



СЪВЕТ ЗА ЧЕРНО МОРЕ /КСЧМ/  
ATIV PENTRU MAREA NEAGRA

на Р България  
ЕИК 176964109

Седалище и адрес на управление:  
гр. Варна, ул. "Княз Борис I" № 70, ет. 3  
[office@blsaceu.eu](mailto:office@blsaceu.eu)

Asociatie, inregistrata in Registrul  
persoanelor juridice fara scop patrimonial  
al R Bulgaria, CUI 176964109

Sediu si adresa de conducere:  
Mun. Varna, Str. "Knyaz Boris I" 70, etaj 3  
[office@blsaceu.eu](mailto:office@blsaceu.eu)

## ПРОТОКОЛ ОТ ЗАСЕДАНИЕТО

### на Консултативния съвет за Черно море (BISAC)

**Работна група 6 – Междусекторно сътрудничество и интегрирано управление за продоволствена сигурност. Връзки с пристанищата, логистиката и хранителната верига.**

**25 март 2026 г., Варна**

На 25 март 2025 г. във Варна се проведе работна сесия, посветена на темата „Междусекторно сътрудничество и интегрирано управление за продоволствена сигурност. Връзки с пристанищата, логистиката и хранителната верига“, организирана в рамките на програмата на Консултативния съвет за Черно море (BISAC).

Срещата се проведе в хибриден формат – присъствено в хотел **Ensana Aquahouse Hotel**, курорт Св. св. Константин и Елена, Варна, България, както и чрез видеоконферентна връзка посредством платформата **Zoom**.

Освен членовете на BISAC и секретариата на организацията, участие взеха и представители на компетентни органи, институции и организации от региона, сред които:

- д-р Victor NIȚĂ – ръководител на отдел „Акватични ресурси“, Национален институт за морски изследвания „Grigore Antipa“
- д-р Магда Ненчу – Национален институт за морски изследвания „Grigore Antipa“
- г-н Marian PAIU – изпълнителен директор, НПО „Mare Nostrum“
- д-р Corina IVANCIU – изпълнителен директор, Ветеринарно-санитарна и хранителна дирекция (ANSVSA), Констанца
- д-р Daniel GHERASE – заместник изпълнителен директор, Ветеринарно-санитарна и хранителна дирекция (ANSVSA), Констанца
- г-жа Iuliana CIOABLĂ – старши съветник, Ветеринарно-санитарна и хранителна дирекция (ANSVSA), Констанца
- г-жа Anda Rodica OPREA – старши съветник, дирекция „Отпадъци и замърсени терени“, МОСВ
- г-жа Anca KAZIMIROVICK – старши публичен мениджър, отдел „Комуникация, данни и международни отношения“, ANPA Румъния
- г-н Gabriel POPESCU – директор, дирекция „Морски политики и инспекции“, Констанца, ANPA
- г-н Стоян Котов – директор на дирекция „Морско дело и рибарство“, България



- г-жа Анета Енчева – главен експерт в Министерството на земеделието и храните, дирекция ОПОР, България

Д-р Йордан Господинов, председател на BISAC, откри заседанието, като акцентира върху значимостта и комплексния характер на темата „Междусекторно сътрудничество и интегрирано управление за продоволствена сигурност, връзки с пристанищата, логистиката и хранителната верига“, и подчерта необходимостта от провеждане на балансиран и конструктивен диалог между всички заинтересовани страни.

В рамките на работната група бяха представени две презентации – от д-р Йордан Господинов от Асоциацията на производителите на рибни продукти – BG FISH и от д-р Victor NIȚĂ, ръководител на отдел „Акваторични ресурси“ към Националния институт за морски изследвания „Grigore Antipa“.

**Презентация – г-н Йордан Господинов – „Предизвикателства пред сектора на рибарството и аквакултурите за гарантиране на безопасността и качеството на храните по цялата верига на доставки. Необходимост от подкрепа за подобряване на системите за проследимост.“**

В рамките на заседанието на Работната Група 6, посветено на междусекторното сътрудничество и интегрираното управление за продоволствена сигурност, г-н Йордан Господинов от Асоциацията на производителите на рибни продукти – BG FISH представи основните предизвикателства, пред които е изправен секторът на рибарството и аквакултурите при гарантиране на безопасността и качеството на продуктите по цялата верига на доставки, като акцентира върху необходимостта от подобряване на системите за проследимост и укрепване на сътрудничеството между операторите, компетентните органи и научната общност.

