



ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ

Βρυξέλλες, 27.1.2003
COM(2003) 33 τελικο

2000/0178 (COD)
2000/0179 (COD)

Τροποποιημένη πρόταση

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

περί της υγιεινής των τροφίμων

Τροποποιημένη πρόταση

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης

(υποβληθείσα από την Επιτροπή σύμφωνα με το άρθρο 250, παράγραφος 2
της συνθήκης ΕΚ)

ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

I. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

1. Στις 14 Ιουλίου 2000 η Επιτροπή ενέκρινε μια δέσμη πέντε προτάσεων με στόχο τον ανασχηματισμό της κοινοτικής νομοθεσίας σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων [έγγραφο COM (2000) 438]. Η πρόταση υποβλήθηκε στο Συμβούλιο και στο Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο στις 24 Ιουλίου 2000 για έγκριση με συναπόφαση (πλην της πρότασης 2000/0181, η οποία βασίζεται στο άρθρο 37 της συνθήκης).
2. Στις 15 Μαΐου 2002 το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο έδωσε στην πρώτη ανάγνωση ευνοϊκή γνώμη για τις 3 από τις 5 προτάσεις της δέσμης.
3. Η παρούσα πρόταση τροποποιεί την πρώτη πρόταση σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων [έγγραφο 2000/0178 (COD)] της δέσμης έτσι ώστε να λαμβάνει υπόψη τις τροπολογίες του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου που έγιναν αποδεκτές από την Επιτροπή.
4. Όσον αφορά την πρόταση 2000/0178 (COD), το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο ενέκρινε 102 τροπολογίες, 72 από τις οποίες έγιναν αποδεκτές από την Επιτροπή. Ο κ. Byrne είχε επισημάνει στη συνεδρίαση της ολομέλειας στις 14 Μαΐου 2002 ότι θα μπορούσε να αποδεχτεί τις περισσότερες από τις τροπολογίες, εν όλω ή εν μέρει, και υπό την προϋπόθεση της ανασύνταξης ορισμένων τροπολογιών, πλην των τροπολογιών 5, 8, 13, 14, 28-30, 35, 37-39, 47, 48, 53, 55, 58, 59, 67, 69, 71, 76, 77, 83, 89, 92, 93, 95, 105, 107 και 108.

Οι τροπολογίες είναι με παχιά και υπογραμμισμένα γράμματα. Ορισμένες τροπολογίες έχουν αναδιατυπωθεί έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η συνεκτικότητα με την ορολογία που χρησιμοποιείται σε ολόκληρη την πρόταση. Εκτεταμένες συντακτικές αλλαγές αναφέρονται παρακάτω.

Οι διαγραφές δεν επισημάνθηκαν συστηματικά. Οι ενδείξεις αυτές θα οδηγούσαν σε ορισμένες περιπτώσεις σε δομικές επιπλοκές χωρίς να προσφέρουν περισσότερη διαφάνεια. Οι διαγραφές αφορούν ιδίως τους ορισμούς στο άρθρο 2 (ορισμένοι ορισμοί έχουν διαγραφεί προκειμένου να αποφευχθεί επικάλυψη με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002) και στο άρθρο 10 (διαγράφηκαν για τον ίδιο λόγο). Οι σχετικές τροπολογίες είναι: 18-24, 50, 54.

Το παράρτημα I αντικαταστάθηκε εντελώς από ένα αναδομημένο κείμενο.

Η αρίθμηση των άρθρων τροποποιήθηκε λόγω της ένταξης του άρθρου 6 στο άρθρο 4 και της διαγραφής του άρθρου 10.

Σε ορισμένα άρθρα, η αρίθμηση των παραγράφων τροποποιήθηκε ώστε να ληφθεί υπόψη η προσθήκη ή διαγραφή στοιχείων στην πρόταση της Επιτροπής.

5. Έχουν γίνει ορισμένες αλλαγές στο κείμενο για να εξασφαλιστεί η συμφωνία του με τη Διοργανική Συμφωνία της 22ας Δεκεμβρίου 1998 για τις κοινές κατευθυντήριες γραμμές σχετικά με την ποιότητα της διατύπωσης της κοινοτικής νομοθεσίας (ΕΕ C 73, 17.3.1999, σ. 1), που καταρτίστηκε σύμφωνα με τη δήλωση αριθ. 39 που προσαρτάται στην τελική πράξη της συνθήκης του Άμστερνταμ σχετικά με την ποιότητα διατύπωσης της κοινοτικής νομοθεσίας. Σύμφωνα με τα σημεία β) και ζ) της εν λόγω συμφωνίας, το κείμενο αναθεωρήθηκε για να λάβει υπόψη τις κοινές κατευθυντήριες γραμμές και τον κοινό πρακτικό οδηγό που συντάχθηκαν δυνάμει του σημείου δ).

II. ΣΤΟΧΟΙ ΤΗΣ ΠΡΟΤΑΣΗΣ

6. Η πρώτη πρόταση της δέσμης στοχεύει στη δημιουργία μιας κοινής βάσης για την υγιεινή που πρέπει να τηρείται από όλους τους υπεύθυνους των επιχειρήσεων τροφίμων. Περιέχει τα ακόλουθα βασικά ζητήματα:
 - Εφαρμόζεται από το αγρόκτημα έως το τραπέζι.
 - Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων έχουν την κύρια ευθύνη για την ασφάλεια των τροφίμων.
 - Το σύστημα HACCP (Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου) προτείνεται ως μέσο που πρέπει να εφαρμοστεί από τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων προκειμένου να ελέγχουν τους μικροβιολογικούς και χημικούς παράγοντες κινδύνου στα τρόφιμα και να προάγουν έτσι την ασφάλεια των τροφίμων.
 - Τη δημιουργία οδηγών ορθής πρακτικής από τους κλάδους τροφίμων προκειμένου να δοθούν οδηγίες στους υπεύθυνους των επιχειρήσεων τροφίμων σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων και την εφαρμογή του συστήματος HACCP.
 - Την ευελιξία για τις επιχειρήσεις τροφίμων σε απομακρυσμένες περιοχές, για τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής τροφίμων και για την εφαρμογή του συστήματος HACCP σε μικρές επιχειρήσεις.
 - Την καταχώριση όλων των επιχειρήσεων τροφίμων στις αρμόδιες αρχές.
 - Τα τεχνικά ζητήματα (εγκαταστάσεις, εξοπλισμός κτλ.) που πρέπει να τηρούνται από τις επιχειρήσεις τροφίμων.
7. Η πρόταση αντιστοιχεί στη δράση 8 στο παράρτημα της Λευκής Βίβλου για την ασφάλεια των τροφίμων.

III. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΠΟΛΟΓΙΩΝ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ

8. Τεχνικές/συντακτικές τροπολογίες

Η πλειονότητα των προτεινόμενων τροπολογιών στοχεύει στη βελτίωση της πρότασης από τεχνική και συντακτική άποψη. Οι τροπολογίες αυτές έγιναν σε μεγάλο βαθμό δεκτές από την Επιτροπή (σχετικές τροπολογίες: 2, 4, 6, 9-εν μέρει, 10, 23, 25, 26, 39, 41, 51, 52, 65, 66, 68, 70, 72, 73, 74, 75, 78, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 90, 91, 94, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 106).

9. Σχέση με τον κανονισμό 178/2002 (γενική νομοθεσία για τα τρόφιμα)

Ορισμένες τροπολογίες στοχεύουν να ευθυγραμμίσουν την πρόταση με τον πρόσφατα εγκεκριμένο κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της ευρωπαϊκής αρχής για την ασφάλεια των τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων. Οι τροπολογίες αυτές σε μεγάλο βαθμό έγιναν δεκτές από την Επιτροπή. (Σχετικές τροπολογίες: 1, 3, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 27, 50, 54, 56, 57, 61).

Η τροπολογία 107 επικαλύπτεται με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002 και συνεπώς δεν ελήφθη υπόψη.

10. Πεδίο εφαρμογής (Άρθρο 1)

Η τροπολογία 103 στοχεύει να αποσαφηνίσει ότι η πρόταση δεν εφαρμόζεται στην άμεση παροχή μικρών ποσοτήτων πρωτογενών προϊόντων στον τελικό καταναλωτή και στο τοπικό λιανικό εμπόριο. Η Επιτροπή ακολούθησε την τροπολογία αυτή καθώς θεωρεί ότι οι εργασίες που καλύπτονται από αυτή αποτελούν ζήτημα επικουρικότητας. Στην τροποποιημένη πρόταση, η Επιτροπή αποσαφηνίσε εντούτοις ότι το τοπικό λιανικό εμπόριο αναφέρεται, όπως εξηγείται στην αιτιολόγηση της τροπολογίας, σε τοπικά καταστήματα και εστιατόρια.

11. Επιτροπολογία (Άρθρο 4 παράγραφοι 1, 2 και 3, άρθρο 13)

Η Επιτροπή πρότεινε μια κανονιστική διαδικασία για τη συμπλήρωση και την τροποποίηση των παραρτημάτων του κανονισμού καθώς και για τη έγκριση σχετικών παρεκκλίσεων (η τελευταία εντολή υπάρχει ήδη στο άρθρο 3 παράγραφος 3 της οδηγίας 93/43/ΕΟΚ). Το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο δεν ακολούθησε την πρόταση της Επιτροπής. Οι τροπολογίες του Κοινοβουλίου σχετικά με το θέμα αυτό δεν έγιναν δεκτές από την Επιτροπή. (Σχετικές τροπολογίες: 28, 29, 30, 58 και 59).

12. Μικροβιολογικά και άλλα κριτήρια ή πρότυπα

Η τροπολογία 106 προβλέπει την αναδιατύπωση της πρότασης της Επιτροπής όσον αφορά τον καθορισμό των μικροβιολογικών κριτηρίων, των κριτηρίων σχετικά με τη θερμοκρασία, των στόχων της ασφάλειας τροφίμων και των προτύπων απόδοσης. Η τροπολογία αυτή καθορίζει ένα σαφές πλαίσιο για μελλοντικές αποφάσεις σχετικά με σημαντικούς παράγοντες της ασφάλειας των τροφίμων και είναι συνεπώς μια ευπρόσδεκτη ακρίβεια στην πρόταση της Επιτροπής. Πρέπει ωστόσο να εξασφαλιστεί ότι θα χρησιμοποιείται συνεκτικά η ίδια ορολογία σε ολόκληρη την τροπολογία. Συνεπώς η Επιτροπή έχει εισαγάγει ορισμένες αλλαγές σύνταξης στην τροπολογία αυτή.

13. Ευελιξία (Άρθρο 4 παράγραφος 4)

Η πρόταση εισάγει ευελιξία για τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής τροφίμων, τις απομακρυσμένες περιοχές και την εφαρμογή του συστήματος HACCP. Περαιτέρω, το κείμενο προσφέρει ευελιξία όσον αφορά τεχνικά ζητήματα μέσω της εισαγωγής των όρων «όταν κρίνεται αναγκαίο», "ανάλογα με την περίπτωση". Η μέθοδος χορήγησης ευελιξίας βασίζεται σε μεγάλο βαθμό στην επικουρικότητα. Κυρίως οι μικρές επιχειρήσεις θα αποκομίσουν κέρδος από την ευελιξία αυτή.

Η ανάγκη για ευελιξία γενικά υποστηρίζεται. Ορισμένες τροπολογίες στοχεύουν να περιγράψουν καλύτερα πού και πώς εφαρμόζεται η ευελιξία και συνεπώς υποστηρίζονται από την Επιτροπή υπό την προϋπόθεση ορισμένων αλλαγών στη σύνταξη. (Σχετικές τροπολογίες: 31, 32).

14. Το σύστημα «Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου» (HACCP) (Άρθρο 5)

Η πρόταση επιβάλλει το σύστημα HACCP σε όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων πλην εκείνων στο επίπεδο της πρωτογενούς παραγωγής (αγρότες) όπου οι κίνδυνοι πρέπει να ελέγχονται με τη χρήση οδηγών ορθής αγροτικής πρακτικής. Ορισμένες τροπολογίες στόχευαν στη θέσπιση του συστήματος HACCP στο επίπεδο της πρωτογενούς παραγωγής. Αυτές δεν έγιναν δεκτές από την Επιτροπή, καθώς η γενική εφαρμογή του συστήματος HACCP στο επίπεδο της πρωτογενούς παραγωγής θεωρείται πολύ φιλόδοξη. Σχετικές τροπολογίες: 8, 9-πρώτο μέρος, 35, 37, 38, 67).

Μια τροπολογία εισάγει την ευελιξία για την εφαρμογή του συστήματος HACCP (36-πρώτο μέρος). Αυτό γίνεται δεκτό ευνοϊκά από την Επιτροπή. Ωστόσο, το δεύτερο μέρος της τροπολογίας 36 επιβάλλει τεκμηρίωση στις διαδικασίες HACCP που πρέπει να τηρούνται για μια εκτεταμένη χρονική περίοδο. Θεωρείται ότι η απαίτηση αυτή, ως γενικός κανόνας, είναι μη ρεαλιστική ιδίως στην περίπτωση των πολύ μικρών επιχειρήσεων.

15. Οδηγοί ορθής πρακτικής (Άρθρα 6 και 7)

Η πρόταση εισάγει τη δυνατότητα δημιουργίας οδηγών ορθής πρακτικής που είναι ένα προαιρετικό μέσο και που μπορεί να χρησιμοποιηθεί από τις επιχειρήσεις τροφίμων ως βοήθεια για την εξασφάλιση υψηλού επιπέδου υγιεινής των τροφίμων. Δύο τροπολογίες στοχεύουν να αποσαφηνίσουν ότι οι οδηγοί αποτελούν προαιρετικό μέσο (40, 45). Μια τροπολογία στοχεύει να διατηρήσει την κατάσταση των οδηγών που αναπτύχθηκαν δυνάμει προηγούμενων κανόνων (44). Τρεις τροπολογίες στοχεύουν να αποσαφηνίσουν τη διαδικασία σχετικά με τον τρόπο με τον οποίο πρέπει να δημιουργηθούν οι οδηγοί (42, 43, 46). Οι τροπολογίες αυτές εισήχθησαν στην τροποποιημένη πρόταση με ορισμένες συντακτικές τροποποιήσεις.

Η τροπολογία 48 στοχεύει να εξασφαλίσει ότι υπερισχύουν οι οδηγοί της Κοινότητας. Η Επιτροπή πιστεύει ότι καθώς τόσο οι εθνικοί όσο και οι κοινοτικοί οδηγοί είναι προαιρετικά μέσα, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να έχουν την ελεύθερη επιλογή να εφαρμόσουν είτε τον ένα είτε τον άλλο.

16. Καταχώρηση των επιχειρήσεων τροφίμων (Άρθρο 8)

Η πρόταση προέβλεπε τη συστηματική καταχώριση όλων των επιχειρήσεων τροφίμων στην αρμόδια αρχή και την εφαρμογή του αριθμού εγγραφής στα τρόφιμα που τίθενται σε κυκλοφορία στην αγορά (για σκοπούς δυνατότητας εντοπισμού). Η τροπολογία 49 στοχεύει να εισαγάγει την ευελιξία στη διαδικασία καταχώρισης. Η τροπολογία 50 στοχεύει να ακυρώσει την απαίτηση για την τοποθέτηση αριθμού καταχώρισης στα τρόφιμα καθώς η δυνατότητα εντοπισμού καλύπτεται επαρκώς από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ.178/2002. Και οι δύο τροπολογίες είναι σύμφωνες με την πολιτική της Επιτροπής και συνεπώς γίνονται δεκτές.

Ωστόσο, η τροπολογία 53 στοχεύει να εισαγάγει μια νέα απαίτηση για τη δυνατότητα εντοπισμού των τροφίμων. Καθώς αυτή επικαλύπτεται με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002, η τροπολογία δεν ακολουθείται.

17. Καθήκοντα των αρμόδιων αρχών

Η πρόταση καθορίζει τα καθήκοντα των υπευθύνων των επιχειρήσεων τροφίμων και όχι τα καθήκοντα των αρμόδιων αρχών (που αποτελούν αντικείμενο ξεχωριστής νομοθεσίας. Ωστόσο, οι τροπολογίες 55 και 108 στοχεύουν να θεσπίσουν καθήκοντα για τις αρμόδιες αρχές και συνεπώς δεν εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής της πρότασης.

18. Υποστήριξη των αναπτυσσόμενων χωρών

Η τροπολογία 13 στοχεύει να θεσπίσει την υποστήριξη στις αναπτυσσόμενες χώρες. Αν και η υποστήριξη αυτή είναι μια υποχρέωση δυνάμει του κώδικα ΥΦΣ του ΠΟΕ, η πρόταση για την υγιεινή των τροφίμων δεν φαίνεται να αποτελεί το κατάλληλο μέρος για την εισαγωγή μιας τέτοιας απαίτησης στο κοινοτικό δίκαιο. Η Επιτροπή θα μελετήσει το ζήτημα στο πλαίσιο των πιθανών μελλοντικών προτάσεων που έχουν γενικότερο αντίκτυπο στην νομοθεσία για τα τρόφιμα.

19. Έκθεση σχετικά με την εφαρμογή

Η πρόταση περιέχει μια διάταξη σύμφωνα με την οποία η Επιτροπή πρέπει να υποβάλει έκθεση στο Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και το Συμβούλιο εντός 7 ετών από την έναρξη ισχύος του κανονισμού, επανεξετάζοντας την εμπειρία που αποκτήθηκε από την εφαρμογή του κανονισμού. Η τροπολογία 62 στοχεύει να μειώσει την περίοδο των επτά ετών σε πέντε έτη. Η περίοδος αυτή φαίνεται να αποτελεί λογική προθεσμία ώστε η Επιτροπή να αποκτήσει την αναγκαία εμπειρία με τον νέο κανονισμό και να υποβάλλει μια έκθεση σχετικά με την εφαρμογή του.

20. Ημερομηνία έναρξης ισχύος

Η πρόταση προβλέπει ότι ο κανονισμός αρχίζει να ισχύει την ημέρα της δημοσίευσής του και εφαρμόζεται από την 1.1.2004. Η τροπολογία 63 καθιστά τον κανονισμό εφαρμοστέο «ένα χρόνο μετά την έναρξη ισχύος του». Αυτή φαίνεται να είναι μια ρεαλιστική προσέγγιση.

21. Παράρτημα I σχετικά με την πρωτογενή παραγωγή

Οι τροπολογίες 64-74 στοχεύουν να εξασφαλίσουν μια νέα παρουσίαση των καθηκόντων που επιβάλλονται στον τομέα πρωτογενούς παραγωγής και πρέπει συνεπώς να θεωρηθούν ως συντακτικό ζήτημα. Η Επιτροπή έχει αποδεχτεί τις κύριες ιδέες αυτών των τροπολογιών, αλλά έχει λάβει την ελευθερία να συντάξει εκ νέου ορισμένες τροπολογίες έτσι ώστε να εξασφαλίσει τη συνεκτικότητα με άλλα μέρη της πρότασης και να εξασφαλίσει μια συνεκτική προσέγγιση όσον αφορά την ορολογία.

22. Τεχνικές απαιτήσεις στο παράρτημα II

Οι τροπολογίες στο παράρτημα II στοχεύουν γενικά στη βελτίωση της πρότασης από τεχνική άποψη. Ορισμένες από τις τροπολογίες αυτές διακινδυνεύουν ωστόσο να δημιουργήσουν δυσκολίες για τις πολύ μικρές επιχειρήσεις. Οι τροπολογίες αυτές δεν έγιναν δεκτές από την Επιτροπή. Σχετικές τροπολογίες: 76, 83, 101.

23. Σύμφωνα με το άρθρο 250 παράγραφος 2 της συνθήκης ΕΚ, η Επιτροπή τροποποιεί τις προτάσεις της σύμφωνα με τους άξονες που προαναφέρθηκαν.

Τροποποιημένη πρόταση

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

περί της υγιεινής των τροφίμων

ΤΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟ ΚΑΙ ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ,

Έχοντας υπόψη:

τη Συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, και ιδίως τα άρθρα 95 και 152 παράγραφος 4 στοιχείο β),

την πρόταση της Επιτροπής¹,

τη γνώμη της Ευρωπαϊκής Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής²,

τη γνώμη της Επιτροπής των Περιφερειών³,

Αποφασίζοντας σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 251 της Συνθήκης,

Εκτιμώντας τα εξής:

- (1) **Η προστασία της ανθρώπινης υγείας είναι ύψιστης σημασίας. Οι θεμελιώδεις αρχές που πρέπει να τηρούνται με σκοπό την επίτευξη υψηλού επιπέδου προστασίας θεσπίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και για τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων**⁴.
- (2) Στο πλαίσιο της εσωτερικής αγοράς, εκδόθηκε η οδηγία 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 14ης Ιουνίου 1993 για την υγιεινή των τροφίμων⁵, προκειμένου να εξασφαλισθεί η ασφάλεια των τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση που βρίσκονται σε ελεύθερη κυκλοφορία.

¹ ΕΕ C

² ΕΕ C

³ ΕΕ C

⁴ **ΕΕ 31, 1.2.2002, σ. 1.**

⁵ ΕΕ L 175 της 19.7.1993, σ. 1.

- (3) Η οδηγία 93/43/ΕΟΚ καθορίζει τις αρχές που αφορούν την υγιεινή των τροφίμων και ειδικότερα:
- τα πρότυπα υγιεινής σε όλα τα στάδια παρασκευής, μεταποίησης, παραγωγής, συσκευασίας, αποθήκευσης, μεταφοράς, διανομής, διακίνησης και προσφοράς προς πώληση ή διάθεσης στον τελικό καταναλωτή,
 - την ανάγκη να βασίζονται τα πρότυπα υγιεινής στη χρήση ανάλυσης κινδύνου, εκτίμησης επικινδυνότητας και άλλων διαχειριστικών τεχνικών για τον εντοπισμό, τον έλεγχο και την παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων,
 - την δυνατότητα θέσπισης μικροβιολογικών κριτηρίων και απαιτήσεων ελέγχου της θερμοκρασίας για ορισμένες κατηγορίες τροφίμων σύμφωνα με τις επιστημονικά αποδεκτές γενικές αρχές,
 - την σύνταξη οδηγιών ορθής πρακτικής υγιεινής, στους οποίους μπορούν να ανατρέχουν οι επιχειρήσεις τροφίμων,
 - την ανάγκη να εξασφαλισθεί από τις αρμόδιες αρχές των κρατών μελών η τήρηση των κανόνων υγιεινής, με σκοπό να μη βλάπτεται ο τελικός καταναλωτής από τρόφιμα ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση,
 - την υποχρέωση των υπευθύνων των επιχειρήσεων τροφίμων να εξασφαλίζουν ότι στην αγορά διατίθενται μόνο τρόφιμα που δεν είναι επιβλαβή για την ανθρώπινη υγεία.
- (4) Η πείρα απέδειξε ότι οι αρχές αυτές αποτελούν μια υγιή βάση για την εξασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων.
- (5) Στο πλαίσιο της κοινής γεωργικής πολιτικής, έχουν θεσπιστεί ειδικοί υγειονομικοί κανόνες που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των προϊόντων τα οποία απαριθμούνται στον κατάλογο του παραρτήματος Ι της Συνθήκης.
- (6) Οι εν λόγω υγειονομικοί κανόνες δεν εξασφάλισαν πάντα επαρκώς την άρση των φραγμών στις συναλλαγές των εν λόγω προϊόντων και συνεπώς δεν συνέβαλαν πλήρως στη δημιουργία της εσωτερικής αγοράς.
- (7) Αυτοί οι ειδικοί κανόνες περιέχονται σε μεγάλο αριθμό οδηγιών.
- (8) Όσον αφορά τη δημόσια υγεία, οι οδηγίες αυτές περιέχουν κοινές αρχές, όπως σχετικά με τις ευθύνες των βιομηχανιών παραγωγής προϊόντων ζωικής προέλευσης, τις υποχρεώσεις των αρμόδιων αρχών, τις τεχνικές προδιαγραφές για τη διάρθρωση και τη λειτουργία εγκαταστάσεων χειρισμού προϊόντων ζωικής προέλευσης, τις απαιτήσεις υγιεινής που πρέπει να τηρούνται σε αυτές τις εγκαταστάσεις, τις διαδικασίες έγκρισης των εγκαταστάσεων, τους όρους αποθήκευσης και μεταφοράς, την υγειονομική σήμανση καταλληλότητας των προϊόντων.
- (9) Πολλές από τις αρχές αυτές ταυτίζονται με τις αρχές που τίθενται με την οδηγία 93/43/ΕΟΚ.

- (10) Οι αρχές που τίθενται με την οδηγία 93/43/ΕΟΚ μπορούν συνεπώς να θεωρηθούν ως η κοινή βάση για την υγιεινή παραγωγή όλων των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων ζωικής προέλευσης που περιλαμβάνονται στο παράρτημα Ι της Συνθήκης.
- (11) Εκτός από την κοινή αυτή βάση, χρειάζονται και ειδικοί κανόνες υγιεινής, για να λαμβάνεται υπόψη η ιδιομορφία ορισμένων τροφίμων. Για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης οι κανόνες αυτοί περιέχονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../... του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τον καθορισμό των ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης⁶.
- (12) Ο κύριος στόχος των γενικών και ειδικών κανόνων υγιεινής είναι η διασφάλιση υψηλού επιπέδου προστασίας του καταναλωτή όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων, λαμβάνοντας υπόψη ιδίως:
- την αρχή ότι **ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων** φέρει την πρωταρχική ευθύνη για την ασφάλεια των τροφίμων εντός του πεδίου εφαρμογής των δραστηριοτήτων του·
 - την ανάγκη να εξασφαλισθεί η ασφάλεια των τροφίμων καθ'όλο το μήκος της τροφικής αλυσίδας, με αφετηρία την πρωτογενή παραγωγή·
 - τη ανάγκη της διατήρησης της ψυκτικής αλυσίδας για τα τρόφιμα που δεν μπορούν να αποθηκευτούν με ασφάλεια σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, **ιδίως για τα κατεψυγμένα τρόφιμα**·
 - τη γενική εφαρμογή του συστήματος ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP), το οποίο, από κοινού με την εφαρμογή ορθής πρακτικής στον τομέα της υγιεινής, θα ενισχύσει την υπευθυνότητα των υπευθύνων των επιχειρήσεων τροφίμων·
 - την αξία των οδηγιών ορθής πρακτικής που περιλαμβάνουν τις οδηγίες για τους υπευθύνους των επιχειρήσεων τροφίμων σε όλα τα επίπεδα της τροφικής αλυσίδας σε ό,τι αφορά τη συμμόρφωση προς τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων·
 - την ανάγκη διενέργειας επίσημων ελέγχων σε όλα τα στάδια της παραγωγής, παρασκευής και διάθεσης στην αγορά·
 - τη θέσπιση μικροβιολογικών κριτηρίων και απαιτήσεων ελέγχου της θερμοκρασίας με βάση την επιστημονική εκτίμηση επικινδυνότητας·
 - την ανάγκη να εξασφαλισθεί ότι τα εισαγόμενα τρόφιμα πληρούν τουλάχιστον τα ίδια ή ισοδύναμα υγειονομικά πρότυπα.
- (13) Η ασφάλεια των τροφίμων από το χώρο της πρωτογενούς παραγωγής έως το σημείο πώλησης στον καταναλωτή απαιτεί μια ολοκληρωμένη προσέγγιση, στο πλαίσιο της οποίας όλοι οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να εξασφαλίζουν ότι δεν τίθεται σε κίνδυνο η ασφάλεια των τροφίμων.

⁶ EEL

- (14) Οι κίνδυνοι από τα τρόφιμα που ήδη ενυπάρχουν στο επίπεδο της πρωτογενούς παραγωγής πρέπει να εντοπίζονται και να ελέγχονται επαρκώς.
- (15) Το σύστημα HACCP είναι ένα μέσο υποβοήθησης των υπευθύνων των επιχειρήσεων τροφίμων για να επιτύχουν υψηλότερο επίπεδο ασφάλειας των τροφίμων. Το σύστημα HACCP δεν πρέπει να θεωρηθεί ως μέθοδος αυτορρύθμισης και δεν αντικαθιστά τους επίσημους ελέγχους.**
- (16) Η υγιεινή σε επίπεδο γεωργικής εκμετάλλευσης μπορεί να οργανωθεί μέσω της χρήσης κωδίκων ορθής πρακτικής, η οποία θα συμπληρώνεται, εάν χρειάζεται, με ειδικούς κανόνες υγιεινής που θα πρέπει να τηρούνται κατά την παραγωγή πρωτογενών προϊόντων. Αν και η εφαρμογή του συστήματος HACCP δεν είναι επί του παρόντος γενικά εφικτή στο σύνολο του πρωτογενούς τομέα από πρακτική άποψη, πρέπει να εξεταστεί η πιθανή εισαγωγή των αρχών του.**
- (17) Η ασφάλεια των τροφίμων είναι απόρροια διαφόρων παραγόντων, στους οποίους συμπεριλαμβάνονται η τήρηση των υποχρεωτικών απαιτήσεων, η εφαρμογή προγραμμάτων ασφάλειας των τροφίμων που καταρτίζονται και διαχειρίζονται οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων και η εφαρμογή του συστήματος HACCP.
- (18) Το σύστημα HACCP στην παραγωγή τροφίμων πρέπει να λάβει υπόψη τις αρχές που έχουν ήδη τεθεί από τον Codex Alimentarius, προβλέποντας ταυτόχρονα την ευελιξία που είναι αναγκαία για την εφαρμογή του σε όλες τις περιστάσεις, και ιδίως στις μικρές επιχειρήσεις.
- (19) Χρειάζεται επίσης ευελιξία, ώστε να λαμβάνεται υπόψη ο ειδικός χαρακτήρας των παραδοσιακών τρόπων παραγωγής τροφίμων και οι δυσκολίες εφοδιασμού που ενδέχεται να ανακύψουν λόγω γεωγραφικών δυσχερειών· η ευελιξία αυτή δεν πρέπει όμως να θέτει σε κίνδυνο την επίτευξη των στόχων της ασφάλειας των τροφίμων.
- (20) Για τα τρόφιμα που δεν μπορούν να αποθηκευθούν με ασφάλεια σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, η διατήρηση της ακεραιότητας της ψυκτικής αλυσίδας αποτελεί βασική αρχή της υγιεινής των τροφίμων.
- (21) Η εφαρμογή των κανόνων υγιεινής **πρέπει** να καθοδηγείται από τον καθορισμό στόχων, όπως στόχων μείωσης των παθογόνων παραγόντων ή προτύπων επίδοσης, και είναι αναγκαίο να προβλεφθούν οι διαδικασίες για τον σκοπό αυτό.
- (22) Η δυνατότητα εντοπισμού της προέλευσης των τροφίμων και των συστατικών των τροφίμων κατά μήκος της τροφικής αλυσίδας είναι ουσιώδες στοιχείο για την εξασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων. **Οι διατάξεις για να εξασφαλιστεί η δυνατότητα εντοπισμού της προέλευσης των τροφίμων και των συστατικών των τροφίμων καθώς και οι διαδικασίες για την εφαρμογή των εν λόγω διατάξεων στους επιμέρους τομείς περιλαμβάνονται ήδη στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002.**
- (23) Οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να καταχωρούνται από την αρμόδια αρχή, για να καταστεί δυνατή η αποτελεσματική εκτέλεση των επίσημων ελέγχων.
- (24) Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να παρέχουν κάθε απαιτούμενη βοήθεια, ώστε να είναι αποτελεσματικοί οι επίσημοι έλεγχοι που διενεργούν οι αρμόδιες αρχές.

- (25) Σύμφωνα με τα άρθρα 11 και 12 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002, τα τρόφιμα που εισάγονται ή εξάγονται από την Κοινότητα πρέπει να τηρούν τις αρχές υγιεινής που θεσπίζονται στον παρόντα κανονισμό, εκτός αν υπάρχουν ειδικές συνθήκες.
- (26) Οι επιστημονικές συμβουλές πρέπει να είναι η βάση της κοινοτικής νομοθεσίας για την υγιεινή των τροφίμων· για το σκοπό αυτό πρέπει να ζητείται η γνώμη, όποτε χρειάζεται, της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων.
- (27) Για να λαμβάνεται υπόψη η τεχνική και επιστημονική πρόοδος, πρέπει να υπάρχει μια διαδικασία για την έγκριση ορισμένων απαιτήσεων που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό.
- (28) Ο παρών κανονισμός λαμβάνει υπόψη τις διεθνείς υποχρεώσεις που προβλέπονται στην Υγειονομική και Φυτοϋγειονομική Συμφωνία του ΠΟΕ και στον Codex Alimentarius.
- (29) Η παρούσα ανασύνταξη των ισχυόντων κοινοτικών κανόνων υγιεινής των τροφίμων επιτρέπει να καταργηθούν οι ισχύοντες κανόνες υγιεινής, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που θεσπίζονται στην οδηγία 93/43/ΕΟΚ, που θα εναρμονιστεί περαιτέρω με τον παρόντα κανονισμό· αυτό επιτυγχάνεται μέσω της οδηγίας .../.../ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων και τους υγειονομικούς όρους για την παραγωγή και διάθεση στην αγορά ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και για την τροποποίηση των οδηγιών 89/662/ΕΟΚ και 91/67/ΕΟΚ⁷.
- (30) Επειδή τα μέτρα που απαιτούνται για την εφαρμογή του παρόντος κανονισμού είναι γενικά μέτρα κατά την έννοια του άρθρου 2 της απόφασης 1999/468/ΕΚ του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 1999 για τον καθορισμό των όρων άσκησης των εκτελεστικών αρμοδιοτήτων που ανατίθενται στην Επιτροπή⁸, πρέπει να εγκρίνονται με τη διαδικασία της κανονιστικής επιτροπής που προβλέπεται στο άρθρο 5 της εν λόγω απόφασης.
- (31) Είναι αναγκαίο και κατάλληλο για την επίτευξη των βασικών στόχων του παρόντος κανονισμού να προβλεφθεί η περαιτέρω προσέγγιση εννοιών, αρχών και διαδικασιών που θεσπίστηκαν προηγουμένως δυνάμει της οδηγίας 93/43/ΕΟΚ. Σύμφωνα με τις αρχές της αναλογικότητας όπως τίθενται στο άρθρο 5 της συνθήκης, ο παρών κανονισμός δεν υπερβαίνει αυτό που είναι αναγκαίο για την επίτευξη των επιδιωκόμενων στόχων,

ΕΞΕΔΩΣΑΝ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

⁷ ΕΕ L ...

⁸ ΕΕ L 184 της 17.7.1999, σ. 23.

Άρθρο 1
Πεδίο εφαρμογής

1. Ο παρών κανονισμός θεσπίζει τους κανόνες για τη διασφάλιση της υγιεινής των **τροφίμων σε όλα τα στάδια της παραγωγής, της επεξεργασίας και της διανομής.** Ο παρών κανονισμός ισχύει με την επιφύλαξη των ειδικότερων απαιτήσεων για την ασφάλεια των τροφίμων που ισχύουν για ορισμένες κατηγορίες τροφίμων, και ιδίως για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, και για τους κανόνες σχετικά με τη διατροφή ή τα ζητήματα σύνθεσης.
2. Ο παρών κανονισμός δεν εφαρμόζεται σε:
 - α) την πρωτογενή παραγωγή τροφίμων για ιδιωτική οικιακή χρήση·
 - β) την οικιακή παρασκευή τροφίμων για ιδιωτική κατανάλωση·
 - γ) **την άμεση προμήθεια από τον παραγωγό μικρών ποσοτήτων πρωτογενών προϊόντων στον τελικό καταναλωτή ή σε τοπικά καταστήματα και εστιατόρια· οι ενέργειες αυτές υπόκεινται στους εθνικούς κανόνες.**

Άρθρο 2
Ορισμοί

Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού, **ισχύουν οι ορισμοί του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002. Επιπλέον ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί:**

- α) «υγιεινή των τροφίμων», εφεξής καλούμενη «υγιεινή»: τα μέτρα και οι όροι που είναι αναγκαία για τον έλεγχο των κινδύνων και για την εξασφάλιση της καταλληλότητας των τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση, λαμβανομένης υπόψη της σκοπούμενης χρήσης τους·
- β) «αρμόδια αρχή ή αρχές»: η κεντρική αρχή ή αρχές κράτους μέλους, οι οποίες είναι αρμόδιες για τους σκοπούς και τους ελέγχους που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό, ή οποιαδήποτε αρχή ή οργανισμός στον οποίο η κεντρική αρχή ή αρχές έχουν εκχωρήσει αρμοδιότητες·
- γ) «πιστοποίηση»: η διαδικασία με την οποία οι αρμόδιες αρχές παρέχουν έγγραφη ή ισοδύναμη βεβαίωση για τη συμμόρφωση προς τις απαιτήσεις·
- δ) «ισοδυναμία»: η ικανότητα διαφορετικών συστημάτων να επιτύχουν τους ίδιους στόχους·
- ε) «μόλυνση»: η παρουσία μιας ουσίας που δεν έχει προστεθεί ηθελημένα στα τρόφιμα ή η παρουσία της στο περιβάλλον των τροφίμων, η οποία ενδέχεται να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια ή την καταλληλότητα για ανθρώπινη κατανάλωση των τροφίμων·
- στ) «πρώτη συσκευασία»: η προστασία του προϊόντος μέσω της χρησιμοποίησης **περιτύλιγματος ή περιέκτη** που βρίσκεται σε άμεση επαφή με το εξεταζόμενο προϊόν, καθώς και το ίδιο **το περιτύλιγμα ή ο περιέκτης**·

- ζ) «δεύτερη συσκευασία»: η τοποθέτηση σε δεύτερο περιέκτη ενός ή περισσότερων τροφίμων που έχουν υποστεί πρώτη συσκευασία, καθώς και ο ίδιος ο δεύτερος περιέκτης· εάν η πρώτη συσκευασία είναι αρκετά στερεή για να εξασφαλίζει αποτελεσματική προστασία του προϊόντος, μπορεί να θεωρηθεί ως δεύτερη συσκευασία·
- η) «προϊόντα ζωικής προέλευσης»: τα τρόφιμα που παράγονται από ζώα, συμπεριλαμβανομένου του μελιού **και του αίματος**·
- θ) «προϊόν φυτικής προέλευσης»: τα τρόφιμα που παράγονται από φυτά·
- ι) «μη μεταποιημένο προϊόν»: τα τρόφιμα τα οποία δεν έχουν υποστεί επεξεργασία, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων που έχουν, παραδείγματος χάρη, υποστεί διαίρεση, χωρισμό, αποκοπή, αφαίρεση οστών, πολτοποίηση, εκδορά, κονιοποίηση, τεμαχισμό, καθαρισμό, καλλωπισμό, άλεση ή αφαίρεση του κελύφους, ψύξη, κατάψυξη ή βαθεία κατάψυξη·
- ια) "μεταποιημένο προϊόν": τα τρόφιμα που προκύπτουν από την υποβολή μη μεταποιημένων προϊόντων σε επεξεργασία, όπως η θερμική επεξεργασία, το κάπνισμα, το αλάτισμα, η ωρίμανση, η διατήρηση σε άλμη, η αποξήρανση, το μαρινάρισμα, η εκχύλιση, η εξώθηση κ.τ.λ., ή από συνδυασμό τέτοιων μεθόδων ή/και προϊόντων· είναι δυνατή η προσθήκη ουσιών που απαιτούνται για την παρασκευή των προϊόντων ή για να αποκτήσουν τα εν λόγω προϊόντα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά·
- ιβ) "ερμητικά σφραγισμένο δοχείο": ο περιέκτης που είναι σχεδιασμένος και προορίζεται να παρέχει ασφάλεια κατά της εισόδου μικροοργανισμών·
- ιγ) "όταν κρίνεται αναγκαίο", "ανάλογα με την περίπτωση", "επαρκές": ό,τι κρίνεται αναγκαίο, ενδεικτικό ή επαρκές μετά την ανάλυση κινδύνου στο πλαίσιο του συστήματος HACCP.

Άρθρο 3 *Γενική υποχρέωση*

Επιπλέον των γενικών αρχών που καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι όλα **τα στάδια της παραγωγής, της μεταποίησης και της διανομής των τροφίμων για τα οποία είναι υπεύθυνοι ικανοποιούν τις απαιτήσεις υγιεινής που καθορίζονται από τον παρόντα κανονισμό και που αφορούν τις δραστηριότητές τους.**

Άρθρο 4
Γενικές απαιτήσεις υγιεινής και ειδικές απαιτήσεις υγιεινής

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων στο επίπεδο της πρωτογενούς παραγωγής οφείλουν να συμμορφώνονται προς τις γενικές διατάξεις υγιεινής του παραρτήματος I, προς τις λοιπές ειδικές διατάξεις που περιλαμβάνονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../... (σχετικά με τον καθορισμό των ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης) και προς οποιαδήποτε άλλα παραρτήματα σχετικά με τις δραστηριότητές τους που ενδεχομένως να προστεθούν στον παρόντα κανονισμό σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 13 παράγραφος 2.
2. Οι λοιποί υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων, πλην των αναφερομένων στην παράγραφο 1, οφείλουν να συμμορφώνονται προς τις γενικές διατάξεις υγιεινής του παραρτήματος II, προς τις λοιπές ειδικές διατάξεις που περιλαμβάνονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../... (σχετικά με τον καθορισμό των ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης) και προς οποιαδήποτε άλλα παραρτήματα σχετικά με τις δραστηριότητές τους που ενδεχομένως να προστεθούν στον παρόντα κανονισμό σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 13 παράγραφος 2.
3. Εξαιρέσεις από τις διατάξεις των παραρτημάτων που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2 μπορούν να εγκρίνονται, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 13 παράγραφος 2, υπό τον όρο ότι οι εξαιρέσεις αυτές δεν θίγουν την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού.
4. Ένα κράτος μέλος μπορεί, **σε συνεργασία με την Επιτροπή και σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στην παράγραφο 5**, να προσαρμόσει τις απαιτήσεις των παραρτημάτων I και II, υπό την προϋπόθεση ότι οι στόχοι της υγιεινής τροφίμων δεν τίθενται σε κίνδυνο, με σκοπό:
 - α) να καλύψουν τις ανάγκες επιχειρήσεων τροφίμων, οι οποίες βρίσκονται σε περιοχές που πλήττονται από ειδικές γεωγραφικές δυσχέρειες ή αντιμετωπίζουν δυσκολίες εφοδιασμού και οι οποίες εξυπηρετούν την τοπική αγορά, ή
 - β) να ληφθούν υπόψη παραδοσιακές μέθοδοι παραγωγής **ή η χρήση πρώτων υλών που αποτελούν, σύμφωνα με επιστημονικά πορίσματα, καθιερωμένη πρακτική ή παράδοση, χαρακτηριστική της διαδικασίας παραγωγής.**
5. Τα κράτη μέλη που χρησιμοποιούν τη δυνατότητα που αναφέρεται στην παράγραφο 4 ειδοποιούν την Επιτροπή και τα άλλα κράτη μέλη και τους παρέχουν ένα **κατάλογο των σχετικών προϊόντων και περιοχών, καθώς και τις αλλαγές, που έγιναν για την αναπροσαρμογή των κανόνων υγιεινής.** Τα κράτη μέλη μπορούν, μέσα σε ένα μήνα από τη λήψη της κοινοποίησης, να στείλουν έγγραφες παρατηρήσεις στην Επιτροπή. Όταν κρίνεται κατάλληλο, λαμβάνεται απόφαση σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 13 παράγραφος 2.

6. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων:
- α) εξασφαλίζουν ότι τηρούνται τα κριτήρια σχετικά με τη θερμοκρασία των τροφίμων και ότι διατηρείται η αλυσίδα του ψύχους,
 - β) εξασφαλίζουν ότι τηρούνται τα μικροβιολογικά κριτήρια που ισχύουν για τα τρόφιμα,
 - γ) λαμβάνουν μέτρα ή υιοθετούν τις αναγκαίες διαδικασίες ώστε να ανταποκρίνονται στους στόχους και στα πρότυπα επίδοσης που έχουν καθοριστεί για την επίτευξη των σκοπών του παρόντος κανονισμού.
 - δ) χρησιμοποιούν τις κατάλληλες μεθόδους δειγματοληψίας και ανάλυσης.
7. Τα κριτήρια, οι στόχοι, τα πρότυπα επίδοσης και οι μέθοδοι που αναφέρονται στην παράγραφο 6 εγκρίνονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 13 παράγραφος 2.
8. Εν αναμονή του καθορισμού των κριτηρίων, των στόχων, των προτύπων και των μεθόδων της παραγράφου 6, εξακολουθούν να ισχύουν τα αντίστοιχα κριτήρια, στόχοι, πρότυπα και μέθοδοι που καθορίζονται στις οδηγίες που αναφέρονται στα άρθρα 1 και 2 της οδηγίας .../... (για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων και τους υγειονομικούς όρους για την παραγωγή και διάθεση στην αγορά ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και για την τροποποίηση των οδηγιών 89/662/ΕΟΚ και 91/67/ΕΟΚ), ή οι κανόνες εφαρμογής αυτών, όπως και οι εθνικοί κανόνες που εγκρίνονται σύμφωνα με τις εν λόγω οδηγίες ή τους κανόνες εφαρμογής τους.

Άρθρο 5

Σύστημα ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP)

1. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων εκτός του επιπέδου της πρωτογενούς παραγωγής οφείλουν να σχεδιάζουν, να εφαρμόζουν και να διατηρούν μια μόνιμη διαδικασία, η οποία να βασίζεται στις ακόλουθες αρχές του συστήματος HACCP:
- α) εντοπίζονται οι τυχόν κίνδυνοι, οι οποίοι πρέπει να προληφθούν, να εξαλειφθούν ή να μειωθούν σε αποδεκτά επίπεδα,
 - β) εντοπίζονται τα κρίσιμα σημεία ελέγχου στο στάδιο ή στα στάδια, στα οποία ο έλεγχος είναι ουσιαστικής σημασίας για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός κινδύνου ή για τη μείωσή του σε αποδεκτά επίπεδα,
 - γ) καθορίζονται κρίσιμα όρια στα κρίσιμα σημεία ελέγχου, με τα οποία χωρίζεται το αποδεκτό από το μη αποδεκτό όσον αφορά την πρόληψη, την εξάλειψη ή τη μείωση των κινδύνων που έχουν εντοπισθεί,
 - δ) καθορίζονται και εφαρμόζονται αποτελεσματικές διαδικασίες παρακολούθησης στα κρίσιμα σημεία ελέγχου,
 - ε) καθορίζονται τα διορθωτικά μέτρα, όταν η παρακολούθηση υποδεικνύει ότι ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου βρίσκεται εκτός ελέγχου.

2. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων πλην εκείνων του επιπέδου της πρωτογενούς παραγωγής καθορίζουν διαδικασίες για να επαληθεύεται κατά πόσον τα μέτρα που αναφέρονται στην παράγραφο 1 λειτουργούν αποτελεσματικά. Οι διαδικασίες επαλήθευσης πρέπει να εκτελούνται τακτικά και κάθε φορά που η λειτουργία της επιχείρησης τροφίμων μεταβάλλεται με τρόπο που θα μπορούσε να επηρεάσει δυσμενώς την ασφάλεια των τροφίμων.
3. **Για να διευκολυνθούν οι επίσημοι έλεγχοι, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων** πλην εκείνων του επιπέδου της πρωτογενούς παραγωγής **παρέχουν στην αρμόδια αρχή στοιχεία που αποδεικνύουν ότι συμμορφώνονται με τις παραγράφους 1 και 2. Εφόσον απαιτείται από το φύση και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων, τα στοιχεία αυτά περιλαμβάνουν έγγραφα.** Τα εν λόγω έγγραφα πρέπει να διατηρούνται από τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων τουλάχιστον για τη διάρκεια του χρόνου ζωής του προϊόντος.
4. Στο πλαίσιο του συστήματος που αναφέρεται στις παραγράφους 1, 2 και 3, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν, **σε εθελοντική βάση,** να χρησιμοποιούν οδηγούς ορθής πρακτικής σε συνδυασμό με οδηγούς για την εφαρμογή του συστήματος HACCP, οι οποίοι καταρτίζονται σύμφωνα με τα άρθρα 6 και 7. Οι οδηγοί αυτοί πρέπει να είναι κατάλληλοι για τις εργασίες και τα τρόφιμα, για τα οποία εφαρμόζονται από τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων.
5. Σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 13 παράγραφος 2, μπορούν να ληφθούν μέτρα για τη διευκόλυνση της εφαρμογής του παρόντος άρθρου, ιδίως στις μικρές επιχειρήσεις.

Άρθρο 6

Εθνικοί οδηγοί ορθής πρακτικής και οδηγοί για την εφαρμογή του HACCP

1. Τα κράτη μέλη ενθαρρύνουν την κατάρτιση οδηγών ορθής πρακτικής, οι οποίοι περιλαμβάνουν οδηγίες για τη συμμόρφωση προς τα άρθρα 3 και 4 και στις περιπτώσεις όπου εφαρμόζεται το άρθρο 5, για την εφαρμογή των αρχών του HACCP (εφεξής καλούμενοι εθνικοί οδηγοί).
2. Η εκπόνηση, ενδεχομένως, των **εθνικών** οδηγών ορθής πρακτικής γίνεται:
 - από τους κλάδους των επιχειρήσεων τροφίμων,
 - **σε συνεννόηση με εκπροσώπους των ενδιαφερομένων μερών, όπως οι αρμόδιες αρχές και οι ομάδες καταναλωτών των οποίων τα συμφέροντα επηρεάζονται σημαντικά,**
 - κατά περίπτωση, με αναφορά στο συνιστώμενο διεθνή κώδικα πρακτικής-για αρχές υγιεινής τροφίμων του Codex Alimentarius.

Οι εθνικοί οδηγοί μπορούν να συνταχθούν υπό την αιγίδα του εθνικού οργανισμού τυποποίησης που αναφέρεται στο παράρτημα I της οδηγίας 98/34/EK⁹ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Ιουνίου 1998 για την καθιέρωση μιας διαδικασίας πληροφόρησης στον τομέα των τεχνικών προτύπων και κανονισμών, όπως τροποποιήθηκε από την οδηγία 98/48/EK¹⁰.

3. Τα κράτη μέλη αξιολογούν τους εθνικούς οδηγούς για να εξασφαλίσουν:
 - α) ότι το περιεχόμενο των οδηγιών αυτών είναι εφαρμόσιμο για τους τομείς στους οποίους αναφέρονται,
 - β) ότι έχουν καταρτισθεί **σε συνεννόηση** με εκπροσώπους του συγκεκριμένου τομέα και των λοιπών ενδιαφερομένων, όπως είναι οι αρμόδιες αρχές και ομάδες καταναλωτών,
 - γ) ότι έχουν καταρτισθεί λαμβάνοντας υπόψη το συνιστώμενο διεθνή κώδικα πρακτικής - γενικές αρχές υγιεινής των τροφίμων του Codex Alimentarius,
 - δ) ότι όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη που θίγονται ουσιαστικά γνωμοδότησαν και τα σχετικά σχόλια ελήφθησαν υπόψη,
 - ε) ότι είναι κατάλληλοι ως οδηγοί για τη συμμόρφωση προς τις διατάξεις των άρθρων 3, 4 και 5 στους τομείς ή/και για τα τρόφιμα που καλύπτονται.
4. Δώδεκα μήνες μετά την έναρξη ισχύος του παρόντος κανονισμού, και στη συνέχεια κάθε έτος, τα κράτη μέλη διαβιβάζουν στην Επιτροπή έκθεση σχετικά με τα μέτρα που έχουν ληφθεί για τη σύνταξη των εθνικών οδηγιών που αναφέρονται στην παράγραφο 1.
5. Τα κράτη μέλη διαβιβάζουν στην Επιτροπή μόνο τους εθνικούς οδηγούς που έχουν διαπιστώσει ότι συμμορφώνονται προς την παράγραφο 3. Η Επιτροπή τηρεί μητρώο των οδηγιών αυτών, το οποίο θέτει στη διάθεση των κρατών μελών.
6. **Οι οδηγοί ορθής πρακτικής που έχουν ήδη καταρτιστεί και τεθεί σε εφαρμογή σύμφωνα με τη οδηγία 93/43/ΕΟΚ μπορούν να εξακολουθήσουν να χρησιμοποιούνται μετά την έναρξη ισχύος του παρόντος κανονισμού, εφόσον είναι συμβατοί με τους στόχους του παρόντος κανονισμού.**

Άρθρο 7 *Κοινοτικοί οδηγοί*

1. Εάν ένα κράτος μέλος ή η Επιτροπή θεωρούν ότι υπάρχει ανάγκη ενιαίων κοινοτικών οδηγιών ορθής πρακτικής ή/και κοινοτικών οδηγιών για την εφαρμογή των αρχών του HACCP (εφεξής καλουμένων «κοινοτικών οδηγιών»), η Επιτροπή συμβουλευεται την αρμόδια επιτροπή που αναφέρεται στο άρθρο 13 παράγραφος 1. Στόχος της διαβούλευσης είναι να εξετασθεί η ανάγκη έκδοσης των εν λόγω οδηγιών, το πεδίο εφαρμογής και το θέμα τους.

⁹ ΕΕ L 204, 21.7.1998, σ. 37.

¹⁰ ΕΕ L 217, 5.8.1998, σ. 18.

2. **Όταν, σύμφωνα με την παράγραφο 1, θεωρείται ότι πρέπει να υπάρχουν κοινοτικοί οδηγοί, αυτοί καταρτίζονται:**
- α) **από εκπροσώπους του σχετικού ευρωπαϊκού κλάδου, συμπεριλαμβανομένων των μικρομεσαίων επιχειρήσεων (ΜΜΕ),**
 - β) **σε συνεννόηση με άλλα ενδιαφερόμενα μέρη, όπως οι ενδεδειγμένες αρμόδιες αρχές και οι ομάδες καταναλωτών,**
 - γ) λαμβάνοντας υπόψη το συνιστώμενο διεθνή κώδικα πρακτικής - Γενικές αρχές υγιεινής των τροφίμων του Codex Alimentarius και τους εθνικούς οδηγούς που έχουν τυχόν συνταχθεί σύμφωνα με το άρθρο 6.
3. Η αρμόδια επιτροπή που αναφέρεται στο άρθρο 13 παράγραφος 1 είναι υπεύθυνη για την αξιολόγηση των κοινοτικών οδηγών για να εξασφαλίζεται:
- α) ότι το περιεχόμενο των οδηγών αυτών είναι εφαρμόσιμο για τους τομείς στους οποίους αναφέρονται, σε όλη την Κοινότητα,
 - β) ότι έχει ζητηθεί η γνώμη όλων των ενδιαφερόμενων μερών που επηρεάζονται ουσιαστικά από τους οδηγούς αυτούς και έχουν ληφθεί υπόψη οι παρατηρήσεις τους,
 - γ) ότι έχουν ληφθεί υπόψη οι εθνικοί οδηγοί που έχουν διαβιβασθεί στην Επιτροπή δυνάμει του άρθρου 6 παράγραφος 5, εάν υπάρχουν,
 - δ) **είναι κατάλληλοι** ως οδηγοί για τη συμμόρφωση προς τις διατάξεις των άρθρων 3, 4 και 5 στους τομείς ή/και για τα τρόφιμα που καλύπτονται.
4. Στις περιπτώσεις που έχουν συνταχθεί εθνικοί οδηγοί σύμφωνα με το άρθρο 6 και στη συνέχεια συντάσσονται κοινοτικοί οδηγοί σύμφωνα με το παρόν άρθρο, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να ανατρέχουν είτε στον ένα είτε στον άλλο.
5. Οι τίτλοι και τα στοιχεία αναφοράς των κοινοτικών οδηγών δημοσιεύονται στη σειρά C της Επίσημης Εφημερίδας των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων. Τα κράτη μέλη φροντίζουν ώστε η δημοσίευση αυτών των οδηγών να φέρεται υπόψη των σχετικών κλάδων επιχειρήσεων τροφίμων και των αρμόδιων αρχών στο έδαφός του.

Άρθρο 8

Καταχώρηση ή έγκριση των επιχειρήσεων τροφίμων

1. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων **ενημερώνουν** σχετικά με όλες τις εγκαταστάσεις που τελούν υπό τον έλεγχό τους και καλύπτονται από τον παρόντα κανονισμό **την** αρμόδια αρχή ή αρχές, αναφέροντας τη φύση της επιχείρησης, το όνομα και τη διεύθυνση όλων των χώρων όπου ασκούνται οι δραστηριότητες της επιχείρησης τροφίμων.

Η αρμόδια αρχή ή αρχές χορηγούν αριθμό καταχώρησης σε κάθε εγκατάσταση τροφίμων και τηρούν ενημερωμένο κατάλογό τους. **Μπορούν να χρησιμοποιούν καταχωρήσεις που έχουν ήδη εκδοθεί για άλλους σκοπούς.**

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων παρέχουν στην αρμόδια αρχή τις απαιτούμενες πληροφορίες, συμπεριλαμβανομένων των πληροφοριών σχετικά με όλες τις νέες δραστηριότητες της επιχείρησης τροφίμων, όλες τις νέες εγκαταστάσεις και όλες τις περιπτώσεις κλεισίματος των υπάρχουσών εγκαταστάσεων, ώστε να ενημερώνεται ο κατάλογος των εγκαταστάσεων.

2. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι οι εγκαταστάσεις υπό τον έλεγχό τους εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή όταν αυτό απαιτείται:
- α) βάσει του εθνικού δικαίου του κράτους μέλους στον οποίο βρίσκεται η εγκατάσταση·
 - β) βάσει του κανονισμού (ΕΚ) .../... [για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης] ή
 - γ) με μέτρο που εγκρίθηκε σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 13 παράγραφος 2.
3. Εάν απαιτείται έγκριση για μία εγκατάσταση σύμφωνα με την παράγραφο 2, ένας υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων δεν μπορεί να λειτουργήσει μια εγκατάσταση χωρίς αυτήν την έγκριση αυτή αφού ο επί τόπου έλεγχος της εγκατάστασης δείξει ότι πληρούνται οι απαιτήσεις όσον αφορά την υποδομή και τις εργασίες και ότι όλες οι πτυχές της υγιεινής έχουν εξεταστεί και έχει αποδειχθεί ότι συμμορφώνονται με τις σχετικές διατάξεις του κανονισμού

Άρθρο 9 Επίσημοι έλεγχοι

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να παρέχουν κάθε απαιτούμενη βοήθεια, ώστε να είναι αποτελεσματικοί οι επίσημοι έλεγχοι που διενεργεί η αρμόδια αρχή. Πρέπει ιδίως:

- να επιτρέπουν την είσοδο σε όλα τα κτίρια, χώρους, εγκαταστάσεις ή άλλες υποδομές,
- να θέτουν στη διάθεση της αρμόδιας αρχής κάθε έγγραφο και μητρώο που απαιτείται δυνάμει του παρόντος κανονισμού ή κρίνεται αναγκαίο από την αρμόδια αρχή για να αποφανθεί για την κατάσταση.

Άρθρο 10 Εισαγωγές/ εξαγωγές

Για τους σκοπούς των άρθρων 11 και 12 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002, λαμβάνεται υπόψη η εφαρμογή από τους υπευθύνους των επιχειρήσεων τροφίμων που εισάγουν ή εξάγουν τρόφιμα αντίστοιχα, των απαιτήσεων υγιεινής που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό.

Άρθρο 11
Τροποποίηση παραρτημάτων και μέτρα εφαρμογής

1. Οι διατάξεις των παραρτημάτων του παρόντος κανονισμού μπορούν να τροποποιούνται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 13 παράγραφος 2.
2. Εκτελεστικά μέτρα σχετικά με τα **άρθρα 4, 5, 8 και 10** μπορούν να θεσπίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 13 παράγραφος 2.

Άρθρο 12
Παραπομπές στις διεθνείς προδιαγραφές

Οι παραπομπές στις διεθνείς προδιαγραφές που περιλαμβάνονται στον παρόντα κανονισμό, όπως αυτές του Codex Alimentarius, μπορούν να τροποποιηθούν με τη διαδικασία του άρθρου 13 παράγραφος 2.

Άρθρο 13
Διαδικασία μόνιμης επιτροπής

1. Η Επιτροπή επικουρείται από τη **μόνιμη επιτροπή για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων**.
2. Όταν γίνεται αναφορά στην παρούσα παράγραφο, εφαρμόζονται τα άρθρα 5 και 7 της απόφασης 1999/468/ΕΚ, σύμφωνα με το άρθρο 8.
3. Η περίοδος που προβλέπεται στο άρθρο 5 παράγραφος 6 της απόφασης 1999/468/ΕΚ ανέρχεται σε τρεις μήνες.

Άρθρο 14
Έκθεση στο Συμβούλιο και στο Κοινοβούλιο

Τα κράτη μέλη υποβάλλουν στην Επιτροπή, εντός τεσσάρων ετών από την έναρξη ισχύος του παρόντος κανονισμού, εκθέσεις σχετικά με τη λειτουργία του.

Με βάση τις εκθέσεις αυτές, η Επιτροπή επανεξετάζει, εντός **πέντε** ετών από την έναρξη ισχύος του παρόντος κανονισμού, τη λειτουργία του και υποβάλλει στο Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και στο Συμβούλιο έκθεση που συνοδεύεται, εφόσον χρειάζεται, από νομοθετικές προτάσεις.

Άρθρο 15
Έναρξη ισχύος

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα μετά τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*.

Εφαρμόζεται από την*

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες,

Για το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο
Ο πρόεδρος

Για το Συμβούλιο
Ο πρόεδρος

* **[ένα έτος μετά την έναρξη ισχύος του κανονισμού]**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

Πεδίο εφαρμογής και απαιτήσεις

I. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Το παρόν παράρτημα εφαρμόζεται στην παραγωγή πρωτογενών προϊόντων και περιλαμβάνει σχετικές με αυτά δραστηριότητες όπως η μεταφορά, η αποθήκευση και η διακίνηση πρωτογενών προϊόντων στον τόπο παραγωγής.

II. ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να εξασφαλίζουν, στο μέτρο του δυνατού, την προστασία των πρωτογενών προϊόντων από τη μόλυνση, λαμβάνοντας υπόψη τυχόν επεξεργασίες που θα υποστούν τα εν λόγω πρωτογενή προϊόντα σε μεταγενέστερο στάδιο.
2. Παρά τη γενική υπογρέωση που ορίζεται στην παράγραφο 1, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να συμμορφώνονται με τις κατάλληλες κοινοτικές και εθνικές νομοθετικές διατάξεις όσον αφορά τον έλεγχο των κινδύνων στην πρωτογενή παραγωγή, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται:
 - α) μέτρα για τον έλεγχο της μόλυνσης που προέρχεται από τον αέρα, το έδαφος, τα ύδατα, τις ζωοτροφές, τα λιπάσματα, τα κτηνιατρικά φαρμακευτικά προϊόντα, τα προϊόντα φυτοπροστασίας και τα βιοκτόνα, καθώς και από την αποθήκευση, το χειρισμό και τη διάθεση των λυμάτων και
 - β) μέτρα σχετικά με την υγεία και την ορθή μεταχείριση των ζώων και την υγεία των φυτών που έχουν επιπτώσεις για την ανθρώπινη υγεία, συμπεριλαμβανομένων προγραμμάτων για την παρακολούθηση και τον έλεγχο των ζωνοδόσων και των ζωνοσογόνων παραγόντων.
 - γ) η υποχρέωση ενημέρωσης της αρμόδιας αρχής, εάν υπάρχει υπόνοια για ένα πρόβλημα που μπορεί να προσβάλει την ανθρώπινη υγεία.

III. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκτρέφουν, συλλέγουν ή κυνηγούν ζώα ή παράγουν πρωτογενή προϊόντα ζωικής προέλευσης πρέπει να λαμβάνουν τα κατάλληλα μέτρα, ανάλογα με την περίπτωση, ώστε:

- α) να διατηρούν καθαρές τυχόν εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνται σε σχέση με την πρωτογενή παραγωγή, συμπεριλαμβανομένων εγκαταστάσεων που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση και τη διακίνηση των ζωοτροφών και, όταν κρίνεται αναγκαίο, μετά τον καθαρισμό, να τις απολυμαίνουν με τον ενδεδειγμένο τρόπο:

- β) να διατηρούν καθαρό και, όταν κρίνεται αναγκαίο μετά τον καθαρισμό, να απολυμαίνουν με τον ενδεδειγμένο τρόπο τον εξοπλισμό, τα δοχεία, τους κλωβούς, τα οχήματα και τα σκεύη:
- γ) να εξασφαλίζουν, στο μέτρο του δυνατού, την καθαριότητα των προς σφαγή ζώων και, εφόσον απαιτείται, των ζώων παραγωγής:
- δ) να προλαμβάνουν, στο μέτρο του δυνατού, τη μόλυνση από επιβλαβείς οργανισμούς:
- ε) να αποθηκεύουν και να διαχειρίζονται τα ύδατα και τις επικίνδυνες ουσίες ώστε να προλαμβάνουν τη μόλυνση:
- στ) να προλαμβάνουν την εισαγωγή και τη διάδοση μολυσματικών μεταδοτικών ασθενειών στους ανθρώπους μέσω της τροφής, μέσω, μεταξύ άλλων, της λήψης προληπτικών μέτρων κατά την εισαγωγή νέων ζώων και με την αναφορά των ύποπτων κρουσμάτων τέτοιων ασθενειών στην αρμόδια αρχή:
- ζ) να λαμβάνουν υπόψη τα αποτελέσματα κάθε σχετικής ανάλυσης που διενεργείται σε δείγματα που λαμβάνονται από ζώα ή σε άλλα δείγματα που έχουν σημασία για την ανθρώπινη υγεία: και
- η) να χρησιμοποιούν ορθά τις πρόσθετες ύλες των ζωοτροφών και τα κτηνιατρικά φαρμακευτικά προϊόντα, όπως ορίζεται από τη σχετική νομοθεσία.

IV. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παράγουν ή συλλέγουν προϊόντα φυτικής προέλευσης πρέπει να λαμβάνουν τα κατάλληλα μέτρα, ανάλογα με την περίπτωση, ώστε:

- α) να διατηρούν καθαρές και, όταν κρίνεται αναγκαίο μετά τον καθαρισμό, να απολυμαίνουν με ενδεδειγμένο τρόπο τις εγκαταστάσεις, τον εξοπλισμό, τα δοχεία, τους κλωβούς και τα οχήματα [που χρησιμοποιούνται με φυτικά προϊόντα]:
- β) να εξασφαλίζουν, όταν κρίνεται αναγκαίο, την καθαριότητα των φυτικών προϊόντων:
- γ) να προλαμβάνουν, στο μέτρο του δυνατού, τη μόλυνση από επιβλαβείς οργανισμούς:
- δ) να αποφεύγουν τους βιολογικούς, χημικούς και φυσικούς κινδύνους, όπως μυκοτοξίνες, βαρέα μέταλλα κ.τ.λ.:
- ε) να αποθηκεύουν και να διαχειρίζονται τα απόβλητα και τις επικίνδυνες ουσίες ώστε να προλαμβάνουν τη μόλυνση: και
- στ) να λαμβάνουν υπόψη τα αποτελέσματα των σχετικών αναλύσεων που πραγματοποιούνται σε δείγματα που λαμβάνονται από φυτά ή σε άλλα δείγματα που έχουν σημασία στην ανθρώπινη υγεία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

Τήρηση μητρώων

1. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να τηρούν μητρώα σχετικά με τα μέτρα που λαμβάνονται για τον έλεγχο των κινδύνων για τα τρόφιμα.
2. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων που εκτρέφουν ζώα ή παράγουν πρωτογενή προϊόντα ζωικής προέλευσης πρέπει ιδίως να τηρούν μητρώα σχετικά με τα εξής:
 - α) τη φύση και την προέλευση των ζωοτροφών·
 - β) τα κτηνιατρικά προϊόντα ή τυγόν άλλα είδη αγωγής που χορηγούνται στα ζώα, τις ημερομηνίες χορήγησης και την περίοδο απόσυρσης·
 - γ) την εκδήλωση ασθενειών που μπορούν να επηρεάσουν την ασφάλεια των προϊόντων ζωικής προέλευσης·
 - δ) τα αποτελέσματα των αναλύσεων που ενδεχομένως πραγματοποιούνται σε δείγματα που λαμβάνονται από τα ζώα ή σε άλλα δείγματα που έχουν ληφθεί για διαγνωστικούς σκοπούς, και που έχουν σημασία για την ανθρώπινη υγεία· και
 - ε) οποιοσδήποτε εκθέσεις σχετικά με τους ελέγχους που διενεργήθηκαν στα ζώα ή στα προϊόντα ζωικής προέλευσης.

Όταν τα ζώα μεταφέρονται σε σφαγείο, πρέπει να διαβιβάζονται στις αρμόδιες αρχές και στον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων που λαμβάνει τα προϊόντα οι σχετικές πληροφορίες από τα μητρώα.
3. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων που παράγουν ή συλλέγουν προϊόντα φυτικής προέλευσης πρέπει να τηρούν μητρώα κυρίως σχετικά με:
 - α) τη χρήση προϊόντων φυτοπροστασίας και ζιζανιοκτόνων·
 - β) την εκδήλωση επιβλαβών οργανισμών ή ασθενειών που μπορούν να επηρεάσουν την ασφάλεια των προϊόντων φυτικής προέλευσης·
 - γ) τα αποτελέσματα σχετικών αναλύσεων που ενδεχομένως πραγματοποιούνται σε δείγματα που λαμβάνονται από τα φυτά ή από άλλα δείγματα που έχουν σημασία για την ανθρώπινη υγεία.
4. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να καθιστούν τις σχετικές πληροφορίες από τα μητρώα αυτά διαθέσιμες, κατόπιν αιτήματος, στην αρμόδια αρχή και στους υπευθύνους των επιχειρήσεων τροφίμων που λαμβάνουν τα προϊόντα.
5. Άλλα άτομα, όπως κτηνίατροι, γεωπόνοι και γεωτεχνικοί, επικουρούν τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων στην τήρηση των μητρώων.
6. Τα μητρώα μπορούν να συνδυάζονται ή να αντικαθίστανται από άλλα που ενδέχεται να απαιτούνται βάσει του κοινοτικού ή του εθνικού δικαίου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

Οδηγοί ορθών πρακτικών

1. Οι εθνικοί και οι κοινοτικοί οδηγοί που αναφέρονται στα άρθρα 6 και 7 του παρόντος κανονισμού πρέπει να παρέχουν καθοδήγηση όσον αφορά τις ορθές πρακτικές υγιεινής για τον έλεγχο των κινδύνων της πρωτογενούς παραγωγής.
2. Οι οδηγοί ορθών πρακτικών υγιεινής πρέπει να περιλαμβάνουν πληροφορίες σχετικά με τους κινδύνους που ενδέχεται να προκύψουν στην πρωτογενή παραγωγή και σχετικά με τις ενέργειες για τον έλεγχο των κινδύνων, συμπεριλαμβανομένων των κατάλληλων μέτρων που καθορίζονται στην κοινοτική και στην εθνική νομοθεσία. Στα παραδείγματα τέτοιων κινδύνων και μέτρων μπορούν συγκαταλέγονται τα εξής:
 - α) ο έλεγχος μόλυνσης όπως οι μυκοτοξίνες, τα βαρέα μέταλλα και το ραδιενεργό υλικό·
 - β) η χρήση υδάτων, οργανικών αποβλήτων και λιπασμάτων·
 - γ) την ορθή και ενδεδειγμένη χρήση φυτοπροστατευτικών προϊόντων και τη δυνατότητα εντοπισμού της προέλευσής τους,
 - δ) την ορθή και ενδεδειγμένη χρήση των κτηνιατρικών φαρμάκων και των πρόσθετων υλών ζωοτροφών και τη δυνατότητα εντοπισμού της προέλευσής τους,
 - ε) την προετοιμασία, αποθήκευση, χρήση και δυνατότητα εντοπισμού της προέλευσης των ζωοτροφών,
 - στ) την ορθή διάθεση των νεκρών ζώων, απορριμμάτων και περιττωμάτων,
 - ζ) προστατευτικά μέτρα για να εμποδίζεται η εμφάνιση μεταδοτικών ασθενειών που μεταδίδονται στον άνθρωπο από τα τρόφιμα, και κάθε υποχρέωση ενημέρωσης της αρμόδιας αρχής,
 - η) διαδικασίες, πρακτικές και μεθόδους για να εξασφαλίζεται ότι η παραγωγή, η διακίνηση, η συσκευασία, η αποθήκευση και η μεταφορά των τροφίμων πραγματοποιείται υπό τις ενδεδειγμένες συνθήκες υγιεινής, συμπεριλαμβανομένου του αποτελεσματικού καθαρισμού και του ελέγχου των εντόμων και λοιπών επιβλαβών ζώων,
 - θ) μέτρα σχετικά με τη καθαριότητα των ζώων που προορίζονται για σφαγή και παραγωγή, και
 - ι) μέτρα σχετικά με την τήρηση μητρώων.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΠΛΗΝ ΤΗΣ ΠΡΩΤΟΓΕΝΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ)

Εισαγωγικές παρατηρήσεις

Τα κεφάλαια V έως XII του παρόντος παραρτήματος εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια μετά την πρωτογενή παραγωγή, κατά την παρασκευή, την επεξεργασία, την μεταποίηση, τη συσκευασία, την αποθήκευση, τη μεταφορά, τη διανομή, τη διακίνηση και την προσφορά προς πώληση ή τη διάθεση στον τελικό καταναλωτή.

Από τα λοιπά κεφάλαια του παραρτήματος:

- το κεφάλαιο I εφαρμόζεται σε όλους τους χώρους τροφίμων, εκτός εκείνων που καλύπτονται από το κεφάλαιο III,
- το κεφάλαιο II εφαρμόζεται σε όλους τους χώρους, όπου παρασκευάζονται και υφίστανται επεξεργασία ή μεταποίηση τρόφιμα, εκτός εκείνων που καλύπτονται από το κεφάλαιο III και των τραπεζαριών,
- το κεφάλαιο III εφαρμόζεται σε όλους τους χώρους που απαριθμούνται στον τίτλο του κεφαλαίου,
- το κεφάλαιο IV εφαρμόζεται σε όλες τις μεταφορές.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των εξωτερικών εκτάσεων και τόπων (εκτός όσων ορίζονται στο κεφάλαιο III)

1. Οι χώροι τροφίμων διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση.
2. Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή, η χωροθέτηση και οι διαστάσεις των χώρων τροφίμων πρέπει:
 - α) να επιτρέπουν επαρκή συντήρηση, καθαρισμό ή/και απολύμανση, να αποτρέπουν ή να περιορίζουν στο ελάχιστο την αερόφερτη μόλυνση και να διαθέτουν κατάλληλο χώρο εργασίας που να επιτρέπει την υγιεινή εκτέλεση όλων των εργασιών·
 - β) να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα και το σχηματισμό υγρασίας ή ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες·
 - γ) να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής πρακτικής ως προς την υγιεινή τροφίμων, ιδίως δε την πρόληψη της **μόλυνσης**, μεταξύ χωριστών εργασιών και κατά τη διάρκεια αυτών, από τρόφιμα, υλικά πρώτης και δεύτερης συσκευασίας, εξοπλισμό, υλικά, νερό, παρεχόμενο αέρα ή εργαζομένους και εξωτερικές πηγές μόλυνσης, όπως έντομα και λοιπά επιβλαβή ζώα·

- δ) όταν είναι αναγκαίο για την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού, να παρέχουν τις κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία και με επαρκή χωρητικότητα για τη διατήρηση των τροφίμων στην κατάλληλη θερμοκρασία και να είναι σχεδιασμένοι έτσι ώστε να ελέγχεται και να καταγράφεται το επίπεδο θερμοκρασίας.
3. Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων, εγκατεστημένων στα κατάλληλα σημεία και προοριζόμενων ειδικά για το πλύσιμο των χεριών. Πρέπει να υπάρχουν επαρκή αποχωρητήρια με καζανάκια, συνδεδεμένα με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα. Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να ανοίγουν κατευθείαν στους χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα.
 4. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό και με υλικά για το καθάρισμα των χεριών και το υγιεινό τους στέγνωμα. Όταν είναι αναγκαίο για την αποφυγή απaráδεκτου κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων, οι διατάξεις για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαχωρίζονται από τις διατάξεις για το πλύσιμο των χεριών.
 5. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα φυσικού ή μηχανικού αερισμού. Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους σε καθαρούς χώρους. Τα συστήματα αερισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο που να προσφέρουν εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και άλλα εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή αντικατάσταση.
 6. Οι εγκαταστάσεις υγιεινής πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό.
 7. Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή/και τεχνητό φωτισμό.
 8. Οι αποχετευτικές εγκαταστάσεις πρέπει να είναι επαρκείς για τον επιδιωκόμενο σκοπό και σχεδιασμένες και κατασκευασμένες με τρόπο που να μη δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων. Όταν οι αποχετευτικοί αγωγοί είναι εν όλω ή εν μέρει ανοικτοί, πρέπει να είναι σχεδιασμένοι κατά τρόπον ώστε να εξασφαλίζεται ότι τα απόβλητα δεν ρέουν από μολυσμένο χώρο προς ένα καθαρό χώρο ή χώρο όπου γίνεται ο χειρισμός τροφίμων που ενδέχεται να παρουσιάσουν υψηλό κίνδυνο για τον τελικό καταναλωτή.
 9. **Όταν και όπως απαιτείται**, πρέπει να προβλέπονται αποδυτήρια σε επαρκή αριθμό για το προσωπικό.
 10. **Τα μέσα καθαρισμού και απολύμανσης πρέπει να αποθηκεύονται ξεχωριστά από τους χώρους παραγωγής.**

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής, επεξεργασίας ή μεταποίησης τροφίμων (εξαιρουμένων των τραπεζαριών και των χώρων που ορίζονται στο κεφάλαιο ΙΙΙ)

1. Σε χώρους όπου γίνεται παρασκευή, επεξεργασία ή μεταποίηση τροφίμων (εξαιρουμένων των τραπεζαριών και των χώρων που αναφέρονται στο κεφάλαιο Ευρωπαϊκή Επιτροπή, συμπεριλαμβανομένων των χώρων των μεταφορικών μέσων), ο σχεδιασμός και η διαρρύθμιση πρέπει να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής πρακτικής ως προς την υγιεινή των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της πρόληψης της αλληλομόλυνσης μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών, και ιδίως:
 - α) οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, εν ανάγκη, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία να πλένονται, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα. Ενδεχομένως, τα πατώματα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας·
 - β) οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, εν ανάγκη, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία να πλένονται. Πρέπει επίσης να είναι λείες μέχρις ύψους καταλλήλου για τις εργασίες, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα·
 - γ) οι οροφές, ψευδοροφές και ό,τι είναι στερεωμένο σ' αυτές και το εσωτερικό μέρος των οροφών πρέπει να είναι κατασκευασμένες έτσι, ώστε να μη συσσωρεύονται ρύποι και να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η απόπτωση σωματιδίων·
 - δ) τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα πρέπει να κατασκευάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων. Εκείνα τα οποία ανοίγουν προς το ύπαιθρο πρέπει, εν ανάγκη, να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα, τα οποία να μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν. Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση των τροφίμων, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά τη διάρκεια της παραγωγής·
 - ε) ο καθαρισμός και, εν ανάγκη, η απολύμανση των θυρών πρέπει να μπορεί να γίνεται εύκολα. Αυτό απαιτεί να χρησιμοποιούνται λείες και μη απορροφητικές επιφάνειες, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα·

- στ) οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού) που βρίσκονται σε χώρους όπου γίνεται ο χειρισμός τροφίμων και ιδίως αυτές που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, εν ανάγκη, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση **μη διαβρώσιμων** λείων, μη τοξικών υλικών που να πλένονται, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.
2. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των σκευών και του εξοπλισμού εργασίας, όταν αυτό απαιτείται για την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού. Οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι κατασκευασμένες από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, να καθαρίζονται εύκολα και να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού και κρύου νερού.
3. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα μέσα για το τυχόν αναγκαίο πλύσιμο των τροφίμων, όταν αυτό απαιτείται για την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού. Κάθε νεροχύτης ή άλλη παρόμοια εγκατάσταση για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαθέτει επαρκή παροχή ζεστού ή/και κρύου πόσιμου νερού, ανάλογα με τις ανάγκες, και να καθαρίζεται τακτικά, **αν απαιτείται δε, να είναι δυνατόν και να απολυμανθεί.**

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

Απαιτήσεις για κινητούς ή/και προσωρινούς χώρους (όπως σκηνές πανηγυριών, περίπτερα σε αγορές, οχήματα πώλησης τροφίμων), για χώρους που χρησιμοποιούνται κυρίως ως ιδιωτικές κατοικίες, αλλ'όπου παρασκευάζονται τρόφιμα για σκοπούς άλλους από την ιδιωτική και οικιακή κατανάλωση, για χώρους που χρησιμοποιούνται περιστασιακά προς τροφοδοσία και για αυτόματους πωλητές

1. Οι χώροι και οι αυτόματοι πωλητές πρέπει να είναι κατάλληλα χωροθετημένοι, σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαροί, ούτως ώστε να αποφεύγεται, κατά το δυνατόν, η μόλυνση των τροφίμων **από ζώα και άλλα παράσιτα.**
2. Ειδικότερα και όταν κρίνεται αναγκαίο:
- α) προβλέπονται οι κατάλληλες εγκαταστάσεις για τη διατήρηση του πρέποντος επιπέδου ατομικής υγιεινής (μεταξύ άλλων, για να μπορούν οι ενδιαφερόμενοι να πλένουν και να στεγνώνουν τα χέρια τους και να εκτελούν τις σωματικές τους ανάγκες με υγιεινό τρόπο, καθώς και κατάλληλα αποδυτήρια)·
 - β) οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να είναι σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, εν ανάγκη, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση **μη διαβρώσιμων** λείων, μη τοξικών υλικών που να πλένονται, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα·
 - γ) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα μέσα για τον καθαρισμό και, εν ανάγκη, την απολύμανση των σκευών και του εξοπλισμού εργασίας·

- δ) όπου καθαρίζονται τρόφιμα στο πλαίσιο των εργασιών της επιχείρησης τροφίμων, πρέπει να υπάρχουν τα κατάλληλα μέσα για να γίνεται ο καθαρισμός υπό συνθήκες υγιεινής·
- ε) πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή ζεστού ή/και κρύου πόσιμου νερού·
- στ) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες διατάξεις ή/και εγκαταστάσεις για την υγιεινή αποθήκευση και διάθεση των επικίνδυνων ή/και μη βρώσιμων ουσιών και αποβλήτων, στερεών ή υγρών·
- ζ) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις ή/και διατάξεις για τη διατήρηση των τροφίμων υπό κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και για τον έλεγχο αυτών·
- η) τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται σε χώρους και κατά τρόπο ώστε να αποφεύγεται, κατά το δυνατόν, ο κίνδυνος μόλυνσης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

Μεταφορά

1. Τα μεταφορικά οχήματα ή/και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, ώστε να προφυλάσσονται τα τρόφιμα από μολύνσεις, πρέπει δε, εν ανάγκη, να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται ή/και να απολυμαίνονται δεόντως.
2. Τα βυτία στα οχήματα ή/και οι περιέκτες δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά άλλου πράγματος πλην τροφίμων, αν τα άλλα φορτία μπορούν να μολύνουν τα τρόφιμα.
3. **Αν τα μεταφορικά μέσα ή/και τα εμπορευματοκιβώτια έχουν χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά εμπορευμάτων άλλων από τρόφιμα ή διαφορετικών τροφίμων, μεταξύ των διαδικασιών μεταφοράς πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά προκειμένου να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης.**
4. Όταν τα μεταφορικά οχήματα ή/και οι περιέκτες χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά και άλλων προϊόντων εκτός των τροφίμων ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων ταυτόχρονα, πρέπει τα προϊόντα να διατηρούνται χωριστά για να προφυλάσσονται από τυχόν μόλυνση.
5. Όταν μεταφορικά οχήματα ή/και περιέκτες έχουν χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά άλλων προϊόντων εκτός των τροφίμων ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός μεταξύ των φορτώσεων, ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης.
5. Τα χύδην τρόφιμα σε υγρή κατάσταση, υπό μορφή κόκκων ή σε σκόνη πρέπει να μεταφέρονται σε βυτία ή/και περιέκτες/δεξαμενές που χρησιμοποιούνται μόνον για τη μεταφορά τροφίμων. Στους περιέκτες πρέπει να αναγράφεται καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, σε μία ή περισσότερες κοινοτικές γλώσσες, ότι χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων ή να υπάρχει η ένδειξη "μόνον για τρόφιμα".

6. Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται μέσα στα μεταφορικά οχήματα ή/και στους περιέκτες και να προστατεύονται κατά τρόπον ώστε να ελαχιστοποιούνται οι κίνδυνοι μόλυνσης.
7. Όταν είναι αναγκαίο για την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού, τα μεταφορικά οχήματα ή/και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να έχουν την ικανότητα να τα διατηρούν στην κατάλληλη θερμοκρασία και να είναι σχεδιασμένα έτσι ώστε να ελέγχεται το επίπεδο θερμοκρασίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

Απαιτήσεις εξοπλισμού

Κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός, με τα οποία έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα, πρέπει να διατηρούνται καθαρά και:

- α) να κατασκευάζονται με κατάλληλο τρόπο και υλικά και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων·
- β) με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μιας χρήσεως, να κατασκευάζονται με κατάλληλο τρόπο και υλικά και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, ώστε να μπορούν να καθαρίζονται σε βάθος και, εν ανάγκη, να απολυμαίνονται, σε βαθμό ικανοποιητικό για τους σκοπούς για τους οποίους προορίζονται·
- γ) να είναι εγκατεστημένα κατά τρόπο που να επιτρέπει επαρκή καθαρισμό των πέριξ χώρων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

Απορρίμματα τροφών

1. Απορρίμματα τροφών, προϊόντα απορριμμάτων ακατάλληλα για κατανάλωση και άλλα απορρίμματα πρέπει να απομακρύνονται άμεσα από τους χώρους στους οποίους λαμβάνει χώρα χειρισμός τροφίμων ώστε να μη συσσωρεύονται και να αποφεύγεται η μόλυνση των τροφίμων.
2. Τα απορρίμματα τροφών, τα ακατάλληλα για κατανάλωση προϊόντα απορριμμάτων και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να εναποτίθενται σε περιέκτες που κλείνουν, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν χρησιμοποιηθέντες άλλοι τύποι περιεκτών είναι κατάλληλοι. Αυτοί οι περιέκτες πρέπει να είναι κατάλληλα κατασκευασμένοι, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να καθαρίζονται και, εφόσον απαιτείται, να απολυμαίνονται εύκολα.
3. Πρέπει να υπάρχει κατάλληλη πρόβλεψη για την αποθήκευση και τη διάθεση απορριμμάτων τροφών, ακατάλληλων για κατανάλωση προϊόντων απορριμμάτων και άλλων απορριμμάτων. Οι χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων πρέπει να σχεδιάζονται και να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να διατηρούνται πάντοτε καθαροί και, αν απαιτείται, απαλλαγμένοι από ζώα και άλλα παράσιτα.

Όλα τα απόβλητα υγρά, στερεά ή αέρια, πρέπει να απομακρύνονται με υγιεινό και φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο, σύμφωνα με την εφαρμοστέα κοινοτική νομοθεσία, και δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης των τροφίμων, είτε άμεσα είτε έμμεσα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

Παροχή νερού

1. Πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή πόσιμου νερού, όπως ορίζεται στην οδηγία 98/83/EK του Συμβουλίου σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης¹¹. Το πόσιμο αυτό νερό πρέπει να χρησιμοποιείται, όποτε χρειάζεται, ώστε να μη μολύνονται τα τρόφιμα.
2. Το νερό που ανακυκλώνεται, είτε για να χρησιμοποιηθεί στη μεταποίηση είτε ως συστατικό, δεν πρέπει να δημιουργεί κίνδυνο μόλυνσης των τροφίμων από μικροβιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς παράγοντες και πρέπει να πληροί τα ίδια πρότυπα με το πόσιμο νερό σύμφωνα με την οδηγία 98/83/EK, εκτός εάν οι αρμόδιες αρχές των κρατών μελών βεβαιωθούν ότι η ποιότητα του νερού δεν μπορεί να επηρεάσει την καταλληλότητα των τροφίμων στην τελική μορφή τους.
3. Ο πάγος που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα ή που μπορεί να οδηγήσει σε οποιαδήποτε μόλυνση τροφίμων, πρέπει να παράγεται από νερό που πληροί τις προδιαγραφές της οδηγίας 98/83/EK. Πρέπει να παράγεται, να διακινείται και να αποθηκεύεται υπό συνθήκες που τον προφυλάσσουν από οποιαδήποτε μόλυνση.
4. Ο ατμός που χρησιμοποιείται σε άμεση επαφή με τρόφιμα πρέπει να είναι απαλλαγμένος από κάθε ουσία που παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία ή ενδέχεται να μολύνει τα τρόφιμα.
5. Στις περιπτώσεις που χρησιμοποιείται μη πόσιμο νερό, παραδείγματος χάρη για κατάσβεση πυρκαϊάς, παραγωγή ατμού, ψύξη και άλλους παρεμφερείς σκοπούς, πρέπει να κυκλοφορεί σε χωριστό δίκτυο που να φέρει τη σχετική ένδειξη. Το μη πόσιμο νερό δεν πρέπει να συνδέεται με τα δίκτυα ποσίμου νερού ούτε να υπάρχει δυνατότητα αναρροής στα δίκτυα ποσίμου νερού.
- 6. Όταν στη θερμική επεξεργασία υποβάλλονται τρόφιμα σε ερμητικά κλεισμένους περιέκτες, πρέπει να εξασφαλίζεται ότι το νερό που χρησιμοποιείται για τη θέρμανση ή την ψύξη των περιεκτών μετά τη θερμική επεξεργασία δεν αποτελεί πηγή μόλυνσης των τροφίμων.**

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

Ατομική υγιεινή

1. Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα, το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο, καθαρό και, όταν χρειάζεται για την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού, προστατευτικό ρουχισμό.

¹¹ ΕΕ L 330 της 5.12.1998, σ. 32.

2. Απαγορεύεται η με οποιαδήποτε ιδιότητα είσοδος σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου πάσχει από νόσημα ή είναι γνωστό ότι είναι φορέας νοσήματος που μεταδίδεται δια των τροφών ή ατόμου που πάσχει π.χ. από μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση, έλκη ή διάρροια, εάν υφίσταται πιθανότητα άμεσης ή έμμεσης μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς. Κάθε προσβεβλημένο άτομο που απασχολείται σε επιχείρηση τροφίμων, το οποίο ενδέχεται να έλθει σε επαφή με τρόφιμα, οφείλει να αναφέρει αμέσως την ασθένεια ή τα συμπτώματα στον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΧ

Διατάξεις που εφαρμόζονται στα τρόφιμα

1. Η επιχείρηση τροφίμων δεν πρέπει να δέχεται καμία πρώτη ύλη ή συστατικό, εάν γνωρίζει ή έχει βάσιμους λόγους να υποπτεύεται ότι έχει προσβληθεί από παράσιτα, παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξικές, αποσυντεθειμένες ή ξένες ουσίες, ώστε, μετά τη συνήθη διαλογή ή/και τις προπαρασκευαστικές διαδικασίες ή διαδικασίες επεξεργασίας που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις τροφίμων σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, να είναι και πάλι ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.
2. Οι πρώτες ύλες και όλα τα συστατικά που αποθηκεύονται σε μια επιχείρηση τροφίμων πρέπει να διατηρούνται υπό κατάλληλες συνθήκες, ούτως ώστε να αποφεύγεται κάθε επιβλαβής αλλοίωση και να προφυλάσσονται από μολύνσεις.
3. Όλα τα τρόφιμα τα οποία διακινούνται, αποθηκεύονται, συσκευάζονται, εκτίθενται και μεταφέρονται, πρέπει να προφυλάσσονται από κάθε μόλυνση, η οποία ενδέχεται να τα καταστήσει ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, επιβλαβή για την υγεία ή μολυσμένα κατά τρόπο που δεν θα ήταν λογικό να αναμένεται κατανάλωσή τους σε αυτή την κατάσταση. Πρέπει να εφαρμόζονται επαρκείς διαδικασίες για να διασφαλίζεται ότι ελέγχονται τα ζώφια και λοιπά επιβλαβή ζώα.
4. Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα και τα έτοιμα προϊόντα, τα οποία ενδέχεται να προσφέρονται για τον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασίες που να μην συνεπάγονται κίνδυνο για την υγεία. Η ψυκτική αλυσίδα δεν πρέπει να διακόπτεται. Εντούτοις, επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας επί περιορισμένο χρονικό διάστημα, όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους χειρισμού, κατά την παρασκευή, τη μεταφορά, την αποθήκευση, την έκθεση και το σερβίρισμα των τροφίμων, υπό τον όρο ότι αυτό δεν συνεπάγεται κίνδυνο για την υγεία. Για τα μεταποιημένα τρόφιμα, οι επιχειρήσεις τροφίμων που παρασκευάζουν, διακινούν και συσκευάζουν σε πρώτη συσκευασία μεταποιημένα τρόφιμα πρέπει να διαθέτουν κατάλληλες ευρύχωρες αίθουσες για την αποθήκευση των πρώτων υλών χωριστά από τις ύλες που έχουν υποστεί επεξεργασία, με επαρκείς χωριστούς χώρους αποθήκευσης υπό ψύξη για την αποφυγή μόλυνσης.
5. Όταν τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται ή να σερβίρονται σε χαμηλή θερμοκρασία, πρέπει να ψύχονται το συντομότερο δυνατό μετά το στάδιο θερμικής επεξεργασίας ή, εάν δεν γίνεται θερμική επεξεργασία, μετά το τελικό στάδιο παρασκευής, σε θερμοκρασία που να μην προκαλεί κινδύνους για την υγεία.

6. Η απόψυξη των τροφίμων πρέπει να πραγματοποιείται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή τον σχηματισμό τοξινών στα τρόφιμα. Κατά την απόψυξη τα τρόφιμα πρέπει να υποβάλλονται σε θερμοκρασίες που δεν προκαλούν κίνδυνο στην υγεία. Όταν τα υγρά που παράγονται από τη διαδικασία απόψυξης ενδέχεται να προκαλέσουν κίνδυνο στην υγεία πρέπει να αποστραγγίζονται επαρκώς. Μετά την απόψυξη ο χειρισμός των τροφίμων πρέπει να γίνεται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή τον σχηματισμό τοξινών.
7. Οι επικίνδυνες ή/και μη εδώδιμες ουσίες, συμπεριλαμβανομένων των ζωοτροφών, πρέπει να φέρουν την κατάλληλη επισήμανση και να αποθηκεύονται σε χωριστούς και ασφαλείς περιέκτες.
8. Η παραγωγή και διάθεση στην αγορά ή η εισαγωγή πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή μεταποιημένων προϊόντων, πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις διατάξεις του παρόντος κανονισμού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ X

Διατάξεις που εφαρμόζονται στην πρώτη και δεύτερη συσκευασία των τροφίμων

1. Πρέπει να λαμβάνονται μέτρα ώστε να εξασφαλίζεται ότι τα υλικά πρώτης και δεύτερης συσκευασίας δεν αποτελούν πηγή μόλυνσης των τροφίμων. Τα υλικά πρώτης και δεύτερης συσκευασίας πρέπει να κατασκευάζονται, να μεταφέρονται και να παραδίδονται στις επιχειρήσεις τροφίμων κατά τρόπον, ώστε να προστατεύονται από οποιαδήποτε μόλυνση που μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο για την υγεία.
2. Τα υλικά πρώτης συσκευασίας πρέπει να αποθηκεύονται με τρόπο που να μην εκτίθενται σε κίνδυνο μόλυνσης **που θα μπορούσε να έχει επιβλαβή επίπτωση στα τρόφιμα.**
3. **Στην περίπτωση που συσκευάζονται εκτεθειμένα προϊόντα, η συσκευασία πρέπει να γίνεται κατά τρόπο που να μην επιτρέπει τη μόλυνσή τους.** Ειδικότερα, η αίθουσα όπου πραγματοποιούνται οι εργασίες συσκευασίας πρέπει να είναι επαρκώς ευρύχωρη και να είναι κατασκευασμένη και σχεδιασμένη με τρόπο που να επιτρέπει την εκτέλεση των εργασιών υπό συνθήκες υγιεινής. Τα υλικά δεύτερης συσκευασίας πρέπει **να είναι καθαρά** πριν εισαχθούν στο χώρο συσκευασίας και να χρησιμοποιούνται χωρίς καθυστέρηση. Όταν στο υλικό δεύτερης συσκευασίας τοποθετείται εσωτερική επένδυση με υλικό πρώτης συσκευασίας, αυτό πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
4. Το υλικό πρώτης και δεύτερης συσκευασίας δεν πρέπει να επαναχρησιμοποιείται για τρόφιμα, εκτός εάν είναι κατασκευασμένο από υλικά που είναι εύκολο να καθαριστούν και, όταν αυτό είναι αναγκαίο για την υγιεινή των τροφίμων, να απολυμανθούν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XI

Ειδικοί όροι για ορισμένες εργασίες μεταποίησης

1. Μεταποίηση με θερμική επεξεργασία

- Η μεταποίηση των τροφίμων πρέπει να γίνεται σύμφωνα με προγραμματισμένη θερμική επεξεργασία, ενδεχομένως συνδυασμένη με άλλες μεθόδους για τον έλεγχο των κινδύνων μικροβιολογικής φύσεως· ο εξοπλισμός θερμικής επεξεργασίας πρέπει να είναι εφοδιασμένος με όλα τα αναγκαία συστήματα ελέγχου, ώστε να εξασφαλίζεται ότι εφαρμόζεται η ενδεδειγμένη θερμική επεξεργασία.
- Εάν η θερμική επεξεργασία, ενδεχομένως συνδυασμένη με άλλα προφυλακτικά μέτρα, δεν αρκεί για να εξασφαλίσει τη σταθερότητα των προϊόντων, πρέπει να εφαρμόζεται μετά τη θέρμανση ταχεία ψύξη στην καθορισμένη θερμοκρασία αποθήκευσης, έτσι ώστε η διάβαση από την κρίσιμη ζώνη θερμοκρασίας για την βλάστηση των σπορίων και την επακόλουθη ανάπτυξή τους να διαρκεί όσο το δυνατό λιγότερο.
- Εάν η θερμική επεξεργασία εφαρμόζεται πριν από την πρώτη συσκευασία, πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για την πρόληψη της επαναμόλυνσης των τροφίμων μετά τη θέρμανση και πριν από την πλήρωση της συσκευασίας.
- Εάν χρειάζεται, και ιδίως στην περίπτωση κονσερβών και υάλινων δοχείων, η αριότητα της κατασκευής του περιέκτη και η καθαριότητά του πρέπει να επιβεβαιώνονται πριν από την πλήρωση.
- Όταν στην θερμική επεξεργασία υποβάλλονται τρόφιμα σε ερμητικά κλεισμένους περιέκτες, πρέπει να εξασφαλίζεται ότι το νερό που χρησιμοποιείται για την ψύξη των περιεκτών μετά τη θερμική επεξεργασία δεν αποτελεί πηγή μόλυνσης των τροφίμων. Τα χημικά πρόσθετα για την πρόληψη της διάβρωσης του εξοπλισμού και των περιεκτών πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τις ορθές πρακτικές.
- Στην περίπτωση συνεχούς θερμικής επεξεργασίας υγρών τροφίμων, πρέπει να αποτρέπεται καταλλήλως η ανάμειξη θερμικώς επεξεργασμένου υγρού με υγρό που δεν έχει θερμανθεί επαρκώς.

2. Κάπνισμα

- Οι καπνοί και η θερμότητα δεν πρέπει να επηρεάζουν τις άλλες εργασίες.
- Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή καπνού πρέπει να αποθηκεύονται και να χρησιμοποιούνται με τρόπο που να μη μολύνονται τα τρόφιμα.
- Απαγορεύεται για την παραγωγή καπνού η χρησιμοποίηση καυσόξυλου που φέρει βαφές, βερνίκια ή κόλλες ή έχει υποστεί χημική επεξεργασία συντήρησης.

3. Αλάτισμα

- Το αλάτι που χρησιμοποιείται για την επεξεργασία τροφίμων πρέπει να είναι καθαρό και να αποθηκεύεται κατά τρόπο που να αποφεύγονται οι μολύνσεις. Επιτρέπεται η επαναχρησιμοποίηση του άλατος μετά από καθαρισμό, όταν με τις διαδικασίες HACCP αποδεικνύεται ότι δεν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΧΠ

Κατάρτιση

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν την επίβλεψη και την καθοδήγηση ή/και κατάρτιση σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων όσων χειρίζονται τρόφιμα, ανάλογα με τις εκτελούμενες εργασίες.

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να φροντίζουν, ώστε οι αρμόδιοι για την ανάπτυξη και διατήρηση του συστήματος HACCP **ή για την κατάρτιση των οδηγών που αναφέρονται στα άρθρα 6 και 7 του παρόντος κανονισμού** σε μια επιχείρηση τροφίμων να έχουν καταρτισθεί επαρκώς στις αρχές του HACCP και στους τομείς που καλύπτουν οι οδηγοί.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

I. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

1. Στις 14 Ιουλίου 2000, η Επιτροπή ενέκρινε μια δέσμη πέντε προτάσεων με στόχο την ανασύνταξη της κοινοτικής νομοθεσίας σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων [έγγραφο COM (2000) 438]. Η πρόταση υποβλήθηκε στο Συμβούλιο και στο Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο στις 24 Ιουλίου 2000 για έγκριση με συναπόφαση (πλην της πρότασης 2000/0181, η οποία βασίζεται στο άρθρο 37 της συνθήκης).
2. Στις 15 Μαΐου 2002 το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο εξέφρασε στην πρώτη ανάγνωση ευνοϊκή γνώμη για 3 από τις 5 προτάσεις της δέσμης.
3. Η παρούσα πρόταση τροποποιεί τη δεύτερη πρόταση της δέσμης για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης [έγγραφο 2000/0179 (COD)] έτσι ώστε να λαμβάνει υπόψη τις τροπολογίες του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου που έγιναν αποδεκτές από την Επιτροπή.
4. Όσον αφορά την πρόταση 2000/0179 (COD), το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο ενέκρινε 122 τροπολογίες. Οι τροπολογίες 36, 39, 48, 78, 99, 119, 121, 126 και 127 δεν ψηφίστηκαν καθώς είναι γλωσσικές.

Η Επιτροπή μπορεί να αποδεχτεί τις περισσότερες από τις τροπολογίες, στο σύνολό τους ή εν μέρει, και υπό την προϋπόθεση της ανασύνταξης ορισμένων τροπολογιών, πλην των τροπολογιών 8, 17, 33, 38, 44, 55, 58, 65, 69, 91, 101, 116 και 132.

Οι τροπολογίες είναι με παχιά και υπογραμμισμένα γράμματα. Ορισμένες τροπολογίες έχουν αναδιατυπωθεί έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η συνεκτικότητα με την ορολογία που χρησιμοποιείται σε ολόκληρη την πρόταση. Εκτεταμένες συντακτικές αλλαγές αναφέρονται παρακάτω.

Οι σημαντικές διαγραφές επισημαίνονται με "διαγραμμένο κείμενο".

Το κείμενο υπέστη ορισμένες τεχνικές τροποποιήσεις για να εξασφαλιστεί η συμμόρφωσή του με τη Διοργανική Συμφωνία της 22ας Δεκεμβρίου 1998 για τις κοινές κατευθυντήριες γραμμές σχετικά με την ποιότητα της διατύπωσης της κοινοτικής νομοθεσίας (ΕΕ C 73, 17.3.1999, σ. 1), η οποία συντάχθηκε σύμφωνα με τη δήλωση αριθ. 39 που έχει προσαρτηθεί στην τελική πράξη του Άμστερνταμ για την ποιότητα της διατύπωσης της κοινοτικής νομοθεσίας. Σύμφωνα με τα σημεία β) και ζ) της συμφωνίας αυτής, το κείμενο αναθεωρήθηκε για να ληφθούν υπόψη οι κοινές κατευθυντήριες γραμμές και ο κοινός πρακτικός οδηγός που αναφέρεται στο σημείο α).

II. ΣΤΟΧΟΙ ΤΗΣ ΠΡΟΤΑΣΗΣ

5. Η δεύτερη πρόταση της δέσμης στοχεύει στη δημιουργία λεπτομερών κανόνων υγιεινής που πρέπει να τηρούνται από όλους τους υπεύθυνους των επιχειρήσεων τροφίμων που διακινούν τρόφιμα ζωικής προέλευσης. Περιέχει τα ακόλουθα βασικά ζητήματα:
 - Εφαρμόζεται στα μη μεταποιημένα και τα μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης.
 - Εφαρμόζεται επίσης σε προϊόντα ζωικής προέλευσης που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή σύνθετων προϊόντων που παράγονται από προϊόντα φυτικής προέλευσης και μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης.
 - Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δεν επιτρέπεται να διαθέτουν στην αγορά προϊόντα ζωικής προέλευσης που παράγονται στην Κοινότητα, εκτός εάν αυτά έχουν μεταποιηθεί αποκλειστικά σε εγκαταστάσεις που έχουν καταχωρηθεί, και όπου χρειάζεται, εγκριθεί από την αρμόδια αρχή.
 - Η αρμόδια αρχή εγκρίνει εγκαταστάσεις μόνον κατόπιν επιθεώρησης, πριν από την έναρξη της λειτουργίας τους, η οποία δείχνει ότι ικανοποιούν τους όρους υγιεινής που αναφέρει ο παρών κανονισμός.
 - Τα κράτη μέλη μπορούν να προσαρμόζουν ορισμένες απαιτήσεις του παραρτήματος του παρόντος κανονισμού, με σκοπό να καλύψουν τις ανάγκες εγκαταστάσεων, οι οποίες βρίσκονται σε περιοχές που αντιμετωπίζουν ειδικές γεωγραφικές δυσχέρειες ή εξυπηρετούν μόνο την τοπική αγορά.
 - Τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης που εισάγονται από τρίτες χώρες πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό.
6. Η πρόταση αντιστοιχεί στη δράση 8 στο παράρτημα της Λευκής Βίβλου για την ασφάλεια των τροφίμων.

III. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΠΟΛΟΓΙΩΝ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ

7. Τεχνικές/συντακτικές τροπολογίες

Η πλειονότητα των προτεινόμενων τροπολογιών στοχεύει στη βελτίωση της πρότασης από τεχνική και συντακτική άποψη. Οι τροπολογίες αυτές έγιναν σε μεγάλο βαθμό δεκτές από την Επιτροπή (σχετικές τροπολογίες: 1-3, 7 εν μέρει, 9-12, 15, 16, 18-32, 34-37, 39-43, 45-54, 56, 57, 59, 61-64, 66-68, 70-77, 80-90, 92-100, 102-110, 113-115, 117, 118, 122-125).

8. Σχέση με τον κανονισμό 178/2002 (γενική νομοθεσία για τα τρόφιμα)

Ορισμένες τροπολογίες στοχεύουν να ευθυγραμμίσουν την πρόταση με τον πρόσφατα εγκεκριμένο κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων. Οι τροπολογίες αυτές σε μεγάλο βαθμό έγιναν δεκτές από την Επιτροπή. (Σχετικές τροπολογίες: 4, 6, 14, 60, 78, 79, 111, 112, 119, 120, 121, 126-128).

9. Πεδίο εφαρμογής (Άρθρο 1)

Η τροπολογία 5 αποσκοπεί στη διασαφήνιση του πεδίου εφαρμογής μεταφέροντας στα άρθρα στοιχεία από τα παραρτήματα. Η Επιτροπή ακολούθησε την τροπολογία αυτή καθώς η υιοθέτησή της θα προσέφερε μεγαλύτερη νομική βεβαιότητα στους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων.

10. Ορισμοί (Άρθρο 2)

Η τροπολογία 6 προβλέπει την ενσωμάτωση στο άρθρο 2 των ορισμών που περιλαμβάνονται στο παράρτημα Ι. Αν και η Επιτροπή συμφωνεί με το στόχο που επιδιώκει η τροπολογία αυτή, η τροποποιημένη πρόταση διατηρεί τους ορισμούς στο παράρτημα Ι καθώς η ενσωμάτωσή τους στο άρθρο 2 δεν θα προσέδιδε μεγαλύτερη διαφάνεια στο κείμενο. Ωστόσο, η τροποποιημένη πρόταση αναφέρει στο άρθρο 8 ότι το παράρτημα Ι δεν μπορεί να τροποποιηθεί με βάση τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 9.

11. Ευελιξία (Άρθρο 4)

Η πρόταση εισάγει ευελιξία για τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής τροφίμων, τις απομακρυσμένες περιοχές και για τις επιχειρήσεις τροφίμων. Η μέθοδος χορήγησης ευελιξίας βασίζεται σε μεγάλο βαθμό στην επικουρικότητα. Κυρίως οι μικρές επιχειρήσεις θα αποκομίσουν κέρδος από την ευελιξία αυτή.

Η ανάγκη για ευελιξία γενικά υποστηρίζεται. Ωστόσο, για να εξασφαλιστεί συνέπεια με την πρόταση 2000/0178 (COD) για την υγιεινή των τροφίμων, η Επιτροπή πιστεύει ότι η τροπολογία 9 θα έπρεπε να ευθυγραμμίζεται με τις αρχές που προβλέπει η τροπολογία 31 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου στην πρόταση 2000/0178 (COD). Επομένως, η τροποποιημένη πρόταση ενσωματώνει την τελευταία τροπολογία στη θέση της τροπολογίας 9 στην πρόταση 2000/0179 (COD)

12. Διαδικασία για την τροποποίηση των παραρτημάτων (Άρθρο 8)

Η τροπολογία 13 αποσκοπεί στον ορισμό της διαδικασίας τροποποίησης των παραρτημάτων από την Επιτροπή. Αναγνωρίζει το δικαίωμα πρωτοβουλίας της Επιτροπής και επομένως έγινε δεκτή. Ωστόσο, το σημείο 3 της τροπολογίας περιλαμβάνει την υποχρέωση της Επιτροπής να υποβάλλει έκθεση σχετικά με την εφαρμογή του νέου κανονισμού. Αυτό το τμήμα της τροπολογίας 13 απορρίφθηκε γιατί παρεμβαίνει στο δικαίωμα πρωτοβουλίας της Επιτροπής.

13. Κρέας αγρίων θηραμάτων

Πολλές τροπολογίες (82-97, 129 και 132) αφορούν το τμήμα για τα θηράματα και το κρέας θηραμάτων. Στο σύνολό τους, οι τροπολογίες αυτές δεν φαίνεται να εξασφαλίζουν πάντα τη συνεπή παρουσίαση του τμήματος αυτού. Επομένως, η τροποποιημένη πρόταση έχει σκοπό να βελτιώσει τη μορφή του τμήματος αυτού από συντακτική άποψη, λαμβάνοντας υπόψη τους στόχους που επιδιώκει το Κοινοβούλιο και ιδίως:

- να εξαιρέσει από το πεδίο εφαρμογής την ιδιωτική χρήση ή την επεξεργασία κρέατος θηραμάτων για ιδιωτική χρήση, καθώς και τις άμεσες παροχές μικρών ποσοτήτων άγριων θηραμάτων και κρέατος άγριων θηραμάτων στον τελικό καταναλωτή ή στο τοπικό λιανικό εμπόριο,
- να εξασφαλίσει ότι τα θηράματα και το κρέας θηραμάτων που πρόκειται να τοποθετηθούν στην αγορά εξετάζονται από την αρμόδια αρχή,
- να εξασφαλίσει επαρκή ευελιξία προκειμένου να λαμβάνονται υπόψη οι παραδόσεις και οι πρακτικές σχετικά με το κυνήγι που μπορεί να διαφέρουν ανάμεσα στα κράτη μέλη.

14. Ημερομηνία έναρξης ισχύος

Η τροπολογία 15 προβλέπει ότι ο κανονισμός αρχίζει να ισχύει την ημέρα της δημοσίευσής του και εφαρμόζεται "ένα έτος από την ημερομηνία που τίθεται σε ισχύ". Η προσέγγιση αυτή φαίνεται ρεαλιστική.

15. Ειδικές απαιτήσεις στο παράρτημα II

Οι τροπολογίες στο παράρτημα II στοχεύουν γενικά στη βελτίωση της πρότασης από τεχνική άποψη. Ορισμένες από τις τροπολογίες αυτές κινδυνεύουν, ωστόσο, να προκαλέσουν άσκοπα δυσκολίες στις μικρές επιχειρήσεις ή επικαλύπτονται με την πρόταση 2000/0178 (COD). Η Επιτροπή δεν δέχθηκε τις τροπολογίες αυτές. Σχετικές τροπολογίες: 33, 38, 44, 55, 58, 65, 69, 91, 101, 116.

Τροποποιημένη πρόταση

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για τον καθορισμό των ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης

ΤΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟ ΚΑΙ ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, και ιδίως το άρθρο 152 παράγραφος 4 στοιχείο β),

την πρόταση της Επιτροπής¹²,

τη γνώμη της Ευρωπαϊκής Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής¹³,

τη γνώμη της Επιτροπής των Περιφερειών¹⁴,

Αποφασίζοντας σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 251 της Συνθήκης¹⁵,

Εκτιμώντας τα εξής:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. .../... του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της ... (για την υγιεινή των τροφίμων) θεσπίζει τους βασικούς κανόνες υγιεινής που πρέπει να τηρούν οι επιχειρήσεις τροφίμων, για να εξασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων.
- (2) Ορισμένα τρόφιμα ενδέχεται να παρουσιάζουν ιδιαίτερους κινδύνους για την ανθρώπινη υγεία, οι οποίοι απαιτούν τη θέσπιση ειδικών κανόνων υγιεινής, προκειμένου να εξασφαλισθεί η ασφάλεια των τροφίμων.
- (3) Αυτό ισχύει ιδίως για τρόφιμα ζωικής προέλευσης, για τα οποία έχουν αναφερθεί συχνά κίνδυνοι μικροβιολογικής και χημικής φύσεως.
- (4) Στο πλαίσιο της κοινής γεωργικής πολιτικής, έχουν ήδη θεσπιστεί ειδικοί υγειονομικοί κανόνες που αφορούν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των προϊόντων, τα οποία απαριθμούνται στον κατάλογο του παραρτήματος I της Συνθήκης.

¹² ΕΕ C ...

¹³ ΕΕ C ...

¹⁴ ΕΕ C ...

¹⁵ ΕΕ C ...

- (5) Οι εν λόγω υγειονομικοί κανόνες εξασφάλισαν την άρση των φραγμών στις συναλλαγές των εν λόγω προϊόντων, συμβάλλοντας με τον τρόπο αυτό στη δημιουργία της εσωτερικής αγοράς, ενώ ταυτόχρονα εξασφαλίζουν υψηλό επίπεδο προστασίας της δημόσιας υγείας.
- (6) Αυτοί οι ειδικοί κανόνες περιέχονται σε πολλές οδηγίες, και ιδίως στις εξής:
- οδηγία 64/433/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26ης Ιουνίου 1964 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων¹⁶, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τη οδηγία 95/23/ΕΚ¹⁷,
 - οδηγία 71/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15ης Φεβρουαρίου 1971 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των συναλλαγών νωπών κρεάτων πουλερικών¹⁸, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 97/79/ΕΚ¹⁹
 - οδηγία 77/96/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1976 περί αναζητήσεως τριχινών κατά τις εισαγωγές από τρίτες χώρες νωπών κρεάτων που προέρχονται από χοιροειδή κατοικίδια²⁰, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 94/59/ΕΚ²¹,
 - οδηγία 77/99/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1976 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας²², όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 97/76/ΕΚ²³,
 - οδηγία 89/437/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 20ής Ιουνίου 1989 σχετικά με τα προβλήματα υγείας και υγιεινής όσον αφορά την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των προϊόντων αυγών²⁴, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 96/23/ΕΚ²⁵,
 - οδηγία 91/492/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15ης Ιουλίου 1991 περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά ζώντων δίθυρων μαλακίων²⁶, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 97/79/ΕΚ,
 - οδηγία 91/493/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 22ας Ιουλίου 1991 περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των αλιευτικών προϊόντων²⁷, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 97/79/ΕΚ,

¹⁶ ΕΕ 121 της 29.7.1964, σ. 2012-2032. (Ελληνική ειδική έκδοση: Κεφάλαιο 03 τόμος 1 σ. 0129).

¹⁷ ΕΕ L 243 της 11.10.1995, σ. 7.

¹⁸ ΕΕ L 55 της 8.3.1971, σ. 23. (Ελληνική ειδική έκδοση: Κεφάλαιο 03 τόμος 6 σ. 0116).

¹⁹ ΕΕ L 24 της 30.1.1998, σ. 31.

²⁰ ΕΕ L 26 της 31.1.1977, σ. 67. (Ελληνική ειδική έκδοση: Κεφάλαιο 03 τόμος 17 σ. 0042).

²¹ ΕΕ L 315 της 8.12.1994, σ. 18.

²² ΕΕ L 26 της 31.1.1977, σ. 85. (Ελληνική ειδική έκδοση: Κεφάλαιο 03 τόμος 17 σ. 0060).

²³ ΕΕ L 10 της 16.1.1998, σ. 25.

²⁴ ΕΕ L 212 της 22.7.1989, σ. 87.

²⁵ ΕΕ L 125, 23.5.1996, σ. 10.

²⁶ ΕΕ L 268 της 24.9.1991, σ. 1.

²⁷ ΕΕ L 268 της 24.9.1991, σ. 15.

- οδηγία 91/495/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 27ης Νοεμβρίου 1990 για τα υγειονομικά προβλήματα και τα προβλήματα υγειονομικού ελέγχου σχετικά με την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά του κρέατος κουνελιών και του κρέατος εκτρεφόμενων θηραμάτων²⁸, όπως τροποποιήθηκε τελευταία με την πράξη προσχώρησης της Αυστρίας, της Φινλανδίας και της Σουηδίας,
 - οδηγία 92/45/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 16ης Ιουνίου 1992 για τα υγειονομικά προβλήματα και τα προβλήματα υγειονομικού ελέγχου σχετικά με τη θανάτωση άγριων θηραμάτων και την εμπορία κρέατος των²⁹, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 97/79/ΕΚ,
 - οδηγία 92/46/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 16ης Ιουνίου 1992 για τη θέσπιση των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και την εμπορία νωπού γάλακτος, θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα³⁰, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 96/23/ΕΚ,
 - οδηγία 92/48/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 16ης Ιουνίου 1992 για τον καθορισμό των ελάχιστων κανόνων υγιεινής που εφαρμόζονται σε ορισμένα αλιευτικά προϊόντα που λαμβάνονται σε αλιευτικά σκάφη, σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 1 στοιχείο α) σημείο i) της οδηγίας 91/493/ΕΟΚ³¹,
 - οδηγία 92/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου 1992 για τον καθορισμό των όρων υγειονομικού ελέγχου καθώς και των υγειονομικών όρων που διέπουν το εμπόριο και τις εισαγωγές στην Κοινότητα προϊόντων που δεν υπόκεινται, όσον αφορά τους προαναφερόμενους όρους, στις ειδικές κοινοτικές ρυθμίσεις που αναφέρονται στο κεφάλαιο I του παραρτήματος Α της οδηγίας 89/662/ΕΟΚ και, όσον αφορά τους παθογόνους παράγοντες, της οδηγίας 90/425/ΕΟΚ³², όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την απόφαση 1999/724/ΕΚ της Επιτροπής³³,
 - οδηγία 94/65/ΕΚ του Συμβουλίου της 14ης Δεκεμβρίου 1994 περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά κιμάδων και παρασκευασμάτων κρέατος³⁴.
- (7) Όσον αφορά τη δημόσια υγεία, οι οδηγίες αυτές περιέχουν κοινές αρχές, όπως σχετικά με τις ευθύνες των βιομηχανιών παραγωγής προϊόντων ζωικής προέλευσης, τις υποχρεώσεις των αρμόδιων αρχών, τις τεχνικές προδιαγραφές για τη διάρθρωση και τη λειτουργία εγκαταστάσεων χειρισμού προϊόντων ζωικής προέλευσης, τις απαιτήσεις υγιεινής που πρέπει να τηρούνται σε αυτές τις εγκαταστάσεις, τις διαδικασίες έγκρισης των εγκαταστάσεων, τους όρους αποθήκευσης και μεταφοράς, την υγειονομική σήμανση καταλληλότητας των προϊόντων κλπ.
- (8) Πολλές από τις αρχές αυτές υπάρχουν στον κανονισμό.....(για την υγιεινή των τροφίμων) και ισχύουν για όλα τα τρόφιμα.

²⁸ ΕΕ L 268 της 24.9.1991, σ. 41.

²⁹ ΕΕ L 268 της 14.9.1992, σ. 35.

³⁰ ΕΕ L 268 της 14.9.1992, σ. 1.

³¹ ΕΕ L 187 της 7.7.1992, σ. 41.

³² ΕΕ L 62 της 15.3.1993, σ. 49.

³³ ΕΕ L 290, της 12.11.1999, σ. 32.

³⁴ ΕΕ L 368 της 31.12.1994, σ. 10.

- (9) Η εν λόγω κοινή βάση επιτρέπει την απλούστευση των οδηγιών που προαναφέρθηκαν.
- (10) Οι εν λόγω ειδικοί κανόνες μπορούν να απλουστευθούν περαιτέρω με την εξάλειψη των αντιφάσεων που προέκυψαν από τη στιγμή της έκδοσής τους.
- (11) Η εισαγωγή της διαδικασίας ανάλυσης επικινδυνότητας στα κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP) υποχρεώνει τις επιχειρήσεις τροφίμων να αναπτύξουν μεθόδους για τον έλεγχο και τη μείωση ή την εξάλειψη κινδύνων βιολογικής, χημικής ή φυσικής προέλευσης.
- (12) Επομένως, οι ειδικοί κανόνες υγιεινής θα έπρεπε να ανασυνταχθούν.
- (13) Ο κύριος στόχος της ανασύνταξης είναι η διασφάλιση υψηλού επιπέδου προστασίας του καταναλωτή όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων με την επιβολή της ίδιας νομοθεσίας στις επιχειρήσεις τροφίμων σε ολόκληρη την Κοινότητα και με την εξασφάλιση μεγαλύτερης διαφάνειας.**
- (14) Επομένως, οι λεπτομερείς κανόνες υγιεινής για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης πρέπει να διατηρηθούν και όπου είναι αναγκαίο για την εξασφάλιση της προστασίας του καταναλωτή να καταστούν αυστηρότεροι.
- (15) Η πρωτογενής παραγωγή, **συμπεριλαμβανομένου του τομέα των ζωοτροφών**, η μεταφορά των ζώων, οι εγκαταστάσεις σφαγής και μεταποίησης μέχρι το σημείο λιανικής πώλησης πρέπει να θεωρούνται ως αλληλεπιδρώσες ενότητες, όπου είναι συνυφασμένες η υγεία των ζώων, η καλή μεταχείριση των ζώων και η δημόσια υγεία.
- (16) Αυτό απαιτεί την κατάλληλη επικοινωνία μεταξύ των διαφόρων ενδιαφερομένων που συμμετέχουν στην τροφική αλυσίδα **σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής.**
- (17) Μπορούν να καθορισθούν μικροβιολογικά κριτήρια, στόχοι ή/και πρότυπα επίδοσης, σύμφωνα με τις σχετικές διαδικασίες που προβλέπονται προς τούτο στον κανονισμό ... (για την υγιεινή των τροφίμων). Μέχρις ότου καθορισθούν νέα μικροβιολογικά κριτήρια, εξακολουθούν να εφαρμόζονται τα κριτήρια που προβλέπονται στις οδηγίες που αναφέρονται ανωτέρω σύμφωνα με τις διατάξεις της οδηγίας .../... για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων και τους υγειονομικούς όρους για την παραγωγή και διάθεση στην αγορά ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και για την τροποποίηση των οδηγιών 89/662/ΕΟΚ και 91/67/ΕΟΚ³⁵.
- (18) Πρέπει να δοθούν στα κράτη μέλη τα αναγκαία εργαλεία για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για εγκαταστάσεις περιορισμένης παραγωγικής ικανότητας για τον χειρισμό τροφίμων ζωικής προέλευσης, οι οποίες αντιμετωπίζουν ιδιαίτερες δυσκολίες ή εξυπηρετούν μόνο την τοπική αγορά, υπό τον όρο ότι δεν διακυβεύονται οι στόχοι της ασφάλειας των τροφίμων και ότι λαμβάνεται υπόψη το γεγονός ότι σε ορισμένες περιπτώσεις η τοπική αγορά ενδέχεται να υπερβαίνει τα εθνικά σύνορα.

