



**РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ**  
Изпълнителна агенция  
Българска служба за акредитация



**Страна по Многостранното споразумение  
за взаимно признаване на ЕА в тази област**

## **ЗАПОВЕД**

**№ А 135**

**София, 29.03.2023 г.**

На основание чл. 10, ал.1, т.4, чл.27, ал.3 от Закона за националната акредитацията на органи за оценяване на съответствието и т.6 от Процедура за акредитация (BAS QR 2) във връзка с открита процедура рег. № 184/155 ЛИ/ПА/02.12.2022 г., доклад от оценка вх. № 184/155 ЛИ/2/В/18.01.2023 г., декларация вх. № 184/155 ЛИ/6/Р/10.02.2023 г., анекс вх. № 184/155 ЛИ/ПА/7/В/09.03.2023 г. и становище на Комисия по акредитация № 184/155 ЛИ/ПА/8/В/28.03.2023 г.

## **ПРЕАКРЕДИТИРАМ**

**БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ**  
**Национален диагностичен научноизследователски ветеринарномедицински  
институт (НДНИВМИ)**  
**Национален център по безопасност на храните**

**Адрес на управление и на лаборатория: 1000, София, бул. „Пенчо Славейков“ 15**

**Да извършва изпитване на:**

<b>Тип обхват: гъвкав за част от обхвата</b>			
<b>№ по ред</b>	<b>Наименование на изпитваните продукти</b>	<b>Вид на изпитване/ характеристика</b>	<b>Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)</b>
1	2	3	4
I.	Месо (1) и месни продукти (2)	<b>А. Органолептични показатели:</b>	
		1. Външен вид и цвят	БДС 1323 (1) БДС 14593 (1)
		2. Консистенция	БДС 1323 (1) БДС 14593 (1)
		3. Мирис и вкус	БДС 1323 (1) БДС 14593 (1)
		4. Състояние на тлъстините (цвят, мирис и консистенция)	БДС 1323 (1)
		5. Състояние на костния мозък (положение в костта, цвят, консистенция и блясък на разрезната повърхност)	БДС 1323 (1)
		6. Състояние на сухожилията (еластичност)	БДС 1323 (1)
		7. Качество на бульона при варене (мирис, прозрачност, цвят, вкус и	БДС 1323 (1) БДС 14593 (1)

Тип обхват: ГЪВКАВ ЗА ЧАСТ ОТ ОБХВАТА			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)
1	2	3	4
		състояние на мазнината)	
		<b>Б. Биохимични показатели</b>	
		1. рН;	БДС 1323 /потенциометричен метод/ (1)
		<b>В. Физикохимични показатели :</b>	
		1. Водно съдържание/влага/	БДС 5712(1), (2) ISO 1442(1), (2)
		2. Белтъчно съдържание	БДС 9374 /метод по Келдал/ (1), (2) ISO 937(1), (2)
		3. Общи мазнини	БДС 8549 (1), (2)
		4. Пепелно съдържание	БДС 9373 (1), (2)
		5. Съдържание на нитрити	БДС EN 12014-3 (1), (2)
		6. Съдържание на хлориди	БДС 7168 (1), (2)
		7. Общо съдържание на вода в птиче месо	Регламент на ЕС 543/2008, Приложение VII, Приложение VIII(1)
		8. Съдържание на съединителнотъканен белтък хидроксипролин (колаген). Съотношение колаген/протеин (изчислителен метод)	ISO 3496  Регламент (ЕС) 1169/2011, приложение VI, част Б, т.1
		9. Въглехидрати	ВЛМ 5/2023 (1) (2)
		10. Енергийна стойност	Регламент (ЕС) 1169/2011 Приложение XIV (1) (2)
		<b>Г. Трихинела</b>	
		БДС EN ISO 18743 (1), (2)	
II.	Яйца	<b>А. Органолептични показатели:</b>	
		1. Външни качества на яйцата (установяване чистота на черупката, доказване, че яйцата са мити, доказване целостта на черупката)	БДС 4336 (1)
		2. Вътрешни качества на яйцата (външен изглед на яйчното съдържание, мирис, вкус, състояние на белтъка и жълтъка/	БДС 4336 (1)
III.	Мляко (1) и млечни продукти (2)	<b>А. Физикохимични показатели:</b>	
		1. Водно съдържание и сухо вещество	БДС 1109 (1), (2)
		2. Киселинност	БДС 1111 (1),(2)
		3. Съдържание на хлориди	БДС 8274 (1), (2)
		4. Белтъчно съдържание	БДС 6231 /метод по Келдал/ (1), (2) БДС EN ISO 8968-1 (1) (2)
		5. Захари: - инвертна	БДС 6191 /йодометричен метод/ (1), (2)



