------------------------------	--	--------------------------------------

	в защитната зона (по смисъла на член 39, параграф 1)	на надзорните мерки в защитната зона (по смисъла на член 39, параграф 3)
Шап	15 дни	15 дни
Инфекция с вируса на чумата по говедата	21 дни	9 дни
Инфекция с вируса на треската от долината Рифт	30 дни	15 дни
Инфекция с вируса на заразния нодуларен дерматит	28 дни	17 дни
Инфекция с <i>Mycoplasma mycoides subsp. mycoides SC</i> (заразна плевропневмония по говедата)	90 дни	Не е приложимо
Шарка по овцете и шарка по козите	21 дни	9 дни
Инфекция с вируса на чумата по дребните преживни животни	21 дни	12 дни
Заразна плевропневмония по козите	45 дни	Не е приложимо
Африканска чума по конете	12 месеца	Не е приложимо
Инфекция с <i>Burkholderia mallei</i> (cap)	6 месеца	Не е приложимо
Класическа чума по свинете	25 дни	15 дни
Африканска чума по свинете	15 дни	15 дни
Високопатогенна инфлуенца по птиците	21 дни	9 дни
Инфекция с вируса на нюкасълската болест	21 дни	9 дни

ПРИЛОЖЕНИЕ XI

СРОК НА ДЕЙСТВИЕ НА МЕРКИТЕ В НАДЗОРНАТА ЗОНА

(по смисъла на членове 55 и 56)

Болести от категория А	Минимален срок на действие на мерките в надзорната зона
Шап	30 дни
Инфекция с вируса на чумата по говедата	30 дни
Инфекция с вируса на треската от долината Рифт	45 дни
Инфекция с вируса на заразния нодуларен дерматит	45 дни
Инфекция с <i>Mycoplasma mycoides subsp. mycoides SC</i> (заразна плевропневмония по говедата)	90 дни
Шарка по овцете и шарка по козите	30 дни

Инфекция с вируса на чумата по дребните преживни животни	33 дни
Заразна плевропневмония по козите	45 дни
Африканска чума по конете	12 месеца
Инфекция с <i>Burkholderia mallei</i> (сап)	Не е приложимо
Класическа чума по свинете	40 дни
Африканска чума по свинете	30 дни
Високопатогенна инфлуенца по птиците	30 дни
Инфекция с вируса на нюкасълската болест	30 дни

“;

7. В приложение XII, в параграф 1, букви а) и б) се заменят със следното:

„а) клиничният преглед и вземането на проби за лабораторни изследвания трябва да включват, както е приложимо:

- i) аквакултурни животни от видовете от списъка, които показват клинични признаци на съответната болест от категория А;
- ii) аквакултурни животни, които вероятно наскоро са умрели от болест от категория А, за която има съмнение или потвърждение;
- iii) аквакултурни животни, за които има съмнение, че са инфектирани с болест от категория А;

б) минималният брой проби, които трябва да бъдат събрани, е посочен в следващата таблица:

Вид животни	Сценарий		
	Доклад за повишена смъртност	Наблюдавани признаци след смъртта или клинични признаци	Съмнение въз основа на епидемиологична връзка или други обстоятелства
Мекотели (цялото животно)	30	—	150
Ракообразни	30	10	150
Риби	30	10	150

“;

8. В приложение XV таблица 2 се заменя със следното:

„Таблица 2

1. Специфична схема за надзор, състояща се от посещения за проверка на здравословното състояние на животните и вземане на проби в

животновъдни обекти за епизоотична хематопоеична некроза (EHN) при аквакултурни животни⁽¹⁾

Вид животновъден обект	Брой посещения за проверка на здравословн	Брой вземания на проби на година	Брой на рибите в пробата	
			Брой на подрастващите риби	Брой на рибите за развъждане ⁽²⁾
а) Животновъдни обекти с разплодници	2	2	150 (първо и второ посещение)	150 (първо или второ посещение)
б) Животновъдни обекти само с разплодници	2	1	0	150 (първо или второ посещение)
в) Животновъдни обекти без разплодници	2	2	150 (първо и второ посещение)	0
Максимален брой риби в басейн: 10				

- (1) Вземането на проби от риби за лабораторно изследване трябва да се извършва, когато температурата на водата е между 11 и 20 °С. Изискването за температурата на водата трябва да се спазва и при посещенията за проверка на здравословното състояние. В животновъдни обекти, в които температурата на водата не достига 11 °С през годината, вземането на проби и посещенията за проверка на здравословното състояние трябва да се извършват, когато температурата на водата достигне най-високата си стойност.
- (2) Пробите от разплодници не трябва да съдържат гонадни течности, сперма или яйцеклетки, тъй като няма доказателства, че EHN причинява инфекции на половите органи.

2. Срок на действие на мерките за контрол в надзорната зона

Болест от категория А	Минимални срокове за надзор
Инфекция с <i>Mikrocytos mackini</i>	3 години
Инфекция с <i>Perkinsus marinus</i>	3 години
Инфекция с вируса на синдрома на Таура	2 години
Инфекция с вируса на Yellowhead	2 години
Епизоотична хематопоеична некроза	2 години

“