

II

(Πράξεις για την ισχύ των οποίων δεν απαιτείται δημοσίευση)

ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΟΔΗΓΙΑ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 14ης Δεκεμβρίου 1988

για τον καθορισμό των απαιτήσεων όσον αφορά την παραγωγή και τις συναλλαγές κιμάδων, κρεάτων σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων και παρασκευασμάτων κρέατος, και για την τροποποίηση των οδηγιών 64/433/ΕΟΚ, 71/118/ΕΟΚ και 72/462/ΕΟΚ

(88/657/ΕΟΚ)

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας και ιδίως το άρθρο 43,

την πρόταση της Επιτροπής ⁽¹⁾,τη γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου ⁽²⁾,τη γνώμη της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής ⁽³⁾,

Εκτιμώντας:

ότι θα πρέπει να οριστούν κανόνες για την προετοιμασία, τη συσκευασία, την αποθήκευση και τη μεταφορά κιμά, κρεάτων σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων και παρασκευασμάτων· ότι θα πρέπει επίσης να οριστούν οι υγειονομικές απαιτήσεις τις οποίες θα πρέπει να πληρούν τα εν λόγω κρέατα·

ότι η οδηγία 77/99/ΕΟΚ ⁽⁴⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία με την οδηγία 88/288/ΕΟΚ ⁽⁵⁾ και η οδηγία 71/118/ΕΟΚ ⁽⁶⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 3805/87 ⁽⁷⁾, εναρμόνισαν τους υγειονομικούς κανόνες όσον αφορά τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές νωπών κρεάτων πουλερικών και τις συναλλαγές νωπών κρεάτων πουλερικών·

ότι η οδηγία 77/99/ΕΟΚ ⁽⁸⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 3805/87, εναρμόνισε τους

υγειονομικούς κανόνες όσον αφορά τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές προϊόντων με βάση το κρέας·

ότι θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν ως βάση οι ισχύουσες οδηγίες για να θεσπιστούν οι κανόνες σχετικά με τα κρέατα που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν ως πρώτη ύλη και με την έγκριση των εγκαταστάσεων· ότι, εξάλλου, ορισμένες διατάξεις της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ σχετικά με τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές δύνανται να εφαρμόζονται στις συναλλαγές κιμά, στα κρέατα σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων και στα παρασκευάσματα κρέατος·

ότι η αρμονική λειτουργία της κοινής αγοράς, και ιδιαίτερα της κοινής οργάνωσης αγοράς, δεν θα έχει τα αναμενόμενα αποτελέσματα για όσο χρόνο οι ενδοκοινοτικές συναλλαγές θα παρεμποδίζονται από τις διαφορές που υπάρχουν στα κράτη μέλη επί θεμάτων υγειονομικών προδιαγραφών στον τομέα των κιμάδων, των κρεάτων σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων και των παρασκευασμάτων κρέατος·

ότι ο ιδιαίτερα ευαίσθητος χαρακτήρας αυτών των προϊόντων οδήγησε τα κράτη μέλη στη θέσπιση εθνικών κανόνων για τη σύσταση αυτών των προϊόντων καθώς και των προδιαγραφών παραγωγής αυτών των προϊόντων, και ότι η ύπαρξη αυτών των διαφορετικών εθνικών κανόνων που εφαρμόζονται στο σύνολο της παραγωγής τους θα οδηγούσε στη διατήρηση των ελέγχων στα σύνορα·

ότι είναι, ως εκ τούτου, αναγκαίο για την εξάλειψη των διαφορών αυτών, να γίνει προσέγγιση των διατάξεων των κρατών μελών που διέπουν την παραγωγή αυτών των προϊόντων·

ότι, στα πλαίσια των στόχων πραγματοποίησης της εσωτερικής αγοράς, θα πρέπει να προβλεφθεί, ήδη από τώρα, η αρχή της επέκτασης των εναρμονισμένων κανόνων στο σύνολο της κοινοτικής παραγωγής· ότι αυτή η επέκταση πρέπει, ωστόσο, να εξαρτάται από κανόνες που θα θεσπισθούν για τα κρέατα κατ'εφαρμογή του άρθρου 5 της οδηγίας 88/409/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15ης Ιουνίου 1988 για τη θέσπιση κανόνων υγιεινής για τα κρέατα που διχοτεύονται στην εθνική αγορά και για τον καθορισμό του ύψους του

(1) ΕΕ αριθ. C 18 της 23. 1. 1988, σ. 8.

(2) ΕΕ αριθ. C 290 της 14. 11. 1988, σ. 49.

(3) ΕΕ αριθ. C 134 της 24. 5. 1988, σ. 8.

(4) ΕΕ αριθ. 121 της 29. 7. 1964, σ. 2012/64.

(5) ΕΕ αριθ. L 124 της 18. 5. 1988, σ. 28.

(6) ΕΕ αριθ. L 55 της 8. 3. 1971, σ. 23.

(7) ΕΕ αριθ. L 357 της 19. 12. 1987, σ. 1.

(8) ΕΕ αριθ. L 26 της 31. 1. 1977, σ. 85.

τέλους που πρέπει να εισπράττεται σύμφωνα με την οδηγία 85/73/ΕΟΚ για τον έλεγχο των εν λόγω κρεάτων ⁽¹⁾.

ότι, για να εναρμονισθούν οι κανόνες που εφαρμόζονται στις εισαγωγές κρέατος σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων, είναι αναγκαίο να τροποποιηθεί η οδηγία 72/462/ΕΟΚ ⁽²⁾ που διέπει τις εισαγωγές νωπών κρεάτων, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 88/289/ΕΟΚ ⁽³⁾, ώστε να εφαρμόζονται σε αυτά ορισμένες ιδιαίτερες απαιτήσεις.

ότι, για να εξασφαλισθεί η καλή πληροφόρηση των καταναλωτών, είναι αναγκαίες παρεκκλίσεις από τους κανόνες που ορίζονται στην οδηγία 79/112/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 18ης Δεκεμβρίου 1978 περί προσεγγίσεως των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή καθώς επίσης και για τη διαφήμισή τους ⁽⁴⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 86/197/ΕΟΚ ⁽⁵⁾.

ότι διαπιστώθηκε ότι όλα τα κράτη μέλη έχουν εθνικές κανονιστικές διατάξεις για τη σύνθεση των προϊόντων που αναφέρονται στην παρούσα οδηγία και οι οποίες περιορίζουν τα πρόσθετα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή αυτών των προϊόντων· ότι, η ύπαρξη διαφορετικών προδιαγραφών στον τομέα αυτό, μπορεί να είναι αντίθετη στις απαιτήσεις της εσωτερικής αγοράς· ότι είναι λοιπόν σκόπιμο να καθοριστούν μέγιστα όρια γι' αυτές τις προδιαγραφές και ότι θα πρέπει να αναβληθεί μέχρι τη λήψη απόφασης σε κοινοτικό επίπεδο ο καθορισμός των κοινών κανόνων για τα πρόσθετα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τα εν λόγω προϊόντα.

ότι θα πρέπει να ανατεθεί στην Επιτροπή η μέριμνα να ληφθούν ορισμένα μέτρα εφαρμογής της παρούσας οδηγίας· ότι, προς το σκοπό αυτό, θα πρέπει να προβλεφθούν διαδικασίες που να καθιερώνουν στενή και αποτελεσματική συνεργασία μεταξύ της Επιτροπής και των κρατών μελών στα πλαίσια της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής,

ΕΞΕΛΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΔΗΓΙΑ:

Άρθρο 1

Η παρούσα οδηγία ορίζει τις προϋποθέσεις που πρέπει να τηρούνται για την παραγωγή και τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές κιμάδων, κρέατος σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων και παρασκευασμάτων κρέατος που προορίζονται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή για τη βιομηχανία.