³⁵

EE L ...

- (19) Τα εισαγόμενα τρόφιμα ζωικής προέλευσης πρέπει να πληρούν τουλάχιστον τα ίδια ή ισοδύναμα υγειονομικά πρότυπα σε σχέση με τα παραγόμενα στην Κοινότητα και πρέπει να θεσπισθούν ενιαίες διαδικασίες, για να εξασφαλισθεί η επίτευξη του στόχου αυτού.
- (20) Η παρούσα ανασύνταξη των ισχυόντων κοινοτικών κανόνων για την υγιεινή των τροφίμων σημαίνει ότι οι ισχύοντες κανόνες υγιεινής μπορούν να καταργηθούν με την οδηγία...../.../ΕΚ του Συμβουλίου.
- (21) Τα προϊόντα που καλύπτονται από τον παρόντα κανονισμό περιλαμβάνονται στο παράρτημα Ι της Συνθήκης.
- (22) Οι επιστημονικές συμβουλές είναι η βάση της κοινοτικής νομοθεσίας για την υγιεινή των τροφίμων. Για το σκοπό αυτό πρέπει να ζητείται η γνώμη, όποτε χρειάζεται, των επιστημονικών επιτροπών στον τομέα της προστασίας των καταναλωτών και της ασφάλειας των τροφίμων, οι οποίες έχουν συσταθεί με την απόφαση 97/579/ΕΚ της Επιτροπής της 23ης Ιουλίου 1997 (1), καθώς και της Επιστημονικής Συντονιστικής Επιτροπής, η οποία έχει συσταθεί με την απόφαση 97/404/ΕΚ της Επιτροπής της 10ης Ιουνίου 1997 (2). της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων, η οποία έχει συσταθεί με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ής Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφάλειας των τροφίμων³⁶.
- (23) Για να λαμβάνεται υπόψη η τεχνική και επιστημονική πρόοδος, πρέπει να υπάρχει μια διαδικασία για την έγκριση ορισμένων απαιτήσεων που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό. Επίσης, πρέπει να υπάρχει μια διαδικασία που θα καθιστά δυνατή, όταν χρειάζεται, την ομαλή μετάβαση στο απαιτούμενο υγειονομικό επίπεδο.
- (24) Τα μέτρα που απαιτούνται για την εφαρμογή του παρόντος κανονισμού είναι γενικά μέτρα κατά την έννοια του άρθρου 2 της απόφασης 1999/468/ΕΚ του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 1999 για τον καθορισμό των όρων άσκησης των εκτελεστικών αρμοδιοτήτων που ανατίθενται στην Επιτροπή³⁷ και επομένως πρέπει να εγκρίνονται με τη διαδικασία της κανονιστικής επιτροπής που προβλέπεται στο άρθρο 5 της εν λόγω απόφασης,

ΕΞΕΔΩΣΑΝ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

³⁶ ΕΕ L 31 της 1.2.2002, σ. 1.

³⁷ ΕΕ L 184 της 17.7.1999, σ. 23.

Άρθρο 1
Αντικείμενο και πεδίο εφαρμογής

Με τον παρόντα κανονισμό θεσπίζονται οι ειδικοί κανόνες υγιεινής, ώστε να εξασφαλίζεται η υγιεινή των τροφίμων ζωικής προέλευσης.

1. Με τον παρόντα κανονισμό θεσπίζονται ειδικοί κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, οι οποίοι απευθύνονται στους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων και οι οποίοι συμπληρώνουν τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../... [σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων].

2. Ο παρών κανονισμός ισχύει για:

α) μη μεταποιημένα και μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης,

β) προϊόντα ζωικής προέλευσης που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή σύνθετων προϊόντων που παράγονται από προϊόντα φυτικής προέλευσης και από μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης.

δεν ισχύει για:

α) το λιανικό εμπόριο, εφόσον δεν υπάρχει άλλη σχετική ρύθμιση,

β) την πρωτογενή παραγωγή τροφίμων για ιδία κατανάλωση,

γ) την παρασκευή τροφίμων για ιδία κατανάλωση, ή

δ) σύνθετα προϊόντα που αποτελούνται από προϊόντα φυτικής προέλευσης και μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης.

3. Ο παρών κανονισμός ισχύει με την επιφύλαξη

α) των σχετικών διατάξεων περί επιζωοτιών και υγιεινής, που έχουν θεσπιστεί, με στόχο την πρόληψη, τον έλεγχο και την εξάλειψη ορισμένων μεταδοτικών μορφών σπογγώδους εγκεφαλοπάθειας:

β) των σχετικών διατάξεων για τους επίσημους ελέγχους που έχουν θεσπιστεί ή εκδοθεί για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../... του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τους επίσημους ελέγχους ζωοτροφών και τροφίμων³⁸;

γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../... του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τον καθορισμό των λεπτομερών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση³⁹.

³⁸ EE L ...

³⁹ EE L ...

Άρθρο 2
Ορισμοί

Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού εφαρμόζονται οι ορισμοί που καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002, τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../... (για την υγιεινή των τροφίμων) και στο παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3
Καταχώρηση και έγκριση εγκαταστάσεων

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δεν διαθέτουν στην αγορά προϊόντα ζωικής προέλευσης που παράγονται στην Κοινότητα εκτός εάν έχουν παρασκευαστεί αποκλειστικά σε εγκαταστάσεις οι οποίες:

α) πληρούν τις απαιτήσεις του παραρτήματος ΙΙ και

β) έχουν καταχωρηθεί στις αρμόδιες αρχές και, εφόσον είναι αναγκαίο, έχουν εγκριθεί σύμφωνα με τις παραγράφους 2 και 3.

2. Οι εγκαταστάσεις επεξεργασίας προϊόντων ζωικής προέλευσης, για τις οποίες ισχύουν οι απαιτήσεις του παραρτήματος ΙΙ και από τις οποίες εξαιρούνται οι εγκαταστάσεις που σχετίζονται με το στάδιο της πρωτογενούς παραγωγής ή της μεταφοράς, δεν τίθενται σε λειτουργία προτού εγκριθούν από τις αρμόδιες αρχές, σύμφωνα με την παράγραφο 3.

3. Οι εγκαταστάσεις δεν εγκρίνονται παρά μόνον εάν πριν από την έναρξη λειτουργίας τους διενεργηθεί επιθεώρηση, από την οποία προκύπτει ότι πληρούνται οι όροι του παρόντος κανονισμού. Ωστόσο, μια εγκατάσταση μπορεί να εγκριθεί προσωρινά:

α) σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../... (σχετικά με τον καθορισμό των λεπτομερών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση): ή

β) εάν η εγκατάσταση παράγει μόνο μικρές ποσότητες τροφίμων και εφοδιάζει κυρίως την τοπική αγορά, εν αναμονή επιτόπιας επιθεώρησης.

Άρθρο 4
Εισαγωγές από τρίτες χώρες

~~Τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης που εισάγονται από τρίτες χώρες πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις που προβλέπονται στο παράρτημα ΙΙΙ του παρόντος κανονισμού.~~

Άρθρο 4
Ειδικοί όροι

1. Τα κράτη μέλη μπορούν, **σε συνεργασία με την Επιτροπή και σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στην παράγραφο 2**, να προσαρμόζουν τις απαιτήσεις του παραρτήματος II υπό τον όρο ότι δεν διακυβεύονται οι στόχοι της υγιεινής των τροφίμων με σκοπό:
 - α) να καλύψουν τις ανάγκες επιχειρήσεων τροφίμων, οι οποίες εξυπηρετούν την τοπική αγορά και οι οποίες βρίσκονται σε περιοχές που πλήττονται από ειδικές γεωγραφικές δυσχέρειες ή αντιμετωπίζουν δυσκολίες εφοδιασμού, ή
 - β) να ληφθούν υπόψη παραδοσιακές μέθοδοι παραγωγής **ή η χρήση πρώτων υλών που αποτελούν, σύμφωνα με επιστημονικά πορίσματα, καθιερωμένη πρακτική ή παράδοση, χαρακτηριστική της διαδικασίας παραγωγής**.
2. Τα κράτη μέλη που κάνουν χρήση της δυνατότητας που αναφέρεται στην παράγραφο 1 ενημερώνουν την Επιτροπή και τα άλλα κράτη μέλη και τους παρέχουν **κατάλογο των προϊόντων και των σχετικών περιοχών, καθώς και των αλλαγών που έγιναν για την προσαρμογή των κανόνων υγιεινής**. Τα κράτη μέλη μπορούν να στείλουν γραπτές παρατηρήσεις στην Επιτροπή μέσα σε ένα μήνα από τη λήψη της κοινοποίησης. Όπου ενδείκνυται, η απόφαση λαμβάνεται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 9 παράγραφος 2.

Άρθρο 5
Τροποποίηση παραρτημάτων και μέτρα εφαρμογής

Σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6,

- ~~1. Μπορούν να καταργούνται, να τροποποιούνται, να προσαρμόζονται ή να συμπληρώνονται οι διατάξεις των παραρτημάτων του παρόντος κανονισμού, για να λαμβάνεται υπόψη η εξέλιξη των κωδίκων ορθής πρακτικής, η υλοποίηση προγραμμάτων για την ασφάλεια των τροφίμων από τις επιχειρήσεις τροφίμων, οι νέες εκτιμήσεις επικινδυνότητας και ο πιθανός καθορισμός στόχων ή/και προτύπων επίδοσης για την ασφάλεια των τροφίμων.~~
- ~~2. Μπορούν να λαμβάνονται μέτρα εφαρμογής για την εξασφάλιση της ομοιόμορφης εφαρμογής των παραρτημάτων.~~

Άρθρο 5
Πρόσθετες εγγυήσεις

1. Οι αποστολές βοείου, μοσχαρίσιου και χοιρινού κρέατος, συμπεριλαμβανομένου του κιμά, κρέατος πουλερικών και αυγών που προορίζονται για τη Σουηδία και τη Φινλανδία, έχουν υποβληθεί σε μικροβιολογική δοκιμασία για σαλμονέλα μέσω δειγματοληψίας στην εγκατάσταση καταγωγής σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 6, 7 και 8 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../... [σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων].
2. Η δοκιμασία που προβλέπεται στην παράγραφο 1 δεν απαιτείται για αποστολές βοείου, μοσχαρίσιου και χοιρινού κρέατος και κρέατος πουλερικών που προορίζονται για εγκατάσταση με στόχο την παστερίωση, την αποστείρωση ή επεξεργασία ισοδύναμου αποτελέσματος.
3. Η δοκιμασία που προβλέπεται στην παράγραφο 1 δεν απαιτείται για κρέατα που προέρχονται από εγκατάσταση, η οποία υπόκειται σε επιχειρησιακό πρόγραμμα ελέγχου που έχει αναγνωρισθεί από την Επιτροπή, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 9 παράγραφος 2, ως ισοδύναμο με τα εγκεκριμένα για τη Σουηδία και τη Φινλανδία προγράμματα.

Άρθρο 6
Γενικές υποχρεώσεις

Εκτός από τις απαιτήσεις που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../... [για την υγιεινή των τροφίμων], οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης παράγονται και διατίθενται στην αγορά σύμφωνα με το παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Όλες οι ουσίες, εξαιρουμένου του πόσιμου νερού, που χρησιμοποιούνται κατά την επεξεργασία των προϊόντων με στόχο τη μείωση των κινδύνων καθώς και οι όροι που διέπουν τη χρήση τους εγκρίνονται προτού χρησιμοποιηθούν κατόπιν γνωμοδότησης της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 9 παράγραφος 2. Η χρήση των ουσιών αυτών γίνεται με την επιφύλαξη της ορθής εφαρμογής του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 7
Εισαγωγές από τρίτες χώρες

Με την επιφύλαξη των απαιτήσεων σχετικά με την υγεία των ζώων για την εισαγωγή τροφίμων ζωικής προέλευσης που καθορίζονται στον κανονισμό .../... του Συμβουλίου [σχετικά με τον καθορισμό των διατάξεων για την υγεία των ζώων που διέπουν την παραγωγή, τη διάθεση στην αγορά και την εισαγωγή προϊόντων ζωικής προέλευσης]⁴⁰, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης που εισάγονται από τρίτες χώρες πληρούν τις απαιτήσεις που προβλέπονται στο παράρτημα III.

⁴⁰

EE L ...

Άρθρο 8
Τροποποίηση παραρτημάτων και μέτρα εφαρμογής

Σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 9:

1. Οι διατάξεις του παραρτήματος II μπορούν να τροποποιούνται σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 9 παράγραφος 2 προκειμένου να λαμβάνονται υπόψη:
 - η εκπόνηση οδηγιών ορθής πρακτικής,
 - η εφαρμογή προγραμμάτων για την ασφάλεια των τροφίμων από τις επιχειρήσεις τροφίμων,
 - οι νέες εκτιμήσεις της επικινδυνότητας και οι γνώμες της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων, και
 - ο πιθανός καθορισμός στόχων για την ασφάλεια των τροφίμων ή/και πρότυπα επίδοσης.
2. Υιοθετούνται μέτρα εφαρμογής για την εξασφάλιση της ομοιόμορφης εφαρμογής των παραρτημάτων σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 9 παράγραφος 2.

Άρθρο 9
Διαδικασία μόνιμης επιτροπής

1. ~~Η Επιτροπή επικουρείται από την Μόνιμη Κτηνιατρική Επιτροπή, η οποία έχει συσταθεί με την απόφαση του Συμβουλίου 68/361/ΕΟΚ⁴⁴.~~
- 1. Η Επιτροπή επικουρείται από τη Μόνιμη Επιτροπή για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων η οποία έχει συσταθεί βάσει του άρθρου 58 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002.**
2. Όταν γίνεται αναφορά στην παρούσα παράγραφο, εφαρμόζονται τα άρθρα 5 και 7 της απόφασης 1999/468/ΕΚ, σύμφωνα με το άρθρο 8 της εν λόγω απόφασης.
3. Η προθεσμία που προβλέπεται στο άρθρο 5 παράγραφος 6 της απόφασης 1999/468/ΕΚ είναι 3 μήνες.

⁴⁴ ~~ΕΕ L 225 της 18.10.1968, σ. 23.~~

Άρθρο 10

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

Εφαρμόζεται ~~από την 1η Ιανουαρίου 2004~~ **από τις DD/MM/YY.**

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες,

Για το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο
Ο πρόεδρος

Για το Συμβούλιο
Ο πρόεδρος

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΟΡΙΣΜΟΙ

1. ΚΡΕΑΣ

- 1.1 *κρέας*: όλα τα μέρη του σώματος ζώων τα οποία είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, συμπεριλαμβανομένου του αίματος.
- 1.1.1 *κρέας κατοικίδιων σπληφόρων*: το κρέας οικόσιτων βοοειδών (συμπεριλαμβανομένου του κρέατος βούβαλου και βίσονα), χοίρων, αιγοπροβάτων και οικόσιτων μονόπλων·
- 1.1.2 *κρέας πουλερικών*: το κρέας των εκτρεφόμενων πτηνών, συμπεριλαμβανομένων των πτηνών που δεν θεωρούνται κατοικίδια, αλλά που εκτρέφονται ως κατοικίδια ζώα (εκτρεφόμενα πτερωτά θηράματα)·
- 1.1.3 *κρέας λαγόμορφων*: το κρέας κουνελιών, λαγών και τρωκτικών εκτρεφόμενων για ανθρώπινη κατανάλωση
- 1.1.4 *κρέας αγρίων θηραμάτων*: το κρέας:
- θηρευόμενων αγρίων χερσαίων θηλαστικών, συμπεριλαμβανομένων των θηλαστικών που ζουν σε κλειστή περιοχή υπό συνθήκες ελευθερίας παρόμοιες προς τις συνθήκες διαβίωσης των άγριων θηραμάτων·
 - θηρευόμενων άγριων πτηνών·
- 1.1.5 *κρέας εκτρεφόμενων θηραμάτων*: το κρέας εκτρεφόμενων αρτιοδάκτυλων θηρευόμενων θηλαστικών (συμπεριλαμβανομένων των οικογενειών Cervidae και Suidae) καθώς και των εκτρεφόμενων στρουθιοειδών·
- 1.2 *μεγάλα άγρια θηράματα*: τα άγρια θηλαστικά της τάξεως των αρτιοδάκτυλων, περιτοδάκτυλων και μαρσιποφόρων, καθώς και άλλα είδη θηλαστικών, τα οποία η εθνική νομοθεσία για τη θήρα κατατάσσει στα μεγάλα θηράματα
- 1.3 *μικρά άγρια θηράματα*: τα άγρια θηρευόμενα πτηνά και τα άγρια θηρευόμενα θηλαστικά που δεν κατατάσσονται στα μεγάλα θηράματα·
- 1.4 *σφάγιο (κατοικίδιων σπληφόρων)*: ολόκληρο το σώμα σφαγμένου κατοικίδιου σπληφόρου ζώου μετά την αφαίμαξη, τον εκσπλαχνισμό, την αποκοπή των άκρων στο ύψος του καρπού και του ταρσού, τον αποκεφαλισμό, την αφαίρεση της ουράς και, εάν υπάρχουν, των μαστών και, επιπλέον, για τα βοοειδή, τα αιγοπρόβατα και τα μόνοπλα, μετά την εκδορά·
- 1.5 *σφάγιο (πουλερικών)*: ολόκληρο το σώμα ενός πτηνού μετά την αφαίμαξη, την αποπτέρωση και τον εκσπλαχνισμό· εντούτοις, είναι προαιρετική η αφαίρεση της καρδιάς, του συκωτιού, των πνευμόνων, του στομάχου, του πρόλοβου και των νεφρών, καθώς και η αποκοπή των ποδιών στο ύψος του ταρσού και η αποκοπή του κεφαλιού, του οισοφάγου και της τραχείας·

- 1.6 *πουλερικά μεταγενέστερου εκσπλαχνισμού "New York dressed"*: σφάγια πουλερικών, ο εκσπλαχνισμός των οποίων έχει αναβληθεί·
- 1.7 *νωπό κρέας*: το κρέας, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που είναι συσκευασμένο σε κενό αέρος ή σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα, το οποίο δεν έχει υποστεί καμία άλλη επεξεργασία διατήρησης εκτός από την ψύξη, την κατάψυξη ή την ταχεία κατάψυξη, προκειμένου να εξασφαλιστεί η συντήρησή του·
- 1.8 *εντόσθια*: κρέας, άλλο πλην του κρέατος του σφαγίου, ακόμη και αν παραμένει φυσικά συνδεδεμένο με το σφάγιο·
- 1.9 *σπλάχνα*: τα εντόσθια από τη θωρακική, κοιλιακή και πυελική κοιλότητα, συμπεριλαμβανομένης της τραχείας και του οισοφάγου και, στα πουλερικά, του προλόβου·
- 1.10 *σφαγείο*: εγκατάσταση για τη σφαγή ζώων, των οποίων το κρέας προορίζεται για πώληση για ανθρώπινη κατανάλωση, συμπεριλαμβανομένου οποιουδήποτε χώρου είναι διαθέσιμος σε σχέση με αυτό για τον περιορισμό των ζώων εν αναμονή της σφαγής·
- 1.11 *εργαστήριο τεμαχισμού*: εγκατάσταση που χρησιμοποιείται για την αφαίρεση των οστών ή/και τον τεμαχισμό σφαγίων, τμημάτων σφαγίων και άλλων εδώδιμων μερών των ζώων, συμπεριλαμβανομένων χώρων παρακείμενων σε σημεία πώλησης, όπου οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται με σκοπό τον εφοδιασμό των καταναλωτών ή άλλων σημείων πώλησης·
- 1.12 *κέντρο συλλογής θηραμάτων*: εγκατάσταση στην οποία διατηρούνται θανατωθέντα άγρια θηράματα πριν μεταφερθούν σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων·
- 1.13 *εγκατάσταση μεταποίησης χειρισμού—θηραμάτων*: εγκατάσταση για την επεξεργασία εκθωρά-θηραμάτων που λαμβάνονται από τη θήρα με σκοπό την παραγωγή κρέατος άγριων θηραμάτων για εμπορικούς σκοπούς·
- 1.14 *κιμάς*: το κρέας χωρίς οστά, το οποίο έχει υποστεί άλεσμα σε τεμάχια ή έχει περάσει από κρεατομηχανή με ατέρμονα κοχλία·
- 1.15 *μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας*: το προϊόν που προκύπτει από τον μηχανικό διαχωρισμό του κρέατος που έχει απομείνει επί των οστών μετά την αρχική αφαίρεση των οστών, κατά τρόπον ώστε να καταστρέφεται η κυτταρική δομή του κρέατος·
- 1.16 *παρασκευάσματα κρέατος*: το νωπό κρέας, συμπεριλαμβανομένου του κιμά, στο οποίο έχουν προστεθεί τρόφιμα, καρυκεύματα ή πρόσθετα ή το οποίο έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που δεν μεταβάλλει ωστόσο την εσωτερική κυτταρική δομή του κρέατος, ώστε να εξαφανίσει τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος·

2. ΖΩΝΤΑ ΔΙΘΥΡΑ ΜΑΛΑΚΙΑ

- 2.1 *δίθυρα μαλάκια*: τα διηθούντα ελασματοβράγχια μαλάκια και, κατ' επέκταση, τα εχινόδερμα, τα χιτωνοφόρα και τα θαλάσσια γαστερόποδα·
- 2.2 *θαλάσσιες βιοτοξίνες*: οι δηλητηριώδεις ουσίες που συσσωρεύουν τα δίθυρα μαλάκια, τα οποία τρέφονται με πλαγκτόν που περιέχει τοξίνες·
- 2.3 *φινίρισμα*: η αποθήκευση ζώντων δίθυρων μαλακίων που προέρχονται από περιοχές κατηγορίας Α, **από ένα κέντρο καθαρισμού όπου υπέστησαν καθαρισμό ή από ένα κέντρο αποστολής** σε δεξαμενές ή σε οποιαδήποτε άλλη εγκατάσταση που περιέχει καθαρό θαλάσσιο νερό ή σε φυσικούς χώρους, προκειμένου να καθαριστούν από την άμμο, τη λάσπη ή τις βλέννες, να βελτιωθούν οι οργανοληπτικές τους ιδιότητες **και να εξασφαλισθεί πριν από την πρώτη συσκευασία τους μια καλή κατάσταση ζωτικότητας**·
- 2.4 *παραγωγός*: κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο, το οποίο συλλέγει με οποιονδήποτε τρόπο από μία περιοχή συλλογής ζώντα δίθυρα μαλάκια για εν γένει χειρισμό και διάθεση στην αγορά·
- 2.5 *περιοχή παραγωγής*: θαλάσσιες ή λιμνοθαλάσσιες περιοχές ή περιοχές εκβολής ποταμού, όπου βρίσκονται είτε φυσικοί χώροι ανάπτυξης δίθυρων μαλακίων είτε τόποι που χρησιμοποιούνται για την καλλιέργεια δίθυρων μαλακίων, στις οποίες πραγματοποιείται η αλίευση ζώντων δίθυρων μαλακίων·
- 2.6 *περιοχή μετεγκατάστασης*: μέρη θαλάσσιας ή λιμνοθαλάσσιας περιοχής ή εκβολής ποταμού, εγκεκριμένα από την αρμόδια αρχή, με σαφώς καθορισμένα όρια με σημαντήρες, πασσάλους ή οποιοδήποτε άλλο μόνιμο στερεωμένο υλικό, που προορίζονται αποκλειστικά για τον φυσικό καθαρισμό ζώντων δίθυρων μαλακίων·
- 2.7 *κέντρο αποστολής*: κάθε εγκεκριμένη χερσαία ή πλωτή εγκατάσταση που χρησιμοποιείται για την παραλαβή, το φινίρισμα, το πλύσιμο, τον καθαρισμό, την ταξινόμηση κατά μέγεθος και τη συσκευασία των κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση ζώντων δίθυρων μαλακίων·
- 2.8 *κέντρο καθαρισμού*: εγκεκριμένη εγκατάσταση που διαθέτει δεξαμενές τροφοδοτούμενες με καθαρό θαλάσσιο νερό, στις οποίες τοποθετούνται τα ζώντα δίθυρα μαλάκια για όσο χρόνο απαιτείται για την αποτροπή μικροβιολογικής μόλυνσης, ώστε να είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση·
- 2.9 *μετεγκατάσταση*: η υπό την εποπτεία της αρμόδιας αρχής μεταφορά ζώντων δίθυρων μαλακίων σε εγκεκριμένες θαλάσσιες ή λιμνοθαλάσσιες περιοχές ή εκβολές ποταμών, για το χρονικό διάστημα που απαιτείται για την εξάλειψη της μόλυνσης. Η μετεγκατάσταση δεν περιλαμβάνει την ειδική ενέργεια της μεταφοράς δίθυρων μαλακίων σε περιοχές που προσφέρονται καλύτερα για την περαιτέρω ανάπτυξη ή πάχυνσή τους

- 2.10 *κολοβακτηρίδια κοπράνων*: προαιρετικώς αερόβια ραβδίομορφα βακτήρια, αρνητικά κατά gram, μη σπορογόνα, αρνητικά στη δοκιμή κυτοχρωματικής οξειδωσης, τα οποία προκαλούν ζύμωση της λακτόζης με παραγωγή αερίου παρουσία χολικών αλάτων ή άλλων επιφανειοδραστικών ουσιών με παρόμοιες ιδιότητες αναστολής της ανάπτυξης, στους 44°C ±0,2°C εντός 24 ωρών.
- 2.11 *E. coli*: κολοβακτηρίδια κοπράνων που σχηματίζουν ινδόλη από την τρυπτοφάνη στους 44°C ±0,2°C εντός 24 ωρών.
- 2.12 *καθαρό θαλάσσιο νερό*: θαλάσσιο νερό, υφάλμυρο νερό ή παρασκευάσματα θαλάσσιου νερού από γλυκό νερό, το οποίο είναι απαλλαγμένο από μικροβιολογική μόλυνση, δεν περιέχει επιβλαβείς ουσίες ή/και τοξικό θαλάσσιο πλαγκτόν σε ποσότητες που μπορούν να επιδράσουν δυσμενώς στην ποιότητα της υγείας των δίθυρων μαλακίων και των προϊόντων αλιείας. **Σε περίπτωση που οι συνθήκες εφοδιασμού το αιτιολογούν, το νερό αυτό καθαρίζεται με ειδική επεξεργασία.**

3. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΙΕΙΑΣ

- 3.1 *προϊόντα αλιείας*: όλα τα ζώα αλμυρών ή γλυκών υδάτων, άγρια ή εκτρεφόμενα, πλην των ζώντων δίθυρων μαλακίων, των υδρόβιων θηλαστικών και των βατράχων, ή μέρη των ζώων αυτών, συμπεριλαμβανομένων των αυγών και του ήπατος τους.
- 3.2 *προϊόντα υδατοκαλλιέργειας*: όλα τα προϊόντα αλιείας που γεννώνται και εκτρέφονται υπό ελεγχόμενες συνθήκες, έως ότου διατεθούν στην αγορά ως τρόφιμα, καθώς και οι ιχθύες ή τα μαλακόστρακα γλυκών ή αλμυρών υδάτων, τα οποία αλιεύονται σε νεαρή ηλικία στο φυσικό τους περιβάλλον και διατηρούνται μέχρι να αποκτήσουν το επιθυμητό εμπορικό μέγεθος για ανθρώπινη κατανάλωση. Οι ιχθύες και τα μαλακόστρακα εμπορικού μεγέθους που αλιεύονται στο φυσικό τους περιβάλλον και διατηρούνται στη ζωή για να πωληθούν αργότερα, δεν θεωρούνται προϊόντα υδατοκαλλιέργειας, εφόσον διατηρούνται απλά στη ζωή και δεν καταβάλλεται καμία προσπάθεια για την αύξηση του μεγέθους ή του βάρους τους.
- 3.3 *πλοίο-εργοστάσιο*: κάθε πλοίο, αλιευτικό ή μη, επί του οποίου τα αλιευτικά προϊόντα υφίστανται μία ή περισσότερες από τις ακόλουθες επεξεργασίες πριν από την πρώτη συσκευασία: τεμαχισμός σε φιλέτα, τεμαχισμός σε φέτες, αφαίρεση του δέρματος, άλεσμα ή μεταποίηση· δεν θεωρούνται πλοία-εργοστάσια τα αλιευτικά σκάφη, επί των οποίων μόνον βράζονται μαλακόστρακα και μαλάκια.
- 3.4 *πλοίο-ψυγείο*: κάθε πλοίο, αλιευτικό ή μη, επί του οποίου πραγματοποιείται η κατάψυξη προϊόντων αλιείας, ενδεχομένως μετά από προπαρασκευαστικές εργασίες, όπως αφαίμαξη, αφαίρεση της κεφαλής, εκσπλαχνισμό και αφαίρεση των πτερυγίων. Εάν χρειάζεται, οι εργασίες αυτές συνοδεύονται από πρώτη ή/και δεύτερη συσκευασία.
- 3.5 *μηχανικώς διαχωρισμένη σάρκα ιχθύων*: σάρκα που λαμβάνεται με μηχανικά μέσα από εκσπλαχνισμένους ολόκληρους ιχθύς ή από οστά μετά τον τεμαχισμό σε φιλέτα.

- 3.6 καθαρό θαλάσσιο νερό: βλέπε ορισμό στο σημείο 2.12·
- 3.7 καθαρό ποτάμιο ή λιμναίο νερό: ποτάμιο ή λιμναίο νερό απαλλαγμένο από μικροβιολογική μόλυνση ή ανεπιθύμητες ουσίες σε ποσότητες που μπορούν να επηρεάσουν δυσμενώς την υγειονομική ποιότητα των προϊόντων αλιείας.

4. ΑΥΓΑ

- 4.1 αυγά: αυγά πτηνών με το κέλυφος, κατάλληλα για άμεση κατανάλωση ή για την παρασκευή προϊόντων αυγών, εξαιρουμένων των σπασμένων αυγών, των αυγών που έχουν υποστεί επώαση και των βρασμένων αυγών·
- 4.2 αυγό σε υγρή κατάσταση: μη επεξεργασμένο περιεχόμενο αυγού μετά την αφαίρεση του κελύφους·
- 4.3 εκμετάλλευση παραγωγής αυγών: η εκμετάλλευση για την παραγωγή αυγών τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση·
- 4.4 ραγισμένα αυγά: τα αυγά των οποίων το κέλυφος έχει υποστεί βλάβη, χωρίς λύση της συνέχειας και με άθικτη μεμβράνη.

5. ΓΑΛΑ

- 5.1 γάλα: το γαλακτικό έκκριμα του μαστού, χωρίς πρωτόγαλα·
- 5.2 νωπό γάλα: **το ακατέργαστο έκκριμα των μαστών ζώων εκμετάλλευσης το οποίο δεν έχει θερμανθεί σε θερμοκρασία άνω των 40°C και δεν έχει υποβληθεί σε καμία επεξεργασία με ισοδύναμο αποτέλεσμα:**
- ~~νωπό γάλα: το γάλα το οποίο δεν έχει θερμανθεί σε θερμοκρασία άνω των 40°C· επιτρέπονται οι επεξεργασίες όπως η ομογενοποίηση και η τυποποίηση, οι οποίες έχουν επίδραση στην ποιότητα του γάλακτος·~~
- 5.3 εκμετάλλευση γαλακτοπαραγωγής: εκμετάλλευση στην οποία διατηρούνται **ένα ή περισσότερα ζώα εκμετάλλευσης** ~~μία ή περισσότερες αγελάδες, προβατίνες, αίγες, θηλυκά βουβαλοειδή ή θηλυκά άλλων ειδών,~~ με σκοπό την παραγωγή γάλακτος·
- 5.4 γαλακτοκομική εγκατάσταση: εγκατάσταση για την επεξεργασία γάλακτος ή για την περαιτέρω επεξεργασία ήδη επεξεργασμένου γάλακτος.

6. ΒΑΤΡΑΧΟΠΟΔΑΡΑ ΚΑΙ ΣΑΛΙΓΚΑΡΙΑ

- 6.1 βατραχοπόδαρα: το οπίσθιο τμήμα του χωρισμένου εγκαρσίου πίσω από τα εμπρόσθια μέλη σώματος, μετά τον εκσπλαχνισμό και την εκδορά, του είδους Rana (οικογένεια Ρανιδών)·
- 6.2 σαλιγκάρια: χερσαία γαστερόποδα των ειδών *Helix pomatia* Linne, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* καθώς και των ειδών που ανήκουν στην οικογένεια των Αχατινιδών.

7. ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

~~7.1 μεταποιημένο προϊόν: τα τρόφιμα που προκύπτουν από την υποβολή μη μεταποιημένων προϊόντων σε επεξεργασία, όπως η θερμική επεξεργασία, το κάπνισμα, το αλάτισμα, η ωρίμανση, η αποξήρανση, το μαρινάρισμα κ.τ.λ., ή από συνδυασμό τέτοιων μεθόδων ή/και προϊόντων είναι δυνατή η προσθήκη ουσιών που απαιτούνται για την παρασκευή των προϊόντων ή για να αποκτήσουν τα εν λόγω προϊόντα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά~~

7.1 *προϊόντα με βάση το κρέας:* τα προϊόντα που προκύπτουν από μια επεξεργασία του κρέατος·

7.2 *μεταποιημένα προϊόντα ιχθύων:* τα προϊόντα αλιείας που έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία·

7.3 *προϊόντα αυγών:* τα προϊόντα που προκύπτουν από μια επεξεργασία των αυγών ή των διάφορων συστατικών στοιχείων ή μιγμάτων αυτών, αφού αφαιρεθούν το κέλυφος και οι μεμβράνες. Είναι δυνατή η προσθήκη εν μέρει άλλων τροφίμων ή προσθέτων. Μπορούν να είναι σε υγρή κατάσταση, συμπυκνωμένα, αποξηραμένα, σε κρυσταλλική μορφή, κατεψυγμένα, ή να έχουν υποστεί ταχεία κατάψυξη ή πήξη.

7.4 *γαλακτοκομικά προϊόντα:* τα προϊόντα που προκύπτουν από μια επεξεργασία του νωπού γάλακτος, όπως το πόσιμο γάλα που έχει υποστεί θερμική επεξεργασία, η σκόνη γάλακτος, ο ορός γάλακτος, το βούτυρο, το τυρί, το γιαούρτι (με ή χωρίς προσθήκη οξέος, αλατιού, καρυκευμάτων ή φρούτων) και το ανασυστημένο πόσιμο γάλα·

7.5 *τετηγμένο ζωικό λίπος:* το λίπος που λαμβάνεται από την επεξεργασία κρέατος, συμπεριλαμβανομένων των οστών, και προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση·

7.6 *κατάλοιπα ζωικού λίπους:* τα πρωτεϊνούχα κατάλοιπα της επεξεργασίας υποπροϊόντων κρέατος, μετά τον μερικό διαχωρισμό λίπους και ύδατος·

7.7 *ζελατίνη:* η φυσική, υδατοδιαλυτή πρωτεΐνη, είτε σχηματίζει πηκτή είτε όχι, η οποία λαμβάνεται με την μερική υδρόλυση κολλαγόνου που παράγεται από οστά, προβιές και δέρματα, τένοντες και νεύρα ζώων (συμπεριλαμβανομένων των ιχθύων και των πουλερικών)·

7.8 *επεξεργασμένα στομάχια, ουροδόχοι κύστες και έντερα:* στομάχια, ουροδόχοι κύστες και έντερα, τα οποία έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία, όπως αλάτισμα, θέρμανση ή ξήρανση, μετά την αφαίρεση και τον καθαρισμό τους.

8. ΛΟΙΠΟΙ ΟΡΙΣΜΟΙ

8.1 *σύνθετο προϊόν:* τα τρόφιμα που περιέχουν μη μεταποιημένα ή μεταποιημένα προϊόντα ζωικής και φυτικής προέλευσης·

- 8.2 *ανασυσκευασία*: η αφαίρεση της αρχικής πρώτης συσκευασίας από το προϊόν για την αντικατάστασή της με νέα πρώτη συσκευασία, ενδεχομένως μετά την πραγματοποίηση φυσικών εργασιών στο μη συσκευασμένο προϊόν, όπως ο τεμαχισμός ή η κοπή σε φέτες·
- 8.3 *αγορά χονδρικής πώλησης*: επιχείρηση τροφίμων που περιλαμβάνει πολλές χωριστές μονάδες, οι οποίες χρησιμοποιούν κοινές εγκαταστάσεις και τμήματα, όπου τα τρόφιμα πωλούνται σε επιχειρήσεις τροφίμων και όχι στον τελικό καταναλωτή.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

ΣΗΜΑΝΣΗ-Εισαγωγή

- ~~1. Το παρόν παράρτημα εφαρμόζεται στα μη μεταποιημένα και τα μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης. Τα σύνθετα προϊόντα δεν υπόκεινται στις απαιτήσεις του παρόντος παραρτήματος. Εντούτοις, πρέπει να εξασφαλίζεται ότι οι πιθανοί κίνδυνοι που απορρέουν από τη χρήση συστατικών ζωικής προέλευσης εντοπίζονται και ελέγχονται και, όταν χρειάζεται, εξαλείφονται ή μειώνονται σε αποδεκτά επίπεδα.~~
- ~~2. Εκτός εάν προβλέπεται άλλως, οι απαιτήσεις του παρόντος παραρτήματος δεν εφαρμόζονται στο σημείο λιανικού εμπορίου.~~

1. Όταν βάσει του άρθρου 3 παρόντος παραρτήματος απαιτείται έγκριση εγκαταστάσεων, εφαρμόζονται τα ακόλουθα:

- α) Στις εγκεκριμένες εγκαταστάσεις δίνεται αριθμός έγκρισης, στον οποίο προστίθενται κωδικοί που δηλώνουν τους τύπους των παρασκευαζόμενων προϊόντων ζωικής προέλευσης. Για τις αγορές χονδρικής πώλησης, ο αριθμός έγκρισης μπορεί να συμπληρώνεται με δευτερεύοντα αριθμό που δηλώνει τις μονάδες ή ομάδες μονάδων πώλησης ή βιομηχανικής παραγωγής προϊόντων ζωικής προέλευσης.
- β) Τα κράτη μέλη διατηρούν ενημερωμένους καταλόγους εγκεκριμένων εγκαταστάσεων με τους αντίστοιχους αριθμούς έγκρισής των.

Εκτός των ανωτέρω, απαιτείται επίσης έγκριση για τις αγορές χονδρικής πώλησης, όπου διακινούνται μη μεταποιημένα ή μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης.

2. Όταν απαιτείται βάσει του παρόντος παραρτήματος, τα προϊόντα ζωικής προέλευσης πρέπει να φέρουν ωοειδές υγειονομικό σήμα καταλληλότητας, σύμφωνα με τους εξής κανόνες:

- α) Το σήμα καταλληλότητας πρέπει να τοποθετείται κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά την παραγωγή στην εγκατάσταση, με τρόπο ώστε να μην μπορεί να ξαναχρησιμοποιηθεί.
- β) Το σήμα καταλληλότητας πρέπει να είναι ευανάγνωστο, ανεξίτηλο και με ευδιάκριτους χαρακτήρες· πρέπει να είναι εμφανώς τοποθετημένο για την εξυπηρέτηση των αρχών ελέγχου.

- γ) Το σήμα καταλληλότητας πρέπει να φέρει τουλάχιστον τα ακόλουθα στοιχεία:

- το όνομα της χώρας αποστολής, το οποίο μπορεί να αναγράφεται ολογράφως ή σε συντομογραφία ως εξής:

A, B, DK, D, EL, E, F, FIN, IRL, I, L, NL, P, S, UK,

- τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης,

- δ) Το σήμα καταλληλότητας μπορεί, ανάλογα με τον τρόπο παρουσίασης των διαφόρων προϊόντων ζωικής προέλευσης, να τοποθετείται απευθείας επάνω στο προϊόν, στην πρώτη ή τη δεύτερη συσκευασία, ή να είναι τυπωμένο σε ετικέτα που τοποθετείται στο προϊόν, στην πρώτη ή τη δεύτερη συσκευασία. Το σήμα καταλληλότητας μπορεί επίσης να είναι ετικέτα που δεν μπορεί να αφαιρεθεί και είναι κατασκευασμένη από ανθεκτικό υλικό.

Για προϊόντα ζωικής προέλευσης που τοποθετούνται σε περιέκτες μεταφοράς ή σε μεγάλες συσκευασίες και προορίζονται για περαιτέρω χειρισμό, μεταποίηση ή πρώτη συσκευασία σε κάποια άλλη εγκατάσταση, το σήμα καταλληλότητας μπορεί να τοποθετείται στην εξωτερική επιφάνεια του δοχείου ή της συσκευασίας. Στην περίπτωση αυτή, η παραλήπτρια επιχείρηση τροφίμων πρέπει να διατηρεί μητρώο των ποσοτήτων, του είδους και του προορισμού των προϊόντων ζωικής προέλευσης.

