

ДО

МИНИСТЪРА НА МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО,
ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ - гр. София, бул. „Пенчо Славейков“
15А

ДО

МИНИСТЪРА НА МИНИСТЕРСТВО НА ЗДРАВЕОПАЗВАНЕТО
гр.София, пл. „Света неделя“ №5,

ДО

ИЗПЪЛНИТЕЛНИЯ ДИРЕКТОР НА ИЗПЪЛНИТЕЛНА
АГЕНЦИЯ ПО РИБАРСТВО И АКВАКУЛТУРИ- гр. Бургас
8000, ул. “Княз Александър Батенберг” №1

ДО

ИЗПЪЛНИТЕЛНИЯ ДИРЕКТОР НА БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО
БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ - гр. София, бул. „Пенчо
Славейков“ 15А

ДО

АСОЦИАЦИЯ НА ПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ НА РИБНИ
ПРОДУКТИ – БГ ФИШ, ЕИК 131015001, гр. София, бул.
“Витоша” № 31-33, ет. 6.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ- СТАНОВИЩЕ

ОТ

„БЛЯК СИЙ ШЕЛС“ ООД, ЕИК 103907541, със
седалище и адрес на управление Р.БЪЛГАРИЯ, област
Варна, община Варна, гр. Варна 9009, ул. „Тихомир“, бл.
28, вх. А, ет. 5, ап. 14, представлявано от управителя
Найден Йорданов Станев, чрез адв. Мирослав Петков
Петков.

УВАЖАЕМИ МИНИСТРИ, УВАЖАЕМИ ПРЕДСТАВЛЯВАЩИ ГОРЕПОСОЧЕНИТЕ ИНСТИТУЦИИ,

През изминалата 2021 и 2022 год., подавахме множество сигнали, продиктувани от
зачестили случаи на граждани, пострадали от консумацията на диви черни
двучерупчести */диви черни тинести миди/*, в следствие на безконтролното им тралиране,
без възможност за проследяване и доказване на биохимичните им характеристики.

Към настоящият момент няма резултати от извършени проверки на място, тъй като
по информация на контролните органи липсва нормативна база за отчетност и
проследяване на всяка една партида пусната на пазара на тралирани дънни миди.

Поради това Ви моля да съобразите настоящото предложение.

Моля да обърнете внимание на обстоятелството, че уловът и продажбата на диви
черни дънни миди не е единичен или рядко срещан случай, а масова практика, като
количествата се пускат свободно на пазарите и заведенията за хранене, в нарушение на
Наредба № 36 от 23.03.2006 г. за специфичните изисквания при производство,
транспортиране и пускане на пазара на суровини и храни от животински произход, на

Наредба № 35 от 23.03.2006 г. за специфичните изисквания при осъществяване на официален контрол върху суровини и храни от животински произход, както и на нормативните актове към които същите препращат.

Общото научното наименование */без подвидовете/* на култивираната черна мида със стопанско значение и считана за хранителен ресурс е **Mytilus galloprovincialis**;

ПРАВЕН АНАЛИЗ

Основни подзаконови нормативни актове регламентиращи и регулиращи производството на храни са Наредба № 26 от 14.10.2010 г. за специфичните изисквания за директни доставки на **малки количества суровини и храни** от животински произход, а касателно производството и добивът на двучерупчести е Наредба № 36 от 23.03.2006 г. за специфичните изисквания при производство, транспортиране и пускане на пазара на суровини и храни от животински произход, издадена от министъра на земеделието и горите, обн., ДВ, бр. 35 от 28.04.2006 г., в сила от 1.09.2006 г., изм. и доп., бр. 79 от 29.09.2006 г., бр. 90 от 7.11.2006 г., изм., бр. 23 от 29.02.2008 г. и Наредба № 35 от 23.03.2006 г. за специфичните изисквания при осъществяване на официален контрол върху суровини и храни от животински произход, както и на както и нормативните актове към които същите препращат и които конкретизират.

Наредба № 26 от 14.10.2010 г. за специфичните изисквания за директни доставки на **малки количества суровини и храни** от животински произход, е издадена от министъра на земеделието и храните, обн., ДВ, бр. 84 от 26.10.2010 г.

С наредбата се регулират правоотношенията свързани с основният предмет на регулиране, а именно формулираният предмет в чл.1, регулиращ условията и реда за: 1. директната доставка, извършена от производителя, до крайния потребител или до местни обекти за търговия на дребно, които извършват директни доставки на краен потребител, **на малки количества**, като предметният обхват е свързан с месо и млечни продукти, яйца, риба и рибни продукти, като предметният обхват не попада производството и добивът на двучерупчести. Това е така, тъй като на основание § 1. От допълнителните разпоредби на наредбата се създават национални правила, регулиращи дейностите и лицата **за прилагане на изключенията, предвидени** в чл. 1, параграф 3, букви "в" - "д" и параграф 5, букви "а" и "б" на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (обн., ОВ, бр. L 226 от 25.6.2004 г.).