Άρθρο 2

Για τους σκοπούς της παρούσας οδηγίας:

1. Ισχύουν, εφόσον χρειάζεται, οι ορισμοί που αναφέρονται στο άρθρο 2 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ, στο άρθρο 2 της οδηγίας 72/462/ΕΟΚ και στα άρθρα 1 και 2 της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ,

⁽¹⁾ ΕΕ αριθ. L 194 της 22. 7. 1988, σ. 28.

⁽²⁾ ΕΕ αριθ. L 302 της 31. 12. 1972, σ. 28.

⁽³⁾ ΕΕ αριθ. L 124 της 18. 5. 1988, σ. 31.

⁽⁴⁾ ΕΕ αριθ. L 33 της 8. 2. 1979, σ. 1.

⁽⁵⁾ ΕΕ αριθ. L 144 της 29. 5. 1986, σ. 38.

2. Νοούνται ως:

α) κιμάς: το παρασκεύασμα που λαμβάνεται από το άλεσμα νωπού κρέατος, κατά την έννοια της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ. Θεωρείται ως «κιμάς» και η κρεατό-παστα (κρεατοπολτός).

β) κρέας σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων: το νωπό κρέας κατά την έννοια της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ το οποίο έχει τεμαχισθεί σε τεμάχια βάρους μικρότερου των εκατό γραμμαρίων.

γ) παρασκευάσματα κρέατος: παρασκευάσματα που λαμβάνονται εν όλω ή εν μέρει από νωπό κρέας, κιμά ή κρέας σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων, τα οποία:

— είτε υποβλήθηκαν σε επεξεργασία άλλη από την οριζόμενη στο άρθρο 2 στοιχεία α) και δ) της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ.

— είτε παρασκευάστηκαν με προσθήκη τροφίμων, καρυκευμάτων ή προσθέτων,

— είτε υποβλήθηκαν σε συνδυασμό των προηγούμενων μεθόδων.

Το παρασκεύασμα πρέπει να είναι τέτοιο ώστε να μην έχει μεταβληθεί η κυτταρική δομή του κρέατος και να μην υπάρχει κανένα θραύσμα οστού στο τελικό προϊόν.

Ωστόσο, ο κιμάς ή τα κρέατα σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων που έχουν υποστεί ψυκτική μόνον επεξεργασία δεν θεωρούνται ως παρασκευάσματα κρέατος.

δ) καρυκεύματα: το αλάτι που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, η μουστάρδα, τα αρτύματα και τα εκχυλίσματά τους, τα αρωματικά φυτά και τα εκχυλίσματά τους.

ε) τρόφιμα: προϊόντα ζωικής ή φυτικής προέλευσης, που θεωρούνται κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

στ) εργαστήριο παρασκευής: κάθε εργαστήριο τεμαχισμού ή κάθε εγκατάσταση παραγωγής κιμά και κρέατος σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων που πληροί τις απαιτήσεις του παραρτήματος Ι κεφάλαιο Ι της παρούσας οδηγίας καθώς και κάθε εργαστήριο παρασκευής που πληροί τις απαιτήσεις του παραρτήματος Α κεφάλαιο Ι της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ.

ζ) αυτόνομη μονάδα παραγωγής: το εργαστήριο παρασκευής που δεν ευρίσκεται ούτε εντός ούτε είναι προσαρτημένο σε εγκατάσταση η οποία έχει εγκριθεί σύμφωνα με τις οδηγίες 64/433/ΕΟΚ ή 77/99/ΕΟΚ και πληροί τις απαιτήσεις του παραρτήματος Ι κεφάλαιο Ι της παρούσας οδηγίας.

3. Δεν θεωρούνται κιμάδες ή κρέατα σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων ή παρασκευάσματα κρέατος, κατά την έννοια της παρούσας οδηγίας, αλλά προϊόντα με βάση το κρέας, τα προϊόντα, που υποβλήθηκαν σε μια από τις επεξεργασίες που προβλέπονται στο άρθρο 2 στοιχείο δ) της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ και δεν εμφανίζουν πλέον τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος.

Άρθρο 3

1. Κάθε κράτος μέλος μεριμνά ώστε τα κρέατα και τα παρασκευάσματα κρέατος που ορίζονται στο άρθρο 2 σημείο

2 να αποστέλλονται από το έδαφός του προς το έδαφος άλλου κράτους μέλους μόνον όταν πληρούν τους εξής όρους:

α) πρέπει να έχουν παρασκευαστεί από νωπά κρέατα ανταποκρινόμενα:

- i) είτε στις διατάξεις της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ ή της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ,
- ii) είτε στις διατάξεις της οδηγίας 72/462/ΕΟΚ και τα οποία προέρχονται από τρίτη χώρα, είτε απευθείας είτε μέσω άλλου κράτους μέλους. Εάν πρόκειται για νωπό χοιρινό κρέας, πρέπει να έχει υποστεί εξέταση τριχίνωσης σύμφωνα με το άρθρο 2 της οδηγίας 77/96/ΕΟΚ ⁽¹⁾.

β) πρέπει να έχουν παρασκευαστεί σε εργαστήριο παρασκευής το οποίο:

- i) ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις που αναφέρονται στο παράρτημα I κεφάλαιο I της παρούσας οδηγίας, είτε πρόκειται για αυτόνομη μονάδα παραγωγής είτε για εργαστήριο το οποίο βρίσκεται εντός ή είναι προσαρτημένο σε εγκατάσταση που έχει εγκριθεί σύμφωνα με τις οδηγίες 64/433/ΕΟΚ ή 77/99/ΕΟΚ,
- ii) έχει λάβει έγκριση και περιλαμβάνεται στον ή τους καταλόγους που καταρτίζονται σύμφωνα με το άρθρο 7 παράγραφος 1.

γ) πρέπει να έχουν παρασκευασθεί, συσκευασθεί και αποθηκευθεί σύμφωνα με τις διατάξεις που προβλέπονται στο παράρτημα I κεφάλαια II, III και IV.

δ) πρέπει να έχουν ελεγχθεί σύμφωνα με τις διατάξεις που προβλέπονται στο παράρτημα I κεφάλαια V και VI.

ε) πρέπει να φέρουν σήμα σύμφωνα με τις διατάξεις που προβλέπονται στο παράρτημα I κεφάλαιο VII.

στ) πρέπει να έχουν μεταφερθεί σύμφωνα με τις διατάξεις που προβλέπονται στο παράρτημα I κεφάλαιο VIII.

ζ) πρέπει, κατά τη μεταφορά τους προς τη χώρα προορισμού, να συνοδεύονται από πιστοποιητικό καταλληλότητας σύμφωνα με τις απαιτήσεις του παραρτήματος I κεφάλαιο XII της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ. Το πιστοποιητικό αυτό συμπληρώνεται ως εξής:

«Ο υπογράφων επίσημος κτηνίατρος, βεβαιώνει ότι οι κιμάδες, τα κρέατα σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων, τα παρασκευάσματα κρέατος (α) που αναφέρονται ανωτέρω έχουν ληφθεί υπό τις συνθήκες παραγωγής και ελέγχου που προβλέπει η οδηγία 88/657/ΕΟΚ για τον καθορισμό των απαιτήσεων όσον αφορά την παραγωγή και τις συναλλαγές κιμάδων, κρεάτων σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων και παρασκευασμάτων κρέατος, και για την τροποποίηση των οδηγιών 64/433/ΕΟΚ, 71/118/ΕΟΚ και 72/462/ΕΟΚ.

(α) Διαγράφεται ό,τι δεν χρειάζεται».

η) η ονομασία «κιμάς άπαχος» ή «κιμάς», δίπλα στην οποία αναφέρεται ενδεχομένως και το είδος του ζώου από το κρέας του οποίου έχει ληφθεί το κρέας, χρησιμοποιείται

μόνον για τα προοριζόμενα για τον λελικό καταναλωτή προϊόντα που, εκτός από τους γενικούς όρους που αναφέρονται στο παράρτημα I κεφάλαιο III, ικανοποιούν και τις προϋποθέσεις που προβλέπονται στο παράρτημα II σημείο I.

2. Τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε οι κιμάδες, τα κρέατα σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων και, εφόσον περιέχουν τέτοια κρέατα, τα παρασκευάσματα κρέατος, που προορίζονται για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές, να ανταποκρίνονται, εκτός από τις γενικές προϋποθέσεις που προβλέπονται στην παράγραφο 1, και στις εξής απαιτήσεις:

α) πρέπει να λαμβάνονται, με την επιφύλαξη του άρθρου 4, από νωπό κρέας προερχόμενο από ζώα σφαγής:

i) στην περίπτωση κρέατος που καταψύχθηκε ή υπερκαταψύχθηκε χωρίς οστά, μέσα σε 18 μήνες το πολύ για το βόρειο κρέας, 12 μήνες για το πρόβειο κρέας και έξι μήνες για το χοίρειο κρέας από την ημέρα της κατάψυξης ή υπερκατάψυξης του σε αποθήκη εγκεκριμένη σύμφωνα με το άρθρο 9 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ,

ii) στην περίπτωση των λοιπών νωπών κρεάτων, μέσα σε έξι ημέρες το πολύ από τη σφαγή των ζώων από τα οποία προέρχονται· η συμμόρφωση προς την απαίτηση αυτή εξασφαλίζεται με μέθοδο ταυτοποίησης που θεσπίζει η αρμόδια αρχή.

β) πρέπει να έχουν υποστεί επεξεργασία ψύξης μέσα σε μια ώρα το πολύ μετά τον τεμαχισμό και την πρώτη συσκευασία, εκτός εάν χρησιμοποιούνται μέθοδοι για τις οποίες απαιτείται πώση της εσωτερικής θερμοκρασίας των κρεάτων κατά την παρασκευή τους.

γ) εάν προορίζονται για διάθεση στην αγορά:

— με τη μορφή προϊόντος υπό απλή ψύξη σε μονάδες πρώτης συσκευασίας που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή, πρέπει να λαμβάνονται αποκλειστικά από κρέας που αναφέρεται στο στοιχείο α) σημείο ii) και να ψύχονται έτσι ώστε, εντός μιας ώρας το αργότερο, η θερμοκρασία στο κέντρο τους να κατέβει κάτω από τους +2 °C,

— με τη μορφή υπερκατεψυγμένου προϊόντος σε μονάδα πρώτης συσκευασίας που προορίζεται για τον τελικό καταναλωτή, πρέπει να λαμβάνονται από κρέας που αναφέρεται στο στοιχείο α) σημείο ii) ή με την επιφύλαξη της απαγόρευσης που προβλέπεται στο πρώτο εδάφιο της παραγράφου 1 του άρθρου 6, από κρέας που αναφέρεται στο στοιχείο α) σημείο i) και να ψύχονται έτσι ώστε, εντός τεσσάρων ωρών το αργότερο, η θερμοκρασία στο κέντρο τους να κατέβει κάτω από τους -18 °C,

— με τη μορφή κατεψυγμένου προϊόντος, πρέπει να λαμβάνονται από κρέας που αναφέρεται στο στοιχείο α) σημεία i) και ii) και να ψύχονται έτσι ώστε, εντός δώδεκα ωρών το αργότερο, η θερμοκρασία στο κέντρο τους να κατέβει κάτω από -12 °C. Αυτά τα κρέατα δεν επιτρέπεται να διατίθενται σε πρώτες συσκευασίες που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή.

δ) δεν πρέπει να έχουν υποστεί επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτινοβολίες.

ε) όσον αφορά τα παρασκευάσματα κρέατος, τα καρυκεύματα δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 3 % του τελικού προϊόντος, εφόσον προστίθενται υπό ξηρά μορφή ή το 10 % εάν προστίθενται υπό άλλη μορφή.

⁽¹⁾ ΕΕ αριθ. L 26 της 31. 1. 1977, σ. 67.

Άρθρο 4

Τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε — με την επιφύλαξη του άρθρου 6 — τα κατωτέρω κρέατα να μην αποστέλλονται από το έδαφός τους προς το έδαφος άλλου κράτους μέλους:

- α) κρέας μονόπλων ζώων, σε κιμά ή σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων·
- β) κιμάς που περιέχει παραπροϊόντα·
- γ) κιμάς, κρέας σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων ή παρασκευάσματα κρέατος που έχουν ληφθεί από ή με κρέατα τα οποία έχουν χωρισθεί με μηχανικά μέσα·
- δ) κιμάς πουλερικών.

Άρθρο 5

1. Οι χώρες προορισμού μπορούν τηρώντας τις γενικές διατάξεις της συνθήκης, να χορηγούν, σε μία ή περισσότερες χώρες αποστολής, άδειες γενικές ή περιορισμένες σε συγκεκριμένες περιπτώσεις σύμφωνα με τις οποίες μπορούν να εισέλθουν στο έδαφός τους:

- i) τα κρέατα ή παρασκευάσματα που αναφέρονται στο άρθρο 2 σημείο 2, τα οποία δεν ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές που προβλέπονται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 στοιχείο η) και παράγραφος 2 στοιχείο α) σημείο i) και στοιχείο γ) ή στις προδιαγραφές που προβλέπονται στο κεφάλαιο VI του παραρτήματος I,
- ii) τα κρέατα ή παρασκευάσματα που αναφέρονται στο άρθρο 4.

Η αποστολή των κρεάτων ή παρασκευασμάτων αυτών μπορεί να γίνει μόνο σύμφωνα με το άρθρο 3.

2. Όταν μια χώρα προορισμού χορηγεί άδεια σύμφωνα με την παράγραφο 1, ενημερώνει αμέσως τα άλλα κράτη μέλη και την Επιτροπή, στα πλαίσια της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής.

3. Οι χώρες αποστολής λαμβάνουν όλα τα αναγκαία μέτρα ώστε να αναφέρεται στο υγειονομικό πιστοποιητικό που προβλέπεται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 στοιχείο ζ) ότι έχει γίνει χρήση των δυνατοτήτων που προβλέπονται στην παράγραφο 1 του παρόντος άρθρου.

Άρθρο 6

1. Τα κράτη μέλη, που απαγορεύουν τη χρήση κρέατος που αναφέρεται στο άρθρο 3 παράγραφος 2 στοιχείο α) σημείο i) για την παρασκευή υπερκατεψυγμένων παρασκευασμάτων κρέατος σε μονάδα πρώτης συσκευασίας που προορίζεται για τον τελικό καταναλωτή και που απαγορεύουν τη μεταφορά επί του εδάφους τους κιμάδων, κρεάτων σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων ή παρασκευασμάτων κρεάτων που δεν έχουν καταψυχθεί ή υπερκαταψυχθεί, μπορούν να απαγορεύσουν ή να περιορίσουν την εισαγωγή στο έδαφός τους τέτοιων κρεάτων ή παρασκευασμάτων κρεάτων που προέρχονται από τα άλλα κράτη μέλη.

Εάν ένα κράτος μέλος θέλει να κάνει χρήση αυτής της δυνατότητας, ενημερώνει προηγουμένως τη επιτροπή και τα λοιπά κράτη μέλη στα πλαίσια της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής.

2. Τα κράτη μέλη που επιτρέπουν στο έδαφός τους την παραγωγή ή εμπορία:

- κιμάδων με καρυκεύματα ή παρασκευασμάτων κρέατος, που λαμβάνονται αμφότερα από παραπροϊόντα,
- κιμάδων που λαμβάνονται από ή με νωπά κρέατα που προέρχονται από κατοικίδια μονοπλά ή από νωπά κρέατα πουλερικών που προορίζονται για μεταποίηση,

δεν μπορούν να απαγορεύουν ή να περιορίζουν την εισαγωγή, στο έδαφός τους, κιμάδων ή παρασκευασμάτων κρέατος που έχουν ληφθεί υπό παρόμοιες προϋποθέσεις σε ένα άλλο κράτος μέλος.

Κατά το εμπόριο κιμάδων και παρασκευασμάτων κρέατος, που αναφέρονται στο πρώτο εδάφιο, πρέπει να τηρούνται οι όροι της παρούσας οδηγίας.