Тип обхват: ГЪВКАВ за част от обхвата			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване / характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани / валидирани)
1	2	3	4
		- захароза	
		6. Пепелно съдържание	БДС 6154 (1), (2)
		7. Съдържание на мазнини	ISO 11870 (1), (2) БДС ISO 19662 (1) ISO 3433 (2) БДС EN ISO 17189 (2)
		8. Определяне на мастно-киселинния състав на млечна мазнина	ISO 15885
		9. Масленост в сухото вещество	ВЛМ 6/2023 (2)
		10. Въглехидрати	ВЛМ 5/2023 (1), (2)
		11. Енергийна стойност	Регламент (ЕС) 1169:2011 Приложение XIV (1), (2)
IV.	Стартерни култури /закваски/ за кисело мляко, сирене, кашкавал, масло	<b>А. Органолептични показатели:</b>	
		1. Външен вид	БДС 10945 БДС 16511 БДС 14277
		2. Цвят	
		3. Консистенция	
		4. Вкус и аромат	
		<b>Б. Физикохимични показатели:</b>	
		1. Киселинност	БДС 1111
		<b>В. Активност на културата:</b>	
		1. Време на коагулация в часове при 44 °C/30 °C	БДС 10945 БДС 14277 БДС 16511
		2. Брой живи клетки	БДС 10945
		3. Микроскопска картина	БДС 10945
V.	Риба (1) рибни продукти и презерви (2)	<b>А. Физични показатели:</b>	
		1. Маса нето на съдържанието	БДС 15359 (2)
		2. Масата на съставните части на съдържанието в %: - Риба - Заливка	БДС 15359 (2)
		<b>Б. Физикохимични показатели:</b>	
		1. рН	БДС 1323 /потенциометричен метод/ (1), (2)
		2. Съдържание на хлориди	БДС 7168 /метод по Мор/ (1), (2)
		3. Общи мазнини	БДС 8549 (1), (2)
		4. Летливи основни съединения	БДС 9368 /дестилация с пара/ (1), (2)
		5. Водно съдържание/ влага	БДС 5712 (1), (2)
		<b>В. Паразитологични показатели:</b>	
		1. Ектопаразити	Регламент 2074/2005 на ЕО, Приложение II, Раздел I, Глава II
		2. Ендопаразити	
VI.	Нерибни хидробионти	<b>А. Физикохимични показатели</b>	
		1. рН	БДС 1323 /потенциометричен метод/ БДС EN 14176
		2. Определяне на домоена	