При внимателен прочит на изключенията предвидени в Регламент (ЕО) № 853/2004, които са свързани с: чл.1, параграф 3. регламентът не се прилага за: буква „в“ до „д“ включително, като буква „в“ е изменена/отменена с Изм. с М24 г) директната доставка, извършена от производителя, на **малки количества месо от птици** и лагоморфни, заклани във фермата, на крайния потребител или на местни обекти за търговия на дребно, които директно доставят такова месо на крайния потребител; д) ловците, които доставят **малки количества дивеч** или дивечово месо директно на крайния потребител или на местни обекти за търговия на дребно, които извършват директни доставки на крайния потребител.

Следователно основен подзаконов нормативен акт уреждащ предметният обхват на интересуващата ни проблематика е Наредба № 36 от 23.03.2006 г. за специфичните изисквания при производство, транспортиране и пускане на пазара на суровини и храни от животински произход, издадена от министъра на земеделието и горите, обн., ДВ, бр. 35 от 28.04.2006 г., в сила от 1.09.2006 г., изм. и доп., бр. 79 от 29.09.2006 г., бр. 90 от 7.11.2006 г., изм., бр. 23 от 29.02.2008 г.

На основание § 16. (Нов - ДВ, бр. 79 от 2006 г.) Наредба № 36 от 23.03.2006 г. **въвежда разпоредбите** на Регламент 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета

за специфичните изисквания при хигиена на храните, текстове от Регламент 2074/2005 на комисията, определящ мерки за прилагане за някои продукти съгласно изискванията на Регламент 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета и за организацията на официалния контрол съгласно Регламент 854/2004 на Европейския парламент и на Съвета и Регламент 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета, даващ дерогации от Регламент 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета, и изменящ регламенти 853/2004 и 854/2004 и текстове от Регламент 2076/2005 на Комисията, определящ преходни изисквания за прилагането на регламенти 853/2004, 854/2004 и 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета и изменящ регламенти 853/2004 и 854/2004.

На основание чл.1 от наредбата, видно и от заглавието на нормативният акт, предметът обхваща и интересуващата ни проблематика. На основание Чл. 2, ал.1 от наредбата разпоредбите и не се прилагат за:

1. храни, съдържащи едновременно продукти от растителен произход и преработени продукти от животински произход;
2. производство на суровини за лични нужди;
3. домашно приготвяне, обработка или съхранение на храни за лична консумация;
4. директна доставка от производителя на малки количества суровини до крайния консуматор или до местни обекти за търговия на дребно, от които се извършва директна доставка до крайния консуматор.

Видно е от зачестилите случаи, че е нарушена основна принципна норма на нормативният акт, тъй като и от проверките на компетентните органи е видно, че не става въпрос за добив на черноморска дънна мида за лични нужди, нито за домашно приготвяне, нито за малки количества до краен потребител, тъй като ежедневно пазарите и заведенията за хранене се снабдяват с десетки тонове, добити чрез тралиране черни дънни миди от неклаифицирани райони и без каквото и да било спазване на изискванията на наредбата.

Глава 7б от наредбата регламентира общите изисквания към живи двучерупчести мекотели.

На основание чл.90, ал. 3 от наредбата, изискванията на раздели II – VI се прилагат само за животни, **уловени в производствени райони, класифицирани от органите на БАБХ** съгласно чл. 67 от Наредба № 35 от 2006 г. за специфичните изисквания при осъществяване на официален контрол върху суровини и храни от животински произход.

На основание чл.67 от Наредба № 35 от 2006 г. за специфичните изисквания при осъществяване на официален контрол върху суровини и храни от животински произход, Органите на БАБХ:

1. определят местоположението и границите на производствените райони и районите за повторно полагане; 2. класифицират производствените райони, от които се разрешава събирането на живи двучерупчести мекотели, в три категории в зависимост от нивото **на фекално замърсяване**; 3. класифицират като принадлежащи към **клас А районите, от които живи двучерупчести мекотели могат да бъдат събирани директно за човешка консумация, като живите двучерупчести мекотели, взети от тези райони, отговарят на здравните стандарти за живи двучерупчести мекотели, посочени в чл. 110 от Наредба № 36 от 2006 г. за специфичните изисквания при производство,транспортиране и пускане на пазара на суровини и храни от животински произход**; 4. класифицират като принадлежащи към клас Б районите, от които живи двучерупчести мекотели могат да бъдат събирани, **но предлагането им на пазара за човешка консумация е възможно само след обработката им в център за пречистване или след повторно полагане, за да могат да отговорят на здравните стандарти по т. 3**; 5. класифицират като