- ε) Το σήμα καταλληλότητας των επιμέρους προϊόντων ζωικής προέλευσης που περιέχονται σε μια μονάδα λιανικής πώλησης δεν είναι αναγκαίο, εάν το σήμα καταλληλότητας τοποθετείται στην εξωτερική επιφάνεια αυτής της συσκευασίας λιανικής πώλησης.
- στ) Όταν το σήμα καταλληλότητας τοποθετείται απευθείας στα προϊόντα ζωικής προέλευσης, τα χρώματα που χρησιμοποιούνται πρέπει να εγκρίνονται σύμφωνα με τους κοινοτικούς κανόνες που διέπουν τη χρησιμοποίηση χρωστικών ουσιών στα τρόφιμα.
- ζ) Εάν αφαιρεθεί η πρώτη συσκευασία από τα προϊόντα ζωικής προέλευσης και στη συνέχεια πραγματοποιηθεί νέα πρώτη συσκευασία, εν γένει χειρισμός ή περαιτέρω επεξεργασία των προϊόντων σε άλλη εγκατάσταση, η εγκατάσταση αυτή πρέπει να είναι εγκεκριμένη και να τοποθετεί το δικό της σήμα καταλληλότητας στο προϊόν. **Στα συνοδευτικά έγγραφα πρέπει να αναφέρεται η αρχική εγκατάσταση παραγωγής ή η προηγούμενη εγκατάσταση της εταιρείας διανομής.**

Τα προϊόντα στα οποία δεν επιτρέπεται η τοποθέτηση του ανωτέρω σήματος καταλληλότητας πρέπει να φέρουν σήμα που επιτρέπει τον εντοπισμό της προέλευσης των προϊόντων και που είναι σαφώς διαφορετικό από το ωοειδές σήμα καταλληλότητας.

- ~~5. Κάθε άλλη ουσία εκτός από το πόσιμο νερό που χρησιμοποιείται στα προϊόντα για τη μείωση των κινδύνων, καθώς και οι όροι χρησιμοποίησής της, πρέπει να εγκρίνονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6, μετά από γνωμοδότηση της επιστημονικής επιτροπής. Η παρούσα παράγραφος εφαρμόζεται με την επιφύλαξη της ορθής εφαρμογής των απαιτήσεων του παρόντος κανονισμού.~~
6. ~~Όταν κρίνεται αναγκαίο, η αρμόδια αρχή μπορεί να καθορίζει ειδικούς όρους, ιδίως για να λαμβάνονται υπόψη παραδοσιακές μέθοδοι παραγωγής.~~
7. ~~Το παρόν παράρτημα εφαρμόζεται με την επιφύλαξη των σχετικών διατάξεων για την υγεία των ζώων και με την επιφύλαξη αυστηρότερων κανόνων που θεσπίζονται για την πρόληψη και τον έλεγχο ορισμένων μεταδοτικών σπογγωδών εγκεφαλοπαθειών.~~

ΤΜΗΜΑ Ι: ΚΡΕΑΣ ΚΑΤΟΙΚΙΔΙΩΝ ΟΠΛΗΦΟΡΩΝ

~~Κάθε ζώο ή, ανάλογα με την περίπτωση, κάθε παρτίδα ζώων που αποστέλλονται για σφαγή πρέπει να ταυτοποιούνται, κατά τρόπον ώστε να καθίσταται δυνατός ο προσδιορισμός της προέλευσής τους.~~

~~Τα ζώα δεν πρέπει να προέρχονται από εκμετάλλευση ή περιοχή που υπόκειται σε απαγόρευση μετακίνησης των ζώων για λόγους υγείας των ζώων, εκτός εάν το επιτρέψει η αρμόδια αρχή.~~

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι: ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΑ ΣΦΑΓΕΙΑ

Τα σφαγεία πρέπει να κατασκευάζονται και να εξοπλίζονται σύμφωνα με τους ακόλουθους όρους:

1. Πρέπει να διαθέτουν κατάλληλους και υγιεινούς χώρους σταβλισμού ή, εάν οι κλιματολογικές συνθήκες το επιτρέπουν, μαντριά για την παραμονή των ζώων που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα. Οι χώροι αυτοί πρέπει να είναι εξοπλισμένοι κατάλληλα για το πότισμα των ζώων και, εάν χρειάζεται, για τη σίτισή τους. Η αποχέτευση των υγρών αποβλήτων δεν πρέπει να θέτει σε κίνδυνο την ασφάλεια των τροφίμων.

~~Εάν κρίνεται αναγκαίο από την αρμόδια αρχή, Πρέπει επίσης να διαθέτουν **χωριστούς χώρους σταβλισμού** χωριστές κτιριακές εγκαταστάσεις που να κλειδώνουν ή, εάν οι κλιματολογικές συνθήκες το επιτρέπουν, μαντριά για τα άρρωστα ή ύποπτα ζώα με χωριστή αποχέτευση και χωροθετημένα με τρόπο που να αποφεύγεται η μόλυνση των υπόλοιπων ζώων, **εκτός εάν οι αρμόδιες αρχές δεν κρίνουν αναγκαία την εκπλήρωση αυτών των όρων.**~~

Το μέγεθος και η διαρρύθμιση των χώρων σταβλισμού πρέπει να επιτρέπουν την τήρηση των κανόνων καλής μεταχείρισης των ζώων. Η διαρρύθμισή τους πρέπει να διευκολύνει τη διενέργεια των προ της σφαγής επιθεωρήσεων, συμπεριλαμβανομένης της ταυτοποίησης των ζώων ή ομάδων ζώων.

2. Πρέπει να διαθέτουν αίθουσα σφαγής και, κατά περίπτωση, επαρκή αριθμό αιθουσών κατάλληλων για τις διενεργούμενες εργασίες και να είναι κατασκευασμένα με τρόπο, ώστε να αποφεύγεται **κατά το δυνατόν** η μόλυνση του κρέατος, εξασφαλίζοντας ότι:
 - α) υπάρχει σαφώς διαχωρισμένος χώρος για την αναισθητοποίηση και την αφαίμαξη των ζώων·
 - β) στην περίπτωση σφαγής χοίρων, διαχωρίζονται οι εργασίες ζεματίσματος, αποτρίχωσης, απόξεσης και καύσης των τριχών για τους χοίρους από τις υπόλοιπες εργασίες·
 - γ) υπάρχουν εγκαταστάσεις που εξασφαλίζουν ότι δεν υπάρχει επαφή ανάμεσα στο κρέας και το δάπεδο, τους τοίχους ή τον εξοπλισμό·

στα μικρά παραδοσιακά σφαγεία και στα σφαγεία που διαθέτουν ένα μόνο χώρο σφαγής οι εγκαταστάσεις στις οποίες κρέμονται τα ζώα πρέπει να διαμορφώνονται με τρόπο, ώστε οι εργασίες να πραγματοποιούνται κατά το δυνατό στο αιωρούμενο ζώο και να αποφεύγεται η επαφή με το έδαφος:

- δ) όπου λειτουργούν γραμμές σφαγής, είναι σχεδιασμένες έτσι, ώστε να εξασφαλίζεται η απρόσκοπτη πρόοδος της διαδικασίας σφαγής και να αποτρέπεται η έμμεση μόλυνση ανάμεσα στα διάφορα μέρη της γραμμής σφαγής

όταν στις ίδιες κτιριακές εγκαταστάσεις λειτουργούν **περισσότερες από μία γραμμές σφαγής**, εξασφαλίζεται ο διαχωρισμός ανάμεσα στις γραμμές αυτές, ώστε να αποτρέπεται η έμμεση μόλυνση.

- ε) οι κατωτέρω εργασίες διενεργούνται χωριστά από τις εργασίες παραγωγής κρέατος:

– εκκένωση στομάχων και εντέρων· ~~σε σφαγεία με περιορισμένη παραγωγή, εκτός εάν~~ η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέψει τον καθαρισμό στομάχων και εντέρων **επιτρέπει κατά περίπτωση τη εκτέλεση των εργασιών αυτών** στην αίθουσα σφαγής ~~κατά τα διαστήματα που δεν πραγματοποιείται σφαγή~~ **σε διαφορετικό χρόνο από τη σφαγή**.

– περαιτέρω χειρισμός εντέρων και στομάχων, εάν οι εργασίες αυτές διενεργούνται στο σφαγείο.

– προετοιμασία και καθαρισμός άλλων εντοσθίων· ο χειρισμός των κεφαλών μετά την εκδορά πρέπει να γίνεται σε αρκετή απόσταση από κρέας και άλλα εντόσθια, εάν οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται στο σφαγείο, χωρίς ωστόσο να πραγματοποιούνται στη γραμμή σφαγής.

- στ) υπάρχει χωριστός χώρος για τη δεύτερη συσκευασία των εντοσθίων, εάν αυτή πραγματοποιείται στο σφαγείο.

- ζ) υπάρχει κατάλληλος χώρος, επαρκώς προστατευμένος, για την αποστολή κρέατος.

3. Πρέπει να διαθέτουν διατάξεις για την απολύμανση των εργαλείων με παροχή θερμού νερού σε θερμοκρασία τουλάχιστον 82°, ή εναλλακτικό σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα.

4. Ο εξοπλισμός για το πλύσιμο των χεριών, ο οποίος χρησιμοποιείται από το προσωπικό που ασχολείται με τον χειρισμό ακάλυπτου κρέατος, πρέπει να διαθέτει βρύσες που να μη μπορούν να τεθούν σε λειτουργία με το χέρι.

5. Πρέπει να υπάρχουν ειδικοί χώροι που κλειδώνονται για την αποθήκευση του δεσμευμένου κρέατος σε ψυκτικές εγκαταστάσεις, καθώς και για την αποθήκευση του κρέατος που χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

6. Πρέπει να υπάρχει χωριστός χώρος με τις κατάλληλες εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των μέσων μεταφοράς ζώων. Οι εν λόγω χώροι και εγκαταστάσεις δεν είναι υποχρεωτικά, εάν υπάρχουν σε μικρή απόσταση επίσημα εγκεκριμένοι χώροι και εγκαταστάσεις.
7. Πρέπει να διαθέτουν κτίρια που να μπορούν να κλειδωθούν αποκλειστικά για τη σφαγή ασθενών ή ύποπτων ζώων. Αυτό δεν έχει ουσιαστική σημασία, εάν η σφαγή πραγματοποιείται σε άλλες εγκαταστάσεις εγκεκριμένες από την αρμόδια αρχή για τον σκοπό αυτό ή στο τέλος της συνήθους περιόδου σφαγής. Τα κτίρια πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται υπό επίσημη επίβλεψη, πριν να ξαναρχίσουν οι εργασίες σφαγής.
8. Εάν σε γειτονικούς προς το σφαγείο χώρους αποθηκεύεται κόπρος και περιεχόμενο στομάχων ή εντέρων, πρέπει να διαθέτουν ειδικά διευθετημένο χώρο για τον σκοπό αυτό.
- 9. Πρέπει να διαθέτουν μια επαρκώς εξοπλισμένη εγκατάσταση που να κλειδώνεται ή, εφόσον είναι αναγκαίο, έναν χώρο στον οποίο να έχει πρόσβαση μόνο η κτηνιατρική υπηρεσία.**
- 10. Όλες οι εργασίες της σφαγής ταράνδων που προορίζονται για το ενδοκοινοτικό εμπόριο μπορούν να πραγματοποιούνται σε κινητές μονάδες σφαγείων, σύμφωνα με τις διατάξεις για το κρέας κατοικίδιων οπληφόρων ζώων. Κατόπιν γνωμοδότησης της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων, καθορίζονται οι όροι υπό τους οποίους μπορούν να χρησιμοποιούνται οι κινητές μονάδες σφαγείων για τη σφαγή άλλων ειδών ζώων.**

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ

Τα εργαστήρια τεμαχισμού πρέπει:

1. Να είναι κατασκευασμένα έτσι, ώστε να εξασφαλίζεται η απρόσκοπτη πρόοδος των εργασιών ενώ, επιπλέον, πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για την αποφυγή της αμοιβαίας μόλυνσης του κρέατος, ή ο χρονικός διαχωρισμός μεταξύ των διαφόρων παρτίδων παραγωγής.
2. Να διαθέτουν αίθουσες για τη χωριστή αποθήκευση συσκευασμένου και ακάλυπτου κρέατος, εκτός εάν αποθηκεύονται σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα.
3. Να διαθέτουν αίθουσες τεμαχισμού εξοπλισμένες κατά τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται ότι η ψυκτική αλυσίδα δεν διακόπτεται κατά τη διάρκεια των εργασιών τεμαχισμού και ότι ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του κεφαλαίου IV του παρόντος παραρτήματος.
4. Να διαθέτουν εξοπλισμό για το πλύσιμο των χεριών με βρύσες που να μη μπορούν να τεθούν σε λειτουργία με το χέρι, για να χρησιμοποιείται από το προσωπικό που ασχολείται με τον χειρισμό ακάλυπτου κρέατος.
5. Πρέπει να διαθέτουν διατάξεις για την απολύμανση των εργαλείων με παροχή θερμού νερού σε θερμοκρασία τουλάχιστον 82°, ή εναλλακτικό σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ: ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΗΣ ΣΦΑΓΗΣ

1. Μετά την άφιξη στο σφαγείο, η σφαγή των ζώων δεν πρέπει να καθυστερεί αδικαιολόγητα. Εντούτοις, όταν απαιτείται για λόγους καλής μεταχείρισης, πρέπει να παρέχεται στα ζώα μια περίοδος ανάπαυσης πριν τη σφαγή. Μόνο ζώντα ζώα που προορίζονται για σφαγή επιτρέπεται να εισάγονται στις εγκαταστάσεις των σφαγείων, εξαιρουμένων των ζώων που έχουν υποστεί επείγουσα σφαγή εκτός σφαγείου, των εκτρεφόμενων θηραμάτων τα οποία σφάζονται στον τόπο παραγωγής και των άγριων θηραμάτων.

Τα ζώα που αποβιώνουν έχουν ~~αποβιώσει~~ κατά τη μεταφορά ή πριν από τη νάρκωση ή την αφαιμάξη στους χώρους σταβλισμού δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για ανθρώπινη κατανάλωση.

2. Τα ζώα πρέπει να είναι καθαρά. Η κατάσταση της καθαριότητας των ζώων πρέπει να είναι τέτοια που να μην εγκυμονεί αδικαιολόγητο κίνδυνο μόλυνσης του κρέατος κατά τη διάρκεια των εργασιών σφαγής.
3. Πριν από τη σφαγή, σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../... (σχετικά με τον καθορισμό των ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης) τα ζώα πρέπει να προσκομίζονται σε κτηνίατρο τον οποίο έχει ορίσει η αρμόδια αρχή, για να υποβληθούν σε προ της σφαγής επιθεώρηση. Οι υπεύθυνοι των σφαγείων πρέπει να ακολουθούν τις οδηγίες της αρμόδιας αρχής, για να εξασφαλίζεται ότι η προ της σφαγής επιθεώρηση πραγματοποιείται υπό τις κατάλληλες συνθήκες.
4. Τα προς σφαγή ζώα που εισάγονται στην αίθουσα σφαγής πρέπει να σφάζονται αμέσως.
5. Η αναισθητοποίηση, η αφαιμάξη, η εκδορά, το καθάρισμα και ο εκσπλαχνισμός πρέπει να πραγματοποιούνται αμέσως, με τρόπον ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε επιμόλυνση του κρέατος. Ιδιαίτερα πρέπει να εξασφαλίζεται ότι,
 - η τραχεία και ο οισοφάγος παραμένουν ανέπαφα κατά τη διάρκεια της αφαιμάξης, με εξαίρεση την περίπτωση τελετουργικής σφαγής σύμφωνα με θρησκευτικά έθιμα.
 - κατά τις εργασίες εκδοράς και αποτριχώσεως, αποτρέπεται η επαφή ανάμεσα στην εξωτερική πλευρά του δέρματος και στο σφάγιο, οι δε χειριστές και ο εξοπλισμός που έρχονται σε επαφή με την εξωτερική επιφάνεια του δέρματος και τις τρίχες δεν εγγίζουν το κρέας.
 - λαμβάνονται μέτρα, ώστε να προλαμβάνεται κατά τον εκσπλαχνισμό η διασπορά του περιεχομένου του πεπτικού συστήματος και ο εκσπλαχνισμός να ολοκληρώνεται το συντομότερο δυνατό μετά την αναισθητοποίηση.
 - η αφαίρεση των μαστών δεν προκαλεί μόλυνση του σφαγίου με γάλα ή πρωτόγαλα.

6. Η εκδορά πρέπει να είναι πλήρης, με εξαίρεση την περίπτωση των χοίρων. εντούτοις, η εκδορά της κεφαλής δεν απαιτείται·

- στην περίπτωση κεφαλών μόσχων και προβάτων, υπό τον όρο ότι ο χειρισμός των κεφαλών αυτών γίνεται κατά τρόπο που να αποκλείει την επιμόλυνση του κρέατος
- εάν τα κεφάλια αυτά, συμπεριλαμβανομένης της γλώσσας και του μυαλού, δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

Όταν οι χοίροι δεν υφίστανται εκδορά, πρέπει να υποβάλλονται σε άμεση αποτρίχωση. Ο κίνδυνος μόλυνσης του κρέατος από το νερό για το ζεμάτισμα πρέπει να μειώνεται στο ελάχιστο. Μόνο εγκεκριμένα πρόσθετα επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για την εργασία αυτή, υπό τον όρο ότι οι χοίροι ξεπλένονται στη συνέχεια προσεκτικά με πόσιμο νερό.

7. Τα σφάγια δεν πρέπει να έχουν ορατή μόλυνση από κόπρανα. Πρέπει να αποκόβεται κάθε σημείο που παρουσιάζει ορατή μόλυνση.

8. Τα σφάγια και τα εντόσθια δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τα δάπεδα, τους τοίχους ή τους πάγκους εργασίας.

9. Τα σφαγμένα ζώα πρέπει να προσκομίζονται στην αρμόδια αρχή, για να υποβληθούν σε μετά την σφαγή επιθεώρηση. Οι υπεύθυνοι των σφαγείων πρέπει να ακολουθούν τις οδηγίες της αρμόδιας αρχής, για να εξασφαλίζεται ότι η μετά τη σφαγή επιθεώρηση πραγματοποιείται υπό τις κατάλληλες συνθήκες.

Τα τμήματα των σφαγμένων ζώων τα οποία έχουν αφαιρεθεί πριν διενεργηθεί η μετά τη σφαγή επιθεώρηση, πρέπει να μπορούν να αναγνωρίζονται ως ανήκοντα σε συγκεκριμένο σφάγιο. Εντούτοις, μπορεί να απορρίπτεται αμέσως το πέος του ζώου, υπό τον όρο ότι δεν παρουσιάζει παθολογικά συμπτώματα ή αλλοιώσεις.

Πρέπει να αφαιρείται το λιπώδες επικάλυμμα και η περινεφρική κάψα και των δύο νεφρών.

Εάν το αίμα ή τα εντόσθια περισσοτέρων του ενός ζώων συλλέγονται στον ίδιο περιέκτη πριν από την ολοκλήρωση της μετά τη σφαγή επιθεώρησης, όλο το περιεχόμενο του περιέκτη πρέπει να χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, εάν το σφάγιο ενός ή περισσοτέρων από τα εν λόγω ζώα έχει κριθεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

Τα σφάγια και τα εντόσθια δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή μεταξύ τους πριν ολοκληρωθεί η μετά τη σφαγή επιθεώρηση.

10. Ύστερα από την επιθεώρηση μετά τη σφαγή,

- οι αμυγδαλές των βοοειδών ηλικίας κάτω των έξι εβδομάδων, και των χοίρων και των μονόπλων πρέπει να αφαιρούνται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής,
- τα μέρη τα οποία έχουν κριθεί ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να απομακρύνονται το συντομότερο δυνατό αμέσως από τους καθαρούς χώρους της εγκατάστασης,

- τα κρέατα που δεσμεύονται ή κρίνονται ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση και τα μη βρώσιμα υποπροϊόντα δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με κρέατα που έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση,
 - τα σπλάγχνα ή τα μέρη σπλάγχνων τα οποία δεν έχουν απομακρυνθεί από το σφάγιο πριν διενεργηθεί η μετά τη σφαγή επιθεώρηση, πρέπει, εξαιρουμένων των νεφρών ή εκτός αν ορίζεται το αντίθετο, να απομακρύνονται εξ ολοκλήρου, εάν αυτό είναι δυνατό, και το ταχύτερο δυνατό.
11. Μετά την ολοκλήρωση των διαδικασιών της σφαγής και της μετά τη σφαγή επιθεώρησης, το κρέας πρέπει να αποθηκεύεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του κεφαλαίου ΙΧ του παρόντος τμήματος.
 12. Όταν οι εγκαταστάσεις έχουν εγκριθεί για τη σφαγή διαφορετικών ειδών ζώων ή για τον εν γένει χειρισμό σφαγίων εκτρεφόμενων θηραμάτων και αγρίων θηραμάτων, πρέπει να λαμβάνονται προληπτικά μέτρα για να αποτρέπεται η έμμεση μόλυνση, μέσω του χρονικού ή τοπικού διαχωρισμού των εργασιών που πραγματοποιούνται για τα διάφορα είδη ζώων. Πρέπει να υπάρχουν ιδιαίτεροι χώροι για την υποδοχή και αποθήκευση σφαγίων εκτρεφόμενων θηραμάτων που έχουν σφαγεί στην εκμετάλλευση καθώς και για τα άγρια θηράματα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙV: ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΤΟΝ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΟΣΤΩΝ

1. Τα σφάγια κατοικίδιων οπληφόρων μπορούν να τεμαχίζονται σε ημιμόρια σφαγίων και τα ημιμόρια σφαγίων σε τεταρτημόρια ή κατ' ανώτατο όριο σε τρία τεμάχια σε εγκεκριμένα σφαγεία. Ο περαιτέρω τεμαχισμός και η αφαίρεση των οστών πρέπει να πραγματοποιούνται σε εργαστήριο τεμαχισμού.
2. Η επεξεργασία του κρέατος πρέπει να οργανώνεται με τρόπο, ώστε να προλαμβάνεται η ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών ή ο σχηματισμός τοξινών ή άλλων παθογόνων ουσιών, και ειδικότερα:
 - α) Το κρέας που προορίζεται για τεμαχισμό πρέπει να εισάγεται στους θαλάμους εργασίας σταδιακά, ανάλογα με τις ανάγκες.
 - β) Κατά τον τεμαχισμό, την αφαίρεση των οστών, τον τεμαχισμό σε φέτες ή σε κύβους, την πρώτη και δεύτερη συσκευασία, η ψύξη του κρέατος δεν πρέπει να διακόπτεται.

Στην περίπτωση που η αφαίρεση των οστών και ο τεμαχισμός του κρέατος γίνονται πριν η θερμοκρασία φθάσει τη θερμοκρασία αποθήκευσης και μεταφοράς που προβλέπεται στο κεφάλαιο ΙΧ το παρόντος τμήματος, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται αμέσως από τις εγκαταστάσεις σφαγής στον θάλαμο τεμαχισμού ή μετά την παραμονή του για κάποιο χρονικό διάστημα στις ψυκτικές εγκαταστάσεις. Αμέσως μετά τον τεμαχισμό και ενδεχομένως μετά τη δέουσα συσκευασία, το κρέας πρέπει να ψύχεται στους 7°C για το κρέας του σφαγίου και στους 3°C για τα εντόσθια.

- γ) Όταν οι κτηριακές εγκαταστάσεις εγκρίνονται για τον τεμαχισμό κρεάτων διαφόρων ειδών ζώων, πρέπει να λαμβάνονται προληπτικά μέτρα για να αποτρέπεται η έμμεση μόλυνση, εν ανάγκη μέσω του χρονικού ή τοπικού διαχωρισμού των εργασιών για τα διάφορα είδη ζώων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

~~Τα κράτη μέλη μπορούν να προσαρμόζουν τις απαιτήσεις των κεφαλαίων I και II, με σκοπό να καλύψουν τις ανάγκες εγκαταστάσεων, οι οποίες βρίσκονται σε περιοχές που πλήττονται από ειδικές γεωγραφικές δυσχέρειες ή αντιμετωπίζουν δυσκολίες εφοδιασμού ή οι οποίες εξυπηρετούν την τοπική αγορά. Η υγιεινή δεν πρέπει να τίθεται σε κίνδυνο. Τα κράτη μέλη ενημερώνουν την Επιτροπή για τις λεπτομέρειες των ειδικών όρων.~~

~~Ως εγκαταστάσεις που εξυπηρετούν την τοπική αγορά νοούνται τα σφαγεία και τα εργαστήρια τεμαχισμού που διαθέτουν στην αγορά το κρέας τους στα περίχωρα του τόπου όπου βρίσκονται τα εν λόγω σφαγεία και εργαστήρια τεμαχισμού.~~

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΕΠΕΙΓΟΥΣΑ ΣΦΑΓΗ

1. Το κρέας ζώων, τα οποία εσφάγησαν υπό καθεστώς επείγουσας σφαγής λόγω σοβαρών φυσιολογικών ή λειτουργικών προβλημάτων, δεν επιτρέπεται να διατεθεί για ανθρώπινη κατανάλωση.
2. Το κρέας ζώων, τα οποία εσφάγησαν υπό καθεστώς επείγουσας σφαγής εκτός σφαγείου λόγω ατυχήματος, επιτρέπεται να διατεθεί για ανθρώπινη κατανάλωση στην τοπική αγορά, εάν πληρούνται οι εξής απαιτήσεις:
 - το ζώο εξετάζεται από κτηνίατρο πριν από τη σφαγή· εντούτοις, το ζώο μπορεί να σφαγεί πριν εξετασθεί από κτηνίατρο, όταν αυτό απαιτείται για λόγους καλής μεταχείρισης,
 - το ζώο σφάζεται μετά από αναισθητοποίηση, έχει υποστεί αφαίμαξη και ενδεχομένως εκσπλαχνισμό επί τόπου· ο κτηνίατρος μπορεί να επιτρέψει τον πυροβολισμό σε ειδικές περιπτώσεις,
 - μετά τη θανάτωση και την αφαίμαξη, το ζώο μεταφέρεται σε εγκεκριμένο για το σκοπό αυτό σφαγείο το ταχύτερο δυνατό μετά τη σφαγή, υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής. Όταν δεν είναι δυνατή η μεταφορά του σφαγέντος ζώου εντός **δύο ωρών** μίας ώρας στο σφαγείο, το ζώο πρέπει να μεταφέρεται σε περιέκτη ή μεταφορικό μέσο με θερμοκρασία περιβάλλοντος που κυμαίνεται μεταξύ 0°C και 4°C. Ο εκσπλαχνισμός πρέπει να διενεργείται το συντομότερο δυνατό. Εάν μεσολαβήσει υπέρμετρα μεγάλο διάστημα μεταξύ σφαγής και εκσπλαχνισμού, ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να ζητήσει να διενεργηθούν ειδικοί έλεγχοι κατά τη μετά τη σφαγή επιθεώρηση. Εάν ο εκσπλαχνισμός διενεργείται επιτόπου, τα σπλάχνα πρέπει να συνοδεύουν το σφάγιο έως το σφαγείο,

- κατά τη μεταφορά στο σφαγείο, το σφαγέν ζώο και ενδεχομένως τα σπλάχνα μεταφέρονται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και συνοδεύονται από πιστοποιητικό του κτηνιάτρου ο οποίος διέταξε την σφαγή, στο οποίο βεβαιώνεται το αποτέλεσμα της προ της σφαγής επιθεώρησης, ο χρόνος διενέργειας της σφαγής και οποιαδήποτε φαρμακευτική αγωγή είχε χορηγηθεί στο ζώο και, κατά περίπτωση, το αποτέλεσμα της επιθεώρησης των σπλάχνων.
- το σφαγμένο ζώο χαρακτηρίζεται εξ ολοκλήρου ή εν μέρει κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, αφού υποβληθεί σε λεπτομερή μετά τη σφαγή επιθεώρηση, που συμπληρώνεται, εάν χρειασθεί, από βακτηριολογική εξέταση και εξέταση ανίχνευσης καταλοίπων.
- στο κρέας δεν τοποθετείται το σήμα καταλληλότητας, αλλά ένα σήμα αναγνώρισης εγκεκριμένο από την αρμόδια αρχή.

~~3. Το κρέας ζώων, τα οποία εσφάγησαν υπό καθεστώς επείγουσας σφαγής λόγω ατυχήματος εντός σφαγείου, μπορεί να διατεθεί στην αγορά, υπό τον όρο ότι τα ζώα έχουν υποβληθεί σε εξέταση πριν από τη σφαγή, δεν έχουν διαπιστωθεί άλλα σοβαρά τραύματα εκτός από εκείνα που επήλθαν αμέσως πριν από τη σφαγή και έχουν χαρακτηριστεί εξ ολοκλήρου ή εν μέρει κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, αφού υποβλήθηκαν σε λεπτομερή μετά τη σφαγή επιθεώρηση.~~

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII: ΕΓΚΡΙΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

~~Τα σφαγεία, τα εργαστήρια τεμαχισμού και οι ψυκτικές αποθήκες πρέπει να εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή και να τους χορηγείται αριθμός έγκρισης. Εντούτοις, οι εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας που διανέμουν τα προϊόντα τους στην τοπική αγορά μπορούν απλώς να καταχωρούνται. Οι εγκαταστάσεις αυτές δεν τοποθετούν το σήμα καταλληλότητας που αναφέρεται στο κεφάλαιο VIII.~~

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI: ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

1. Η υγειονομική σήμανση του κρέατος πρέπει να πραγματοποιείται υπό την ευθύνη επίσημου κτηνιάτρου, ο οποίος για τον σκοπό αυτό πρέπει να επιβλέπει τη διαδικασία σήμανσης και να διατηρεί υπό τον έλεγχο του τη σφραγίδα καταλληλότητας που τοποθετείται στο κρέας, η οποία πρέπει να παραδίδεται σε βοηθούς κτηνιάτρου ή σε καθορισμένους υπαλλήλους της εγκατάστασης τη στιγμή της σήμανσης και για τη χρονική διάρκεια που απαιτείται για τον σκοπό αυτό.

Απαγορεύεται η αφαίρεση των σημάτων καταλληλότητας, εκτός εάν το κρέας υποβάλλεται σε περαιτέρω επεξεργασία σε άλλη χωριστή εγκεκριμένη εγκατάσταση, όπου το αρχικό σήμα πρέπει να αντικατασταθεί από τον αριθμό της εν λόγω εγκατάστασης.

2. Μετά την ολοκλήρωση της μετά τη σφαγή επιθεώρησης, τα σφάγια, τα ημιμόρια σφαγίων, τα τεταρτημόρια και τα σφάγια που έχουν τεμαχισθεί σε τρία τεμάχια πρέπει να σφραγίζονται με μελάνη ή με πύρινη σφραγίδα στην εξωτερική τους επιφάνεια, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται ότι το σφαγείο προέλευσης προσδιορίζεται εύκολα.

3. Τα συκώτια πρέπει να σφραγίζονται με πύρινη σφραγίδα, εκτός εάν τοποθετούνται σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία.
4. Στην περίπτωση τεμαχισμένου κρέατος και συσκευασμένων τεμαχισμένων εντοσθίων που λαμβάνονται σε εργαστήριο τεμαχισμού, το σήμα πρέπει να έχει τη μορφή ετικέτας που τοποθετείται στην εξωτερική συσκευασία ή να είναι τυπωμένο στο υλικό της δεύτερης συσκευασίας. Εντούτοις, όταν το τεμαχισμένο κρέας ή τα εντόσθια περιέχονται σε υλικό πρώτης συσκευασίας, η ετικέτα μπορεί να τοποθετείται στην πρώτη συσκευασία, κατά τρόπον ώστε να καταστρέφεται όταν ανοίγεται η πρώτη συσκευασία.
5. Το σήμα καταλληλότητας μπορεί να περιέχει αναφορά των στοιχείων του επίσημου κτηνιάτρου, ο οποίος πραγματοποίησε την υγειονομική επιθεώρηση του κρέατος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII: ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ, ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ

1. Εκτός από τις περιπτώσεις που πραγματοποιείται εν θερμώ τεμαχισμός και αφαίρεση των οστών, το κρέας πρέπει να ψύχεται μετά την μετά τη σφαγή επιθεώρηση σε εσωτερική θερμοκρασία όχι ανώτερη των 7°C για το κρέας σφαγίου και των 3°C για τα εντόσθια, με βάση καμπύλη ψύξης που εξασφαλίζει σταθερή μείωση της θερμοκρασίας. Κατά τη διάρκεια των εργασιών ψύξης, πρέπει να υπάρχει επαρκής αερισμός, ώστε να αποφεύγεται η συμπίκνωση υδρατμών στην επιφάνεια του κρέατος.

Για τεχνικούς λόγους που αφορούν την ωρίμανση του κρέατος, είναι δυνατό να εγκρίνεται παρέκκλιση, κατά περίπτωση, για τη μεταφορά κρέατος σε εργαστήρια τεμαχισμού ή σε κρεοπωλεία που βρίσκονται σε άμεση γειτνίαση με το σφαγείο, υπό τον όρο ότι η μεταφορά δεν διαρκεί περισσότερο από **δύο ώρες** ~~μία ώρα~~.

2. Το κρέας που προορίζεται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχεται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση, λαμβάνοντας υπόψη, όταν χρειάζεται, μια περίοδο σταθεροποίησης πριν από την κατάψυξη.
3. Το ακάλυπτο κρέας πρέπει να αποθηκεύεται σε χωριστό θάλαμο από το συσκευασμένο κρέας, εκτός εάν αποθηκεύονται σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα.
4. Τα σφάγια, τα ημιμόρια σφαγίων, τα ημιμόρια που τεμαχίζονται σε τρία το πολύ τεμάχια χονδρικής πώλησης και τα τεταρτημόρια σφαγίων, μπορούν να μεταφέρονται σε θερμοκρασίες υψηλότερες από αυτές που αναφέρονται στο σημείο 1, υπό συνθήκες που πρόκειται να καθορισθούν ύστερα από γνωμοδότηση της **Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων** ~~επιστημονικής επιτροπής~~.
5. Το κρέας δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το δάπεδο. Οι περιέκτες δεν πρέπει να τοποθετούνται απευθείας επάνω στο δάπεδο.
6. Απαγορεύεται η μεταφορά συσκευασμένου κρέατος με μη συσκευασμένο κρέας, εκτός εάν εξασφαλίζεται ο επαρκής φυσικός διαχωρισμός τους. Απαγορεύεται η μεταφορά στομάχων, εκτός εάν έχουν ζεματισθεί ή καθαρισθεί, καθώς και η μεταφορά κεφαλιών και ποδιών, εκτός αν έχουν εκδαρεί ή ζεματισθεί και αποτριχωθεί.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Χ: ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ

~~Όσον αφορά τη σαλμονέλα, εφαρμόζονται οι εξής κανόνες για το βόειο κρέας και το κρέας χοιροειδών που προορίζονται για τη Σουηδία και τη Φινλανδία:~~

- ~~α) — Οι αποστολές κρεάτων πρέπει να έχουν υποβληθεί σε μικροβιολογική δοκιμασία μέσω δειγματοληψίας στην εγκατάσταση καταγωγής.~~
- ~~β) — Όσον αφορά το κρέας βοοειδών και χοιροειδών, η δοκιμασία που προβλέπεται στο στοιχείο α) δεν πρέπει να διενεργείται για αποστολές κρεάτων που προορίζονται για εγκατάσταση με στόχο την παστερίωση, την αποστείρωση ή επεξεργασία ισοδύναμου αποτελέσματος.~~
- ~~γ) — Η δοκιμασία που προβλέπεται στο στοιχείο α) δεν πρέπει να διενεργείται για κρέατα που προέρχονται από εγκατάσταση, η οποία υπόκειται σε επιχειρησιακό πρόγραμμα που έχει αναγνωρισθεί από την Επιτροπή, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6, ως ισοδύναμο με τα εγκεκριμένα για τη Σουηδία και τη Φινλανδία προγράμματα.~~

~~Η Επιτροπή μπορεί να τροποποιεί και να ενημερώνει τα επιχειρησιακά προγράμματα των κρατών μελών, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6.~~

ΤΜΗΜΑ II: ΚΡΕΑΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΑΓΟΜΟΡΦΩΝ ΖΩΩΝ

Οι απαιτήσεις του παρόντος τμήματος εφαρμόζονται, κατ' αναλογία, και στο κρέας λαγόμορφων ζώων.

~~Ο χειρισμός των στρουθιονιδών πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις που αναφέρονται κατωτέρω, αλλά με κατάλληλους χώρους σταβλισμού, προσαρμοσμένους στο μέγεθος των ζώων, ώστε να εξασφαλίζεται η τήρηση της υγιεινής.~~

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΩΝ ΠΤΗΝΩΝ ΣΤΟ ΣΦΑΓΕΙΟ

1. Κατά τη συλλογή των πτηνών στην εκμετάλλευση και κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, τα πτηνά πρέπει να υφίστανται προσεκτικό χειρισμό που να μην προκαλεί άσκοπη αναστάτωση. Επιτρέπεται αποκλειστικά η μεταφορά πτηνών τα οποία δεν παρουσιάζουν συμπτώματα ασθένειας ή άλλα ελαττώματα. Ενδεχομένως, τα πτηνά που παρουσιάζουν συμπτώματα νόσου ή κατάγονται από σμήνη, τα οποία είναι γνωστό ότι έχουν μολυνθεί με παθογόνους παράγοντες που έχουν σημασία για την δημόσια υγεία, πρέπει να μεταφέρονται υπό τον έλεγχο της αρμόδιας αρχής.
2. Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τη συλλογή ζώντων πτηνών πρέπει να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται πριν από τη χρησιμοποίηση. Τα κλουβιά για τη μεταφορά των πουλερικών στο σφαγείο πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικό στη διάβρωση υλικό, που να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα.
3. Κατά την άφιξη στο σφαγείο, τα πτηνά πρέπει να αναπαύονται πριν από την σφαγή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΑ ΣΦΑΓΕΙΑ

Τα σφαγεία πρέπει:

1. Να διαθέτουν αίθουσα ή καλυμμένο χώρο για την παραλαβή των ζώων και την προ της σφαγής επιθεώρηση.

2. Να είναι κατασκευασμένα με τρόπο, ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση του κρέατος, εξασφαλίζοντας ιδίως ότι:
 - Υπάρχει αίθουσα σφαγής για την αναισθητοποίηση και αφαίμαξη, αφενός, και για την αποπτέρωση και το ζεμάτισμα, αφετέρου, που πρέπει να διενεργούνται σε διαφορετικούς χώρους.
 - Υπάρχει επαρκώς ευρύχωρη αίθουσα εκσπλαχνισμού και περαιτέρω καθαρισμού, ώστε ο εκσπλαχνισμός να πραγματοποιείται σε σημείο επαρκώς απομακρυσμένο από τις άλλες θέσεις εργασίας ή να χωρίζεται από αυτές με διάμεσο χώρισμα, προκειμένου να αποτρέπεται η μόλυνση.
 - Οι γραμμές σφαγής είναι σχεδιασμένες έτσι, ώστε να εξασφαλίζεται η απρόσκοπτη πρόοδος της διαδικασίας σφαγής και να αποτρέπεται η έμμεση μόλυνση ανάμεσα στα διάφορα μέρη της γραμμής σφαγής, καθώς και η επαφή ανάμεσα στα σφάγια και τους τοίχους, τον εξοπλισμό κλπ.
 - Υπάρχει κατάλληλος χώρος, επαρκώς προστατευμένος, για την αποστολή κρέατος.
- ~~3. Να διαθέτουν ψυκτικές εγκαταστάσεις επαρκούς χωρητικότητας σε σχέση με τον όγκο της παραγωγής.~~
3. Να διαθέτουν ειδικούς χώρους που κλειδώνονται για την αποθήκευση του δεσμευμένου κρέατος **και των ακατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση προϊόντων** σε ψυκτικές εγκαταστάσεις.
4. Να διαθέτουν διατάξεις για την απολύμανση των εργαλείων με παροχή θερμού νερού σε θερμοκρασία τουλάχιστον 82°, ή εναλλακτικό σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα.
5. Να διαθέτουν εξοπλισμό για το πλύσιμο των χεριών του προσωπικού που ασχολείται με τον χειρισμό ακάλυπτου κρέατος, ο οποίος διαθέτει βρύσες που να μη μπορούν να τεθούν σε λειτουργία με το χέρι.
6. Να διαθέτουν χωριστό χώρο με τις κατάλληλες εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση μεταφορικών μέσων και, ενδεχομένως, μεταφορικού εξοπλισμού όπως οι κλωβοί. Οι εν λόγω χώροι και εγκαταστάσεις δεν είναι υποχρεωτικά, εάν υπάρχουν σε μικρή απόσταση επίσημα εγκεκριμένοι χώροι και εγκαταστάσεις.
7. **Να διαθέτουν μια επαρκώς εξοπλισμένη εγκατάσταση που να κλειδώνεται ή, εφόσον είναι αναγκαίο, έναν χώρο στον οποίο να έχει πρόσβαση μόνον η κτηνιατρική υπηρεσία.**

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ: ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ

Τα εργαστήρια τεμαχισμού πρέπει:

1. Να είναι κατασκευασμένα έτσι, ώστε να εξασφαλίζεται η απρόσκοπτη πρόοδος των εργασιών ή ο χρονικός διαχωρισμός μεταξύ των διαφόρων παρτίδων.