Η αποστολή αυτών των κιμάδων και των παρασκευασμάτων κρέατος μπορεί να γίνεται μόνο σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 2 ενώ όταν πρόκειται για κρέατα που περιλαμβάνουν νωπά κρέατα πουλερικών, αυτά τα τελευταία πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις που προβλέπονται στην οδηγία 71/118/ΕΟΚ.

Για τις ανάγκες του παρόντος άρθρου, εφαρμόζεται τηρουμένων των αναλογιών το άρθρο 6 παράγραφοι 2 και 3 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ.

3. Το Συμβούλιο, ύστερα από πρόταση της Επιτροπής, θα αποφασίσει πριν από τις 31 Δεκεμβρίου 1991 για τους όρους υπό τους οποίους οι απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας θα επεκταθούν στα προϊόντα που αναφέρονται στις προηγούμενες παραγράφους, υπό το φως κυρίως των αποφάσεων που θα ληφθούν κατ' εφαρμογή του άρθρου 13 παράγραφος 2.

Άρθρο 7

1. Κάθε κράτος μέλος συντάσσει κατάλογο των εγκαταστάσεων που παρασκευάζουν τα προϊόντα που ορίζονται στο άρθρο 2 σημείο 2 στοιχεία α), β) και γ). Διαβιβάζει τον κατάλογο αυτό στα άλλα κράτη μέλη και στην Επιτροπή, διευκρινίζοντας εάν πρόκειται για εργαστήρια παρασκευής ή για αυτόνομες μονάδες.

Χορηγεί σε κάθε εργαστήριο αριθμό έγκρισης, ο οποίος, στην πρώτη περίπτωση, είναι ο αριθμός της εγκεκριμένης εγκατάστασης, με ένδειξη ότι η έγκριση αφορά την παρασκευή κρεάτων και παρασκευασμάτων όπως ορίζονται στο άρθρο 2.

Τα εγκεκριμένα κατ' αυτόν τον τρόπο εργαστήρια περιλαμβάνονται σε ειδική στήλη του καταλόγου των εγκαταστάσεων που αναφέρονται στο άρθρο 8 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ ή του καταλόγου του άρθρου 6 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ ή, στην περίπτωση αυτόνομης μονάδας παραγωγής, σε χωριστό κατάλογο που καταρτίζεται σύμφωνα με τα ίδια κριτήρια.

2. Ένα κράτος μέλος εγγράφει ένα εργαστήριο παρασκευής κρεάτων ή μια αυτόνομη μονάδα παραγωγής στον

κατάλογο που αναφέρεται στην παράγραφο 1, μόνον εφόσον είναι πεπεισμένο ότι η εγκατάσταση αυτή πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας οδηγίας. Το κράτος μέλος ανακαλεί τον ειδικό αυτό χαρακτηρισμό αν παύσουν να πληρούνται οι προϋποθέσεις αυτές.

3. Το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος λαμβάνει υπόψη τα πορίσματα ενδεχόμενου ελέγχου που διεξάγεται σύμφωνα με το άρθρο 9 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ. Τα λοιπά κράτη μέλη και η Επιτροπή ενημερώνονται σχετικά με την ανάκληση της ειδικής ένδειξης που προβλέπεται στην παράγραφο 1.

Άρθρο 8

1. Τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε τα εργαστήρια παρασκευής και οι αυτόνομες μονάδες παραγωγής να υποβάλλονται σε επίσημο έλεγχο για να πιστοποιείται ότι τηρούνται για την παραγωγή οι απαιτούμενες συνθήκες υγιεινής.

Εάν κατά τον ή τους ελέγχους που προβλέπονται στο πρώτο εδάφιο διαπιστωθεί παράλειψη στις απαιτούμενες συνθήκες υγιεινής, ο επίσημος κτηνίατρος λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα.

2. Τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε τα κρέατα σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων, οι κιμάδες και τα παρασκευάσματα κρέατος να υποβάλλονται σε μικροβιολογικό έλεγχο ο οποίος διεξάγεται από τις εγκαταστάσεις, υπό την εποπτεία, τον έλεγχο και την ευθύνη του επίσημου κτηνίατρου, προκειμένου να εξακριβώνεται εάν τα εν λόγω κρέατα πληρούν τις απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας.

3. Τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε να πραγματοποιούνται περιοδικοί μικροβιολογικοί έλεγχοι για την αναζήτηση αερόβιων μεσόφιλων μικροβίων, σαλμονελλών, σταφυλοκόκκων, *Escherichia coli* και αναερόβιων θειωδοαναγωγικών μικροοργανισμών, υπό τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο παράρτημα I κεφάλαιο VI.

4. Τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε οι προδιαγραφές και οι μέθοδοι ερμηνείας που περιλαμβάνονται στο παράρτημα II σημείο II της παρούσας οδηγίας να εφαρμόζονται στο σύνολο της παραγωγής κρεάτων και παρασκευασμάτων κρέατος που καθορίζονται στο άρθρο 2 σημείο 2, με εξαίρεση εκείνων που ετοιμάζονται επί τόπου εφόσον το ζητήσει ο αγοραστής καθώς και εκείνων που λαμβάνονται στις εγκαταστάσεις που εξασφαλίζουν την άμεση πώληση στον καταναλωτή δίχως μεταφορά ούτε συσκευασία.

Τα κράτη μέλη μπορούν εν τούτοις να αναβάλουν την ανωτέρω εφαρμογή μέχρι την υλοποίηση των αποφάσεων που προβλέπονται στο άρθρο 13. Ενημερώνουν σχετικά την Επιτροπή και τα λοιπά κράτη μέλη στα πλαίσια της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής.

Τα κράτη μέλη που δεν κάνουν χρήση της δυνατότητας που προσφέρεται στο δεύτερο εδάφιο, μπορούν να εξαρτήσουν την εισαγωγή στο έδαφός τους κρεάτων και παρασκευασμάτων κρέατος, που καθορίζονται στο άρθρο 2 σημείο 2, από την απαίτηση να προέρχονται από εγκαταστάσεις που συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές που προβλέπονται στο παράρτημα II.

5. Οι μικροβιολογικοί έλεγχοι πρέπει να διεξάγονται σύμφωνα με αναγνωρισμένες και δοκιμασμένες στην πράξη

επιστημονικές μεθόδους, και ιδίως με τις μεθόδους που ορίζονται σε κοινοτικές οδηγίες ή σε άλλες διεθνείς προδιαγραφές.

Τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών ελέγχων πρέπει να μπορούν να κριθούν σύμφωνα με τις ερμηνευτικές προδιαγραφές που προβλέπονται στο παράρτημα II.

Σε περίπτωση αμφισβητήσεων στις συναλλαγές, τα κράτη μέλη αναγνωρίζουν ως μέθοδο αναφοράς τις μεθόδους ISO.

6. Για τον έλεγχο των εκμεταλλεύσεων παραγωγής, η Επιτροπή, αφού λάβει τη γνώμη της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής, καταρτίζει γενικό κώδικα υγιεινής ο οποίος ορίζει τους γενικούς όρους υγιεινής που πρέπει να τηρούνται στα εργαστήρια παρασκευής ή τις αυτόνομες μονάδες παραγωγής, και ιδίως τους όρους συντήρησης των χώρων. Η Επιτροπή δημοσιεύει τον κώδικα αυτόν.

7. Όταν υπάρχει βάσιμη υπόνοια ότι δεν τηρούνται οι απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας, ο επίσημος κτηνίατρος διενεργεί τους αναγκαίους ελέγχους και, στην περίπτωση που η υπόνοια αυτή επιβεβαιωθεί, λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα και προτείνει, ιδίως, στις αρμόδιες αρχές την αναστολή της έγκρισης.

Άρθρο 9

Για τους σκοπούς της παρούσας οδηγίας, η επιθεώρηση και ο έλεγχος των εγκαταστάσεων που προβλέπονται στο άρθρο 7, διεξάγονται σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 2 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ, το άρθρο 6 παράγραφος 2 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ και το άρθρο 2 της οδηγίας 88/409/ΕΟΚ.