принадлежащи към клас В районите, от които живи двучерупчести мекотели могат да бъдат събирани, **но предлагането им на пазара е допустимо само след повторно полагане за дълъг период, за да могат да отговорят на здравните стандарти, посочени в т. 3;** б. извършват класификация на производствен район или район за повторно полагане въз основа на получена информация за:

а) описаните възможни източници на **замърсяване от човешки и животински произход;**

б) количествата органични замърсители, **които се изпускат през различните периоди на годината в зависимост от гъстотата на населението** през различните сезони и животинските популации във водосборния район, данните за валежите и пречистването на отпадъчните води;

в) характеристиката на циркулацията на замърсителите въз основа на посоката на теченията, батиметрията и цикъла на приливите и отливите в производствения район;

г) изготвена програма за вземане на проби от двучерупчестите мекотели в производствения район, която е базирана на проучване на установени данни с няколко проби, географското разпределение на местата за вземане на проби;

Уредени са и изрично методите за вземане на проби и за допустимите норми надвишаващи вредни биохимични показатели.

Нито едно от горните изисквания на нормативният акт не е спазено, като оплакванията на граждани след консумация на дънни диви черни двучерупчести, може да доведе до масови натравяния и фатално увреждане на здравето на гражданите. В гр. Варна например на гражданите е известно, че незаконно се тралира дива дънна черна мида в райони с отпадни фекални води.

Опасенията ни в тази част са усилены и от ежедневният улов чрез безразборно тралиране, без определени класифицирани райони, нощно време, като в ранните часове на деня или още през нощта пазарите и заведенията за хранене са вече снабдени с тонове нерегламентиран улов.

Моля да бъде съобразено и, че коментираните нормативни актове, не допускат тралиране на черна мида, като на основание &1, 29. от Допълнителните разпоредби, в наредбата е дадено легално определение на Морски биотоксин, като е обърнато особено внимание на опасността от консумацията на двучерупчести които го съдържат. "Морски биотоксини" са отровни вещества, които се натрупват в двучерупчестите мекотели, консумиращи планктон, който съдържа токсин.

На основание чл.91 от наредбата от Раздел II Общи изисквания при пускане на пазара на живи двучерупчести мекотели, живи двучерупчести мекотели могат да се предлагат за търговия на дребно **само в център за експедиране**, където им е поставена идентификационна маркировка, отговаряща на изискванията по чл. 112. Собственикът на центъра за експедиране може да приема партии от живи двучерупчести мекотели само ако партидите се придружават от документите по чл. 92 и 93.

И това общо изискване не се спазва, освен, че двучерупчестите не се добиват от класифицирани райони. Същите се предлагат директно по пазари и заведения за хранене, като дори има и видими следи от тиня.

Подробните изисквания по **чл.92** от наредбата за регистрационен документ, съдържащ конкретни и подробни данни, липсват или се представят неистински документи, като наред с неспазването на каквито и да било други изисквания по цитираната наредба и Наредба № 35 от 23.03.2006 г. за специфичните изисквания при осъществяване на официален контрол върху суровини и храни от животински произход, е невъзможно да се осъществи и последващ контрол, тъй като десетки тонове ежедневно са снабдени и или закупени от потребители още в ранните часове на деня. Невъзможно

е да се контролира дали е спазено изискването за малки количества, тъй като се осъществява улов на **десетки тонове, които се разпределят** на малки количества.

Императивната разпоредба на чл. 93, ал.1 и 2 изискват лицата, които изпращат партиди от живи двучерупчести мекотели, да попълват съответните части на регистрационния документ четливо и по начин, който не позволява изтриване, а лицата, които получават партиди от живи двучерупчести мекотели, поставят дата и печат на документа при получаването им. На основание ал.3, лицата по ал. 1 и 2 съхраняват копие от регистрационния документ за период най-малко една година след получаването или изпращането на съответната партида.

Посочените изисквания също не се спазват, тъй като, както посочихме по-горе, липсват изначални данни, както за наличието или липсата на класифициран район, така и за количествата добити черни дънни миди и за лицата по чл.93 от наредбата. Следователно става въпрос за лица които осъществяват незаконен улов, а както посочихме по-горе най-често уловът се извършва през нощните часове.