2. Να διαθέτουν αίθουσες για τη χωριστή αποθήκευση συσκευασμένου και ακάλυπτου κρέατος, εκτός εάν αποθηκεύονται σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα.
3. Να διαθέτουν αίθουσες τεμαχισμού εξοπλισμένες κατά τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται ότι η ψυκτική αλυσίδα δεν διακόπτεται κατά τη διάρκεια των εργασιών τεμαχισμού.
4. Ο εξοπλισμός για το πλύσιμο των χεριών, ο οποίος χρησιμοποιείται από το προσωπικό που χειρίζεται ακάλυπτο κρέας, πρέπει να διαθέτει βρύσες που να μη μπορούν να τεθούν σε λειτουργία με το χέρι.
5. Να διαθέτουν διατάξεις για την απολύμανση των εργαλείων με παροχή θερμού νερού σε θερμοκρασία τουλάχιστον 82°, ή εναλλακτικό σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα.
6. Εάν οι κατωτέρω εργασίες πραγματοποιούνται σε εργαστήριο τεμαχισμού:
 - ο εκσπλαχνισμός των χηνών και των παπιών που εκτρέφονται για την παραγωγή φουά-γκρα και οι οποίες έχουν θανατωθεί με αναισθητοποίηση, υποστεί αφαίμαξη και αποπτέρωση στην εκμετάλλευση πάχυνσης·
 - ο μεταγενέστερος εκσπλαχνισμός πουλερικών ("New York dressed"),

πρέπει να υπάρχουν χωριστές αίθουσες για τον σκοπό αυτό, εκτός εάν οι εργασίες αυτές διαχωρίζονται χρονικά από τις εργασίες τεμαχισμού και εφαρμόζονται κατάλληλες διαδικασίες καθαρισμού και απολύμανσης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΗΣ ΣΦΑΓΗΣ

- ~~1. Οι κλωβοί για την παράδοση ζωντανών πουλερικών πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται κάθε φορά που αδειάζουν.~~
1. Μόνον ζώα ζώα που προορίζονται για σφαγή επιτρέπεται να εισάγονται στις εγκαταστάσεις των σφαγείων, με εξαίρεση τους εκτρεφόμενους στρουθιονίδες που σφάζονται στον τόπο παραγωγής, τα πουλερικά μεταγενέστερου εκσπλαχνισμού ("New York dressed") που σφάζονται στην εκμετάλλευση, τα μικρά άγρια θηράματα και τις χήνες και πάπιες που εκτρέφονται για την παραγωγή φουά-γκρα και που έχουν θανατωθεί με αναισθητοποίηση, υποστεί αφαίμαξη και αποπτέρωση στην εκμετάλλευση πάχυνσης.

Τα ζώα που έχουν αποβιώσει κατά τη μεταφορά ή πριν από τη σφαγή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για ανθρώπινη κατανάλωση.
- ~~2. Στις περιπτώσεις που προβλέπεται από την κοινοτική νομοθεσία, τα ζώα πρέπει πριν από τη σφαγή να προσκομίζονται στην αρμόδια αρχή, για να υποβληθούν σε προ της σφαγής επιθεώρηση. Οι υπεύθυνοι των σφαγείων πρέπει να ακολουθούν τις οδηγίες της αρμόδιας αρχής, για να εξασφαλίζεται ότι η προ της σφαγής επιθεώρηση πραγματοποιείται υπό τις κατάλληλες συνθήκες.~~

3. Όταν οι εγκαταστάσεις έχουν εγκριθεί για τη σφαγή διαφορετικών ειδών ζώων ή για τον εν γένει χειρισμό εκτρεφόμενων στρουθιονιδών και μικρών αγρίων θηραμάτων, πρέπει να λαμβάνονται προληπτικά μέτρα για να αποτρέπεται η έμμεση μόλυνση, μέσω του χρονικού ή τοπικού διαχωρισμού των εργασιών που πραγματοποιούνται για τα διάφορα είδη ζώων. Πρέπει να υπάρχουν ιδιαίτεροι χώροι για την υποδοχή και αποθήκευση σφαγίων εκτρεφόμενων στρουθιονιδών που έχουν σφαγεί στην εκμετάλλευση καθώς και για τα μικρά άγρια θηράματα.
4. Τα ζώα που εισάγονται στην αίθουσα σφαγής πρέπει να σφάζονται αμέσως μετά την αναισθητοποίηση, εκτός εάν σφάζονται σύμφωνα με θρησκευτικό έθιμο.
5. Η αναισθητοποίηση, η αφαιμάξη, η εκδορά ή η αποπτέρωση, το καθάρισμα και ο εκσπλαχνισμός πρέπει να πραγματοποιούνται αμέσως, με τρόπον ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε επιμόλυνση του κρέατος. Πρέπει ιδίως να εξασφαλίζεται ότι λαμβάνονται μέτρα, ώστε να προλαμβάνεται κατά τον εκσπλαχνισμό η διασπορά του περιεχομένου του πεπτικού συστήματος.
6. ~~Τα σφαγμένα ζώα πρέπει να υποβάλλονται σε μετά την σφαγή επιθεώρηση υπό την επίβλεψη της αρμόδιας αρχής. Οι υπεύθυνοι των σφαγείων πρέπει να ακολουθούν τις οδηγίες της αρμόδιας αρχής, για να εξασφαλίζεται ότι η μετά τη σφαγή επιθεώρηση πραγματοποιείται υπό τις κατάλληλες συνθήκες που εξασφαλίζουν ιδίως ότι τα σφαγμένα πουλερικά μπορούν να επιθεωρηθούν ορθά.~~
7. Τα σπλάχνα ή τα μέρη σπλάχνων τα οποία δεν έχουν απομακρυνθεί από το σφάγιο πριν διενεργηθεί η μετά τη σφαγή επιθεώρηση, πρέπει, εξαιρουμένων των νεφρών, να απομακρύνονται εξ ολοκλήρου, εάν αυτό είναι δυνατό, και το ταχύτερο μετά την ολοκλήρωση της επιθεώρησης, **εκτός εάν η αρμόδια αρχή επιτρέψει κάτι διαφορετικό.**
8. Μετά την επιθεώρηση και τον εκσπλαχνισμό, τα σφαγέντα πουλερικά πρέπει να καθαρίζονται και να ψύχονται το συντομότερο δυνατό σε θερμοκρασία όχι ανώτερη των 4°C, εκτός εάν το κρέας τεμαχίζεται εν θερμώ. **Το τεμαχισμένο κρέας πρέπει να ψύχεται χωρίς καθυστέρηση στους 4°C.**
~~Τα πουλερικά μεταγενέστερου εκσπλαχνισμού ("New York dressed") που έχουν σφαγεί στην εκμετάλλευση παραγωγής μπορούν να διατηρούνται για διάστημα μέχρι 15 ημερών σε ανώτατη θερμοκρασία 4°C. Πρέπει, το αργότερο στο τέλος του διαστήματος αυτού, να εκσπλαχνίζονται σε σφαγείο ή σε εργαστήριο τεμαχισμού. Τα πουλερικά αυτά πρέπει να συνοδεύονται από πιστοποιητικό υπογεγραμμένο από την αρμόδια αρχή, το οποίο αναφέρει ότι τα μη εκσπλαχνισμένα σφάγια ανήκουν σε πτηνά που εξετάστηκαν πριν από τη σφαγή στην εκμετάλλευση καταγωγής και ευρέθησαν υγιή τη στιγμή της εξέτασης.~~
9. Όταν τα σφάγια πουλερικών υπόκεινται σε ψύξη με εμβάπτιση, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα εξής:
 - a) Λαμβάνονται όλες οι προφυλάξεις, ώστε να αποφεύγεται η έμμεση μόλυνση των σφαγίων, λαμβανομένων υπόψη παραμέτρων όπως το βάρος των σφαγίων, η θερμοκρασία του νερού, ο όγκος και η κατεύθυνση της ροής του ύδατος και ο χρόνος ψύξης.

β) Ο εξοπλισμός πρέπει να κενώνεται πλήρως, να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται κάθε φορά που είναι απαραίτητο, τουλάχιστον, όμως, μία φορά την ημέρα.

γ) Βαθμονομημένες συσκευές ελέγχου πρέπει να καταγράφουν συνεχώς τα εξής:

- την κατανάλωση νερού κατά τον ψεκασμό πριν από την εμβάπτιση,
- τη θερμοκρασία του νερού του κάδου ή των κάδων στα σημεία εισόδου και εξόδου των σφαγίων,
- την κατανάλωση νερού κατά την εμβάπτιση,
- το συνολικό βάρος των σφαγίων κατά την εμβάπτιση.

10. Τα ασθενή ή ύποπτα πτηνά ή τα πτηνά που σφάζονται κατ' εφαρμογή προγραμμάτων εξάλειψης ή ελέγχου ασθενειών δεν επιτρέπεται να σφάζονται στην εγκατάσταση, εκτός εάν το επιτρέψει η αρμόδια αρχή. Στην περίπτωση αυτή, η σφαγή πρέπει να πραγματοποιείται υπό επίσημη επίβλεψη και να λαμβάνονται μέτρα για την αποτροπή μολύνσεων· πρέπει να πραγματοποιείται καθαρισμός και απολύμανση, πριν ξαναχρησιμοποιηθούν οι εγκαταστάσεις.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΤΟΝ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΟΣΤΩΝ

Η επεξεργασία του κρέατος πρέπει να οργανώνεται με τρόπο, ώστε να προλαμβάνεται η μόλυνση, ~~ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών ή ο σχηματισμός τοξινών ή άλλων παθογόνων ουσιών,~~ και ειδικότερα:

1. Το κρέας που προορίζεται για τεμαχισμό πρέπει να εισάγεται στους θαλάμους εργασίας σταδιακά, ανάλογα με τις ανάγκες.
2. Κατά τον τεμαχισμό, την αφαίρεση των οστών, τον τεμαχισμό σε φέτες ή σε κύβους, την πρώτη και δεύτερη συσκευασία, η ψύξη του κρέατος δεν πρέπει να διακόπτεται.

Στην περίπτωση που η αφαίρεση των οστών και ο τεμαχισμός του κρέατος γίνονται πριν η θερμοκρασία φθάσει τους 4°C, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται αμέσως από τις εγκαταστάσεις σφαγής στον θάλαμο τεμαχισμού με μία κίνηση ή μετά την παραμονή του για κάποιο χρονικό διάστημα στις ψυκτικές εγκαταστάσεις. Ο τεμαχισμός πρέπει να διενεργείται αμέσως μετά τη μεταφορά.

3. Αμέσως μετά τον τεμαχισμό και ενδεχομένως την πρώτη και δεύτερη συσκευασία, το κρέας πρέπει να ψύχεται στους 4°C.
4. Όταν οι κτιριακές εγκαταστάσεις εγκρίνονται για τον τεμαχισμό κρεάτων διαφόρων ειδών ζώων ή για τον χειρισμό πουλερικών μεταγενέστερου εκσπλαχνισμού ("New York dressed") και μικρών αγρίων θηραμάτων, πρέπει να λαμβάνονται προληπτικά μέτρα για να αποτρέπεται η έμμεση μόλυνση, εν ανάγκη μέσω του χρονικού ή τοπικού διαχωρισμού των εργασιών για τα διάφορα είδη ζώων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI: ΣΦΑΓΗ ΣΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

1. Η αρμόδια αρχή μπορεί να εγκρίνει τη σφαγή των πουλερικών που αναφέρονται στο κεφάλαιο IV, σημείο 1 στην εγκατάσταση παραγωγής υπό τις εξής προϋποθέσεις:
 - α) Η εγκατάσταση υποβάλλεται τακτικά σε κτηνιατρικούς και υγειονομικούς ελέγχους και δεν επιτρέπεται να έχει απαγορευτεί η λειτουργία της εξαιτίας της εμφάνισης επιζωοτιών ή της ύπαρξης υγειονομικών ελλείψεων.
 - β) Η αρμόδια αρχή ενημερώνεται εκ των προτέρων σχετικά με την ημερομηνία σφαγής των πουλερικών.
 - γ) Η εγκατάσταση διαθέτει κέντρο συλλογής στο οποίο μπορεί, πριν από τη σφαγή, να διενεργηθεί εξέταση της ομάδας των ζώων που πρόκειται να σφαγούν.
 - δ) Η εγκατάσταση διαθέτει κατάλληλους χώρους για την υγιεινή σφαγή των ζώων και την περαιτέρω επεξεργασία των σφαγίων.
 - ε) Οι διατάξεις για την καλή μεταχείριση των ζώων τηρούνται.
 - στ) Τα ζώα συνοδεύονται από τις σχετικές πληροφορίες από τα βιβλία ή τα έγγραφα που προβλέπονται στο παράρτημα I, κεφάλαιο II, σημείο 2, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ .../... [σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων] και από πιστοποιητικό υπογεγραμμένο από την αρμόδια αρχή, το οποίο αναφέρει ότι εξετάστηκαν πριν από τη σφαγή στην εγκατάσταση καταγωγής και αποδείχθηκαν υγιή.
2. Στην περίπτωση των πουλερικών που εκτρέφονται για την παρασκευή φουαγκρα, τα ζώα που δεν έχουν υποβληθεί σε εκσπλαγνισμό μεταφέρονται, χωρίς να διακοπεί η ψυκτική αλυσίδα, σε σφαγείο ή σε εγκατάσταση τεμαχισμού. Πρέπει να υποβάλλονται σε εκσπλαγνισμό εντός 24 ωρών μετά τη σφαγή υπό την επίβλεψη της αρμόδιας αρχής.
3. Τα πουλερικά που έχουν σφαγεί στην εγκατάσταση παραγωγής και υποβάλλονται σε εκσπλαγνισμό με χρονική καθυστέρηση, επιτρέπεται να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 4°C για διάστημα 15 ημερών το ανώτερο. Αμέσως μετά την πάροδο του διαστήματος αυτού, τα πουλερικά πρέπει να υποβάλλονται σε εκσπλαγνισμό είτε σε σφαγείο είτε σε εγκατάσταση τεμαχισμού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII: ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

1. Τα κράτη μέλη μπορούν να προσαρμόζουν τις απαιτήσεις των κεφαλαίων II και III, με σκοπό να καλύψουν τις ανάγκες εγκαταστάσεων, οι οποίες βρίσκονται σε περιοχές που πλήττονται από ειδικές γεωγραφικές δυσχέρειες ή αντιμετωπίζουν δυσκολίες εφοδιασμού ή οι οποίες εξυπηρετούν την τοπική αγορά. Η υγιεινή δεν πρέπει να τίθεται σε κίνδυνο. Τα κράτη μέλη ενημερώνουν την Επιτροπή για τις λεπτομέρειες των ειδικών όρων.

Ως εγκαταστάσεις που εξυπηρετούν την τοπική αγορά νοούνται τα αγροκτήματα με ετήσια παραγωγή κάτω των 10.000 πτηνών, τα οποία προμηθεύουν με νωπό κρέας πουλερικών που προέρχεται από τις εκμεταλλεύσεις τους σε μικρές ποσότητες:

- είτε απευθείας τον τελικό καταναλωτή στον χώρο της εκμετάλλευσης ή στις λαϊκές αγορές που βρίσκονται σε πολύ μικρή απόσταση από τις εκμεταλλεύσεις τους, ή
- εμπόρους λιανικής πώλησης, με στόχο την άμεση πώλησή τους στον τελικό καταναλωτή, υπό τον όρο ότι οι εν λόγω λιανέμποροι ασκούν τις δραστηριότητές τους στην ίδια περιοχή με τον παραγωγό ή σε γειτονική τοποθεσία.

2. Τα κράτη μέλη μπορούν

- να επιτρέπουν τον περαιτέρω χειρισμό σε εγκεκριμένες για τον σκοπό αυτό εγκαταστάσεις των εκτρεφόμενων πτερωτών θηραμάτων και των μικρών εκτρεφόμενων θηραμάτων, τα οποία θανατώνονται και υφίστανται αφαίμαξη στην εκμετάλλευση·
- να εγκρίνουν παρέκκλιση από τις διατάξεις που διέπουν τη σφαγή και τον εκσπλαχνισμό, στην περίπτωση της παραγωγής εν μέρει εκσπλαχνισθέντων ή μη εκσπλαχνισθέντων εκτρεφόμενων πτερωτών θηραμάτων.

3. Η σφαγή, η αφαίμαξη και η αποπτέρωση πουλερικών που εκτρέφονται και σφάζονται για την παραγωγή φουά-γκρα μπορεί να διενεργείται στην εκμετάλλευση, υπό τον όρο ότι οι εργασίες αυτές εκτελούνται σε χωριστή αίθουσα που πληροί απολύτως τους κανόνες υγιεινής. Τα μη εκσπλαχνισμένα σφάγια πρέπει να μεταφέρονται αμέσως, τηρουμένων των αρχών της ψυκτικής αλυσίδας, σε σφαγείο ή εργαστήριο τεμαχισμού που να διαθέτει ειδική αίθουσα, στην οποία πρέπει να διενεργείται ο εκσπλαχνισμός των σφαγίων εντός 24 ωρών, υπό την επίβλεψη της αρμόδιας αρχής. Κατά τη μεταφορά, τα εν λόγω σφάγια πουλερικών πρέπει να συνοδεύονται από πιστοποιητικό υπογεγραμμένο από τον επίσημο κτηνίατρο, το οποίο παρέχει πληροφορίες σχετικά με το υγειονομικό καθεστώς του σμήνους καταγωγής και την υγιεινή στην εκμετάλλευση παραγωγής.

4. Στις περιπτώσεις που η αρμόδια αρχή επιτρέπει τη σφαγή των ζώων στην εκμετάλλευση σύμφωνα με το σημείο 3, εφαρμόζονται οι εξής όροι:

- η εκμετάλλευση πρέπει να υποβάλλεται σε τακτική κτηνιατρική επιθεώρηση και να μην υπόκειται σε κανένα περιορισμό ως προς την υγεία των ζώων ή τη δημόσια υγεία·
- η αρμόδια αρχή πρέπει να ενημερώνεται εκ των προτέρων για την ημερομηνία σφαγής των πτηνών·
- η εκμετάλλευση πρέπει να διαθέτει εγκαταστάσεις για τη συγκέντρωση των πτηνών που παρέχουν τη δυνατότητα διενέργειας της προ της σφαγής επιθεώρησης της ομάδας·

- η εκμετάλλευση πρέπει να διαθέτει κτιριακές εγκαταστάσεις κατάλληλες για την υγιεινή σφαγή και τον περαιτέρω χειρισμό των πτηνών.
- πρέπει να τηρούνται οι απαιτήσεις για την καλή διαβίωση των ζώων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII: ΕΓΚΡΙΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

~~Τα σφαγεία, τα εργαστήρια τεμαχισμού και οι ψυκτικές αποθήκες πρέπει να εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή και να τους χορηγείται αριθμός έγκρισης. Εντούτοις, οι εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας που αναφέρονται στο κεφάλαιο VI, οι οποίες διανέμουν τα προϊόντα τους στην τοπική αγορά μπορούν απλώς να καταχωρούνται.~~

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII: ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ

~~Όσον αφορά τη σαλμονέλα, εφαρμόζονται οι εξής κανόνες για το κρέας κότας, γαλοπούλας, φραγκόκοτας, πάπιας και χήνας που προορίζονται για τη Σουηδία και τη Φινλανδία:~~

- ~~α) Οι αποστολές κρεάτων πρέπει να έχουν υποβληθεί σε μικροβιολογική δοκιμασία μέσω δειγματοληψίας στην εγκατάσταση καταγωγής.~~
- ~~β) Η δοκιμασία που προβλέπεται στο στοιχείο α) δεν πρέπει να διενεργείται για κρέατα που προέρχονται από εγκατάσταση, η οποία υπόκειται σε επιχειρησιακό πρόγραμμα που έχει αναγνωρισθεί από την Επιτροπή, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6, ως ισοδύναμο με τα εγκεκριμένα για τη Σουηδία και τη Φινλανδία προγράμματα.~~

~~Η Επιτροπή μπορεί να τροποποιεί και να ενημερώνει τα επιχειρησιακά προγράμματα των κρατών μελών, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6.~~

ΤΜΗΜΑ III: ΚΡΕΑΣ ΕΚΤΡΕΦΟΜΕΝΩΝ ΘΗΡΑΜΑΤΩΝ

1. Οι διατάξεις για το κρέας κατοικίδιων οπληφόρων εφαρμόζονται στην παραγωγή και **διάθεση στην αγορά** εμπόρεια κρέατος αρτιοδάκτυλων θηλαστικών που εκτρέφονται ως θηράματα (Cervidae και Suidae).
2. Οι διατάξεις για το κρέας πουλερικών εφαρμόζονται στην παραγωγή και **διάθεση στην αγορά** εμπορία του κρέατος στρουθιονιδών. **Πρέπει να προβλεφθεί η δημιουργία κατάλληλων εγκαταστάσεων οι οποίες θα είναι προσαρμοσμένες στο μέγεθος των ζώων.**
3. Κατά παρέκκλιση των παραγράφων 1 και 2, η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέπει τη σφαγή εκτρεφόμενων θηραμάτων στον τόπο της προέλευσής τους, σε περιπτώσεις που το θήραμα δεν μπορεί να μεταφερθεί, προκειμένου να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος για το άτομο που το χειρίζεται ή να προστατευθεί η ευζωία των ζώων. Η παρέκκλιση αυτή επιτρέπεται εφόσον:
 - **προκειμένου να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος για τον μεταφορέα ή για λόγους καλής μεταχείρισης των ζώων, δεν είναι δυνατή η μεταφορά των ζώων.**
 - η αγέλη υποβάλλεται σε τακτική κτηνιατρική επιθεώρηση και δεν υπόκειται σε κανένα περιορισμό ως προς την υγεία των ζώων ή τη δημόσια υγεία.

- υποβληθεί αίτηση από τον ιδιοκτήτη των ζώων·
 - η αρμόδια αρχή ενημερώνεται εκ των προτέρων για την ημερομηνία σφαγής των ζώων·
 - η εκμετάλλευση διαθέτει εγκαταστάσεις για τη συγκέντρωση των ζώων που παρέχουν τη δυνατότητα διενέργειας της προ της σφαγής επιθεώρησης της ομάδας·
 - η εκμετάλλευση διαθέτει κτιριακές εγκαταστάσεις κατάλληλες για τη σφαγή, τη θανάτωση και την αφαίμαξη, και όταν πρόκειται να αποπερωθούν στρουθιονίδες, για την αποπτέρωση των ζώων·
 - της θανάτωσης με σφαγή και αφαίμαξη προηγείται αναισθητοποίηση σύμφωνα με την οδηγία 93/119/EΚ· είναι δυνατό να επιτραπεί η θανάτωση με πυροβολισμό·
 - τα ζώα μετά τη θανάτωση και την αφαίμαξη μεταφέρονται αναρτημένα, υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, σε εγκεκριμένη εγκατάσταση, το συντομότερο δυνατό μετά τη σφαγή. Όταν τα ζώα που έχουν σφαγεί στον τόπο εκτροφής δεν είναι δυνατό να μεταφερθούν εντός μίας ώρας σε εγκεκριμένη εγκατάσταση, πρέπει να μεταφέρονται σε περιέκτη ή μεταφορικό μέσο, η θερμοκρασία περιβάλλοντος του οποίου διατηρείται μεταξύ 0°C και 4°C. Ο εκσπλαχνισμός πρέπει να διενεργείται το συντομότερο δυνατό μετά την αναισθητοποίηση και την αφαίμαξη.
 - κατά τη μεταφορά στην εγκεκριμένη εγκατάσταση, τα σφαγέντα ζώα συνοδεύονται από πιστοποιητικό που εκδίδει και υπογράφει ο επίσημος κτηνίατρος, το οποίο βεβαιώνει το ευνοϊκό αποτέλεσμα της προ της σφαγής επιθεώρησης, την ορθή σφαγή και αφαίμαξη και τον χρόνο της σφαγής.
4. ~~Όλες οι εργασίες της σφαγής ταράνδων που προορίζονται για το ενδοκοινοτικό εμπόριο μπορούν να πραγματοποιούνται σε κινητές μονάδες σφαγείων, σύμφωνα με τις διατάξεις για το κρέας κατοικίδιων οπληφόρων ζώων. Σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6 και μετά γνωμοδότηση της επιστημονικής επιτροπής, καθορίζονται οι όροι υπό τους οποίους μπορούν να χρησιμοποιούνται οι κινητές μονάδες σφαγείων για τη σφαγή άλλων ειδών ζώων.~~

ΤΜΗΜΑ IV: ΚΡΕΑΣ ΑΓΡΙΩΝ ΘΗΡΑΜΑΤΩΝ

Το παρόν τμήμα δεν εφαρμόζεται στις εξής περιπτώσεις:

- 1. Ιδία κατανάλωση ή επεξεργασία του κρέατος θηραμάτων για ιδία κατανάλωση**
- 2. Μικρές ποσότητες άγριων θηραμάτων και κρέατος άγριων θηραμάτων που παραδίδονται απευθείας στους τελικούς καταναλωτές ή στο τοπικό λιανικό εμπόριο. Οι ανωτέρω ενέργειες υπόκεινται σε εθνικούς κανόνες.**

~~Το παρόν τμήμα δεν εφαρμόζεται στα τρόπαια ή στα θανατωθέντα άγρια θηράματα που μεταφέρονται από ταξιδιώτες, εφόσον πρόκειται για μικρή ποσότητα μικρών άγριων θηραμάτων ή για ένα μόνο μεγάλο άγριο θήραμα και από τις περιστάσεις συνάγεται ότι το θήραμα δεν προορίζεται για εμπορική χρήση και υπό τον όρο ότι δεν προέρχεται από περιοχή ή ευρύτερη περιφέρεια που υπόκειται σε υγειονομικούς περιορισμούς για τα ζώα ή σε περιορισμούς που οφείλονται στην ύπαρξη καταλοίπων.~~

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι: ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΚΥΝΗΓΩΝ ΣΕ ΘΕΜΑΤΑ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

1. Τα άτομα που είναι υπεύθυνα για τη διάθεση στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση θανατωθέντων θήρα αγρίων θηραμάτων και τη διάθεσή τους στην αγορά πρέπει να έχουν επαρκείς γνώσεις της υγιεινής και παθολογίας των άγριων θηραμάτων, προκειμένου να διενεργούν επιτόπια αρχική εξέταση του άγριου θηραματος.

Για τον σκοπό αυτό, τα κράτη μέλη μεριμνούν για την προσφορά προγραμμάτων οργανώνουν προγράμματα κατάρτισης και εκπαίδευσης κυνηγών, εμπόρων θηραμάτων, κατόχων θηραμάτων κλπ., τα οποία θα πρέπει να καλύπτουν τουλάχιστον τα εξής θέματα:

- τη συνήθη ανατομία, φυσιολογία και συμπεριφορά των άγριων θηραμάτων·
- τη μη φυσιολογική συμπεριφορά και τις παθολογικές μεταβολές των αγρίων θηραμάτων λόγω ασθeneιών, περιβαλλοντικής μόλυνσης ή άλλων παραγόντων που μπορούν να επηρεάσουν την υγεία του ανθρώπου μετά την κατανάλωση των προϊόντων αυτών·
- τους κανόνες υγιεινής και τις ορθές τεχνικές του εν γένει χειρισμού, της μεταφοράς, του εκσπλαχνισμού κλπ. αγρίων θηραμάτων μετά τη θανάτωσή τους·
- τη νομοθεσία, τους κανονισμούς και τις διοικητικές διατάξεις σχετικά με τους υγειονομικούς κανόνες και τους όρους υγιεινής που διέπουν τη διάθεση στην αγορά άγριων θηραμάτων.

Τα προγράμματα αυτά διοργανώνονται και πραγματοποιούνται, εάν είναι δυνατό, σε συνεργασία με επίσημα αναγνωρισμένες οργανώσεις κυνηγών, ώστε να εξασφαλίζεται ότι καταβάλλεται διαρκής προσπάθεια πληροφόρησης και εκπαίδευσης των κυνηγών σχετικά με τους πιθανούς κινδύνους για τη δημόσια υγεία που οφείλονται στο κρέας άγριων θηραμάτων.

2. Οι κυνηγοί ή ένα τουλάχιστον μέλος μιας κυνηγετικής ομάδας πρέπει να έχουν την προαναφερόμενη ειδικευση για την εκτέλεση ελέγχων της υγείας των θηραμάτων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ: ΘΑΝΑΤΩΣΗ, ΕΚΣΠΛΑΧΝΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΑΓΡΙΩΝ ΘΗΡΑΜΑΤΩΝ ΣΕ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

1. Μετά τη θανάτωσή τους, τα μεγάλα άγρια θηράματα πρέπει να εκκοιλιάζονται και τα στομάχια και τα έντερά τους να αφαιρούνται· τα μικρά άγρια θηράματα μπορούν να εκσπλαχνίζονται εξ ολοκλήρου ή εν μέρει, επιτόπου ή σε εγκατάσταση μεταποίησης θηραμάτων.

2. Τα άτομα που είναι υπεύθυνα για τη διάθεση στην αγορά αγρίων θηραμάτων πρέπει να εξασφαλίζουν ότι τα θηρευόμενα που θα πουληθούν ή θα διατεθούν στην αγορά υποβάλλονται το συντομότερο δυνατό μετά τη θανάτωσή τους στον καθοριζόμενο έλεγχο από την αρμόδια αρχή και οπωσδήποτε πριν να διατεθεί το κρέας στην αγορά. Για το σκοπό αυτό εφαρμόζονται οι εξής διαδικασίες:

α) Τα σφάγια και τα σπλάγχνα που παραμένουν πρέπει να μεταφέρονται εντός κατάλληλου χρονικού διαστήματος 12 ωρών από την θανάτωση σε εγκατάσταση μεταποίησης θηραμάτων ή σε κέντρο συλλογής, όπου πρέπει να ψύχονται στην απαιτούμενη θερμοκρασία. Στα κέντρα συλλογής θηραμάτων, απαγορεύεται οποιαδήποτε επέμβαση στο θήραμα. Εάν το θήραμα μεταφερθεί πρώτα σε κέντρο συλλογής, πρέπει να μεταφερθεί σε εγκατάσταση μεταποίησης θηραμάτων εντός 12 ωρών από την άφιξή του στο κέντρο συλλογής ή, σε απομακρυσμένες περιοχές όπου οι κλιματολογικές συνθήκες το επιτρέπουν, εντός διαστήματος που καθορίζεται από την αρμόδια αρχή. Κατά τη μεταφορά στο κέντρο συλλογής θηραμάτων και στην εγκατάσταση μεταποίησης θηραμάτων, απαγορεύεται τα θηράματα να σχηματίζουν σωρούς ή στοίβες. Κέντρα συλλογής θηραμάτων και εγκαταστάσεις μεταποίησης θηραμάτων που ανήκουν σε κυνηγετικές ομάδες σε απομακρυσμένες περιοχές μπορούν, εφόσον οι κλιματολογικές συνθήκες το επιτρέπουν, να εξαιρεθούν από την απαίτηση της ψυκτικής εγκατάστασης.

β) Εάν το σφάγιο του θηράματος συνοδεύεται από δήλωση του προσώπου που είναι υπεύθυνο για την διάθεση στην αγορά του θηράματος, η οποία αναφέρει ότι το θήραμα δεν εμφάνιζε μη φυσιολογικά χαρακτηριστικά και ότι δεν υπάρχει υπόνοια για περιβαλλοντική μόλυνση, σπλάγχνα για ιδιωτική κατανάλωση όπως το ήπαρ και η σπλήνα μπορούν να αφαιρεθούν πριν από τη μεταφορά στην εγκατάσταση μεταποίησης θηραμάτων· το κεφάλι μπορεί να έχει αφαιρεθεί ως κυνηγετικό τρόπαιο.

β) Εάν κατά την εξέταση διαπιστωθούν μη φυσιολογική συμπεριφορά προ της θανάτωσης ή παθολογικές αλλοιώσεις ή όταν υπάρχει υπόνοια για περιβαλλοντική μόλυνση, το σφάγιο μαζί με τα σπλάγχνα πρέπει να μεταφέρεται στην εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων, προκειμένου να υποβληθεί σε πλήρη μετά τη σφαγή επιθεώρηση, η δε αρμόδια αρχή πρέπει να εξασφαλίζει ότι ο κυνηγός ενημερώνει σχετικά τον επίσημο κτηνίατρο. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να υποβάλλει το σφάγιο στις δοκιμασίες που απαιτούνται για τη διάγνωση της φύσης του προβλήματος. Μετά την διάγνωσή του, ο επίσημος κτηνίατρος αποφαινεται εάν το σφάγιο είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

Πρέπει να εξασφαλίζεται ότι τα είδη ζώων που είναι δυνατό να μολυνθούν από *tichinella spiralis* υποβάλλονται σε εξέταση σε επίσημα αναγνωρισμένο εργαστήριο, για να ανιχνευθεί η πιθανή παρουσία του εν λόγω παρασίτου πριν διατεθούν για ανθρώπινη κατανάλωση. Οι κυνηγοί ή το ειδικευμένο πρόσωπο που αναφέρεται στο σημείο 2 του κεφαλαίου I υπέχουν ευθύνη για τις αποφάσεις που λαμβάνουν σχετικά με την εξέταση αγρίων θηραμάτων για την πιθανή παρουσία κινδύνων για την υγεία.

Όταν ο κυνηγός δεν είναι ειδικευμένος ή όταν σε μια κυνηγετική ομάδα δεν υπάρχει το ειδικευμένο πρόσωπο που αναφέρεται στο σημείο 2 του κεφαλαίου I, το θήραμα μαζί με τα σπλάγχνα του πρέπει να προσκομίζεται για επιθεώρηση από την αρμόδια αρχή σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων.

γ) Εάν κατά την εξέταση διαπιστωθούν μη φυσιολογική συμπεριφορά προ της θανάτωσης ή παθολογικές αλλοιώσεις ή όταν υπάρχει υπόνοια για περιβαλλοντική μόλυνση, το σφάγιο μαζί με τα σπλάγχνα (εξαιρουμένου του στομαχιού και των εντέρων) τα οποία πρέπει μπορούν να αναγνωρίζονται ως ανήκοντα σε συγκεκριμένο σφάγιο, πρέπει να μεταφέρεται στην εγκατάσταση μεταποίησης θηραμάτων, προκειμένου να υποβληθεί σε πλήρη μετά τη σφαγή επιθεώρηση, η δε αρμόδια αρχή πρέπει να εξασφαλίζει ότι ο κυνηγός ενημερώνει σχετικά τον επίσημο κτηνίατρο. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να υποβάλλει το σφάγιο στις δοκιμασίες που απαιτούνται για τη διάγνωση της φύσης του προβλήματος. Μετά την διάγνωσή του, ο επίσημος κτηνίατρος αποφαινεται εάν το σφάγιο είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

3. Πρέπει να εξασφαλίζεται ότι τα είδη ζώων που είναι δυνατό να μολυνθούν από trichinella spiralis υποβάλλονται σε εξέταση σε επίσημα αναγνωρισμένο εργαστήριο, για να ανιχνευθεί η πιθανή παρουσία του εν λόγω παρασίτου πριν διατεθούν για ανθρώπινη κατανάλωση.

4. Τα σφάγια άγριων θηραμάτων πρέπει να ψύχονται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 7°C για τα μεγάλα θηράματα ή τους 4°C για τα μικρά θηράματα **και τα εντόσθια.**

5. Όταν διατίθενται στην αγορά μεγάλα θηράματα που δεν έχουν υποστεί εκδορά,

α) τα σπλάγχνα τους πρέπει να έχουν υποβληθεί σε μετά τη σφαγή επιθεώρηση σε εγκατάσταση μεταποίησης άγριων θηραμάτων,

β) πρέπει να συνοδεύονται από υγειονομικό πιστοποιητικό υπογεγραμμένο από τον επίσημο κτηνίατρο, το οποίο πιστοποιεί ότι το αποτέλεσμα της μετά τη σφαγή επιθεώρησης ήταν ικανοποιητικό,

γ) πρέπει να έχουν ψυχθεί σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει:

– τους +7°C και να έχουν διατηρηθεί σε θερμοκρασία κατώτερη αυτής για μέγιστο διάστημα 7 ημερών από την μετά τη σφαγή επιθεώρηση, ή

– τους +1°C και να έχουν διατηρηθεί σε θερμοκρασία κατώτερη αυτής για μέγιστο διάστημα 15 ημερών από την μετά τη σφαγή επιθεώρηση,

δ) η αποθήκευση και ο χειρισμός τους πρέπει να γίνεται χωριστά από τα άλλα τρόφιμα.

Το κρέας των άγριων θηραμάτων που δεν έχουν υποστεί εκδορά δεν μπορεί να φέρει το σήμα καταλληλότητας, εκτός εάν, μετά την εκδορά σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων, έχει υποβληθεί σε μετά τη σφαγή επιθεώρηση και έχει κριθεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III:

ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΜΙΚΡΩΝ ΑΓΡΙΩΝ ΘΗΡΑΜΑΤΩΝ

1. Τα θηράματα πρέπει να εξετάζονται το συντομότερο δυνατό μετά τη θανάτωση, προκειμένου να εντοπισθούν χαρακτηριστικά στοιχεία που υποδηλώνουν ότι το κρέας παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία. Η εξέταση αυτή πρέπει να διενεργείται από ένα ειδικευμένο πρόσωπο ή, κατά περίπτωση, από τον κτηνίατρο.
2. Εάν στο πλαίσιο της εξέτασης δεν διαπιστωθούν ασυνήθιστα χαρακτηριστικά, εάν δεν παρατηρηθούν διαταραχές της συμπεριφοράς πριν από τη θανάτωση και εάν, τέλος, δεν υπάρχουν υπόνοιες για περιβαλλοντική μόλυνση, τα θηράματα μπορούν να χρησιμοποιηθούν για άμεση ιδιωτική κατανάλωση ή, σύμφωνα με τους όρους που έχει καθορίσει η αρμόδια αρχή, να διατεθούν στο λιανικό εμπόριο.
3. Τα μικρά άγρια θηράματα που μεταφέρονται σε εγκαταστάσεις χειρισμού θηραμάτων πρέπει να ψύχονται εντός 24 ωρών μετά τη θανάτωση σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 4°C. Μετά την άφιξή τους στην εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων τα σφάγια πρέπει να εκσπλαγνίζονται εν μέρει ή ολοσχερώς χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΘΗΡΑΜΑΤΩΝ

Το παρόν κεφάλαιο δεν εφαρμόζεται στις εγκαταστάσεις μεταποίησης θηραμάτων που χρησιμοποιούνται για την συγκέντρωση ή επεξεργασία κρέατος θηραμάτων που προορίζεται για ιδιωτική κατανάλωση.

1. Το κρέας αγρίων θηραμάτων πρέπει να παρασκευάζεται σε εγκεκριμένη εγκατάσταση μεταποίησης θηραμάτων.
2. Ο εκσπλαχνισμός πρέπει να πραγματοποιείται χωρίς άσκοπη καθυστέρηση, αμέσως μετά την άφιξη στην εγκατάσταση μεταποίησης αγρίων θηραμάτων, εφόσον δεν πραγματοποιήθηκε επί τόπου. Οι πνεύμονες, η καρδιά, οι νεφροί, το μεσοθωράκιο και ενδεχομένως το ήπαρ και η σπλήνα, μπορούν είτε να αφαιρούνται από το σφάγιο είτε να παραμένουν συνδεδεμένα με το σφάγιο διά των φυσικών τους συνδέσεων.
3. Κατά τον τεμαχισμό, την αφαίρεση των οστών, την πρώτη και δεύτερη συσκευασία, η εσωτερική θερμοκρασία των αγρίων θηραμάτων πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία +7°C ή κατώτερη στην περίπτωση μεγάλων αγρίων θηραμάτων ή 4°C ή κατώτερη στην περίπτωση μικρών αγρίων θηραμάτων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

- ~~1. Τα κέντρα συλλογής θηραμάτων πρέπει να καταχωρούνται.~~
- ~~2. Οι εγκαταστάσεις χειρισμού θηραμάτων πρέπει να εγκρίνονται.~~

ΤΜΗΜΑ V: ΚΙΜΑΣ, ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΜΗΧΑΝΙΚΩΣ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ

Το τμήμα αυτό δεν εφαρμόζεται στην παραγωγή και την **διάθεση στην αγορά** εμπορία κιμά που προορίζεται για τη μεταποιητική βιομηχανία, ο οποίος εξακολουθεί να υπόκειται στις απαιτήσεις για το νωπό κρέας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

1. Οι εγκαταστάσεις παραγωγής κιμά, παρασκευασμάτων κρέατος και μηχανικός διαχωρισμένου κρέατος πρέπει:
 - α) Να είναι κατασκευασμένες έτσι, ώστε να εξασφαλίζεται η απρόσκοπτη πρόοδος των εργασιών ή ο χρονικός διαχωρισμός μεταξύ των διαφόρων παρτίδων παραγωγής.**
 - β) Να διαθέτουν αίθουσες για τη χωριστή αποθήκευση συσκευασμένου και ακάλυπτου κρέατος, εκτός εάν αποθηκεύονται σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα.**
 - γ) Να διαθέτουν χώρους, ο εξοπλισμός των οποίων διασφαλίζει ότι πληρούνται οι προδιαγραφές θερμοκρασίας που ορίζονται στο κεφάλαιο III.**
 - δ) Να διαθέτουν εξοπλισμό για το πλύσιμο των χεριών για το προσωπικό που ασχολείται με το χειρισμό ακάλυπτου κρέατος σχεδιασμένο με τρόπο που να μην είναι δυνατή η μετάδοση μολύνσεων. Ο λοιπός τεχνικός εξοπλισμός πρέπει να είναι σχεδιασμένος με τρόπο που να μην είναι δυνατή η μετάδοση μολύνσεων.**
 - ε) Πρέπει να διαθέτουν διατάξεις για την απολύμανση των εργαλείων με παροχή θερμού νερού σε θερμοκρασία τουλάχιστον 82°C, ή εναλλακτικό σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα.**

- ~~1. Οι αίθουσες παραγωγής πρέπει να είναι εξοπλισμένες κατά τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται ότι η ψυκτική αλυσίδα δεν διακόπτεται κατά τη διάρκεια των εργασιών.~~
2. Πρέπει να εξασφαλίζεται ότι τα προϊόντα είναι ασφαλή από μικροβιολογική άποψη.
- ~~3. Οι εγκαταστάσεις πρέπει να εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή.~~

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΚΙΜΑΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

1. **Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του κιμά πρέπει να πληρούν τις εξής απαιτήσεις:**
 - ~~1. Απαιτήσεις για τις πρώτες ύλες:~~
 - α) ο κιμάς πρέπει να έχει παρασκευασθεί από σκελετικούς μυς (συμπεριλαμβανομένων των σύμφυτων λιπωδών ιστών).

