РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Изпълнителна агенция
Българска служба за акредитация

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

ЗАПОВЕД

№ А 27

София, 26:01.2026 г.

На основание чл.10, ал.1, т. 3, чл. 30, ал. 1, от Закона за националната акредитация на органи за оценяване на съответствието и 7 (3) от Процедура за акредитация BAS QR 2 на ИА БСА, във връзка с открита процедура вх. № 184/155 ЛИ/РО/04.07.2025г., доклад от оценка на място с вх. № 184/155 ЛИ/З/В/07.08.2025 г. и становище на Комисия по акредитация № 184/155 ЛИ/РО/В/09.01.2026 г.

РАЗШИРЯВАМ ОБХВАТА НА АКРЕДИТАЦИЯ НА

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:

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
I.	Месо (1) и месни продукти (2)	А. Органолептични показатели:	
		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 състояние на мазнината)	БДС 1323 (1) БДС 14593 (1)
		Б. Биохимични показатели	

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

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
		1. pH;	БДС 1323 /потенциометричен метод/ (1)
		В.Физикохимични показатели :	
		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)
		Г. Трихинела	БДС EN ISO 18743 (1), (2)
II.	Яйца	А. Органолептични показатели:	
		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)	А. Физикохимични показатели:	
		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 - захароза	БДС 6191 /йодометричен метод/ (1), (2)
		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)

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

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
		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 /заквaски/ за кисело мляко, сирене, кашкавал, масло	А. Органолептични показатели:	
		1. Външен вид	БДС 10945 БДС 16511 БДС 14277
		2. Цвят	
		3. Консистенция	
		4. Вкус и аромат	
		Б. Физикохимични показатели:	
		1. Киселинност	БДС 1111
		В.Активност на културата:	
		1. Време на коагулация в часове при 44 °С/30 °С	БДС 10945 БДС 14277 БДС 16511
		2. Брой живи клетки	БДС 10945
		3. Микроскопска картина	БДС 10945
V.	Риба (1)рибни продукти и презерви	А. Физични показатели:	
		1. Маса нето на съдържанието	БДС 15359 (2)
		2. Масата на съставните части на съдържанието в %: - Риба - Заливка	БДС 15359 (2)
		Б. Физикохимични показатели:	
		1. pH	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)
		В. Паразитологични показатели: 1. Ектопаразити 2. Ендопаразити	Регламент 2074/2005 на ЕО, Приложение II, Раздел I, Глава II
VI.	Нерибни хидробионти	А. Физикохимични показатели	
		1.pH	БДС 1323 /потенциометричен метод/
		2. Определяне на домоена киселина в миди	БДС EN 14176
		3. Определяне на паралитични токсини в миди	ВЛМ 7/2023
VII.	Консерви стерилизирани– месни, млечни идруги, приготвени с продукти от	А.Органолептични показатели :	
		1. Състояние на опаковката (външен и вътрешен вид, хлопащи капаци и дъна, бомбаж, херметичност)	БДС 1035
		Б. Физични показатели :	

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

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
	животински произход	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
		В. Физикохимични показатели:	
		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 пастьоризирани	А. Физични показатели:	
		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 масла	А. Физикохимични показатели :	
		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 (заквaски) за кисело мляко, сирене, кашкавал, масло 5.Мая за сирене 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	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)
		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. E. 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)

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

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
	10.Вода за пиене 11.Смивки/отривки от контактни повърхности 12.Фуражи 13. Кълнове	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. Ентеробактериацеае	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)
		17. Норовируси	БДС EN ISO 15216-2 (7)
		18. Хепатит А вирус	БДС EN ISO 15216-2 (7)
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 2. Серологично типизиране	ВЛМ 2/2023 СД CEN ISO/TR 6579-3
	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

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

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
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)
		Норовируси	БДС EN ISO 15216-2 (1)
		Хепатит А вирус	БДС EN ISO 15216-2 (1)

За целите на официалния контрол, провеждан от БАБХ
Да извършва изпитване на:

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
1.	Нерибни хидробионти	Норовируси	БДС EN ISO 15216-2
		Хепатит А вирус	БДС EN ISO 15216-2
2.	Храни	Норовируси	БДС EN ISO 15216-2
		Хепатит А вирус	БДС EN ISO 15216-2

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.*

Позовавания гъвкав обхват:
1. Регламент 543 от 2008 г. Приложение VII, Приложение VIII - Регламент/ЕО/ 543/2008 на Комисията от 16 юни 2008 г. 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;
2. 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;
3. 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 /ЕО/№854/2004.

Позовавания фиксиран обхват:

ВЛМ 1/2023	Метод за потвърждаване и идентифициране на *Listeria spp.* чрез биохимични тестове и серологично типизиране на *Listeria monocytogenes*
ВЛМ 2/2023	Метод за биохимично потвърждаване и идентифициране и серологично типизиране на *Salmonella spp.*
ВЛМ 3/2023	Метод за биохимично потвърждаване и идентифициране на *Campylobacter spp.*
ВЛМ 4/2023	Метод за определяне на антимикробната диск-чувствителност
ВЛМ 5/2023	Метод за определяне съдържанието на въглехидрати.

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

ВЛМ 6/2023	Метод за определяне на масленост в сухото вещество.
ВЛМ 7/2023	Метод за определяне на паралитични токсини

НАРЕЖДАМ

Да се издаде сертификат за акредитация с рег. № 155 ЛИ/26.01.2026 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 на НДНИВМИ, ръководителя на Национален център по безопасност на храните към НДНИВМИ или друго упълномощено лице в сградата на ИА БСА.

При получаване на издадения сертификат и приложение, акредитираното лице е длъжно да върне в ИА БСА оригиналите на сертификат за акредитация рег. № 155 ЛИ/29.03.2023 г., валиден до 29.03.2027 г., и приложение заповед за акредитация № А 135/29.03.2023 г.

Настоящата заповед да се съобщи на Национален център по безопасност на храните към НДНИВМИ в 3 (три)- дневен срок от издаването ѝ.

инж. Мария Илиева-Йорданова

Изпълнителен директор
на Изпълнителна агенция „Българска служба за акредитация"