Тип обхват: гъвкав за част от обхвата			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)
1	2	3	4
		киселина в миди	
		3. Определяне на паралитични токсини в миди	ВЛМ 7/2023
VII.	Консерви стерилизирани – месни, млечни и други, приготвени с продукти от животински произход	<b>А. Органолептични показатели :</b>	
		1. Състояние на опаковката (външен и вътрешен вид, хлопащи капаци и дъна, бомбаж, херметичност)	БДС 1035
		<b>Б. Физични показатели :</b>	
		1. Маса нето на съдържанието	БДС 1035
		2. Масата на съставните части на съдържанието: - месо, риба - зеленчуци - заливка - месо и мазнини - сос	БДС 15359 БДС 15572
		<b>В. Физикохимични показатели:</b>	
		1. Съдържание на нитрити	БДС EN 12014-3
		2. Съдържание на хлориди	БДС 7168 /метод по Мор/
		3. Киселинност	БДС 6996 /аналитичен метод/
		4. Общи мазнини	БДС 8549
		5. Активна киселинност (pH)	БДС 11688
		6. Белтъчно съдържание	БДС 15438; БДС 14431
		7. Водно съдържание/влага	БДС 15437; БДС 5712
VIII	Консерви пастъризирани	<b>А. Физични показатели:</b>	
		1. Маса нето на съдържанието	БДС 1035
		2. Масата на съставните части на съдържанието в %: - месо и неразтопени мазнини; - желе и разтопени мазнини	БДС 15359 БДС 15572
IX.	Животински и растителни мазнини и масла	<b>А. Физикохимични показатели :</b>	
		1. Киселинно число/ киселинност	БДС EN ISO 660
		2. Пероксидно число	БДС EN ISO 3960
X.	Микробиологични изпитвания:		
	1. Месо и месни продукти 2. Яйца и яйчни продукти 3. Мляко и млечни продукти 4. Стартерни култури (закваски) за кисело мляко, сирене, кашкавал, масло 5. Мая за сирене	1. Салмонелни бактерии	БДС EN ISO 6579-1/A1 (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (9), (11), (12), (13)
		2. Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (9), (11) БДС EN ISO 6888-2 (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (9), (11) БДС EN ISO 6888-3+AC (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (9), (11)



<b>Тип обхват: ГЪВКАВ ЗА ЧАСТ ОТ ОБХВАТА</b>				
<b>№ по ред</b>	<b>Наименование на изпитваните продукти</b>	<b>Вид на изпитване/ характеристика</b>	<b>Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)</b>	
1	2	3	4	
	течна 6.Риба, рибни продукти и презерви 7.Нерибни хидробионти 8.Консерви стерилизирани – месни, млечни, рибни и други, приготвени с продукти от животински произход 9.Консерви пастьоризирани 10.Вода за пиене 11.Смивки/ отривки от контактни повърхности 12.Фуражи 13. Кълнове	3. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 (1), (3), (4), (5), (6), (11), (12), (13) БДС EN ISO 11290-2 (1), (3), (4), (5), (6), (11), (12)	
		4. Колиформи	ISO 4832 (1), (2), (3), (4), (5), (6), (9), (11)	
		5. Е. коли	БДС ISO 16649-2 (1), (3), (4), (11) БДС EN ISO 16649-3 (1), (3), (6), (7), (11) БДС EN ISO 9308-1/A1 (10)	
		6. Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1/A1 (1), (2), (3), (5), (6), (9), (11) БДС EN ISO 6222(10)	
		7. Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1(1), (2), (6), (9), (11) БДС ISO 21527-2 (1), (2), (6), (9), (11) БДС ISO 6611 (3), (4), (5)	
		8. Ентеробактериациеае	БДС EN ISO 21528-1 (1), (11) БДС EN ISO 21528-2 (1), (2), (3), (11)	
		9. Кампилобактер сп.	БДС EN ISO 10272-1 (1), (12) БДС EN ISO 10272-2 (1), (12)	
		10. Общ брой соматични клетки	БДС EN ISO 13366-1 (3)	
		11. Брой млечнокисели бактерии	БДС 10945 (3) БДС ISO 7889 (3) БДС ISO 15214 (3), (4)	
		12. Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035 (8)	
		13. Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035 (8)	
		14. Термофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035 (8)	
		15. Термофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035 (8)	
		16. Ентерококи	БДС EN ISO 7899-2 (10)	
XI		Съмнителни изолати за:		
		1. Листерия сп.	1. Потвърждаване и идентифициране чрез биохимични тестове 2. Серологично типизиране на Листерия моноцитогенес	ВЛМ 1/2023
	2. Салмонела сп.	1. Потвърждаване и идентифициране чрез биохимични тестове	ВЛМ 2/2023 СД CEN ISO/TR 6579-3	

