

ПРЕПОРЪКИ

КЪМ ПОТРЕБИТЕЛИТЕ ВЪВ ВРЪЗКА С НАРЕДБА № 32 ОТ 23 МАРТ 2006 Г. ЗА ОКАЧЕСТВЯВАНЕ, СЪХРАНЯВАНЕ И ПРЕДЛАГАНЕ НА ПАЗАРА НА МЕСО И ЧЕРЕН ДРОБ ОТ ДОМАШНИ ПТИЦИ

От 20.01.2013 г. е в сила и се прилага изменената и допълнена Наредба № 32 от 23 Март 2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици.

Тя определя специфичните изисквания към вътрешностите от птици, месото от домашни птици, разфасовките, заготовките от птиче месо, птичето месо в саламура и продуктите от птиче месо, които се предлагат термично непреработени в търговската мрежа на страната и не съдържат влагозадържащи вещества, посредством които се вкарва вода в произвеждания продукт и се разрушава вътрешната структура на мускулните влакна.

Тези продукти се добиват от различни видове птици (кокошки, патици, гъски, пуйки, токачки).

Птичи труп е цялото тяло на птицата след обезкървяването, отстраняването на перата и изкормването. Предлага се на пазара със или без вътрешности, като сърцето, черният дроб, воденичката и шийката са опаковани в пликче и върнати в коремната кухня. Не се разрешава вкарването на допълнителни количества вода.

Разфасовките от птиче месо са категория храни, които са получени чрез нарязване на целия птичи труп на отделните му части. Информацията от коя част на птичия труп са добити, в зависимост от техния размер и външен вид, се отбелязва на етикета, като наименование на храната. В тях не се вкарва допълнително вода.

Заготовките от птиче месо са храни, предлагани в търговската мрежа, в които към птичето месо са добавени подправки и други хранителни вещества. Те не са преминали допълнителна обработка, която да промени вътрешната структура на мускулните влакна. Водата при тяхното производство се използва само когато е необходимо определени съставки (концентрирани или изсушени подправки и други хранителни продукти) да се доведат до началното им състояние.

„Продукт от птиче месо“ е категория храни, които могат да бъдат тумблирани или шприцовани с цел окръхкотяване на месото, без в тях да бъде допълнително вкарвана вода.

Птичето месо, разфасовките, заготовките, продуктите и вътрешности от домашни птици може да се предлагат на пазара пресни (охладени), замразени и бързо замразени. Температурата на съхранение се определя от производителя и задължително е обявена на етикета.

Срокът на съхранение на тези храни също се определя и гарантира от производителя, зависи от температурния режим на съхранение и задължително се обявява на етикета с думите "използвай преди" (за охладени храни) или "най-добър до" (за замразени храни).

Птичите трупове и разфасовки се класифицират в клас "А" или клас "Б", което задължително се обявява на етикета.

При етикетирането на вътрешностите от птици, птичето месо, разфасовките, заготовките и продуктите от птиче месо се спазват изискванията на Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните и се включва и следната задължителна информация:

- наименование на предприятието-производител и търговска марка, ако е регистрирана;
- ветеринарен регистрационен номер производствения обект;
- вида птиче месо;
- тегло - нето;
- метод на охлаждане - “въздушно”, “въздушно-душово”, “охлаждане чрез потапяне”
- при предлагане на цели трупове се обявява дали са с вътрешности, напълно изкормени или частично изкормени (обозначава се липсата на орган от вътрешностите);
- при предлагане на разфасовки се обявява наименование на вида на разфасовката, вида на птичето месо, от което е направена и дали се предлагат с кожа или без кожа;
- при предлагане на заготовките се обявява вида на заготовката и означението "заготовка от птиче месо" или "заготовка от прясно птиче месо";
- при предлагане на продуктите се обявява вида на продукта и означението "продукт от птиче месо" или "продукт от прясно птиче месо";
- страната на произход;

За храни, които не са произведени в Р България и се търгуват на националния пазар, в случай че има допълнително вложена вода, на етикета задължително се обявява нейното процентно съдържание.

Българска агенция по безопасност на храните препоръчва на потребителите да се запознават внимателно с информацията обявена на етикета на тези видове храни, за да могат да направят своя правилен избор.

Сигнали относно качеството на предлаганите в търговската мрежа на страната храни може да бъдат подадени до Българска агенция по безопасност на храните по следните начини:

- на “горещата” телефонна линия на Българска агенция по безопасност на храните – 0700-122-99. Операторите приемат сигнали всеки ден, от 08.00 ч. до 21.00 ч.
- чрез електронна поща – на адрес: svo@nvms.government.bg
- по официален път – на адрес гр. София, бул. “Пенчо Славейков” № 15А, пощ. код 1606, получател – Централно управление на Българска агенция по безопасност на храните.

Наличните в търговските обекти количества храни, които са произведени преди влизане в сила на измененията в Наредба № 32/2006 за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици могат да бъдат реализирани в срок до 20.02.2013 г. Те трябва да бъдат отделени по място от другите, отговарящи на изискванията на Наредбата, храни и мястото на предлагането им да е обозначено с надпис “Храни, неотговарящи на изискванията на Наредба № 32/2006 на МЗХ”.