В презентацията беше подчертано, че безопасността на храните е основна отговорност на бизнес операторите и се осигурява чрез прилагането на добри хигиенни практики и процедури, основани на принципите на **HACCP**, в съответствие с европейското законодателство. Операторите носят отговорност за прилагането на вътрешен контрол, определянето на честотата на пробовземане и мониторинга на качеството на продуктите във всички етапи – производство, преработка, транспорт и търговия.

Бяха идентифицирани основни предизвикателства на ниво първично производство, включително прилагането на добри практики в риболова и аквакултурите, правилното обработване на продуктите непосредствено след улова, защитата срещу замърсяване и осигуряването на бързо охлаждане. Подчерта се необходимостта от използване на питейна или чиста вода, подходящи съдове и адекватна инфраструктура за съхранение и транспорт. Бяха акцентирани и изискванията, свързани с обработката на продуктите по време на разтоварителните операции и необходимостта от избягване на тяхното увреждане.

По отношение на следващите етапи от веригата на доставки бяха представени изискванията за съхранение, транспорт и търговия, включително използването на хладилни съоръжения, отделяне на несъответстващи продукти и спазване на хигиенните условия на тържищата на едро. Бяха изтъкнати и изискванията за общественото здраве, включително спазване на микробиологичните критерии, контрол на свежестта, контрол на нивата на хистамин и отстраняване на продукти, замърсени с паразити.

Съществена част от презентацията беше посветена на производството и търговията с живи двучерупчести мекотели, като бяха подчертани строгите изисквания относно класификацията на производствените зони (класове А, В и С), мониторинга на качеството на водите, изпитването за замърсители и морски биотоксини, както и необходимостта от развитие на центрове за пречистване, престояване в контролирани води за пречистване и експедиция. Беше отбелязан недостигът на необходимата инфраструктура, включително липсата на центрове за престояване в контролирани води за пречистване, както и необходимостта от инвестиции и финансово подпомагане за тяхното развитие.

Подчертано беше значението на непрекъснатия мониторинг на производствените зони, прилагането на планове за пробовземане и създаването на актуализирани регистри на класифицираните зони с цел гарантиране на проследимост и съответствие с европейските изисквания. В случаите на превишаване на пределно допустимите стойности компетентните органи следва да спират дейността в засегнатите райони и да прилагат коригиращи мерки.

Накрая беше изтъкнато наличието на структурни пазарни проблеми, включително липсата на одобрени места за първа продажба, търговията на нерегламентирани места и затрудненията при осигуряване на проследимост. Направени бяха препоръки за развитие на инфраструктура за първа продажба, дигитализация на отчетните системи, подобряване на сътрудничеството между контролните институции и укрепване на законодателната рамка. Беше направен извод, че развитието на инфраструктурата, инвестициите в контрол на качеството и подобрената проследимост са от съществено значение за повишаване на безопасността на храните и осигуряване на устойчивото развитие на сектора на рибарството и аквакултурите.

### **Презентация – г-н Виктор Ница – Добри практики за прилагане на системата за анализ на опасностите и критични контролни точки (НАССР) в преработката на рибни продукти**

В рамките на заседанието г-н Виктор Ница представи добри практики за прилагане на системата НАССР в сектора за преработка на рибни продукти. В презентацията беше подчертана ролята на НАССР като основен инструмент за идентифициране, оценка и контрол на биологични, химични и физични рискове по цялата хранителна верига – от



добива на суровината до разпространението на крайния продукт до потребителите. Представени бяха основните принципи на системата HACCP, включително оценка на риска, определяне на критични контролни точки, установяване на критични граници, мониторинг на процесите, прилагане на коригиращи действия, поддържане на документацията и периодична проверка на ефективността на системата.

Освен това бяха описани етапите за внедряване на системата HACCP в индустрията за рибни продукти, включително определяне на обхвата и целите, създаване на екип по HACCP, описание на продукта и потока на дистрибуция, идентифициране на крайните потребители, разработване и верифициране на технологичната схема на процеса, анализ на опасностите, определяне на критичните контролни точки, дефиниране на критични граници, внедряване на системи за мониторинг, определяне на коригиращи действия, организиране на документацията и периодична проверка на системата. Подчерта се значението на прилагането на тези етапи за гарантиране безопасността на рибните продукти, особено в контекста на променливостта на морските ресурси и развитието на аквакултурите.