Изискването за съхраняване на копия от регистрационните документи за период от най-малко една година е именно с цел възможност за обратно проследяване на целият процес за добити „малки“ количества, в случай на опасност от или натровени потребители.

При запитване и за наличието на това изискване, на пазарите срещаме единствено насмешки.

По отношение на хигиенните изисквания при производството и добива на двучерупчести, разписани в Раздел III от Наредбата №36.

На основание чл. 95. Живи двучерупчести мекотели **се добиват от производствени райони с определено местоположение и фиксирани граници.** Производствените райони се класифицират от органите на БАБХ, като райони от клас А, Б или В съгласно чл. 67 от Наредба № 35 от 2006 г. за специфичните изисквания при осъществяване на официален контрол върху суровини и храни от животински произход.

На основание чл.67, ал.1 от Наредба №35 от 2006 год. се класифицират като принадлежащи към клас А районите, от които живи двучерупчести мекотели могат да бъдат събирани директно за човешка консумация, като живите двучерупчести мекотели, взети от тези райони, отговарят на здравните стандарти за живи двучерупчести мекотели, посочени в чл. 110 от Наредба № 36 от 2006 г. за специфичните изисквания при производство, транспортиране и пускане на пазара на суровини и храни от животински произход.

Моля да обърнете внимание, че Наредба №35 от 2006 год., в разпоредбата на чл.36 употребява термина „събирани“, а не добивани или уловени, което обстоятелство пряко кореспондира с изискването на Наредба №36, за събиране за лична консумация или в малки количества.

За съжаление няма нормативно определение в наредбата за понятието „малки количества“, което допълнително позволява **заобикалянето на всички изисквания** на коментираните нормативни актове.

Видно от разпоредбата на чл. 96, ал.1 от Наредба №36/2006 год., живи двучерупчести мекотели, добити в **производствени райони** от клас А, **се предлагат за директна** човешка консумация, **само ако отговарят на изискванията** по чл. 110. Тоест на изрично разписаните здравни изисквания за микробиологичните показатели. На основание ал.2 от същата разпоредба, живи двучерупчести мекотели, добити в производствени райони от клас Б, могат да се предлагат за човешка консумация **след обработка в център за пречистване или след повторно полагане и т.н.**

И тези изисквания с лекота са заобиколени, тъй като няма определени производствени райони, а тралиране на живи дънни черни миди **не е свързано с производство/култивиране на черни миди.**

Следователно смисълът на разпоредбата добиване от производствен район е именно добиване на **произведени/култивирани** миди от район със съответният клас с цел мониторинг и контрол, тъй като това е биологичен продукт изискващ строг контрол при предлагането му за **човешка консумация**.

Това тълкуване е нормативно, тъй като на основание &1, т.44 от Допълнителните разпоредби към Наредба №36/2006 год., по смисъла на тази наредба **"Производствен район"** е морски басейн, речно устие или лагуна, която съдържа естествени залежи от двучерупчести мекотели, или друго място, **използвано за култивиране** на двучерупчести мекотели, от **които се получават живи двучерупчести мекотели**.

Безспорно законодателят е предвидил императивно, производствените райони класифицирани като класове, да се използват/експлоатират **единствено и само с цел култивиране/производство и добив на култивирани/произведени двучерупчести**.

Това императивно изискване, безспорно съставлява забрана за тралиране на дънна дива черна мида, но това обстоятелство както бе посочено по-горе се извежда чрез тълкуване на закона, а липсата на ясна императивна норма позволява, допуска, а в някои случаи и стимулира злоупотреба с морските ресурси какъвто е и настоящият неизолиран случай.

Действително обсъжданите тук подзаконовни нормативни актове формално налагат строги изисквания за **производството/култивирането и добивът на произведените/култивирани** черноморски миди, тъй като двучерупчестите не попадат в понятието „рибен продукт“ видно от смисловото обяснение в допълнителните разпоредби на Наредба №36/2006 год., както и от обстоятелството, че нормативният регламент уреждащ уловът, обработката и разпространението на рибните продукти е разписан в отделна Глава осма на наредбата. За разлика от рибните популации, двучерупчестите не мигрират, **дънните черни диви миди** не нарастват в среда с прясна вода, а на дъното, което е в голямата си част в акваторията на Черно море е тинесто. **Тази тиня, наситена с редица опасни замърсители, вкл. радионуклиди, тежки метали и др. се явява основната среда на обитание и контаминиране на доминиращия вид черна мида, поради което тези находища носят наименованието „естествени мидени полета“**). Черноморските течения са повърхностни и не на голяма дълбочина, което обяснява формално разписаните строги изисквания.