Άρθρο 10

1. Σε περίπτωση διαφοράς όσον αφορά την τήρηση, σε εγκεκριμένη εγκατάσταση, των όρων που προβλέπονται στην παρούσα οδηγία, εφαρμόζεται το άρθρο 8 παράγραφος 3 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ.

2. Στους επιτόπιους ελέγχους που είναι απαραίτητοι για την ομοιόμορφη εφαρμογή της παρούσας οδηγίας μέσα στις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 7, εφαρμόζεται, τηρουμένων των αναλογιών, το άρθρο 9 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ.

3. Στο εμπόριο των κρεάτων που ορίζονται στο άρθρο 2 σημείο 2 της παρούσας οδηγίας εφαρμόζονται, τηρουμένων των αναλογιών, τα άρθρα 10 και 11 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ.

Άρθρο 11

1. Η οδηγία 64/433/ΕΟΚ τροποποιείται ως εξής:

α) στο άρθρο 5, το στοιχείο β) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«β) κρέατα τεμαχισμένα με μηχανικά μέσα»

- β) στο άρθρο 5, διαγράφεται το στοιχείο ιβ)·
- γ) στο άρθρο 6 παράγραφος 1, το σημείο iii) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:
- «iii) τα νωπά κρέατα που αναφέρονται στο άρθρο 5 στοιχεία β) και θ) έως ια)».

2. Η οδηγία 71/118/ΕΟΚ τροποποιείται ως εξής:

- α) Στο άρθρο 3 παράγραφος 3, προστίθεται το ακόλουθο εδάφιο:
- «Αποκλείονται από τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές τα νωπά κρέατα πουλερικών που έχουν αλεσθεί ή τεμαχισθεί με ανάλογο τρόπο»·

- β) Το άρθρο 15α καταργείται.

3. Στο άρθρο 18 της οδηγίας 72/462/ΕΟΚ, η παράγραφος 2 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«2. Κατά παρέκκλιση του άρθρου 20 στοιχεία ι) και ια), τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν τις εισαγωγές στο έδαφός τους κρεάτων σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων, κατά την έννοια του άρθρου 2 παράγραφος 2 στοιχείο β) της οδηγίας 88/657/ΕΟΚ ⁽¹⁾, μασητήρων μυών και μυαλού, υπό τον όρο ότι ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις που καθορίζονται στο άρθρο 17 παράγραφος 2 και στην παράγραφο 1 στοιχείο β) σημεία iii), iv) και v) του παρόντος άρθρου και, όσον αφορά τα κρέατα σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων, στις απαιτήσεις της οδηγίας 88/657/ΕΟΚ.

(¹) ΕΕ αριθ. L 382 της 31. 12. 1988, σ. 3.»

Άρθρο 12

Το εμπόριο των κρεάτων και των παρασκευασμάτων κρέατος που ορίζονται στο άρθρο 2 σημείο 2 υπόκειται στους κανόνες υγειονομικού ελέγχου που διέπουν το εμπόριο νωπού κρέατος και περιέχονται στην οδηγία 72/461/ΕΟΚ.

Άρθρο 13

1. Τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε, το αργότερο την ημέρα που θα οριστεί για την εφαρμογή των αποφάσεων που προβλέπονται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 της οδηγίας 88/409/ΕΟΚ, όλα τα κρέατα και παρασκευάσματα κρέατος που αναφέρονται στο άρθρο 2 σημείο 2 και τα οποία παράγονται στο έδαφός τους για να διατεθούν στην αγορά, με την επιφύλαξη του δεύτερου εδαφίου της παρούσας παραγράφου, να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας, εκτός παρεκκλίσεων, ιδίως από τις διατάξεις του άρθρου 3 παράγραφος 2 στοιχείο γ), που θα αποφασίσει το Συμβούλιο, πριν από την 1η Ιανουαρίου 1992, σε συνδυασμό με την απόφαση που αναφέρεται στην παράγραφο 2.

Το προηγούμενο εδάφιο δεν εφαρμόζεται στα κρέατα και παρασκευάσματα κρέατος που αναφέρονται στο άρθρο 4, στα κρέατα που ετοιμάζονται επί τόπου εφόσον το ζητήσει ο αγοραστής και στα κρέατα που λαμβάνονται στις εγκαταστάσεις που εξασφαλίζουν την άμεση πώληση στον καταναλωτή δίχως μεταφορά ούτε προσσκευασία.

2. Πριν από την 1η Ιανουαρίου 1992, το Συμβούλιο θα θεσπίσει, με βάση πρόταση της Επιτροπής τους ελάχιστους κανόνες που πρέπει να τηρεί μια εγκατάσταση που επιθυμεί να περιορίσει την παραγωγή της στην τοπική μόνο αγορά και θα επανεξετάσει με την ευκαιρία αυτή το άρθρο 6.

Άρθρο 14

Τα παραρτήματα της παρούσας οδηγίας μπορούν να τροποποιηθούν από το Συμβούλιο, το οποίο αποφασίζει με ειδική πλειοψηφία κατόπιν προτάσεως της Επιτροπής, με σκοπό ιδίως την προσαρμογή της στην τεχνολογική πρόοδο.

Πριν από την 1η Ιανουαρίου 1991, το Συμβούλιο επανεξετάζει τις ενδείξεις σχετικά με τις μικροβιολογικές προδιαγραφές του παραρτήματος II σημείο II, με βάση έκθεση της Επιτροπής βασισμένη σε επιστημονικά συμπεράσματα, και συνοδευόμενη, ενδεχομένως, από προτάσεις επί των οποίων θα αποφασίσει σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο πρώτο εδάφιο.

Άρθρο 15

Έως ότου καταρτισθεί, στα πλαίσια της κοινοτικής νομοθεσίας για τα πρόσθετα, ο κατάλογος των τροφίμων στα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα επιτρεπόμενα πρόσθετα και καθορισθούν οι όροι αυτής της προσθήκης και, ενδεχομένως, περιορισμοί ως προς τους τεχνολογικούς σκοπούς της χρήσης τους, οι εθνικοί κανόνες καθώς και οι διμερείς διακανονισμοί που υπάρχουν την ημερομηνία θέσης σε εφαρμογή της παρούσας οδηγίας και με τους οποίους περιορίζεται η χρήση προσθέτων στα προϊόντα που καλύπτονται από την παρούσα οδηγία, εξακολουθούν να ισχύουν, τηρουμένων των γενικών διατάξεων της συνθήκης, εφόσον εφαρμόζονται αδιακρίτως στην εθνική παραγωγή και στις συναλλαγές.

Άρθρο 16

Τα κράτη μέλη θέτουν σε ισχύ τις αναγκαίες νομοθετικές, κανονιστικές και διοικητικές διατάξεις για να συμμορφωθούν με την παρούσα οδηγία το αργότερο μέχρι την 1η Ιανουαρίου 1992. Ενημερώνουν αμέσως σχετικά την Επιτροπή.

Άρθρο 17

Η παρούσα οδηγία απευθύνεται στα κράτη μέλη.

Βρυξέλλες, 14 Δεκεμβρίου 1988.

Για το Συμβούλιο
Ο Πρόεδρος
Γ. ΠΟΤΤΑΚΗΣ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ ΠΟΥ ΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΣΤΟ
ΑΡΘΡΟ 2 ΣΗΜΕΙΟ 2

1. Ανεξάρτητα από τους γενικούς όρους που έχουν θεσπιστεί, αντίστοιχα, στο παράρτημα I σημεία 1 μέχρι 12 και 14, 15 και 16 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ, στο Παράρτημα Α Κεφάλαιο I της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ, τα εργαστήρια παρασκευής ή οι αυτόνομες μονάδες παραγωγής που ορίζονται στο άρθρο 2 σημείο 2, της παρούσας οδηγίας πρέπει να περιλαμβάνουν τουλάχιστον:

α) ένα χώρο για τις εργασίες κοπής κιμά, συσκευασίας και προσθήκης άλλων τροφίμων, ξεχωριστό από τον χώρο τεμαχισμού και ο οποίος διαθέτει θερμόμετρο ή τηλεθερμόμετρο καταγραφής των θερμοκρασιών.