В презентацията бяха представени и примери за добри практики от Румъния чрез анализ на технологичните процеси в две преработвателни предприятия: SC Deltaica Seafood SRL и SC Patrician Training SRL. В случая на SC Deltaica Seafood SRL бяха идентифицирани критични контролни точки при приемането и съхранението на суровината, първичната обработка, замразяването, мариноването, опушването, крайното съхранение и транспортирането. При SC Patrician Training SRL беше представена преработката на рапан и миди, като критични контролни точки бяха определени при приемането на суровината, бланширането, мариноването, индивидуалното бързо замразяване (IQF), опаковането и съхранението.

В заключение беше посочено, че и двете анализирани предприятия отговарят на приложимото ветеринарно-санитарно законодателство и прилагат функциониращи HACCP планове, като са одобрени за търговия в рамките на Европейския съюз. Беше подчертано също, че двете организации разполагат със специализирани екипи за внедряване на HACCP, използват анализ на риска за контрол на физическо, химическо и микробиологично замърсяване и прилагат мониторинг на критичните контролни точки с цел гарантиране на безопасността на храните и защита на потребителите.

#### **Въпроси и коментари:**

**Г-н Мариан Паю - НПО „Mare Nostrum:** изрази благодарност за презентацията на д-р Господинов, като я оцени високо. Той отбеляза, че значителна част от представените предложения вече са в процес на разработване и внедряване както в България, така и в Румъния. Акцент беше поставен върху значението на етикетването на продуктите, включително необходимостта от посочване на научното наименование наред с



популярното име на съответния вид (например при мидите). В заключение г-н Пау отправи поздравления и изрази надежда, че предложените мерки ще бъдат приложени в най-кратки срокове.

**Д-р Йордан Господинов:** подчерта, че етикетирването предоставя възможност за по-ефективен контрол и проследимост на продуктите, като акцентира върху необходимостта от стриктно спазване и прилагане на действащото законодателство. Също така беше изразено желание за въвеждане и в България на нови, модифицирани риболовни уреди, щадящи морското дъно и недопускащи увреждане на ресурсите.

**Г-жа Анета Енчева – главен експерт в Министерството на земеделието и храните, дирекция ОПОР,** изрази благодарност за представените две презентации, като подчерта, че предоставената информация е била изключително полезна. Особен акцент беше поставен върху значението на системата HACCP и необходимостта на ръчниците за добри практики да бъде прилаган от по-широк кръг производители.

**Д-р Corina IVANCIU – изпълнителен директор, Ветеринарно-санитарна и хранителна дирекция (ANSVSA), Констанца,** изрази благодарност за поканата от Консултативния съвет за Черно море. Тя подчерта значението на сътрудничеството между двете държави членки и съседи в региона. Посочи, че съвместно със своя колега д-р Богдан Карате са ангажирани с изпълнението на програмата за Черно море, свързана с двучерупчестите мекотели, като координират дейностите между институциите в сектора.

Д-р Corina IVANCIU отбеляза, че в срещата участват и д-р Daniel GHERASE – заместник изпълнителен директор, както и г-жа Iuliana CIOABLĂ – старши съветник във Ветеринарно-санитарната и хранителна дирекция (ANSVSA), Констанца.

В изказването си тя посочи, че ще бъде представена дейността на дирекцията по отношение на рибарския сектор в Черно море, като се спазват изискванията на европейското законодателство и вътрешните правила на институцията.

В първата част от представянето беше разгледан мониторингът на Черно море. Беше обяснено, че категоризацията на водите в морското пространство е резултат от двугодишна съвместна работа с представители на частния сектор, както и с научни и изследователски институти. Черно море е разделено на четири зони, като първата зона – в района на делтата на река Дунав (област Тулча) – не се експлоатира поради статута ѝ на защитена територия. Останалите три зони, разположени в областите Тулча и Констанца, са класифицирани като зони клас А.

Двучерупчестите мекотели, добивани от тези зони, се насочват директно към центрове за дистрибуция на живи двучерупчести мекотели за опаковане и реализация на пазара или към преработвателни предприятия. Подчертано беше, че в Румъния няма зони,



класифицирани като клас В или С, поради което в зоните клас А функционират множество специализирани центрове.

Беше отбелязано също, че мониторингът на водите в Черно море се извършва въз основа на целогодишен план, координиран между дирекциите в Тулча и Констанца и одобряван от националната компетентна служба. Целогодишният план е разработен по инициатива на двата окръга, с оглед осигуряване на възможност за целогодишна, а не сезонна експлоатация на ресурсите.