Видно от чл.97 и следващите изискванията за райони от клас Б и В са още по-строги, при това за добити произведени двучерупчести, като са императивно посочени допълнителни изисквания за преминаване на продукцията през преработвателно предприятие с конкретни изисквания за стерилизация и термична обработка с цел унищожаване на патогенните микроорганизми.

Методите за обработка са изрично, конкретно и императивно посочени, като например: чл.98, ал.2, т 1. стерилизация в херметически затворени съдове;

2. термична обработка, която включва: а) потапяне в кипяща вода до достигане на температура във вътрешността на месото най-малко 90 °С и поддържане на тази температура не по-малко 90 s; б) варене от 3 до 5 min в затворени съдове при температура от 120 °С до 160 °С и налягане от 2 до 5 kg/cm², като след варенето черупката се премахва и месото се замразява до температура във вътрешността му под минус 20 °С; в) обработка с пара под налягане в затворени съдове, която гарантира достигане на стойностите по буква "а".

Алинея 3 на цитираната разпоредба изисква и при обработката по ал. 2, т. 2, буква "в" **да се използва валидиран метод**. За верификация на равномерното разпределение на топлината се прилага разработена процедура като част от системата за анализ на опасностите и контрол на критичните точки (НАССР).

Нужно е да се подчертае, че това са изисквания за добив на **култивирани/произведени** двучерупчести, които от известните технологии за култивирани и световен опит в областта във всички случаи нямат досег с дъното на определения класифициран район.

Следователно е абсолютно недопустимо тралирани **живи, диви черноморски дънни миди** да се предлагат, разпространяват и продават за човешка консумация.

Нужно е да се подчертае, че разрешенията за улов за лична консумация на диви дънни черни миди **се издават само за единични малки количества с водолазен способ**.

Масова практика е обаче на собственици и ползватели на кораби извършващи незаконно тралирание да показват водолазна екипировка, твърдейки че десетки тона от дивата тралена черна мида, са добити именно чрез водолазен способ, което е напълно невъзможно.

В хронологичен порядък изрично в Наредба №36/2006 год. в чл. 99 императивно е разписано, че **не се допуска** производство или добив на живи двучерупчести мекотели в производствени райони, **които не са категоризирани от органите на БАБХ или в които са установени болести по мекотелите**.

При все това изискването е отново за добив от **производствени райони**, понятие, което изяснихме по-горе.

Ненужно е да се спираме и на следващите конкретно разписани и подробни изисквания в Наредба №36/2006 год., които в последователност следва да се спазват при конкретният добив. Такива са изискването при извършване на подобряване */например промиване в естествена морска вода/* да се използва само район клас А, изискване към транспортните средства и т.н., все конкретни точни и ясни императивни разпоредби, насочени обаче към добросъвестни регистрирани производители и търговци. Твърдим, че изискванията реално са насочени и изпълняват от добросъвестни производители и търговци, тъй като в цитираните подзаконови нормативни актове няма изрични забрани и не съществува понятието тралирание или незаконен улов. Използваните понятия добив, събиране, производствен район и т.н. всъщност дават възможност безразборното и неразрешено от закона тралирание, да се тълкува като добив.

Изисквания към центровете за експедиране и центровете за пречистване, също не препятства незаконното тралирание на дънна черна мида, тъй като тя се лови в тъмните часове на денонощието и се разпространява веднага с пристигането в ранните сутрешни часове на деня. Изискванията за непрекъснато пречистване за период, който осигурява достигане на изискванията по чл. 110 и приети от наредбата в **съответствие с Регламент 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета за хигиената на храните**, обективно не може да бъде предмет на контрол от проверяващите органи, поради същите аргументи изложени по-горе.

По отношение на изискванията за центрове за експедиция, също не може да става дума, тъй като тралиранията черни миди, се продават незабавно, а на Колхозен пазар гр. Варна, някои от тях се продават и видимо с примеси от тиня.

Действително изискванията се прилагат и за центрове за експедиция, разположени на борда на кораби-фабрики, **но задължително изискване** е в тези центрове да се обработват мекотели, **които идват от производствени райони от клас А**.

Поставената проблематика изисква действително сериозно отношение и заради здравни изисквания към живите двучерупчести мекотели свързани с микробиологичните им показатели, подробно изброени в наредбата, включително и задължение да се използват методите за анализ, посочени в чл. 68б от Наредба № 35 от 2006 г. за

специфичните изисквания при осъществяване на официален контрол върху суровини и храни от животински произход.