β) το κατεψυγμένο ή βαθύψυκτο κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή κιμά πρέπει να έχει υποβληθεί σε αφαίρεση των οστών πριν από την κατάψυξη και να έχει αποθηκευθεί για σύντομη περίοδο μετά την αφαίρεση των οστών·

~~γ) η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέψει την επιτόπου αφαίρεση των οστών, αμέσως πριν από το άλεσμα, εφόσον η εργασία αυτή πραγματοποιείται σε ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής και ποιότητας·~~

γ) όταν έχει παρασκευασθεί από κρέας διατηρημένο σε απλή ψύξη, το κρέας αυτό πρέπει να χρησιμοποιείται:

– **εντός 6 ημερών το πολύ από τη σφαγή των ζώων, ή**

– **εντός 15 ημερών το πολύ από τη σφαγή των ζώων, όταν πρόκειται για βόειο κρέας χωρίς οστά, συσκευασμένο σε κενό αέρος:**

δ) ~~σε κάθε περίπτωση, **δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται** κρέας που έχει οργανοληπτικά ελαττώματα· αποκλείεται από την παραγωγή κιμά·~~

ε) ο κιμάς δεν πρέπει να λαμβάνεται από

– υπολείμματα του τεμαχισμού ή του ξακρίσματος (διαφορετικά από ολόκληρα τεμάχια μυών) ή από μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας **ή κρέας που περιέχει θραύσματα οστών ή υπολείμματα δέρματος.**

– κρέας που προέρχεται από τα εξής μέρη βοοειδών, χοίρων ή αιγοπροβάτων: κρέας κεφαλής, εκτός από τους μασητήρες, το μη μυώδες τμήμα της λευκής γραμμής (linea alba), την περιοχή του ταρσού και του καρπού, υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από τα οστά. ~~Οι μύες του διαφράγματος μετά την απομάκρυνση των ορογόνων υμένων και οι μασητήρες μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνον εφόσον έχουν εξετασθεί για κυστικέρκωση·~~

~~— κρέατα που περιέχουν θραύσματα οστών ή δέρμα·~~

~~Το κρέας χοίρου ή αλόγου που χρησιμοποιείται για την παραγωγή κιμά, πρέπει να έχει ληφθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις για την τριχνοσκοπήση·~~

2. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος πρέπει να πληρούν τις εξής απαιτήσεις:

α) Πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις για το νωπό κρέας.

β) Απαγορεύεται η γρήση των παρακάτω πρώτων υλών για την παραγωγή μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος:

i) για τα πουλερικά: άκρα, δέρμα λαιμού, οστά λαιμού και κεφαλή:

ii) για τα άλλα ζώα: τα οστά της κεφαλής, τα άκρα, οι ουρές, τα πόδια κάτω από το εμπρόσθιο γόνατο και την άρθρωση του ταρσού (femur, tibia, fibula, humerus, radius και ulna).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ: ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

1. Η επεξεργασία του κρέατος πρέπει να γίνεται με τρόπο ώστε η πιθανότητα μολύνσεων να είναι όσο το δυνατό μικρότερη. Για το σκοπό αυτό οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να διασφαλίζουν κυρίως ότι το κρέας που χρησιμοποιείται:

α) έχει θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 4°C για τα πουλερικά, τους 3°C για τα εντόσθια και τους 7°C για τα άλλα είδη κρέατος και

β) εισάγεται στην αίθουσα εργασίας τμηματικά, ανάλογα με τις ανάγκες.

2. Για την παραγωγή κιμά ισχύουν οι εξής διατάξεις:

α) Οι εργασίες αλέσματος πρέπει να πραγματοποιούνται εντός μίας ώρας, από τη στιγμή εισαγωγής του κρέατος στην αίθουσα παρασκευής. Είναι δυνατό να επιτρέπεται μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε μεμονωμένες περιπτώσεις, όταν η προσθήκη άλατος το δικαιολογεί για τεχνικούς λόγους ή όταν η ανάλυση κινδύνων αποδεικνύει ότι δεν υπάρχει αυξημένος κίνδυνος για την ανθρώπινη υγεία.

Όταν η εκτέλεση των εργασιών αυτών διαρκεί περισσότερο από το προαναφερόμενο χρονικό όριο, το νωπό κρέας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί, έως ότου η εσωτερική θερμοκρασία του μειωθεί στους 4°C κατ' ανώτατο όριο.

β) Αμέσως μετά την παραγωγή, ο κιμάς πρέπει να συσκευάζεται κατά τρόπο υγιεινό σε πρώτη ή/και δεύτερη συσκευασία και στη συνέχεια να ψύχεται και να αποθηκεύεται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 2°C.

γ) Ο κιμάς μπορεί να υποβάλλεται σε βαθεία κατάψυξη μόνο μία φορά.

δ) Ο κιμάς στον οποίο έχει προστεθεί 1% το πολύ αλάτι υπόκειται στις ίδιες απαιτήσεις. Εάν το προστεθέν αλάτι υπερβαίνει το 1%, το προϊόν θεωρείται παρασκεύασμα κρέατος.

ε) Προκειμένου να λαμβάνονται υπόψη ιδιαίτερες καταναλωτικές συνήθειες, και υπό τον όρο ότι τα προϊόντα ζωικής προέλευσης δεν παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία του ανθρώπου, τα κράτη μέλη μπορούν να εγκρίνουν παρεκκλίσεις από τις διατάξεις των σημείων 1 έως 5. Στην περίπτωση αυτή, ο κιμάς δεν πρέπει να φέρει το κοινοτικό σήμα καταλληλότητας.

στ) Σε περίπτωση που για την παραγωγή κιμά χρησιμοποιείται κατεψυγμένο ή βαθύψυκτο κρέας, το τελευταίο πρέπει πριν από την κατάψυξη να υποβάλλεται σε αφαίρεση των οστών, εκτός εάν η αρμόδια αρχή επιτρέπει να αφαιρούνται τα οστά λίγο πριν από το άλεσμα. Το κρέας επιτρέπεται να αποθηκεύεται για περιορισμένο μόνο χρόνο.

ζ) Σε περίπτωση που ο κιμάς παρασκευάζεται από κρέας διατηρημένο σε απλή ψύξη, το κρέας αυτό πρέπει να χρησιμοποιείται εντός των ακόλουθων χρονικών περιθωρίων.

- εντός 6 ημερών το πολύ από τη σφαγή των ζώων, ή
- εντός 15 ημερών το πολύ από τη σφαγή των ζώων, όταν πρόκειται για βόειο κρέας χωρίς οστά, συσκευασμένο σε κενό αέρος.

η) Ο κιμάς πρέπει να τοποθετείται σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία αμέσως μετά την παραγωγή και

- i) να ψύχεται σε θερμοκρασία κέντρου μάζας που να μην υπερβαίνει τους 2°C ή
- ii) να καταψύχεται σε θερμοκρασία κέντρου μάζας που να μην υπερβαίνει τους -18°C.

Οι θερμοκρασίες αυτές πρέπει να τηρούνται και κατά την αποθήκευση και τη μεταφορά.

3. Για την παραγωγή μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος πρέπει να πληρούνται οι εξής απαιτήσεις:

α) Η πρώτη ύλη από την οποία έχουν αφαιρεθεί τα οστά και η οποία προέρχεται από επιτόπιο σφαγείο δεν πρέπει να είναι ηλικίας μεγαλύτερης των 7 ημερών. Σε διαφορετική περίπτωση δεν πρέπει να είναι ηλικίας μεγαλύτερης των 5 ημερών.

β) Σε περίπτωση που ο μηχανικός διαχωρισμός δεν πραγματοποιείται αμέσως μετά την αφαίρεση των οστών, τα οστά που φέρουν σάρκα πρέπει να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 2°C και στην περίπτωση κατεψυγμένων προϊόντων σε θερμοκρασία όχι ανώτερη των -18°C.

γ) Δεν επιτρέπεται η εκ νέου κατάψυξη των οστών που φέρουν σάρκα και προέρχονται από κατεψυγμένα σφάγια.

δ) Εάν δεν χρησιμοποιηθεί εντός μιας ώρας μετά την παραγωγή του, το μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας πρέπει να ψύχεται αμέσως σε θερμοκρασία όχι ανώτερη των 2°C.

ε) Μετά την ψύξη, το μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας μπορεί να μεταποιηθεί εντός 24 ωρών, διαφορετικά πρέπει να καταψυχθεί εντός 12 ωρών από την παραγωγή. Οι στρώσεις κατάψυξης πρέπει να φθάνουν εντός 6 ωρών σε θερμοκρασία κέντρου μάζας -18°C ή κατώτερη.

στ) Το κατεψυγμένο μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας πρέπει πριν από την αποθήκευση ή τη μεταφορά να συσκευάζεται σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία και δεν επιτρέπεται να αποθηκεύεται για διάστημα μεγαλύτερο των τριών μηνών· πρέπει δε να διατηρείται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους -18°C κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση.

ζ) Το μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε προϊόντα με βάση το κρέας που υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία, κατά την οποία η θερμοκρασία αυξάνεται στους +70°C επί 30 λεπτά ή σε οποιονδήποτε άλλο συνδυασμό χρόνου/θερμοκρασίας που παρέχει την ίδια ασφάλεια.

4. Ο κιμάς, τα παρασκευάσματα κρέατος και το μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας δεν επιτρέπεται να καταψύχονται εκ νέου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

1. Τα παρασκευάσματα κρέατος που λαμβάνονται από κιμά πρέπει να πληρούν τους όρους που έχουν θεσπιστεί για τον κιμά.
2. Η προσθήκη καρυκευμάτων σε ολόκληρα σφάγια πουλερικών μπορεί να επιτρέπεται σε ειδική αίθουσα σαφώς διαχωρισμένη από την αίθουσα σφαγής.
3. Όταν το κρέας είναι κατεψυγμένο ή βαθύψυκτο, πρέπει να χρησιμοποιείται σε αρκετά σύντομη περίοδο μετά τη σφαγή.
4. Μπορεί να επιτραπεί η επιτόπου αφαίρεση των οστών αμέσως πριν από την παραγωγή των παρασκευασμάτων, υπό τον όρο ότι η εργασία αυτή πραγματοποιείται σε ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής.
5. Τα παρασκευάσματα κρέατος μπορούν να υποβάλλονται σε βαθεία κατάψυξη μόνο μία φορά.
6. Τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει, μετά την παρασκευή τους, την πρώτη και δεύτερη συσκευασία, να ψύχονται το συντομότερο δυνατό, σε εσωτερική θερμοκρασία 4°C κατ' ανώτατο όριο.

Για τη βαθεία κατάψυξη, πρέπει να επιτυγχάνεται εσωτερική θερμοκρασία κατώτερη των -18°C, σύμφωνα με το άρθρο 1 παράγραφος 2 της οδηγίας 89/108/ΕΟΚ.

~~ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΜΗΧΑΝΙΚΩΣ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ (ΜΔΚ)~~

~~Το ΜΔΚ πρέπει να παράγεται με τους ακόλουθους όρους:~~

~~1. Πρώτες ύλες~~

~~α) Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ΜΔΚ πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις για το νοπό κρέας.~~

~~β) Απαγορεύεται η χρήση των παρακάτω για την παραγωγή ΜΔΚ:~~

~~— για τα πουλερικά: άκρα, δέρμα λαιμού, οστά λαιμού και κεφαλή~~

~~— για τα άλλα ζώα: τα οστά της κεφαλής, τα άκρα, οι ουρές (εκτός από τις ουρές βοοειδών), τα πόδια κάτω από το εμπρόσθιο γόνατο και την άρθρωση του τάρσου (femur, tibia, fibula, humerus, radius και ulna), η σπονδυλική στήλη βοοειδών και αιγοπροβάτων.~~

~~γ) Η διατηρημένη σε ψύξη πρώτη ύλη, από την οποία θα αφαιρεθούν τα οστά και η οποία προέρχεται από επιτόπιο σφαγείο, δεν πρέπει να είναι ηλικίας μεγαλύτερης των 7 ημερών.~~

~~Η διατηρημένη σε ψύξη πρώτη ύλη, από την οποία θα αφαιρεθούν τα οστά και η οποία προέρχεται από άλλο σφαγείο, δεν πρέπει να είναι ηλικίας άνω των 5 ημερών.~~

~~Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση οστών που φέρουν σάρκα και προέρχονται από κατεψυγμένα σφάγια.~~

~~2. Όροι για την παραγωγή ΜΔΚ:~~

~~α) Ο μηχανικός διαχωρισμός πρέπει να πραγματοποιείται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση μετά την αφαίρεση των οστών. Διαφορετικά, τα οστά που έχουν σάρκα μετά την αφαίρεση των οστών πρέπει~~

~~είτε να ψύχονται σε θερμοκρασία 2°C και να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία δωματίου που να μην υπερβαίνει τους 2°C~~

~~είτε να καταψύχονται μετά την αφαίρεση των οστών, προκειμένου να επιτυγχάνεται θερμοκρασία 18°C εντός 24 ωρών. Τα εν λόγω οστά πρέπει να χρησιμοποιούνται εντός τριών μηνών από την κατάψυξη. Εντούτοις, απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη οστών με σάρκα, τα οποία λαμβάνονται από κατεψυγμένα σφάγια.~~

~~β) Κατά τον μηχανικό διαχωρισμό, η θερμοκρασία δωματίου δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 12°C.~~

~~γ) Εάν δεν χρησιμοποιηθεί εντός μίας ώρας μετά την παραγωγή του, το ΜΔΚ πρέπει να ψύχεται αμέσως σε θερμοκρασία όχι ανώτερη των 2°C.~~

~~Μετά την ψύξη, μπορεί να μεταποιηθεί εντός 24 ωρών, διαφορετικά πρέπει να καταψυχθεί εντός 12 ωρών από την παραγωγή.~~

~~Σε περίπτωση κατάψυξης του ΜΔΚ, οι στρώσεις κατάψυξης πρέπει να φθάνουν σε θερμοκρασία κέντρου μάζας 18°C ή κατώτερη εντός έξι ωρών. Το κατεψυγμένο ΜΔΚ δεν μπορεί να αποθηκεύεται για διάστημα μεγαλύτερο των τριών μηνών. Το κατεψυγμένο ΜΔΚ πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία κατώτερη των 18°C κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση.~~

~~Το ΜΔΚ μπορεί να μεταφέρεται από τη μονάδα διαχωρισμού σε εγκατάσταση μεταποίησης. Δεν επιτρέπεται να διακόπτεται κατά τη μεταφορά η ψυκτική αλυσίδα, η δε θερμοκρασία του προϊόντος πρέπει να παραμένει ίση ή κατώτερη των 2°C.~~

~~3. Χρήση του ΜΔΚ~~

~~Το ΜΔΚ επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε προϊόντα με βάση το κρέας που υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία, κατά την οποία η θερμοκρασία αυξάνεται στους +70°C επί 30 λεπτά ή σε οποιονδήποτε άλλο συνδυασμό χρόνου/θερμοκρασίας που παρέχει την ίδια ασφάλεια.~~

ΤΜΗΜΑ VI: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Τα κατωτέρω όργανα απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή μεταποιημένων προϊόντων με βάση το κρέας:

- α) γεννητικά όργανα θηλυκών και αρσενικών ζώων, πλην των όρχεων·
- β) όργανα του ουροποιητικού συστήματος, πλην των νεφρών και της ουροδόχου κύστης·
- γ) ο χόνδρος του λάρυγγα, η τραχεία και οι εξωλοβιώδεις βρόγχοι·
- δ) οι οφθαλμοί και τα βλέφαρα·
- ε) ο έξω ακουστικός πόρος·
- στ) ο κερατοειδικός ιστός·
- ζ) στα πουλερικά, η κεφαλή -εκτός από το λειρί και τα αυτιά, τα προγούλια και τα οξίδια- ο οισοφάγος, ο πρόλοβος, τα έντερα και τα γεννητικά όργανα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΕΓΚΡΙΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

~~Οι εγκαταστάσεις παρασκευής προϊόντων με βάση το κρέας πρέπει να εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή. Εντούτοις, οι εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας που διανέμουν τα προϊόντα τους στην τοπική αγορά μπορούν απλώς να καταχωρούνται.~~

ΤΜΗΜΑ VII: ΖΩΝΤΑ ΔΙΘΥΡΑ ΜΑΛΑΚΙΑ

Οι διατάξεις για τον καθαρισμό δεν εφαρμόζονται στα εχινόδερμα, τα χιτωνοφόρα και τα θαλάσσια γαστερόποδα.

Πρέπει να εξασφαλίζεται ότι τα ζώντα δίθυρα μαλάκια που συλλέγονται σε άγρια κατάσταση και προορίζονται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση πληρούν τα πρότυπα του κεφαλαίου IV του παρόντος τμήματος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΣΥΛΛΟΓΗ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ Α.

A. ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

1. Ζώντα δίθυρα μαλάκια συλλέγονται μόνον από περιοχές, των οποίων η γεωγραφική θέση και τα όρια καθορίζονται από την αρμόδια αρχή και οι οποίες κατατάσσονται από αυτή ως εξής:
 - α) **Περιοχές κατηγορίας Α:** περιοχές από τις οποίες μπορούν να συλλέγονται ζώντα δίθυρα μαλάκια για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση. Τα ζώντα δίθυρα μαλάκια που προέρχονται από αυτές τις περιοχές πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του κεφαλαίου IV του παρόντος τμήματος.

- β) **Περιοχές κατηγορίας Β:** περιοχές από τις οποίες μπορούν να συλλέγονται ζώντα δίθυρα μαλάκια, αλλά μπορούν να διατίθενται στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση μόνο μετά από επεξεργασία σε κέντρο καθαρισμού ή μετά από **μετεγκατάσταση**.
- γ) **Περιοχές κατηγορίας Γ:** περιοχές από τις οποίες μπορούν να συλλέγονται ζώντα δίθυρα μαλάκια, αλλά μπορούν να διατίθενται στην αγορά μόνο μετά από μετεγκατάσταση για μακρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον δύο μηνών).

Τα κριτήρια κατάταξης των περιοχών στις κατηγορίες Β ή Γ θα θεσπιστούν κατόπιν γνωμοδότησης της **Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων**. ~~αρμοδίας επιστημονικής επιτροπής.~~

Μετά τον καθαρισμό ή τη μετεγκατάστασή τους, τα μαλάκια από περιοχές των κατηγοριών Β ή Γ πρέπει να πληρούν όλες τις απαιτήσεις του κεφαλαίου IV του παρόντος τμήματος.

Εντούτοις, τα ζώντα δίθυρα μαλάκια από τις περιοχές αυτές, τα οποία δεν έχουν υποστεί καθαρισμό ή μετεγκατάσταση, μπορούν να αποστέλλονται σε εγκατάσταση επεξεργασίας, όπου πρέπει να υποβάλλονται σε αγωγή, με σκοπό την παρεμπόδιση της ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών. Η αγωγή αυτή πρέπει να εγκρίνεται ύστερα από γνωμοδότηση της **Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων**. ~~αρμοδίας επιστημονικής επιτροπής.~~

2. Απαγορεύεται η παραγωγή και συλλογή δίθυρων μαλακίων σε περιοχές που θεωρούνται ακατάλληλες για τις δραστηριότητες αυτές για υγειονομικούς λόγους ή σε περιοχές που δεν έχουν καταταχθεί σε μία από τις κατηγορίες που αναφέρονται στο σημείο 3. Οι επιχειρηματίες πληροφορούνται από την αρμόδια αρχή τις περιοχές που είναι κατάλληλες για παραγωγή και συλλογή.
3. Οι διατάξεις του σημείου 1 εφαρμόζονται, όσον αφορά τα χτένια (pectinidae), μόνο στα προϊόντα **εκτροφής** ~~υδατοκαλλιέργειας~~ ή, εφόσον υπάρχουν διαθέσιμα στοιχεία που επιτρέπουν την κατάταξη των αλιευτικών πεδίων, και στα χτένια που συλλέγονται σε άγρια κατάσταση. Εντούτοις, εάν είναι αδύνατη η ταξινόμηση αλιευτικών πεδίων, οι απαιτήσεις του κεφαλαίου IV εφαρμόζονται στα χτένια που συλλέγονται σε άγρια κατάσταση. Β.

B. ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΛΛΟΓΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ ΣΕ ΚΕΝΤΡΟ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ Ή ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ, ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΕΤΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ Ή ΜΟΝΑΔΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Οι τεχνικές συλλογής και οι περαιτέρω χειρισμοί δεν πρέπει να προκαλούν πρόσθετη μόλυνση και υπερβολική φθορά στο κέλυφος ή στους ιστούς των ζώντων δίθυρων μαλακίων και δεν πρέπει να επιφέρουν μεταβολές που να επηρεάζουν σημαντικά τη δυνατότητά τους να υποβληθούν σε καθαρισμό, επεξεργασία ή μετεγκατάσταση. Πρέπει ιδίως:
 - να προστατεύονται επαρκώς από τη σύνθλιψη, την τριβή και τους κραδασμούς,

- να μη εκτίθενται σε υπερβολικά υψηλή ή χαμηλή θερμοκρασία,
 - να μην επαναβυθίζονται σε νερό το οποίο θα μπορούσε να προκαλέσει πρόσθετη μόλυνση.
2. Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση, να είναι εξοπλισμένα με τρόπο που να διασφαλίζουν τις καλύτερες δυνατές προϋποθέσεις επιβίωσης και να παρέχουν αποτελεσματική προστασία από τη μόλυνση.
 3. Με αίτηση του παραγωγού, η αρμόδια αρχή εκδίδει έγγραφο καταγραφής για την ταυτοποίηση των παρτίδων ζώντων δίθυρων μαλακίων, το οποίο πρέπει να συνοδεύει κάθε παρτίδα κατά τη μεταφορά από την περιοχή παραγωγής σε κέντρο αποστολής, κέντρο καθαρισμού, περιοχή μετεγκατάστασης ή μονάδα επεξεργασίας. Για κάθε παρτίδα, ο παραγωγός πρέπει να συμπληρώνει ευανάγνωστα και ανεξίτηλα τα σχετικά μέρη του εγγράφου καταγραφής. Το έγγραφο αυτό πρέπει να συντάσσεται σε μία τουλάχιστον από τις γλώσσες της χώρας προορισμού.

Τα έγγραφα καταγραφής πρέπει να φέρουν αύξοντα αριθμό. Η αρμόδια αρχή πρέπει να τηρεί μητρώο με τους αριθμούς των εγγράφων καταγραφής και τα ονόματα των ατόμων που συλλέγουν ζώντα δίθυρα μαλάκια, στα οποία έχουν χορηγηθεί τα έγγραφα. Το έγγραφο καταγραφής για κάθε παρτίδα ζώντων δίθυρων μαλακίων πρέπει να σφραγίζεται με την ημερομηνία κατά την παράδοση μιας παρτίδας σε κέντρο αποστολής, κέντρο καθαρισμού, περιοχή μετεγκατάστασης ή μονάδα επεξεργασίας. Πρέπει να φυλάσσεται από τους υπευθύνους των εν λόγω κέντρων, περιοχών ή μονάδων για διάστημα τουλάχιστον δώδεκα μηνών ή, κατόπιν αιτήσεως της αρμόδιας αρχής, για μεγαλύτερο διάστημα. Επιπλέον, ο παραγωγός υποχρεούται επίσης να φυλάσσει το έγγραφο για το ίδιο διάστημα.

Εντούτοις, εάν η συλλογή πραγματοποιείται από το προσωπικό του κέντρου αποστολής, του κέντρου καθαρισμού, της περιοχής μετεγκατάστασης ή της μονάδας επεξεργασίας προορισμού, το έγγραφο καταγραφής μπορεί να αντικαθίσταται από πάγια άδεια μεταφοράς που εκδίδεται από την αρμόδια αρχή.

4. Σε περίπτωση προσωρινής αναστολής της λειτουργίας μιας περιοχής παραγωγής ή μετεγκατάστασης, η αρμόδια αρχή παύει να εκδίδει έγγραφα καταγραφής γι' αυτή την περιοχή και αναστέλλει αμέσως την ισχύ όλων των εγγράφων καταγραφής που έχουν ήδη εκδοθεί.

Γ. ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ

Για τη μετεγκατάσταση ζώντων δίθυρων μαλακίων, πρέπει να πληρούνται οι ακόλουθοι όροι:

1. **Οι επιχειρήσεις τροφίμων επιτρέπεται να χρησιμοποιούν μόνο** τις περιοχές που έχουν εγκριθεί από την αρμόδια αρχή για την μετεγκατάσταση ζώντων δίθυρων μαλακίων. Τα όρια των περιοχών πρέπει να ορίζονται ευκρινώς με σημαντήρες, πασσάλους ή άλλα μονίμως στερεωμένα υλικά· πρέπει να υπάρχει ελάχιστη απόσταση ανάμεσα στις περιοχές μετεγκατάστασης και ανάμεσα σε αυτές και στις περιοχές παραγωγής, έτσι ώστε **να περιορίζεται ο κίνδυνος της διάδοσης μολύνσεων**. ~~να εξασφαλίζεται ότι δεν υπάρχει δυσμενής επίπτωση στην ποιότητα των υδάτων.~~
2. Οι όροι μετεγκατάστασης πρέπει να εξασφαλίζουν τις βέλτιστες συνθήκες καθαρισμού. Ιδιαίτερα πρέπει να εξασφαλίζεται ότι:
 - Οι τεχνικές χειρισμού των ζώντων δίθυρων μαλακίων που προορίζονται για μετεγκατάσταση επιτρέπουν την επανέναρξη της διηθητικής τους τροφικής δραστηριότητας μετά την εμβύθισή τους σε φυσικά ύδατα,
 - Τα ζώντα δίθυρα μαλάκια μετεγκαθίστανται σε πυκνότητα που επιτρέπει τον καθαρισμό,
 - Τα ζώντα δίθυρα μαλάκια εμβυθίζονται σε θαλάσσιο νερό στην περιοχή μετεγκατάστασης για επαρκές χρονικό διάστημα, το οποίο καθορίζεται ανάλογα με τη θερμοκρασία του νερού. Το διάστημα αυτό πρέπει να υπερβαίνει τον χρόνο που απαιτείται, για να μειωθεί ο πληθυσμός των βακτηρίων κοπράνων στα επίπεδα που επιτρέπονται βάσει του κεφαλαίου IV του παρόντος τμήματος,
 - Εφόσον απαιτείται, η αρμόδια αρχή καθορίζει και δημοσιοποιεί την ελάχιστη θερμοκρασία του νερού για αποτελεσματική μετεγκατάσταση, για κάθε είδος ζώντων δίθυρων μαλακίων και για κάθε εγκεκριμένη περιοχή μετεγκατάστασης.
 - Για να αποφεύγεται η ανάμειξη παρτίδων, υπάρχει σαφής διαχωρισμός των διαφόρων θέσεων στην περιοχή μετεγκατάστασης.
3. Οι υπεύθυνοι των περιοχών μετεγκατάστασης πρέπει να τηρούν μόνιμα μητρώα, στα οποία καταγράφεται η προέλευση των ζώντων δίθυρων μαλακίων, η περίοδος μετεγκατάστασης, τα σημεία μετεγκατάστασης και ο προορισμός κάθε παρτίδας μετά την επανεγκατάσταση, για τις επιθεωρήσεις που διενεργεί η αρμόδια αρχή.
4. Μετά τη συλλογή από την περιοχή μετεγκατάστασης, οι παρτίδες πρέπει να συνοδεύονται από έγγραφο καταγραφής κατά τη διάρκεια της μεταφοράς από την περιοχή μετεγκατάστασης προς το εγκεκριμένο κέντρο αποστολής, κέντρο καθαρισμού ή εγκατάσταση επεξεργασίας, εκτός εάν χρησιμοποιείται το ίδιο προσωπικό τόσο στην περιοχή μετεγκατάστασης όσο και στο κέντρο αποστολής, στο κέντρο καθαρισμού ή την εγκατάσταση επεξεργασίας. Το έγγραφο αυτό πρέπει να συντάσσεται σε μία τουλάχιστον από τις γλώσσες της χώρας προορισμού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ: ΚΕΝΤΡΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Α. ΚΤΙΡΙΑΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

1. Η γεωγραφική θέση των εγκαταστάσεων πρέπει να μην κατακλύζεται από τη συνήθη πλημμυρίδα ή από ροές υδάτων από γειτονικές περιοχές.
2. Όλα τα κέντρα καθαρισμού ή αποστολής πρέπει να διαθέτουν Όταν χρησιμοποιείται θαλάσσιο νερό, πρέπει να υπάρχουν εγκαταστάσεις για τον εφοδιασμό με καθαρό θαλάσσιο νερό.

Β. ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΑ ΚΕΝΤΡΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Εκτός από τους όρους που προβλέπονται στο σημείο Α, τα κέντρα καθαρισμού πρέπει να πληρούν τους εξής όρους:

- οι εσωτερικές επιφάνειες των δεξαμενών καθαρισμού και όλων των δοχείων αποθήκευσης νερού πρέπει να είναι λείες, ανθεκτικές και στεγανές, να καθαρίζονται εύκολα με βούρτσισμα ή με νερό υπό πίεση·
- οι δεξαμενές καθαρισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένες έτσι, ώστε να είναι δυνατή η πλήρης αποστράγγιση του νερού·
- οι δεξαμενές καθαρισμού πρέπει να δέχονται επαρκή παροχή καθαρού θαλάσσιου νερού και να διαθέτουν επαρκή ικανότητα εκροής του ύδατος για τον όγκο των προϊόντων που υποβάλλονται σε καθαρισμό·
- εάν το κέντρο καθαρισμού δεν διαθέτει παροχή καθαρού ύδατος με άμεση άντληση, πρέπει να διαθέτει εξοπλισμό καθαρισμού του θαλάσσιου νερού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ: ΟΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΣΤΑ ΚΕΝΤΡΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Α. ΟΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΛΗΡΟΥΝΤΑΙ ΣΤΑ ΚΕΝΤΡΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

1. Πριν αρχίσει ο καθαρισμός, τα ζώντα δίθυρα μαλάκια πρέπει να καθαρίζονται από τον βούρκο και από τις συσσωρευμένες ξένες ουσίες με καθαρό θαλάσσιο νερό ή πόσιμο νερό υπό πίεση.
2. Οι δεξαμενές καθαρισμού πρέπει να τροφοδοτούνται με επαρκή ροή θαλάσσιου νερού ανά ώρα και ανά τόνο καθαριζόμενων ζώντων δίθυρων μαλακίων· η απόσταση μεταξύ του σημείου άντλησης του θαλάσσιου νερού και των αγωγών εκροής των λυμάτων πρέπει να είναι επαρκής για να αποτρέπεται η μόλυνση.
3. Η λειτουργία του συστήματος καθαρισμού πρέπει να εξασφαλίζει ότι τα ζώντα δίθυρα μαλάκια αναλαμβάνουν σύντομα τη διηθητική τροφική δραστηριότητα, ότι απομακρύνουν τη μόλυνση από λύματα, ότι δεν επαναμολύνονται και είναι δυνατό να παραμείνουν ζωντανά σε ικανοποιητική κατάσταση μετά τον καθαρισμό, ώστε να συσκευασθούν, να αποθηκευθούν και να μεταφερθούν πριν διατεθούν στην αγορά.

4. Η ποσότητα των προς καθαρισμό ζώντων δίθυρων μαλακίων δεν πρέπει να υπερβαίνει τις δυνατότητες του κέντρου καθαρισμού· τα ζώντα δίθυρα μαλάκια πρέπει να υποβάλλονται σε συνεχή καθαρισμό επί αρκετό διάστημα, ώστε να τηρούνται τα μικροβιολογικά πρότυπα του κεφαλαίου IV του παρόντος τμήματος.
5. Στην περίπτωση που η δεξαμενή καθαρισμού περιέχει διαφορετικά είδη δίθυρων μαλακίων, η διάρκεια της επεξεργασίας πρέπει να καθορίζεται με βάση τον χρόνο που χρειάζεται το είδος το οποίο απαιτεί τη μεγαλύτερη διάρκεια καθαρισμού.
6. Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για να διατηρούνται τα ζώντα δίθυρα μαλάκια στο σύστημα καθαρισμού πρέπει να διαθέτουν δικτυωτά τοιχώματα που να επιτρέπουν τη ροή του θαλάσσιου νερού· το βάθος των στρωμάτων των ζώντων δίθυρων μαλακίων δεν πρέπει να εμποδίζει το άνοιγμα των οστράκων κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.
7. Μετά την ολοκλήρωση του καθαρισμού, τα όστρακα των ζώντων δίθυρων μαλακίων πρέπει να πλένονται σχολαστικά με υδροσωλήνα με άφθονο πόσιμο νερό ή καθαρό θαλάσσιο νερό.
8. Σε δεξαμενή καθαρισμού στην οποία υποβάλλονται σε καθαρισμό ζώντα δίθυρα μαλάκια δεν επιτρέπεται να διατηρείται κανένα είδος μαλακοστράκων, ιχθύων ή άλλου θαλάσσιου ζώου.
9. Τα κέντρα καθαρισμού πρέπει να δέχονται μόνο τις παρτίδες ζώντων δίθυρων μαλακίων που συνοδεύονται από έγγραφο καταγραφής.
10. Τα κέντρα καθαρισμού που αποστέλλουν παρτίδες ζώντων δίθυρων μαλακίων σε κέντρα αποστολής πρέπει να παρέχουν έγγραφο καταγραφής.
11. Κάθε συσκευασία που περιέχει καθαρισμένα ζώντα δίθυρα μαλάκια που αποστέλλονται σε κέντρο αποστολής, πρέπει να φέρει ετικέτα που να βεβαιώνει ότι όλα τα μαλάκια έχουν καθαριστεί.

B. ΟΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΛΗΡΟΥΝΤΑΙ ΣΤΑ ΚΕΝΤΡΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ

1. Ο χειρισμός των μαλακίων, όπως η συσκευασία ή οι διαδικασίες ταξινόμησης κατά μέγεθος, δεν πρέπει να προκαλεί μόλυνση του προϊόντος ή να επηρεάζει τη βιωσιμότητα των μαλακίων.
2. Κάθε πλύσιμο ή καθαρισμός ζώντων δίθυρων μαλακίων πρέπει να πραγματοποιείται με καθαρό θαλάσσιο ή πόσιμο νερό υπό πίεση· το νερό που χρησιμοποιείται για το πλύσιμο δεν πρέπει να ανακυκλώνεται.
3. Τα κέντρα αποστολής πρέπει να δέχονται μόνον παρτίδες ζώντων δίθυρων μαλακίων, οι οποίες συνοδεύονται από το έγγραφο καταγραφής που αναφέρεται στο σημείο I.B.4 και προέρχονται από εγκεκριμένη περιοχή παραγωγής (κατηγορίας A), περιοχή μετεγκατάστασης ή κέντρο καθαρισμού.
4. Τα μαλάκια πρέπει να διατηρούνται μακριά από κατοικίδια ζώα.

5. Τα κέντρα αποστολής που βρίσκονται επάνω σε πλοία πρέπει να πληρούν τους όρους που ορίζονται στα σημεία 1, 2 και 4. Τα μαλάκια πρέπει να προέρχονται από εγκεκριμένη περιοχή παραγωγής (κατηγορίας Α). Οι όροι του κεφαλαίου II σημείο Α εφαρμόζονται κατ' αναλογία και σε αυτά τα κέντρα αποστολής, αν και μπορούν να θεσπιστούν ειδικοί όροι.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΖΩΝΤΑ ΔΙΘΥΡΑ ΜΑΛΑΚΙΑ

Τα ζώντα δίθυρα μαλάκια που διατίθενται στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να ικανοποιούν τις εξής απαιτήσεις:

1. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους πρέπει να μαρτυρούν τη νωπότητα και τη βιωσιμότητά τους, συμπεριλαμβανομένης της απουσίας ακαθαρσιών στα όστρακα, τα μαλάκια πρέπει να αντιδρούν δεόντως στην επίκρουση και, εκτός από τα χτένια, να περιέχουν φυσιολογικές ποσότητες ενδοθυρικού υγρού.
2. Πρέπει να πληρούν τα μικροβιολογικά κριτήρια ή να παράγονται σύμφωνα με τις μικροβιολογικές οδηγίες που θα θεσπισθούν.
3. Δεν πρέπει να περιέχουν τοξικές ή επιβλαβείς ενώσεις που παρουσιάζονται φυσιολογικά ή έχουν απορριφθεί στο περιβάλλον σε ποσότητες τέτοιες που η υπολογιζόμενη απορρόφησή τους με την τροφή να υπερβαίνει την επιτρεπόμενη ημερήσια δόση (για τον άνθρωπο).
4. Τα ανώτατα όρια περιεκτικότητας σε ραδιονουκλεΐδια δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα όρια που έχει ορίσει η Κοινότητα για τα τρόφιμα.
5. Όρια για θαλάσσιες βιοτοξίνες:
 - α) Η ολική περιεκτικότητα των εδώδιμων τμημάτων των μαλακίων (ολόκληρο το σώμα ή οποιοδήποτε μέρος του μπορεί να καταναλωθεί χωριστά) σε παραλυτική τοξίνη των μαλακίων (PSP) δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 80 μικρογραμμάρια ανά 100 g σάρκας μαλακίων, υπολογιζόμενη με μέθοδο αναγνωρισμένη από την Επιτροπή.
 - β) Η ολική περιεκτικότητα των εδώδιμων τμημάτων των μαλακίων (ολόκληρο το σώμα ή οποιοδήποτε μέρος του μπορεί να καταναλωθεί χωριστά) σε αμνησιακή τοξίνη των μαλακίων (ASP) δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 20 μικρογραμμάρια δομοϊκού οξέος ανά γραμμάριο, με τη μέθοδο της υγρής χρωματογραφίας υψηλής απόδοσης (HPLC).
 - γ) Οι συνήθεις βιολογικές αναλυτικές μέθοδοι δεν πρέπει να εμφανίζουν θετικό αποτέλεσμα για την παρουσία διαρροϊκής τοξίνης των μαλακίων (DSP) στα εδώδιμα τμήματα των μαλακίων (ολόκληρο το σώμα ή οποιοδήποτε μέρος του μπορεί να καταναλωθεί χωριστά).

Σε συνεργασία με το σχετικό Κοινοτικό Εργαστήριο Αναφοράς και κατόπιν γνωμοδότησης της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων θα θεσπιστούν τα εξής:

- τις οριακές τιμές και τις μεθόδους ανάλυσης για άλλες θαλάσσιες βιοτοξίνες, όταν αυτό κρίνεται αναγκαίο,

- τις διαδικασίες ανίχνευσης ιών και ιολογικά πρότυπα,
- τα σχέδια δειγματοληψίας καθώς και τις μεθόδους και τα όρια ανοχής των αναλύσεων που πρέπει να εφαρμόζονται, για να ελέγχεται η συμμόρφωση προς τις υγειονομικές προδιαγραφές. Εν αναμονή των σχετικών αποφάσεων, οι μέθοδοι για τον έλεγχο της συμμόρφωσης προς τις υγειονομικές προδιαγραφές πρέπει να είναι επιστημονικώς αναγνωρισμένες,
- θα θεσπισθούν άλλες υγειονομικές προδιαγραφές ή έλεγχοι, όταν αυτό επιβάλλεται από επιστημονικά αποδεικτικά στοιχεία, προκειμένου να προστατεύεται η δημόσια υγεία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΠΡΩΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ

1. Τα στρείδια πρέπει να συσκευάζονται σε πρώτη συσκευασία με το κοίλο όστρακο προς τα κάτω.
2. Όλες οι πρώτες συσκευασίες ζώντων μαλακίων, συμπεριλαμβανομένης της συσκευασίας εν κενώ σε θαλάσσιο νερό, πρέπει να είναι κλειστές και να παραμένουν σφραγισμένες από το κέντρο αποστολής μέχρι την παράδοση στον καταναλωτή ή τον λιανοπωλητή. Εντούτοις, οι πρώτες συσκευασίες μπορούν να ανοιχθούν **σε κέντρο αποστολής για να ανασυσκευασθούν τα μαλάκια ή σε κέντρο καθαρισμού για να καθαρισθούν.** ~~και τα μαλάκια να ανασυσκευασθούν σε εγκεκριμένο κέντρο αποστολής ή καθαρισμού.~~

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI: ΕΓΚΡΙΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Τα κέντρα αποστολής και καθαρισμού πρέπει να εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII: ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

1. Το υγειονομικό σήμα πρέπει να είναι αδιάβροχο.
2. Συμπληρωματικά προς τις απαιτήσεις για τη σήμανση καταλληλότητας, η ετικέτα πρέπει να αναφέρει τα εξής στοιχεία:
 - το είδος δίθυρου μαλακίου (κοινή και επιστημονική ονομασία),
 - την ημερομηνία πρώτης συσκευασίας, αποτελούμενη τουλάχιστον από ένδειξη της ημέρας και του μήνα.

Κατά παρέκκλιση από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 20ής Μαρτίου 2000 για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων⁴², η ημερομηνία διατηρησιμότητας μπορεί να αντικαθίσταται από την ένδειξη «τα ζώα αυτά πρέπει να είναι ζωντανά κατά τη στιγμή της πώλησης».

⁴² ΕΕ L 109, 6.5.2000, σελ. 29.