Ωστόσο, οι αρμόδιες αρχές μπορούν να επιτρέπουν την κοπή κιμά στον χώρο τεμαχισμού, εφόσον η κοπή κιμά πραγματοποιείται σε ξεχωριστό μέρος και αποκλείεται η προσθήκη καρυκευμάτων και άλλων τροφίμων.

β) ένα χώρο συσκευασίας, εκτός εάν πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στο παράρτημα I κεφάλαιο XI σημείο 62 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ.

γ) ένα χώρο για την αποθήκευση των καρυκευμάτων και άλλων τροφίμων, καθαρών και έτοιμων για χρήση.

δ) ψυκτικά μηχανήματα που να επιτρέπουν να τηρούνται οι θερμοκρασίες που προβλέπονται στην παρούσα οδηγία.

Οι εγκαταστάσεις παραγωγής παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει επίσης να πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις του παραρτήματος Β κεφάλαιο I της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ.

2. Οι κανόνες που προβλέπονται στο παράρτημα I κεφάλαιο IV της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ εφαρμόζονται όσον αφορά την υγιεινή του προσωπικού, των χώρων και του υλικού στις εγκαταστάσεις.

Σε περίπτωση μη μηχανικής παρασκευής, το προσωπικό που ασχολείται με την παραγωγή κιμά πρέπει, επιπλέον, να φέρει κάλυπτρο του στόματος και της μύτης καθώς και χειρουργικά γάντια.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΟΡΙΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΡΩΓΗ ΚΡΕΑΤΩΝ ΣΕ ΤΕΜΑΧΙΑ ΜΙΚΡΟΤΕΡΑ ΤΩΝ ΕΚΑΤΟ ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ

3. Πριν από τον τεμαχισμό, τα κρέατα υποβάλλονται σε εξέταση. Όλα τα μολυσμένα ή ύποπτα τμήματα αφαιρούνται και κατακρατούνται πριν από τον τεμαχισμό του κρέατος.
4. τα κρέατα σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων δεν δύνανται να λαμβάνονται από υπολείμματα του τεμαχισμού ή της προετοιμασίας ούτε από παραπροϊόντα.

Πάντως, για τις ανάγκες της παρούσας οδηγίας, μπορούν να θεωρηθούν ως τεμάχια κρέατος μικρότερα των εκατό γραμμαρίων, παραπροϊόντα σε φέτες εφόσον θα έχουν παραχθεί με ικανοποιητικούς όρους υγιεινής.

5. Όταν οι εργασίες που πραγματοποιούνται μεταξύ της στιγμής που τα κρέατα εισάγονται στους χώρους που αναφέρονται στο κεφάλαιο I σημείο 1 στοιχείο α) και της στιγμής που το τελικό προϊόν υποβάλλεται στη διαδικασία απλής ψύξης, κατάψυξης ή υπερκατάψυξης, εκτελούνται το αργότερο εντός μιας ώρας, η θερμοκρασία στο κέντρο του κρέατος δεν πρέπει να υπερβαίνει τους $+7^{\circ}\text{C}$ ούτε η θερμοκρασία των χώρων παραγωγής τους $+12^{\circ}\text{C}$. Οι αρμόδιες αρχές μπορούν να επιτρέπουν μεγαλύτερο χρονικό διάστημα για επιμέρους περιπτώσεις όταν η προσθήκη καρυκευμάτων ή τροφίμων απαιτεί τούτο για τεχνικούς λόγους και εφόσον η παρέκκλιση αυτή δεν θίγει τους κανόνες υγιεινής.

Όταν οι εν λόγω εργασίες διαρκούν περισσότερο από μία ώρα ή περισσότερο από το χρονικό διάστημα που επέτρεψαν οι αρμόδιες αρχές σύμφωνα με το προηγούμενο εδάφιο, το νωπό κρέας μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον όταν η θερμοκρασία στο κέντρο του κατέλθει σε $+4^{\circ}\text{C}$ κατ' ανώτατο όριο.

6. Αμέσως μετά την παραγωγή, τα κρέατα σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων πρέπει να τίθενται σε πρώτη και δεύτερη συσκευασία κατά τρόπο που να πληροί τους κανόνες υγιεινής και να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία κατώτερη ή ίση με $+2^{\circ}\text{C}$ για τα κρέατα που έχουν υποστεί απλή ψύξη και κατώτερη ή ίση με -18°C για τα υπερκατεψυγμένα ή κατώτερη ή ίση με -12°C για τα κατεψυγμένα κρέατα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΙΜΑ

7. Τα κρέατα υποβάλλονται σε εξέταση πριν από το άλεσμα. Όλα τα μολυσμένα ή ύποπτα τμήματα αφαιρούνται και κατακρατούνται πριν από το άλεσμα του κρέατος.
8. Ο κιμάς δεν δύναται να λαμβάνεται από υπολείμματα του τεμαχισμού ή της προετοιμασίας.
- Συγκεκριμένα, ο κιμάς δεν μπορεί να παρασκευάζεται από κρέατα που προέρχονται από τα εξής μέρη βοοειδών, χοίρων ή αιγοπροβάτων: μικροί μύες της κεφαλής, αποστεωμένο ποντίκι (jarret), πληγές αφαίμαξης, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λάπα (bavette) και υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από τα οστά. Δεν πρέπει να περιέχουν θραύσματα οστών.
- Οι κανόνες που προβλέπονται στο σημείο 5 για τα κρέατα σε τεμάχια μικρότερα των 100 γραμμαρίων εφαρμόζονται, τηρουμένων των αναλογιών, στην παραγωγή κιμά.
9. Αμέσως μετά την παραγωγή, ο κιμάς πρέπει να τίθεται σε πρώτη και δεύτερη συσκευασία κατά τρόπο σύμφωνο προς τους κανόνες υγιεινής και να αποθηκεύεται στις θερμοκρασίες που προβλέπονται στο άρθρο 3 παράγραφος 2 στοιχείο γ).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ

10. Ανεξάρτητα από τις γενικές προϋποθέσεις που προβλέπονται στο κεφάλαιο I και ανάλογα με το είδος της συγκεκριμένης παραγωγής:
- α) η παραγωγή των παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να γίνεται υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία. Αμέσως μετά την παρασκευή τους, οι θερμοκρασίες των παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να κατέλθουν στις θερμοκρασίες που προβλέπονται στο άρθρο 3 παράγραφος 2 στοιχείο γ).
- β) τα παρασκευάσματα με βάση κιμά κρέατος, όπως αναφέρονται στο άρθρο 2 σημείο 2 στοιχείο γ), μπορούν να αποστέλλονται μόνο υπό τους εξής όρους:
- πρέπει να έχουν καταψυχθεί, με ταχύτητα κατάψυξης 1 cm/ώρα,
 - να έχουν συσκευασθεί (πρώτη συσκευασία) σε ενότητες αποστολής.
- Τα παρασκευάσματα αυτά πρέπει να διατίθενται στο εμπόριο εντός μεγίστης προθεσμίας έξι μηνών.
- γ) τα παρασκευάσματα κρέατος, εκτός από αυτά που αναφέρονται στο στοιχείο β) και που προορίζονται για άμεση πώληση στους τελικούς καταναλωτές, πρέπει να έχουν συσκευασθεί (πρώτη συσκευασία) σε αδιαίρετες εμπορικές μερίδες.
- δ) απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη των παρασκευασμάτων κρέατος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΕΛΕΓΧΟΙ

11. Οι εγκαταστάσεις παραγωγής των κρεάτων που ορίζονται στο άρθρο 2 σημείο 2 υπόκεινται σε έλεγχο της επίσημης υπηρεσίας. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να είναι παρών, όταν γίνεται η επεξεργασία κρεάτων και παρασκευασμάτων κρέατος που ορίζονται στο άρθρο 2.
- Ο επίσημος κτηνίατρος, μπορεί να επικουρείται, για τον έλεγχο, από βοηθούς, υπό τον έλεγχο και την ευθύνη του.
- Οι λεπτομέρειες αυτών των βοηθητικών υπηρεσιών καθορίζονται, εφόσον είναι αναγκαίο, σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 19 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ.
- Οι λεπτομέρειες σχετικά με τα επαγγελματικά προσόντα των βοηθών που αναφέρονται στο παρόν σημείο καθώς και οι δραστηριότητες που πρέπει να ασκούν, θα καθοριστούν από το Συμβούλιο μετά πρόταση της Επιτροπής.
12. Ο έλεγχος του επίσημου κτηνίατρου περιλαμβάνει τις εξής εργασίες:
- έλεγχο των εισερχομένων ποσοτήτων νωπών κρεάτων,
 - έλεγχο των εξερχομένων ποσοτήτων των κρεάτων που ορίζονται στο άρθρο 2 σημείο 2,
 - έλεγχο της υγιεινής των χώρων, των εγκαταστάσεων και των εργαλείων.
 - διενέργεια κάθε απαραίτητης δειγματοληψίας και, ειδικότερα, εκκρίνων που απαιτούνται για τις μικροβιολογικές εξετάσεις που αναφέρονται στο κεφάλαιο VI.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ

13. Η παραγωγή κιμά κρέατων σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων και παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να ελέγχεται με καθημερινές μικροβιολογικές εξετάσεις στις εγκαταστάσεις παραγωγής ή σε ένα συγκεκριμένο εργαστήριο.

Προς το σκοπό αυτό, ο εκμεταλλευόμενος την εγκατάσταση, ο ιδιοκτήτης αυτής ή ο αντιπρόσωπός του οφείλει να προβαίνει σε τακτικό έλεγχο της γενικής υγιεινής των συνθηκών παραγωγής στην εγκατάστασή του, ιδίως με μικροβιολογικούς ελέγχους.

Οι έλεγχοι αυτοί πρέπει να γίνονται στα εργαλεία, τις εγκαταστάσεις και τις μηχανές, σε όλα τα στάδια της παραγωγής και, ανάλογα με το είδος της παραγωγής, στα προϊόντα.

Οφείλει, εξάλλου, να είναι σε θέση, κατόπιν αιτήσεως της επίσημης αρχής, να γνωστοποιεί στις αρμόδιες αρχές ή στους πραγματογνώμονες κτηνιάτρους της Επιτροπής τη φύση, τη συχνότητα και το αποτέλεσμα των πραγματοποιηθέντων προς το σκοπό αυτό ελέγχων, καθώς και, αν είναι αναγκαίο, το όνομα του εργαστηρίου που έκανε τον έλεγχο.

Οι αρμόδιες αρχές προβαίνουν σε τακτικές αναλύσεις των αποτελεσμάτων των ελέγχων που προβλέπονται στο πρώτο εδάφιο. Μπορούν, σε συνάρτηση με την ανάλυση αυτή, να προβαίνουν σε συμπληρωματικές μικροβιολογικές εξετάσεις σε όλα τα στάδια της παραγωγής ή επί των προϊόντων.

Τα αποτελέσματα των αναλύσεων αυτών περιλαμβάνονται σε έκθεση, της οποίας τα συμπεράσματα ή οι υποδείξεις γνωστοποιούνται στον εκμεταλλευόμενο την εγκατάσταση, ο οποίος φροντίζει να επανορθώσει τις ελλείψεις που διαπιστώθηκαν ώστε να βελτιωθούν οι συνθήκες υγιεινής.

14. Το δείγμα που λαμβάνεται προς ανάλυση πρέπει να αποτελείται από πέντε μονάδες των εκατό γραμμαρίων. Στην περίπτωση παραγωγής κιμά σε μερίδες που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή, το δείγμα πρέπει να λαμβάνεται από τη συσκευασμένη (πρώτη συσκευασία) παραγωγή. Τα δείγματα πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικά της καθημερινής παραγωγής.
15. Τα δείγματα πρέπει, ανάλογα με το είδος της παραγωγής, να εξετάζονται κάθε μέρα για αερόβια μεσόφιλα μικρόβια και σαλμονέλλες και κάθε εβδομάδα για σταφυλοκόκκους, *Escherichia coli* και αναερόβια θειωδοαναγωγικά μικρόβια.

Πάντως:

- σε περίπτωση μη υπερβάσεως των προβλεπόμενων για τις σαλμονέλλες ανωτάτων τιμών επί περίοδο τριών μηνών, οι αρμόδιες αρχές μπορεί να επιτρέψουν την εβδομαδιαία διεξαγωγή των εξετάσεων,
- σε περίπτωση παραγωγής που προορίζεται για την αγορά υπό μορφή καταψυγμένου ή υπερκαταψυγμένου προϊόντος, οι αρμόδιες αρχές μπορούν να καταργήσουν την έρευνα για σταφυλόκοκκους.

16. Κατά την διάρκεια των ελέγχων με δειγματοληψία που πραγματοποιείται από το εργαστήριο παρασκευής ή την αυτόνομη μονάδα παραγωγής, η παραγωγή κρέατων και παρασκευασμάτων κρέατος, που αναφέρονται στο άρθρο 2 σημείο 2, πρέπει να ανταποκρίνεται, λαμβάνοντας υπόψη τα χρησιμοποιούμενα είδη κρέατος, στις προδιαγραφές που προβλέπονται στο παράρτημα II σημείο II.
17. Τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών ελέγχων πρέπει να είναι στη διάθεση του επίσημου κτηνιάτρου.

Η εγκατάσταση παραγωγής ενημερώνει τον εν λόγω κτηνίατρο όταν οι τιμές φθάσουν τα ανώτατα όρια που καθορίζονται στο παράρτημα II, σημείο II. Ο επίσημος κτηνίατρος λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα.

Εάν, μετά την πάροδο προθεσμίας 15 ημερών από την παραλαβή του δείγματος, η παραγωγή ενός εργαστηρίου παρασκευής ή μιας αυτόνομης μονάδας παραγωγής δεν είναι σύμφωνη με τις καθορισμένες προδιαγραφές, τα προϊόντα αυτής της εγκατάστασης πρέπει να αποκλείονται από το ενδοκοινοτικό εμπόριο, και μόλις αρχίσουν να ισχύουν οι προδιαγραφές σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 4 πρώτο εδάφιο, και από το εσωτερικό εμπόριο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΕΤΑΡΙΣΜΑ

18. Η δεύτερη συσκευασία των κρέατων και παρασκευασμάτων κρέατος, πρέπει να φέρει το σήμα καταλληλότητας της εγκατάστασης, όπως ορίζεται στο παράρτημα I κεφάλαιο X της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ και στο παράρτημα Α κεφάλαιο VIII της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ.

Η δεύτερη συσκευασία των κρέατων, που ορίζονται στο άρθρο 2 σημείο 2 της παρούσας οδηγίας και παράγονται στις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) της εν λόγω οδηγίας, πρέπει να φέρει το σήμα καταλληλότητας της εγκατάστασης όπως ορίζεται στο παράρτημα Α κεφάλαιο VIII της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ.