В рамките на мониторинга се извършва пробовземане за определяне на показатели като *Escherichia coli*, тежки метали, фитопланктон и биологични токсини. Пробите са официални, вземани от упълномощени специалисти и анализирани в лабораториите на националните институти в Букурещ.

Беше подчертано, че при икономическите оператори е налице висока степен на проследимост, като за целите на официалния мониторинг се използват единствено официално взетите проби. Плавателните съдове, извършващи добив на живи двучерупчести мекотели, разполагат със съответните санитарно-хигиенни разрешителни.

Партидите, добити от тези съдове, се придружават от специални сертификати, съдържащи информация за наименованието на продукта, мястото на улова, съответния оператор, наименованието на плавателния съд, предназначението на продукцията, мястото, дата и час на добива, срок на годност, както и всички приложими изисквания за съответния продукт. Всички партии се насочват към центрове за дистрибуция или към преработвателни предприятия.

Центровете за дистрибуция разполагат със собствени програми за контрол, като извършват допълнителни проби и анализи, съобразени с идентифицираните рискове. Официалният ветеринарен контрол в тези обекти се осъществява под формата на одити, както и чрез изпълнение на предписанията, издадени от компетентните контролни органи.

В случаите, когато оператор информира за предстоящо транспортиране на продукцията към търговската мрежа, се издава документ, удостоверяващ, че съответните двучерупчести мекотели са преминали ветеринарен контрол и отговарят на изискванията. Продуктите се пакетират и етикетират съгласно нормативните изисквания, като се прилага и предпочитание към използването на подходящи опаковъчни материали, включително пластмасови контейнери, отговарящи на стандартите за безопасност.

**Мариан Паю - НПО (Маре Нострум):** Желаете да получи информацията относно резултатите от националните изследвания на проби от морската вода за съдържание на тежки метали, по-специално във връзка с мидите.

**Д-р Corina IVANCIU – изпълнителен директор, Ветеринарно-санитарна и хранителна дирекция (ANSVSA), Констанца:** За щастие, до момента не са регистрирани превишения на допустимите норми за биотоксини или фитопланктон. Както е известно, при установяване на подобни превишения в Черно море незабавно се въвежда забрана за улов в съответния регион.

**Д-р Йордан Господинов:**

При наводнения, аварии и други извънредни ситуации наблюдават ли се промени в класификацията на зоните (например от клас А към клас В)?

**Д-р Corina IVANCIU – изпълнителен директор, Ветеринарно-санитарна и хранителна дирекция (ANSVSA), Констанца:** Класификацията на зоните се основава на анализ на риска, като още първоначално са отчетени фактори като близост до населени места и други потенциални източници на замърсяване. Всяка зона включва четири пункта за вземане на проби. До момента не са установени основания за промяна в класификацията на зоните.

Като пример може да се посочи зоната на Констанца, където няма определен клас А, но риболовът там е забранен. Всички зони са картографирани с GPS координати, като информацията е публично достъпна.

**Мариан Паю - НПО (Маре Нострум):**

Относно отпадъците – каква е текущата ситуация по отношение на съгласуването между риболовната дейност и почистването на замърсяванията? Възможно ли е двете дейности да се извършват паралелно?

**Д-р Corina IVANCIU – изпълнителен директор, Ветеринарно-санитарна и хранителна дирекция (ANSVSA), Констанца:** Въпросът е релевантен, но не попада в рамките на нашата компетентност. Препоръчваме да се обърнете към съответните отговорни институции и при необходимост да се създаде нова работна група по темата.

**Мариан Паю - НПО (Маре Нострум):**

Поставя се въпросът дали изоставените (остатъчни) риболовни мрежи и пластмасовите отпадъци създават затруднения и по какъв начин биха могли да бъдат интегрирани в процеса на устойчиво управление на риболова.

**Д-р Corina IVANCIU – изпълнителен директор, Ветеринарно-санитарна и хранителна дирекция (ANSVSA), Констанца:** Въпросът не попада пряко в обхвата на



компетенциите на институцията, която представлява. Необходимо е разработване и прилагане на подходяща законодателна рамка по тази тема.

**Протоколът от заседанието на работната група е изготвен от:**

г-жа Силвия Димитрова

**Председател на BISAC:**

г-н Йордан Господинов