Тъй като Наредба №36/2006 год. е издадена видно от § 16 от допълнителните и разпоредби с цел въвеждане разпоредбите на Регламент 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета за специфичните изисквания при хигиена на храните, то се налага и кратък анализ на регламента в частта на интересуващият ни тук предметен обхват.

Съгласно Регламент 853/2004 год., Раздел 3., РИБНИ ПРОДУКТИ в т.3.1, е дадено легално определение на понятието рибни продукти, като се изключват живите двучерупчести - „Рибни продукти“ са всички морски или сладководни животни (**с изключение на живите двучерупчести мекотели**, живите бодлокожи, живите мантийни и живите морски коремоноги, както и всички бозайници, влечуги и жаби) както дивите така и отглежданите в стопанства, включително и всички ядивни форми, части и продукти от такива животни.

Живите двучерупчести попадат в обхвата на Регламента под понятието съгласно 8.1. „Продукти от животински произход“ — живите двучерупчести мекотели, живите бодлокожи, живите мантийни и живите морски коремоноги, предназначени за човешка консумация и т.н.

В раздел VII: ЖИВИ ДВУЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ, Глава I: ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПУСКАНЕТО НА ПАЗАРА НА ЖИВИ ДВУЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ, чл.1 императивно предвижда, че живи двучерупчести мекотели не могат да се пуснат на пазара с цел търговия на дребно по друг начин, освен чрез диспечерски център.

Следващите разпоредби изискват точно проследяване и издаване на регистрационни документи, включително и от междинните оператори, включително и строги правила за класифицирани райони.

Предприятията за хранителни продукти, които изпращат партии живи двучерупчести мекотели, предприятията за хранителни продукти, които получават партии, както и предприятията за хранителни продукти трябва да съхраняват екземпляр от регистрационния документ за всяка партида, която е изпратена или получена за срок не по-малко от дванадесет месеца след експедирането или получаването (или за срок с продължителност, определена от компетентния орган).

Все изисквания към **регистрирани** търговци, предприятия, междинни оператори и заведения за хранене.

В Глава II: Хигиенни изисквания **за производството** и събирането на живи двучерупчести мекотели, се съдържат изисквания за производствените зони.

Съгласно чл.1. Събирачите могат да събират реколтата от живи двучерупчести мекотели **само от производствени зони с определено местоположение и граници, които са класифицирани от компетентния орган** — при необходимост, съвместно с предприятията за хранителни продукти - като зони от класове А, В и С в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 854/2004.

2. Предприятията за хранителни продукти могат да пускат на пазара за пряка човешка консумация живи двучерупчести мекотели, **събрани от производствена зона от клас А, само ако отговарят на изискванията на глава V.**

3. Предприятията за хранителни продукти могат да пускат на пазара **за пряка човешка консумация живи двучерупчести мекотели, събрани от производствена зона от клас В само след третиране в пречиствателен център или след трансфер.**

4. Предприятията за хранителни продукти могат да пускат на пазара **за пряка човешка консумация** живи двучерупчести мекотели, събрани от производствена зона от клас С **само след продължителен трансфер** в съответствие с част В от настоящата глава.

5. След пречистване или трансфер живите двучерупчести мекотели от производствените зони от класове В или С **трябва да отговарят** на всички изисквания на глава V. Но живите двучерупчести мекотели от тези зони, които не са преминали през пречистване или трансфер, могат да бъдат изпратени в преработвателно предприятие, където **трябва да бъдат третирани за премахване на патогенните микроорганизми** (при необходимост, **след отстраняване на пясъка, калта или тинята** от тях в същото предприятие или в друг обект).

Беше споменато по-горе, че тралираните дънни диви миди, се предлагат по пазари и заведения често и със следи от тиня, без да преповтаряме и че не са налице определени производствени, класифицирани райони.

В регламента се изброяват подробно и методите на третиране в преработвателното предприятие, които бяха разгледани и по-горе в Наредба №36/2006 год.

Съгласно Регламента, предприятията за хранителни продукти могат да използват **само тези зони, които са одобрени за трансфер на живи двучерупчести мекотели от компетентния орган**. Шамандури, пилони или други неподвижни знаци **трябва ясно да определят границите на обекта**. Между трансферните зони както и между трансферните зони и производствените зони трябва да се спазва минимално разстояние, за да се сведе до минимум всеки риск за разпространяване на зарази.

Регламентът подробно урежда условията и реда както и изискванията към **производствените предприятия**.

Законодателният подход на европейско ниво е такъв, че урежда строги правила и изисквания, които да се спазват, с презумпцията, че става въпрос за уреждане на регламентираните обществени отношения, тоест за регистрирани търговци по съответният ред, за производители попадащи под регулацията на съответният режим, предприятия за преработка, обработка, разпространение и т.н.