19. Για τη διεξαγωγή των ελέγχων, ο παραγωγός πρέπει να εξασφαλίζει ότι, στην πρώτη συσκευασία του κιμά και των κρέατων σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων καθώς και των παρασκευασμάτων κρέατος, αναγράφονται με τρόπο ευκρινή και ευανάγνωστο, εφόσον η αναγραφή τους δεν επιβάλλεται από την οδηγία 79/112/ΕΟΚ, τα ακόλουθα στοιχεία:
- εφόσον τούτο δεν προκύπτει σαφώς από την ονομασία πωλήσεως του προϊόντος, το ή τα είδη από τα οποία ελήφθησαν τα κρέατα και, σε περίπτωση μείγματος, το ποσοστό κάθε είδους,
 - η ημερομηνία παρασκευής,
 - ο κατάλογος των καρυκευμάτων, και ενδεχομένως, των λοιπών τροφίμων,
 - η μνεία: «ποσοστό λίπους κάτω από . . .»,
 - η μνεία: «Λόγος κολλαγόνου προς πρωτεΐνες κρέατων μικρότερος από . . .».
20. Με την επιφύλαξη των σημείων 18 και 19, εφόσον τα κρέατα που ορίζονται στο άρθρο 2 σημείο 2 της παρούσας οδηγίας είναι συσκευασμένα σε εμπορικές μερίδες που προορίζονται να πωληθούν άμεσα στον καταναλωτή, πρέπει να τίθεται στην πρώτη συσκευασία ή σε ετικέτα που θα επικολλάται στην πρώτη συσκευασία, τυπωμένο αντίγραφο του σήματος που προβλέπεται στο σημείο 18. Το σήμα πρέπει να περιλαμβάνει τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης. Οι διαστάσεις που προβλέπονται στις οδηγίες 64/433/ΕΟΚ και 77/99/ΕΟΚ δεν εφαρμόζονται για τη σήμανση στην οποία αναφέρεται στο παρόν σημείο, εφόσον τα προβλεπόμενα προς αναγραφή στοιχεία είναι ευανάγνωστα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

ΜΕΤΑΦΟΡΑ

21. Τα κρέατα που ορίζονται στο άρθρο 2 σημείο 2 πρέπει να αποστέλλονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να προστατεύονται κατά τη μεταφορά από παράγοντες που ενδέχεται να τα μολύνουν ή να έχουν δυσμενείς επιπτώσεις σ' αυτά, λαμβανομένης υπόψη της διάρκειας και των συνθηκών της εν λόγω μεταφοράς, καθώς και των μέσων που χρησιμοποιούνται. Ειδικότερα, τα μεταφορικά μέσα που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των κρέατων που ορίζονται στο άρθρο 2 σημείο 2 πρέπει να είναι εξοπλισμένα έτσι ώστε να εξασφαλίζεται ότι οι θερμοκρασίες δεν υπερβαίνουν τα όρια που αναφέρονται στην παρούσα οδηγία και, όσον αφορά τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές που συνεπάγονται μεταφορά σε μεγάλη απόσταση, με θερμόμετρο καταγραφής με το οποίο εξασφαλίζεται η τήρηση της τελευταίας απαίτησεως.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΣΥΝΘΕΣΗΣ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

I. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΣΥΝΘΕΣΗΣ

	Ποσοστό λιπαράς ουσίας	Λόγος κολλαγόνου προς πρωτεΐνες κρεάτων
— Κιμάς άπαχος	≤ 7 %	≤ 12
— Κιμάς βοδινός καθαρός	≤ 20 %	≤ 15
— Κιμάς που περιέχει κρέας χοίρου	≤ 30 %	≤ 18
— Άλλα είδη κιμά	≤ 25 %	≤ 15

II. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Τα εργαστήρια παρασκευής και οι αυτόνομες μονάδες παραγωγής πρέπει να φροντίζουν ώστε, σύμφωνα με το κεφάλαιο VI του παραρτήματος I και ανάλογα με τις ερμηνευτικές μεθόδους που εκτίθενται κατωτέρω, ο κιμάς και τα μέχρι εκατό γραμμάρια τεμάχια κρέατος που προορίζονται να διατεθούν στο εμπόριο ως έχουν ή ως συστατικά των παρασκευασμάτων κρέατος, να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες προδιαγραφές:

	M ⁽¹⁾	m ⁽²⁾
Αερόβια μεσόφιλα μικρόβια n ⁽³⁾ = 5 c ⁽⁴⁾ = 2	5 × 10 ⁶ /g	5 × 10 ⁵ /g
Escherichia coli n = 5 c = 2	5 × 10 ² /g	50/g
Αναερόβια θειωδοαναγωγικά μικρόβια n = 5 c = 1	10 ² /g	10/g
Σταφυλόκοκκοι n = 5 c = 1	5 × 10 ² /g	50/g
Σαλμονέλλα n = 5 c = 0	απουσία σε 25 g	

(¹) M = ανώτατο όριο αποδοχής πέρα από το οποίο τα αποτελέσματα δεν θεωρούνται πλέον ικανοποιητικά. Το M ισούται με 10 m η καταμέτρηση πραγματοποιείται σε στερεό θρεπτικό υπόστρωμα και με 30 m όταν η καταμέτρηση πραγματοποιείται σε θρεπτικό διάλυμα.

(²) m = κατώτατο όριο κάτω από το οποίο όλα τα αποτελέσματα θεωρούνται ικανοποιητικά.

(³) Αριθμός μονάδων που αποτελούν το δείγμα.

(⁴) Αριθμός μονάδων του δείγματος που δίνουν τιμές μεταξύ m και M.

Η ερμηνεία των αποτελεσμάτων των βιολογικών αναλύσεων πρέπει να γίνεται σύμφωνα με:

A. Διάγραμμα τριών κατηγοριών μόλυνσης για τα αερόβια μεσόφιλα μικρόβια, τα Escherichia coli, τα αναερόβια θειωδοαναγωγικά μικρόβια και τους σταφυλόκοκκους, δηλαδή:

- κατηγορία κατώτερη ή ίση με το κριτήριο m,
- κατηγορία μεταξύ του κριτηρίου m και του ανωτάτου όριου M,
- κατηγορία που υπερβαίνει το ανώτατο όριο M.

1. Η ποιότητα της παρτίδας θεωρείται:

- α) ικανοποιητική όταν όλες οι παρατηρούμενες τιμές είναι κατώτερες ή ίσες με 3 m κατά τη χρησιμοποίηση στερεού θρεπτικού υποστρώματος ή με 10 m κατά τη χρησιμοποίηση θρεπτικού διαλύματος·
- β) αποδεκτή όταν οι παρατηρούμενες τιμές περιλαμβάνονται:
- i) μεταξύ 3 m και 10 m (= M) σε στερεό θρεπτικό υπόστρωμα,
 - ii) 10 m και 30 m (= M) σε θρεπτικό διάλυμα,
- και όταν c/n είναι κατώτερο ή ίσο με $2/5$ όπου $n = 5$ και $c = 2$ ή οποιοδήποτε άλλο, ισοδύναμο ή ανώτερο, αποτελεσματικό διάγραμμα που αναγνωρίζεται, με ειδική πλειοψηφία, από το Συμβούλιο μετά από πρόταση της Επιτροπής.

2. Η ποιότητα της παρτίδας θεωρείται ως μη ικανοποιητική:

- σε όλες τις περιπτώσεις που παρατηρούνται τιμές μεγαλύτερες του M,
- όταν c/n είναι ανώτερο του $2/5$.

Πάντως, στην περίπτωση υπέρβασης αυτού του τελευταίου ορίου για τους αερόβιους μικροοργανισμούς στους $+ 30^{\circ}\text{C}$ και, εφόσον τηρούνται τα λοιπά κριτήρια, αυτή η υπέρβαση πρέπει να αποτελέσει το αντικείμενο συμπληρωματικής ερμηνείας, ιδίως για τα ωμά προϊόντα.

Σε κάθε περίπτωση, το προϊόν πρέπει να θεωρείται τοξικό ή αλλοιωμένο όταν η μόλυνση φθάνει την οριακή μικροβιολογική τιμή S που καθορίζεται γενικά σε $m \cdot 10^3$.

Για τον *Staphylococcus aureus*, η τιμή αυτή S δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει τα $5 \cdot 10^4$.

Οι ανοχές που συνδέονται με τις τεχνικές ανάλυσης δεν ισχύουν για τις τιμές των ανωτάτων ορίων M και S.

B. Διάγραμμα δύο κατηγοριών μόλυνσης, χωρίς κανένα περιθώριο ανοχής:

- «Απουσία σε»: το αποτέλεσμα θεωρείται ικανοποιητικό,
- «Παρουσία σε»: το αποτέλεσμα θεωρείται μη ικανοποιητικό.