<b>Тип обхват:</b> Гъвкав за част от обхвата			
<b>№ по ред</b>	<b>Наименование на изпитваните продукти</b>	<b>Вид на изпитване/ характеристика</b>	<b>Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)</b>
1	2	3	4
		2. Серологично типизиране	
	3. Кампилобактер сп.	Потвърждаване и идентифициране чрез биохимични тестове	ВЛМ 3/2023
	4. Изолати за определяне на микробна резистентност: - Салмонели; - Стафилококи; - Е. коли; - Ентерококи	1. Определяне антимикробната диск-чувствителност	ВЛМ 4/2023
		2. Определяне стойността на минимална инхибираща концентрация	ISO 20776-1
XII	Проби от ферми	1. Салмонелни бактерии	БДС EN ISO 6579-1/A1
		2. Кампилобактер сп.	БДС EN ISO 10272-1
XIII	Храни (1) и фуражи (2)	Откриване на Шига-токсин продуциращи Ешерихия коли (STEC) и определяне на серологични групи O157, O111, O26, O103 и O145	СД CEN ISO/TS 13136 (1), (2)
		Откриване на стафилококови ентеротоксини, типове от SEA до SEE в храни	ISO 19020 (1)

*Гъвкав обхват:* Въвеждането на нова версия на стандартите или стандарти, които ги заменят е разрешено. Актуален списък на стандартите с техните датирани версии се предоставя от ООС.

Фиксиран обхват:

Позоваване:

1. ВЛМ 1/2023 Метод за потвърждаване и идентифициране на *Listeria* spp. чрез биохимични тестове и серологично типизиране на *Listeria monocytogenes*;
2. ВЛМ 2/2023 Метод за биохимично потвърждаване и идентифициране и серологично типизиране на *Salmonella* spp.
3. ВЛМ 3/2023 Метод за биохимично потвърждаване и идентифициране на *Campylobacter* spp.
4. ВЛМ 4/2023 Метод за определяне на антимикробната диск-чувствителност
5. ВЛМ 5/2023 Метод за определяне съдържанието на въглехидрати.
6. ВЛМ 6/2023 Метод за определяне на масленост в сухото вещество.
7. ВЛМ 7/2023 Метод за определяне на парализиращи токсини.
8. Регламент 543 от 2008 Приложение VII, Приложение VIII - Регламент/ЕО/ 543/2008 на Комисията от 16 юни 2008г относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент /ЕО/ №1234/2007 г на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на месо от домашни птици;
9. Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета;
10. Регламент № 2074/2005 на ЕК от 05.12.2005 г, Приложение II, Раздел I, Глава II: Регламент на ЕО за установяване на мерки по отношение на някои продукти съгласно Регламент /ЕО/№853/2004 г на Европейския парламент и на Съвета и по отношение на организацията на официалния контрол съгласно Регламент /ЕО/ №882/2004 на Европейския парламент и на Съвета, за дерогиране от Регламент /ЕО/ №852/2004 на Европейския парламент и на Съвета и за изменение на Регламенти /ЕО/ №853/2004 и /Е№/№854.



## НАРЕЖДАМ

Да се издаде Сертификат за акредитация рег. № 155 ЛИ от 29.03.2023 г., валиден до 29.03.2027 г., с приложение настоящата заповед, неделима част от него.

Сертификатът за акредитация с приложението, да се получат от Директора/представител на Национален диагностичен научноизследователски ветеринарномедицински институт (НДНВМИ), ръководителя на Национален център по безопасност на храните или друго упълномощено лице в сградата на ИА БСА.

При получаване на преиздадения сертификат, акредитираното лице е длъжно да върне в ИА БСА оригинала на Сертификат за акредитация рег. № 155 ЛИ, издаден на 10.02.2022 г., валиден до 29.03.2023 г. и приложение - заповед за акредитация № А 112/10.02.2022 г., неделима част от него.

Настоящата заповед да се съобщи на НДНВМИ, гр. София в 3 (три) дневен срок от издаването ѝ.

**инж. ИРЕНА БОРИСЛАНОВА**  
Изпълнителен директор  
на ИА „Българска служба за акредитация“