Поради това европейският законодателен подход **не е забранителен**, а регулационен, именно заради презумпцията, че щом има законодателна регулация, то е ненужно в административни общи европейски нормативни актове да се включват забранителни и наказателноправни норми. Поради тази причина в един и същи регламенти няма да срещнем изрични забрани за извършване на дейност противоречаща на дейността, която с императивни норми се урежда в същия този акт.

Забранителните и санкционни норми са оставени на вниманието на националните законодателства.

В разглежданият Регламент, често срещаме императивни изисквания към производители/предприятия за производство, добив и преработка, че „**трябва да гарантират**, спазването на.....“.

Отделено е специално внимание и в **ГЛАВА V: ЗДРАВНИ СТАНДАРТИ ЗА ЖИВИТЕ ДВУЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ**

С цел осигуряването на съответствие с микробиологичните критерии, приети в съответствие с Регламент (ЕО) № 852/2004, предприятията за хранителни продукти **трябва да гарантират**, че **живите двучерупчести мекотели, които се пускат на пазара за човешка консумация, отговарят на стандартите, предвидени с настоящата глава**.

Те **трябва да притежават** органолептични характеристики, отнасящи се до това да бъдат пресни, жизнени, включително **да нямат никакво замърсяване по черупките**, да реагират адекватно на удар и да имат нормални количества интравалвуларна течност. Количеството на общите морски токсини, които съдържат, **не трябва да** надвишава стойностите посочени в регламента, при това са посочени само допустимите стойности на общите морски токсини.

Очевидно в регламентите регулиращи интересуваният ни сектор, не се регулира дейността на производство на черни двучерупчести чрез тралене, **тъй като предмет на регулация са разрешените дейности.**

Налага се извод, че траленето въобще не е измежду разрешените дейности.

Следователно тралирането на дива черна мида в големи количества, **без знанието** на компетентните органи, съставлява пълна липса на контрол и проследяване, каквато всъщност е целта на лицата, които извършват тралирането. В противен случай, не биха отговаряли на нито едно изискване, тъй като предмет на регулация за добив са **производствените** класифицирани райони, нормативното определение за които разгледахме по-горе.

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, от своя страна урежда официалният контрол за прилагане на законодателството в областта на храните.

Член 18, Специални правила относно официалния контрол и за действията, предприемани от компетентните органи във връзка с производството на продукти от животински произход, предназначени за консумация от човека, изрично предвижда, че официалният контрол, извършван с цел проверка на спазването на правилата, посочени в член 1, параграф 2 от настоящия регламент във връзка с продуктите от животински произход, **предназначени за консумация от човека**, включва проверка на спазването на изискванията, установени в регламенти (ЕО) № 852/2004, (ЕО) № 853/2004, (ЕО) № 1069/2009 и (ЕО) № 1099/2009, според случая. Тоест отново се препраща към спазване на изискванията и на Регламент 852 и 853 на ЕО.

Регламентът определя отново **производствени** райони и тяхното наблюдение с цел гарантиране на безопасността на добитите двучерупчести за човешка консумация, включително и повторната им преработка.

Регламент (ЕС) 2017/625 очертава основно нормативната рамка насочена към компетентността, правата и задълженията на административните органи за контрол, поради, което не се нуждае от подробен обзор в настоящото изложение, независимо, че е свързан пряко с правомощията и задълженията на контролните органи във всяка една държава членка.

Разглеждайки обаче нормативната база, конкретно регулираща производството на миди, не може да не споменем и, че тралирането на дънна черна мида не отговаря и на нито едно от общите изисквания нормативни актове, каквито са Законът за храните и подзаконовите му нормативни актове, Закон за ветеринарномедицинската дейност и подзаконовите му нормативни актове, РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 178/2002 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА, от 28 януари 2002 година, за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните и РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 852/2004 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА от 29 април 2004 година относно хигиената на храните, към които препраща в своя чл.2 Регламент №853/2004 год. и 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 т.н.

Няма спор в доктрината, че европейските норми имат пряко приложение, независимо дали национален нормативен акт издаден за приложението им, с оглед

националните, териториални и природни специфики на държава членка, търпи критика или не.

НАУЧНО СТАНОВИЩЕ ОТ МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ ГР.ВАРНА

*Морските молюски имат способността да акумулират тежки метали от средата на обитание и са обект на контрол, като морска храна. По този начин те се явяват един отличен компонент на биомониторинга. При проведени изследвания (Stancheva et al., 2012) за съдържание на елементите Арсен (As), Кадмий (Cd), Живак (Hg), Олово (Pb) и Манган (Mn) в меките тъкани на **Mytilus galloprovincialis (черна мида)** от два крайбрежни района пред Българското черноморско крайбрежие – Варна и Кранево е установено, че от всички изследвани тежки метали Арсенът е регистриран в количества надвишаващи максималните стойности за Пределно допустимо ниво от 2,0 мг/кг мокро тегло (в съответствие с Bulgarian Food Codex) (Stancheva, M., V. Ivanova, K. Peycheva. 2012. Determination of Heavy Metals in Black Sea Mytilus galloprovincialis and Rapana venosa. Scripta Scientifica Medica, vol. 44(2), pp. 27-30, Medical University, Varna)..*

Налице са и други научни разработки едно от които е приложено към настоящия правен анализ.

ПРАВНИ ИЗВОДИ:

Горните обстоятелства и анализ на нормативната база пряко засягаща въпроса за нерегламентираното тралене на дънна дива черна мида, създава впечатлението за мълчаливо съгласие, с вече масовата браконьерска практика. Разликата обаче с нормативното разбиране на понятието браконьерство е тази, че в този случай се засяга и унищожаване не само флората и фауната на черноморското дъно, но се поставя в опасност и здравето и живота на гражданите, консумиращи тралени дънни диви черноморски миди.

Извършваните проверки от компетентните органи се явяват последяващи във време в което тралените **живи** дънни черни миди от незаконния улов, е вече разпродадена при това в рамките на деня. Въпреки усилията на компетентните органи е известно, че тралени дънни черни миди се смесват с култивирани такива, като по този начин недобросъвестни търговци се снабдяват със сертификат за произход или направо се ползва такъв, чрез закупуване на малки количества добити черни миди чрез култивиране. По този начин с едно недобросъвестно действие се обезсмислят усилията на проверяващите органи и се игнорират всички подробни изисквания разписани в цитираните подзаконови нормативни актове.

Следователно допълнителният негативен ефект е и разходване на повече време, усилия и държавни средства от компетентните органи без резултат, при това предварително известен на проверяваните, което от своя страна засили незаконното тралене на дънна черна мида.

Допускането на широко разпространената практика да се предлагат, разпространяват, продават и консумират черни дънни диви миди с произтичащите от това вредни последици, не носи и полза на фиска, тъй като е известно на гражданското общество, че това е нелегален улов, печалбите от който не се обявяват, същите не се облагат, а по пазари и тържища фискален бонус за извършената продажба се предоставя само сред изрично поискване от клиента, като няма нито един известен случай при закупуване на тралена дива черна мида, продуктът да е описан като такъв. Описанието в най-добрият случай е „рибен продукт“, а както посочихме по горе двучерупчестите не попадат в понятието „рибен продукт“. Действително в Закона за рибарството и аквакултурите в редакцията му към, бр. ДВ 52 от 9.06.2020 г., в сила от 9.06.2020 г. в чл.35, ал.6 се забранява използването на бийм трал в зоните по ал. 5, както и от риболовни кораби без функциониращо бордово оборудване за сателитно проследяване,

но разпоредбата касае единствено и само стопанският и любителски риболов, а както посочихме двучерупчестите не са рибен продукт.

Следователно освен, че извършваната незаконна дейност е вече в огромни мащаби, застрашаваща неограничен кръг потребители, тоест нанася вреди, включително и потенциални бъдещи вредни утежняващи последици, очевидно не е и икономически изгодна за държавата, тъй като незаконният улов не резултатира и в полза на фиска.

С настоящото не се разглежда проблема с екологичната оценка на въздействието на траленето върху видовото разнообразие на Черно море.

Гореизложеното налага необходимостта да се направи предложение за нормативна промяна.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Моля да бъде направено предложение за законодателна инициатива за прецизиране на нормативната база регулираща сектор рибарство и аквакултури, **с цел опазване живота и здравето на потребителите**, като в икономическата зона на Черно море, да бъде въведена изрична забрана за тралиране или улов с други способности на дива дънна тинеста черна мида *Mytilus galloprovincialis* (**черна мида**).

ПРИЛОЖЕНИЕ:

- Снимков материал на предлагана тралирана тинеста дънна черна мида гр.Варна;
- Протокол от изпитване № VAR22-0002357 на закупена тралирана тинеста дънна черна мида;
- Статии от ежедневници отразяващи общественото мнение;
- Научна статия от Институт по океанология към БАН, колектив проф.Косулова, Тасев, Тодорова и Консулов.

СЪСТАВИЛ: _____
/адв.Мирослав Петков/

С УВАЖЕНИЕ: _____
/Найден Йорданов Станев – Управител/