3. Η ετικέτα που είναι επικολλημένη στην πρώτη συσκευασία ζώντων δίθυρων μαλακίων, τα οποία δεν είναι συσκευασμένα σε πακέτα μεγέθους ατομικής κατανάλωσης, πρέπει να φυλάσσεται από τον λιανοπωλητή επί τουλάχιστον 60 ημέρες μετά την κατάτμηση του περιεχομένου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII: ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ

1. Στις αίθουσες αποθήκευσης, τα ζώντα δίθυρα μαλάκια πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία που να μην επιδρά αρνητικά στην ασφάλεια και τη βιωσιμότητά τους.
2. **Παρά τις διατάξεις του σημείου 2 του κεφαλαίου V του παρόντος τμήματος, απαγορεύεται** η επανεμβύθιση ή ο ψεκασμός με νερό των ζώντων δίθυρων μαλακίων μετά τη συσκευασία και την έξοδό τους από το κέντρο αποστολής, με εξαίρεση την περίπτωση λιανικής πώλησης στο κέντρο αποστολής **ή υπό ειδικές συνθήκες που θα καθοριστούν.**

ΤΜΗΜΑ VIII: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΙΕΙΑΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΑ ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΣΚΑΦΗ

Τα αλιευτικά προϊόντα που αλιεύονται στο φυσικό τους περιβάλλον πρέπει να έχουν αλιευθεί και, ενδεχομένως, να έχουν υποστεί εργασίες αφαίμαξης, αποκεφαλισμού, εκσπλαχνισμού και αφαίρεσης των πτερυγίων, να έχουν ψυχθεί, καταψυχθεί ή να έχουν υποστεί επεξεργασία ή/και πρώτη ή δεύτερη συσκευασία επάνω σε πλοία, σύμφωνα με τους κανόνες που ορίζονται στο παρόν κεφάλαιο.

I. ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΤΩΝ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΣΚΑΦΩΝ

A. ΟΡΟΙ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΣΕ ΟΛΑ ΤΑ ΣΚΑΦΗ

1. Τα αλιευτικά σκάφη πρέπει να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα με τρόπο που να μη προκαλούν μόλυνση των προϊόντων με ακάθαρτα ύδατα του υδροσυλλέκτη, λύματα, καπνό, καύσιμα, έλαια, λιπαντικά ή άλλες επιβλαβείς ουσίες.
2. Οι επιφάνειες με τις οποίες έρχονται σε επαφή τα ψάρια πρέπει να είναι από κατάλληλο, ανθεκτικό στη διάβρωση υλικό, το οποίο είναι λείο και καθαρίζεται εύκολα. Οι επιστρώσεις των επιφανειών πρέπει να είναι ανθεκτικές και μη τοξικές.
3. Ο εξοπλισμός και τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τις εργασίες επί των ιχθύων πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικό στη διάβρωση υλικό που καθαρίζεται εύκολα.

B. ΠΛΟΙΑ-ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑ

1. Τα πλοία-εργοστάσια πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:
 - α) χώρο υποδοχής, ο οποίος να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τη φόρτωση των αλιευτικών προϊόντων επί του πλοίου, σχεδιασμένο κατά τρόπο ώστε να είναι δυνατός ο διαχωρισμός των προϊόντων διαδοχικών αλιεύσεων. Ο χώρος αυτός πρέπει να καθαρίζεται εύκολα και να είναι σχεδιασμένος με τρόπο, ώστε να προστατεύονται τα προϊόντα από την επίδραση του ηλίου ή των κλιματικών συνθηκών και από οποιαδήποτε πηγή μόλυνσης
 - β) υγιεινό σύστημα μεταφοράς των αλιευτικών προϊόντων από τον χώρο υποδοχής προς τους χώρους εργασίας·
 - γ) αρκετά ευρύχωρους χώρους εργασίας για την παρασκευή και τη μεταποίηση των αλιευτικών προϊόντων υπό συνθήκες υγιεινής, που να καθαρίζονται εύκολα και να είναι σχεδιασμένοι και διαρρυθμισμένοι κατά τρόπο ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση των προϊόντων·
 - δ) αρκετά ευρύχωρους χώρους αποθήκευσης των έτοιμων προϊόντων, σχεδιασμένους με τρόπο που να επιτρέπει τον εύκολο καθαρισμό τους· εάν στο πλοίο λειτουργεί μονάδα επεξεργασίας απορριμμάτων, πρέπει να υπάρχει χωριστό κύτος για την αποθήκευση των απορριμμάτων αυτών·
 - ε) χώρο για την αποθήκευση του υλικού συσκευασίας, διαχωρισμένο από τους χώρους παρασκευής και μεταποίησης των προϊόντων·
 - στ) ειδικό εξοπλισμό για τη διοχέτευση των απορριμμάτων και των προϊόντων αλιείας που είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, είτε απευθείας στη θάλασσα είτε, όταν το απαιτούν οι περιστάσεις, σε ειδική στεγανή δεξαμενή· εάν πραγματοποιείται επί του σκάφους αποθήκευση και επεξεργασία των απορριμμάτων αυτών, με σκοπό τον καθαρισμό τους, πρέπει να προβλέπονται ειδικοί χώροι για τον σκοπό αυτό·
 - ζ) εγκατάσταση για την παροχή πόσιμου νερού κατά την έννοια της οδηγίας 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου της 3ης Νοεμβρίου 1998 σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης⁴³, ή καθαρού θαλάσσιου νερού ή καθαρού ποτάμιου ή λιμναίου νερού υπό πίεση. Ο αγωγός άντλησης θαλάσσιου νερού πρέπει να βρίσκεται σε σημείο τέτοιο, ώστε η ποιότητα του αντλούμενου νερού να μην επηρεάζεται από την απόρριψη στη θάλασσα των λυμάτων, των απορριμμάτων και του νερού ψύξης των κινητήρων

⁴³ ΕΕ L 330 της 5.12.1998, p. 32.

- η) εξοπλισμό για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών με βρύσες που δεν πρέπει να ανοίγουν και να κλείνουν με το χέρι, εκτός εάν αποδεικνύεται ότι η διαδικασία που χρησιμοποιείται παρέχει ισοδύναμες εγγυήσεις, καθώς και μέσα για υγιεινό τρόπο στεγνώματος των χεριών.
2. Τα πλοία-εργοστάσια στα οποία πραγματοποιείται κατάψυξη αλιευτικών προϊόντων πρέπει να διαθέτουν:
- α) εξοπλισμό κατάψυξης επαρκούς ισχύος, που να επιτρέπει την ταχεία μείωση της θερμοκρασίας των προϊόντων, ώστε να επιτυγχάνεται θερμοκρασία κέντρου μάζας -18°C ή και χαμηλότερη.
- β) ψυκτικό εξοπλισμό επαρκούς ισχύος για τη διατήρηση των αλιευτικών προϊόντων στα κύτη αποθήκευσης σε θερμοκρασία -18°C ή χαμηλότερη. Τα κύτη αποθήκευσης πρέπει να είναι εφοδιασμένα με συσκευή καταγραφής της θερμοκρασίας σε σημείο που να είναι ευανάγνωστη. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας του θερμομέτρου πρέπει να είναι τοποθετημένος στο σημείο του κύτους με την υψηλότερη θερμοκρασία.

Οι ολόκληροι κατεψυγμένοι σε άλμη ιχθύες που προορίζονται για την παρασκευή κονσερβών μπορούν να διατηρούνται σε θερμοκρασία -9°C ή χαμηλότερη. Γ.

Γ. ΠΛΟΙΑ-ΨΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΠΛΟΙΑ ΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΑ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΕΝΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΓΙΑ ΔΙΑΣΤΗΜΑ ΑΝΩ ΤΩΝ ΕΙΚΟΣΙ ΤΕΣΣΑΡΩΝ ΩΡΩΝ

1. Τα πλοία αυτά πρέπει να διαθέτουν κύτη, δεξαμενές ή περιέκτες για την αποθήκευση των διατηρημένων σε απλή ψύξη ή κατεψυγμένων αλιευτικών προϊόντων, στις θερμοκρασίες που ορίζονται στο παρόν τμήμα. Τα κύτη πρέπει να είναι χωρισμένα από το μηχανοστάσιο και τους χώρους διαμονής του πληρώματος, με χωρίσματα που είναι επαρκή, για να αποφεύγεται η μόλυνση των αποθηκευμένων αλιευτικών προϊόντων. Ο καταψυκτικός και ψυκτικός εξοπλισμός υπόκειται στους όρους που προβλέπονται και για τα πλοία-εργοστάσια, οι οποίοι αναφέρονται στο σημείο Β.3.
2. Τα κύτη πρέπει να είναι σχεδιασμένα έτσι, ώστε να εξασφαλίζουν ότι το νερό από την τήξη του πάγου δεν παραμένει σε επαφή με τα αλιευτικά προϊόντα.
3. Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση των προϊόντων πρέπει να εξασφαλίζουν τη διατήρησή τους υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής και, ειδικότερα, να είναι καθαροί και να επιτρέπουν την αποστράγγιση του νερού από την τήξη του πάγου.

4. Στα σκάφη που είναι εξοπλισμένα για την ψύξη αλιευτικών προϊόντων με θαλάσσιο νερό, οι δεξαμενές πρέπει να περιλαμβάνουν συστήματα για την επίτευξη ομοιόμορφης θερμοκρασίας στις δεξαμενές· πρέπει να εξασφαλίζεται ρυθμός ψύξης, ο οποίος εγγυάται ότι το μείγμα ιχθύων και θαλάσσιου νερού φθάνει σε θερμοκρασία 3°C το πολύ σε 6 ώρες από την φόρτωση και 0°C το πολύ μετά 16 ώρες.

II. ΥΓΙΕΙΝΗ ΕΠΑΝΩ ΣΤΑ ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΣΚΑΦΗ

Για τα αλιευτικά προϊόντα τα οποία βρίσκονται επάνω στα αλιευτικά σκάφη ισχύουν οι εξής όροι υγιεινής:

1. Κατά τη χρησιμοποίησή τους, τα μέρη των αλιευτικών σκαφών ή οι περιέκτες που προορίζονται για την αποθήκευση αλιευτικών προϊόντων πρέπει να είναι καθαρά και, κυρίως, να μην είναι δυνατή η ρύπανσή τους από καύσιμα ή από τα ακάθαρτα ύδατα του υδροσυλλέκτη του πλοίου.
2. Αμέσως μετά τη μεταφορά τους επάνω στο σκάφος, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να προστατεύονται από τη μόλυνση και από τις επιπτώσεις του ήλιου ή οποιασδήποτε άλλης πηγής θερμότητας. Όταν πλένονται, το νερό που χρησιμοποιείται πρέπει να είναι είτε γλυκό, το οποίο πληροί τις παραμέτρους που ορίζονται στην οδηγία 98/83/EK, ή, κατά περίπτωση, καθαρό θαλάσσιο νερό ή καθαρό ποτάμιο ή λιμναίο νερό.
3. Ο χειρισμός και η αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να γίνονται κατά τρόπο ώστε να αποφεύγεται η σύνθλιψή τους. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αιχμηρών εργαλείων για τη μετακίνηση ιχθύων μεγάλου μεγέθους ή ιχθύων οι οποίοι ενδέχεται να τραυματίσουν τον χειριστή, υπό τον όρο ότι δεν υφίσταται ζημία η σάρκα των προϊόντων αυτών.
4. Τα αλιευτικά προϊόντα, πλην εκείνων που διατηρούνται ζωντανά, πρέπει να ψυχθούν το συντομότερο δυνατό μετά τη φόρτωση. Ωστόσο, όταν δεν είναι δυνατό να ψυχθούν, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να εκφορτώνονται το συντομότερο δυνατό.
5. Όταν χρησιμοποιείται πάγος για την ψύξη των προϊόντων, πρέπει να παράγεται από πόσιμο νερό ή καθαρό θαλάσσιο νερό ή καθαρό ποτάμιο ή λιμναίο νερό. Πριν χρησιμοποιηθεί, πρέπει να αποθηκεύεται υπό συνθήκες που προλαμβάνουν τη μόλυνσή του.
6. Όταν οι ιχθύες αποκεφαλίζονται ή/και εκσπλαχνίζονται επί του σκάφους, οι εργασίες αυτές πρέπει να διενεργούνται με τις απαιτούμενες συνθήκες υγιεινής, το συντομότερο δυνατό μετά την αλίευση, και τα προϊόντα πρέπει να πλένονται αμέσως προσεκτικά με πόσιμο νερό, καθαρό θαλάσσιο νερό ή καθαρό ποτάμιο ή λιμναίο νερό. Στην περίπτωση αυτή, τα σπλάχνα και τα μέρη εκείνα τα οποία μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία πρέπει να αφαιρούνται το συντομότερο δυνατό και να διατηρούνται χωριστά από τα προϊόντα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση. Τα συκώτια και τα αυγά που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να διατηρούνται σε πάγο, στη θερμοκρασία τήξης του πάγου, ή να καταψύχονται.

7. Όταν πραγματοποιείται κατάψυξη σε άλμη ολόκληρου ιχθύος που προορίζεται για κονσερβοποίηση, πρέπει να επιτυγχάνεται για το προϊόν θερμοκρασία -9°C . Η άλμη δεν πρέπει να αποτελεί πηγή μόλυνσης για τους ιχθύς.
8. Το βράσιμο μαλακοστράκων και μαλακίων επί του σκάφους πρέπει να πραγματοποιείται υπό τους όρους που ορίζονται στο κεφάλαιο III σημείο V.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΟΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΤΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΚΦΟΡΤΩΣΗ

1. Ο εξοπλισμός εκφόρτωσης και αποβίβασης πρέπει να αποτελείται από υλικά που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα και πρέπει να διατηρείται καθαρός και σε καλή κατάσταση.
2. Κατά την εκφόρτωση και την αποβίβαση, πρέπει να αποφεύγεται η μόλυνση των αλιευτικών προϊόντων. Ιδιαίτερα πρέπει να εξασφαλίζεται ότι:
 - η εκφόρτωση και η αποβίβαση πραγματοποιούνται με ταχύ ρυθμό,
 - τα αλιευτικά προϊόντα τοποθετούνται χωρίς καθυστέρηση σε προστατευόμενο περιβάλλον, στην απαιτούμενη θερμοκρασία,
 - δεν επιτρέπονται ο εξοπλισμός και οι πρακτικές που προκαλούν αδικαιολόγητη βλάβη στα βρώσιμα τμήματα των αλιευτικών προϊόντων.
3. Οι ιχθυόσκαλες και οι αγορές χονδρικής πώλησης ή τα μέρη αυτών, όπου εκτίθενται για πώληση τα αλιευτικά προϊόντα, πρέπει:
 - α) κατά την έκθεση ή την αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων, να μη χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς. Δεν επιτρέπεται να εισέρχονται στις αγορές οχήματα, τα οποία εκπέμπουν καυσαέρια που μπορούν να βλάψουν την ποιότητα των αλιευτικών προϊόντων. Τα άτομα που έχουν πρόσβαση στις εγκαταστάσεις δεν επιτρέπεται να εισάγουν ζώα σε αυτές.
 - β) όταν χρησιμοποιείται θαλάσσιο νερό, να διαθέτουν εγκαταστάσεις για τον εφοδιασμό με καθαρό θαλάσσιο νερό.
4. Μετά την εκφόρτωση ή, ενδεχομένως, μετά την πρώτη πώληση, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να αποστέλλονται χωρίς καθυστέρηση στον τόπο προορισμού τους ή διαφορετικά να αποθηκεύονται σε ψυκτικούς θαλάμους πριν από την έκθεσή τους προς πώληση ή μετά την πώληση και μέχρι την προώθησή τους στον τόπο προορισμού τους. Στις περιπτώσεις αυτές, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία που προσεγγίζει τη θερμοκρασία τήξης του πάγου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ: ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

I. ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΑ ΝΩΠΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

1. Όταν τα διατηρημένα με ψύξη και μη συσκευασμένα σε δεύτερη συσκευασία προϊόντα δεν διανέμονται, αποστέλλονται, παρασκευάζονται ή μεταποιούνται αμέσως μετά την άφιξή τους σε μια εγκατάσταση, πρέπει να αποθηκεύονται μέσα σε πάγο σε ψυκτικό θάλαμο. Ο πάγος πρέπει να ανανεώνεται με την απαιτούμενη συχνότητα· ο χρησιμοποιούμενος πάγος, με ή χωρίς αλάτι, πρέπει να παρασκευάζεται από πόσιμο νερό ή από καθαρό θαλάσσιο, ποτάμιο ή λιμναίο νερό και να αποθηκεύεται υπό συνθήκες υγιεινής σε ειδικά δοχεία. Τα νωπά, συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε ψύξη με πάγο ή με ψυκτικό μηχανισμό που να εξασφαλίζει τις ίδιες συνθήκες θερμοκρασίας.
2. Εργασίες όπως ο αποκεφαλισμός και ο εκσπλαχνισμός πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τους όρους υγιεινής· τα προϊόντα πρέπει να πλένονται με άφθονο πόσιμο νερό ή καθαρό θαλάσσιο, ποτάμιο ή λιμναίο νερό αμέσως μετά την περάτωση αυτών των εργασιών.
3. Εργασίες όπως ο τεμαχισμός σε φιλέτα και σε φέτες πρέπει να διεξάγονται με τρόπο που να αποφεύγεται η μόλυνση ή η φθορά των φιλέτων και των φετών και σε χώρο διαφορετικό από τον χώρο του αποκεφαλισμού και του εκσπλαχνισμού. Τα φιλέτα και οι φέτες δεν πρέπει να παραμένουν επάνω στα τραπέζια εργασίας μετά την παρέλευση του χρόνου που απαιτείται για την παρασκευή τους και πρέπει να προστατεύονται από τη μόλυνση με την κατάλληλη πρώτη συσκευασία. Τα φιλέτα και οι φέτες πρέπει να ψύχονται το συντομότερο δυνατό μετά την παρασκευή τους.
4. Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την αποστολή ή την αποθήκευση νωπών αλιευτικών προϊόντων πρέπει να επιτρέπουν την κατάλληλη αποστράγγιση του νερού που προέρχεται από την τήξη του πάγου.

II. ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Οι εγκαταστάσεις στις οποίες καταψύχονται αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διαθέτουν εξοπλισμό, ο οποίος πληροί τις απαιτήσεις για την κατάψυξη και την αποθήκευση που προβλέπονται για τα πλοία-εργοστάσια, στα οποία καταψύχονται αλιευτικά προϊόντα.

III. ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΗ ΜΗΧΑΝΙΚΩΣ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΕΝΗ ΣΑΡΚΑ ΙΧΘΥΩΝ

1. Ο μηχανικός διαχωρισμός εκσπλαχνισμένων ιχθύων πρέπει να πραγματοποιείται χωρίς άσκοπη καθυστέρηση μετά τον τεμαχισμό σε φιλέτα, χρησιμοποιώντας πρώτες ύλες που δεν περιέχουν σπλάχνα. Εάν χρησιμοποιούνται ολόκληροι ιχθύες, πρέπει να έχουν προηγουμένως εκσπλαχνισθεί και πλυθεί.
2. Μετά την περάτωση της διαδικασίας του μηχανικού διαχωρισμού, η σάρκα των ιχθύων πρέπει να καταψύχεται το συντομότερο δυνατό ή να ενσωματώνεται σε προϊόν που πρόκειται να καταψυχθεί ή να υποβληθεί σε επεξεργασία σταθεροποίησης.

IV. ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΑ ΕΠΙΒΛΑΒΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΥΓΕΙΑ ΕΝΔΟΠΑΡΑΣΙΤΑ

1. Τα ακόλουθα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να καταψύχονται σε ανώτατη θερμοκρασία -20°C σε όλα τα σημεία του προϊόντος επί 24 ώρες τουλάχιστον· η επεξεργασία αυτή με κατάψυξη πρέπει να εφαρμόζεται στο ακατέργαστο ή στο έτοιμο προϊόν.
 - α) Ιχθύες που καταναλώνονται ωμοί ή σχεδόν ωμοί, π.χ. η ωμή ρέγκα (maatjes)
 - β) Τα ακόλουθα είδη, εάν πρόκειται να υποστούν επεξεργασία με κάπνισμα εν ψυχρώ, κατά τη διάρκεια της οποίας η εσωτερική θερμοκρασία του ιχθύος δεν υπερβαίνει τους 60°C :
 - ρέγκα,
 - σκουμπρί,
 - σαρδελόρεγκα,
 - σολομός Ατλαντικού και Ειρηνικού (άγριος)
 - γ) Η μαριναρισμένη ή/και αλατισμένη ρέγκα, εφόσον η επεξεργασία στην οποία υποβάλλεται δεν επαρκεί για την καταστροφή των προνυμφών των νηματωδών.
2. Όταν τα διαθέσιμα επιδημιολογικά δεδομένα δείχνουν ότι τα αλιευτικά πεδία καταγωγής δεν παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία ως προς την ύπαρξη παρασίτων, τα κράτη μέλη μπορούν να εγκρίνουν παρέκκλιση από την προαναφερόμενη μέθοδο επεξεργασίας. Τα κράτη μέλη που εφαρμόζουν την παρέκκλιση αυτή πρέπει να ενημερώνουν σχετικά την Επιτροπή και τα άλλα κράτη μέλη.
3. Τα προαναφερόμενα αλιευτικά προϊόντα πρέπει, όταν διατίθενται στην αγορά, να συνοδεύονται από έγγραφο του παρασκευαστή που αναφέρει το είδος της επεξεργασίας στο οποίο έχουν υποβληθεί.
4. **Πριν διατεθούν στην αγορά**, οι ιχθύες και τα προϊόντα ιχθύων πρέπει να υποβάλλονται σε μικροσκοπική εξέταση για την ανίχνευση ορατών ενδοπαρασίτων. Οι ιχθύες ή τα τμήματα ιχθύων που έχουν εμφανώς μολυνθεί με παράσιτα πρέπει να αφαιρούνται και να μη χρησιμοποιούνται για ανθρώπινη κατανάλωση.

V. ΒΡΑΣΜΕΝΑ ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΑ ΚΑΙ ΜΑΛΑΚΙΑ

Το βράσιμο των μαλακοστράκων και των μαλακίων πρέπει να πραγματοποιείται ως εξής:

- α) ύστερα από κάθε βράσιμο, πρέπει να ακολουθεί γρήγορη ψύξη. Το νερό που χρησιμοποιείται για τον σκοπό αυτό πρέπει να είναι πόσιμο νερό κατά την έννοια της οδηγίας 98/83/EK ή καθαρό θαλάσσιο, ποτάμιο ή λιμναίο νερό. Εάν δεν χρησιμοποιηθεί καμία άλλη μέθοδος διατήρησης, η ψύξη πρέπει να συνεχιστεί έως ότου επιτευχθεί θερμοκρασία που προσεγγίζει τη θερμοκρασία τήξης του πάγου
- β) η αφαίρεση του κελύφους ή του οστράκου πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τους όρους υγιεινής, ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση του προϊόντος. Εάν οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται με το χέρι, το προσωπικό πρέπει να δίνει ιδιαίτερη προσοχή στο πλύσιμο των χεριών και πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά όλες οι επιφάνειες εργασίας. Εάν χρησιμοποιούνται μηχανήματα, πρέπει να καθαρίζονται συχνά και να απολυμαίνονται βάσει χρονοδιαγράμματος που καταρτίζεται σύμφωνα με τις διαδικασίες HACCP.
- γ) μετά την αφαίρεση του κελύφους ή του οστράκου, τα βρασμένα προϊόντα πρέπει να καταψύχονται αμέσως ή να διατηρούνται σε απλή ψύξη, σε θερμοκρασία που αποκλείει την ανάπτυξη παθογόνων οργανισμών, και να αποθηκεύονται σε κατάλληλες αίθουσες που καθιστούν δυνατή τη διατήρηση της απαιτούμενης θερμοκρασίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΙΕΙΑΣ

1. Οργανοληπτικές ιδιότητες των προϊόντων αλιείας

Οι οργανοληπτικές εξετάσεις των προϊόντων αλιείας πρέπει να διενεργούνται με τρόπο που να εξασφαλίζεται η ποιότητά τους από άποψη υγιεινής. Όπου είναι αναγκαίο, θα θεσπιστούν κριτήρια νωπότητας κατόπιν γνωμοδότησης της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων ~~επιστημονικής επιτροπής~~.

2. Ισταμίνη

Το επίπεδο ισταμίνης σε ορισμένα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να μην υπερβαίνει τα κατωτέρω όρια σε εννέα δείγματα που λαμβάνονται από μια παρτίδα:

- η μέση τιμή δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 100 ppm,
- δύο δείγματα μπορούν να έχουν τιμή που υπερβαίνει τα 100 ppm, αλλά δεν υπερβαίνει τα 200 ppm,
- κανένα δείγμα δεν πρέπει να έχει τιμή άνω των 200 ppm.

Τα όρια αυτά εφαρμόζονται μόνο στα είδη ιχθύων των οικογενειών: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae και Scombraesosidae. Ωστόσο, ο γαύρος που έχει υποβληθεί σε ενζυματική ωρίμανση σε άλμη μπορεί να έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε ισταμίνη, η οποία όμως δεν πρέπει να υπερβαίνει το διπλάσιο των παραπάνω τιμών. Οι εξετάσεις πρέπει να πραγματοποιούνται με αξιόπιστες και επιστημονικά αναγνωρισμένες μεθόδους, όπως η μέθοδος της υγρής χρωματογραφίας υψηλής απόδοσης (HPLC).

3. Ολικό Πτητικό Άζωτο (TVB-N)

Τα μη μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα θεωρούνται ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, όταν, μετά από οργανοληπτική εκτίμηση που δημιουργήσε υποψίες για τη νοπότητά τους, χημικές δοκιμασίες αποκαλύπτουν υπέρβαση των ορίων για το TVB-N που πρόκειται να καθορισθούν.

4. Τοξίνες επιβλαβείς για την ανθρώπινη υγεία

Απαγορεύεται να διατίθενται στην αγορά τα ακόλουθα προϊόντα:

- οι δηλητηριώδεις ιχθύες των ακόλουθων οικογενειών: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae,
- τα αλιευτικά προϊόντα που περιέχουν βιοτοξίνες όπως σιγκουατοξίνη ή μυοπαραλυτικές τοξίνες.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Οι περιέκτες, εντός των οποίων τα νωπά προϊόντα αλιείας διατηρούνται στον πάγο, πρέπει να είναι στεγανοί και να επιτρέπουν την ικανοποιητική αποστράγγιση του νερού από την τήξη του πάγου.

Οι κατεψυγμένοι όγκοι που παρασκευάζονται επάνω σε αλιευτικά σκάφη πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλη πρώτη συσκευασία πριν από την εκφόρτωση στην ακτή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI: ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Τα νωπά ή αποψυγμένα αλιευτικά προϊόντα, καθώς και τα βρασμένα και διατηρημένα με απλή ψύξη προϊόντα μαλακοστράκων και μαλακίων, πρέπει να διατηρούνται στη θερμοκρασία τήξης του πάγου.
2. Τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία -18°C ή χαμηλότερη σε όλα τα σημεία του προϊόντος· ωστόσο, οι ολόκληροι κατεψυγμένοι σε άλμη ιχθύες που προορίζονται για την παρασκευή κονσερβών μπορούν να διατηρούνται σε θερμοκρασία -9°C ή χαμηλότερη.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII: ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΩΝ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Κατά τη μεταφορά, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία. Ειδικότερα:

- α) τα νωπά ή αποψυγμένα αλιευτικά προϊόντα, καθώς και τα βρασμένα και διατηρημένα με απλή ψύξη προϊόντα μαλακοστράκων και μαλακίων, πρέπει να διατηρούνται στη θερμοκρασία τήξης του πάγου·
 - β) τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα, εξαιρουμένων των ιχθύων που είναι κατεψυγμένοι σε άλμη και προορίζονται για την παρασκευή κονσερβών, πρέπει να διατηρούνται κατά τη μεταφορά σε σταθερή θερμοκρασία -18°C ή χαμηλότερη σε όλα τα σημεία του προϊόντος, με ενδεχόμενες σύντομες διακυμάνσεις προς τα άνω κατά 3°C το πολύ.
2. Όταν τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα μεταφέρονται από ψυκτική αποθήκη σε εγκεκριμένη εγκατάσταση, για να αποψυχθούν κατά την άφιξη με σκοπό την παρασκευή ή/και μεταποίησης τους, και όταν η διαδρομή είναι σύντομη, η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέψει παρέκκλιση από τους όρους του σημείου 1 στοιχείο β).
 3. Εάν χρησιμοποιείται πάγος για την ψύξη των προϊόντων, πρέπει να προβλέπεται κατάλληλη αποστράγγιση, ώστε να εξασφαλίζεται ότι το νερό από την τήξη του πάγου δεν παραμένει σε επαφή με τα προϊόντα.
 4. Τα αλιευτικά προϊόντα που πρόκειται να διατεθούν στην αγορά ζωντανά πρέπει να μεταφέρονται κατά τρόπον, ώστε να διαφυλάσσεται η υγιεινή του προϊόντος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII: ΕΓΚΡΙΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Τα πλοία-εργοστάσια, τα πλοία-ψυγεία και οι χερσαίες εγκαταστάσεις πρέπει να εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή. Εντούτοις, οι χερσαίες εγκαταστάσεις που **διαθέτουν τα προϊόντα τους** μόνο **στην** τοπική **αγορά** μπορούν να καταχωρούνται.

Οι αγορές χονδρικής πώλησης, όπου τα αλιευτικά προϊόντα δεν υποβάλλονται σε επεξεργασία, αλλά απλώς εκτίθενται για πώληση, και οι ιχθυόσκαλες πρέπει να καταχωρούνται.

ΤΜΗΜΑ ΙΧ: ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι: ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ - ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

I. ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

1. Το νωπό γάλα πρέπει να προέρχεται:

- α) από αγελάδες ή θηλυκά βουβαλοειδή:
 - i) που ανήκουν σε αγέλη η οποία, σύμφωνα με τα σημεία I και II του παραρτήματος Α της οδηγίας 64/432/ΕΟΚ, είναι επίσημα απαλλαγμένη από φυματίωση και απαλλαγμένη ή επίσημα απαλλαγμένη από βρουκέλλωση·
 - ii) που δεν παρουσιάζουν συμπτώματα μολυσματικών νόσων, οι οποίες είναι δυνατό να μεταδοθούν μέσω του γάλακτος στον άνθρωπο·

- iii) που βρίσκονται σε καλή γενική κατάσταση υγείας και δεν παρουσιάζουν κανένα εμφανές σύμπτωμα νόσου, **η οποία ενδέχεται να προκαλέσει μόλυνση του γάλακτος**.
 - iv) που δεν πάσχουν από μόλυνση της ουρογεννητικής οδού με απέκκριμα, από εντερίτιδα με εμπύρετη διάρροια ή από εμφανή φλεγμονή του μαστού.
 - v) που δεν παρουσιάζουν πληγές του μαστού που είναι δυνατό να αλλοιώσουν το γάλα.
 - vi) στις οποίες δεν έχουν χορηγηθεί επικίνδυνες ουσίες ή ουσίες ενδεχομένως επικίνδυνες για την ανθρώπινη υγεία που είναι δυνατό να μεταδοθούν στο γάλα, εκτός εάν για την άμελξη έχει τηρηθεί επίσημη περίοδος απόσυρσης, η οποία προβλέπεται από κοινοτικές διατάξεις ή, ελλείψει αυτών, από εθνικές διατάξεις.
- β) από αιγοπρόβατα:
- i) που ανήκουν σε εκμετάλλευση επίσημα απαλλαγμένη ή απαλλαγμένη από βρουκέλλωση (*Brucella melitensis*), κατά την έννοια των σημείων 4 και 5 του άρθρου 2 της οδηγίας 91/68/ΕΟΚ,
 - ii) που ικανοποιούν τις απαιτήσεις του σημείου α), πλην της απαίτησης του σημείου α) στοιχείο i).
- γ) από θηλυκά ζώα άλλων ειδών:
- i) τα οποία ανήκουν, για είδη ευπαθή στη βρουκέλλωση ή τη φυματίωση, σε αγέλες που ελέγχονται τακτικά για τις νόσους αυτές βάσει σχεδίου ελέγχου που έχει εγκριθεί από τις αρμόδιες αρχές,
 - ii) που ικανοποιούν τις απαιτήσεις του σημείου α), πλην της απαίτησης του σημείου α) στοιχείο i).

2. Το νωπό γάλα:

- α) από ζώα, τα οποία δεν παρουσιάζουν θετική αντίδραση στις δοκιμασίες για την ανίχνευση φυματίωσης ή βρουκέλλωσης ούτε οποιοδήποτε σύμπτωμα των νόσων αυτών, αλλά ανήκουν σε αγέλη που δεν ικανοποιεί τις απαιτήσεις του σημείου 1 α) i), πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο όταν έχει υποστεί θερμική επεξεργασία, κατά τρόπο που να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης, υπό την επίβλεψη της αρμόδιας αρχής.
- β) από ζώα, τα οποία δεν παρουσιάζουν θετική αντίδραση στις δοκιμασίες για την ανίχνευση βρουκέλλωσης ούτε κανένα σύμπτωμα αυτής της νόσου, αλλά ανήκουν σε αγέλη που δεν ικανοποιεί τις απαιτήσεις του σημείου 1) β) i), πρέπει να χρησιμοποιείται:
 - i) αποκλειστικά για την παρασκευή τυριού με περίοδο ωρίμανσης τουλάχιστον δύο μηνών, ή

- ii) αφού υποστεί θερμική επεξεργασία επιτόπου, κατά τρόπο ώστε να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμή φωσφατάσης, υπό την επίβλεψη της αρμόδιας αρχής·
 - γ) από ζώα, τα οποία δεν παρουσιάζουν θετική αντίδραση στις δοκιμασίες για την ανίχνευση φυματίωσης ή βρουκέλλωσης ούτε οποιοδήποτε σύμπτωμα αυτών των νόσων, αλλά ανήκουν σε αγέλη στην οποία έχουν ανιχνευθεί κρούσματα βρουκέλλωσης ή φυματίωσης με τη διενέργεια των ελέγχων που απαιτούνται στο σημείο 1) γ) i), πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία υπό την επίβλεψη της αρμόδιας αρχής, προκειμένου να είναι απόλυτα ασφαλές·
 - δ) από ζώα, τα οποία παρουσιάζουν ατομικά θετική αντίδραση στις προληπτικές δοκιμασίες για τη φυματίωση ή τη βρουκέλλωση, όπως ορίζεται στην οδηγία 64/432/ΕΟΚ και στην οδηγία 91/68/ΕΟΚ, απαγορεύεται να χρησιμοποιείται για ανθρώπινη κατανάλωση.
3. Εάν συνυπάρχουν αίγες και αγελάδες, πρέπει να επιθεωρούνται και να υποβάλλονται σε δοκιμασίες για την ανίχνευση φυματίωσης.
4. Η απομόνωση ζώων τα οποία έχουν μολυνθεί, ή υπάρχει υπόνοια ότι έχουν μολυνθεί, από κάποια από τις ασθένειες που αναφέρονται στο σημείο 1, πρέπει να είναι αποτελεσματική, προκειμένου να αποτρέπεται οποιαδήποτε δυσμενής επίπτωση στο γάλα των άλλων ζώων.

II. ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΙΣ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ Α.

A. Υγιεινή στις εκμεταλλεύσεις γαλακτοπαραγωγής

1. Ο κινητός εξοπλισμός άμελης και τα κτίρια στα οποία πραγματοποιούνται η αποθήκευση, ο εν γένει χειρισμός ή η ψύξη του γάλακτος πρέπει να βρίσκονται σε τέτοιο σημείο και να είναι κατασκευασμένα με τρόπο, ώστε να περιορίζεται ο κίνδυνος μόλυνσης του γάλακτος.
2. Ανάλογα με την περίπτωση, τα κτίρια αποθήκευσης του γάλακτος πρέπει να διαθέτουν κατάλληλη ψυκτική εγκατάσταση, να προστατεύονται από τα επιβλαβή ζώα και να διαχωρίζονται κατάλληλα από τους χώρους όπου στεγάζονται τα ζώα.

B. Υγιεινή κατά την άμελη, τη συλλογή του νοπού γάλακτος και τη μεταφορά του

1. Η άμελη πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής και κυρίως να εξασφαλίζεται ότι:
 - πριν αρχίσει η άμελη, οι θηλές, οι μαστοί και, εάν χρειάζεται, τα γειτονικά μέρη του σώματος του ζώου είναι καθαρά,
 - ελέγχεται το γάλα· το μη φυσιολογικό γάλα δεν πρέπει να παραδίδεται,

- το γάλα ζώων που εμφανίζουν κλινικά συμπτώματα ασθένειας των μαστών δεν παραδίδεται,
 - τα ζώα που έχουν υποβληθεί σε φαρμακευτική αγωγή, η οποία ενδέχεται να μεταφέρει στο γάλα υπολείμματα φαρμακευτικών προϊόντων, μπορούν να ταυτοποιηθούν και το γάλα τους δεν παραδίδεται,
 - υπολείμματα των συστατικών των διαλυμάτων ή ψεκασμάτων που χρησιμοποιούνται στις θηλές δεν εμφανίζονται στο γάλα.
2. Αμέσως μετά την άμελξη, το γάλα πρέπει να διατηρείται σε καθαρό χώρο, διαρρυθμισμένο έτσι ώστε να αποφεύγονται αρνητικές επιδράσεις στο γάλα. Εάν το γάλα δεν υποβάλλεται σε επεξεργασία ή δεν συλλέγεται εντός 2 ωρών από την άμελξη, πρέπει να ψύχεται σε θερμοκρασία 8°C ή χαμηλότερη σε περίπτωση καθημερινής συλλογής ή σε θερμοκρασία 6°C ή χαμηλότερη εάν η συλλογή δεν γίνεται καθημερινά.
 3. Κατά τη μεταφορά σε γαλακτοκομική εγκατάσταση, πρέπει να διατηρείται η ψυκτική αλυσίδα και κατά την άφιξη στη γαλακτοκομική εγκατάσταση, η θερμοκρασία του γάλακτος δεν πρέπει να υπερβαίνει τους +10°C, εκτός εάν η συλλογή του γάλακτος έχει γίνει εντός 2 ωρών από την άμελξη.
 4. Για τεχνολογικούς λόγους που αφορούν τη βιομηχανική παραγωγή ορισμένων γαλακτοκομικών προϊόντων, τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν παρεκκλίσεις όσον αφορά τις θερμοκρασίες που ορίζονται στις παραγράφους 2 και 3, υπό τον όρο ότι τα τελικά προϊόντα πληρούν τα πρότυπα που προβλέπει ο παρών κανονισμός.

Γ. Υγιεινή των χώρων, του εξοπλισμού και των εργαλείων

1. Ο εξοπλισμός και τα όργανα ή οι επιφάνειές τους που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με το γάλα (εργαλεία, δοχεία, βυτία κλπ. για την άμελξη, τη συλλογή ή τη μεταφορά του γάλακτος) πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση. Προς τούτο απαιτείται η χρήση λειών, μη τοξικών υλικών που να πλένονται.
2. Μετά τη χρήση, τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για την άμελξη, ο εξοπλισμός για τη μηχανική άμελξη και τα δοχεία που ήλθαν σε επαφή με το γάλα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται. Μετά από κάθε διαδρομή, ή μετά από κάθε σειρά διαδρομών εάν το χρονικό διάστημα που μεσολαβεί μεταξύ της εκφόρτωσης και της επόμενης φόρτωσης είναι πολύ μικρό, αλλά οπωσδήποτε τουλάχιστον μία φορά την ημέρα, τα δοχεία και τα βυτία που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά νωπού γάλακτος σε γαλακτοκομική εγκατάσταση πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται πριν επαναχρησιμοποιηθούν.

Δ. Υγιεινή του προσωπικού

1. Τα άτομα που ασχολούνται με την άμελξη ή/και τον χειρισμό νωπού γάλακτος πρέπει να φορούν καθαρά και κατάλληλα ρούχα.
2. Τα άτομα που ασχολούνται με την άμελξη πρέπει να πλένουν τα χέρια τους αμέσως πριν από την άμελξη και να τα διατηρούν όσο το δυνατό καθαρότερα καθ' όλη τη διάρκεια της άμελξης. Για τον σκοπό αυτό, πρέπει να υπάρχουν κοντά στο χώρο άμελξης **ή στους γειτονικούς του χώρους** κατάλληλες εγκαταστάσεις, ώστε να μπορούν τα άτομα που πραγματοποιούν την άμελξη και τον χειρισμό του νωπού γάλακτος να πλένουν τα χέρια τους και τους βραχιόνες τους.

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ

Εν αναμονή της θέσπισης προδιαγραφών στο πλαίσιο ειδικότερης νομοθεσίας για την ποιότητα του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων, εφαρμόζονται οι κατωτέρω προδιαγραφές και η τήρησή τους ελέγχεται σε αντιπροσωπευτικό αριθμό δειγμάτων με τυχαία δειγματοληψία:

Περιεκτικότητα σε μικρόβια και περιεκτικότητα σε σωματικά κύτταρα.

Το νωπό γάλα αγελάδας πρέπει να ανταποκρίνεται στις εξής προδιαγραφές:

Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30°C (ανά ml)	$\leq 100.000(*)$
Περιεκτικότητα σε σωματικά κύτταρα (ανά ml)	$\leq 400.000(**)$

(*) Κυλιόμενος γεωμετρικός μέσος όρος περιόδου δύο μηνών, με τουλάχιστον ένα δείγμα μηνιαίως.

(**) Κυλιόμενος γεωμετρικός μέσος όρος περιόδου τριών μηνών, με τουλάχιστον μία δειγματοληψία μηνιαίως. Εάν το επίπεδο της παραγωγής παρουσιάζει σημαντικές εποχικές διακυμάνσεις, μπορεί να επιτραπεί σε κράτος μέλος να εφαρμόσει άλλη μέθοδο υπολογισμού των αποτελεσμάτων για την περίοδο χαμηλής γαλακτοπαραγωγής.

Επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται και άλλες επιστημονικώς έγκυρες μέθοδοι.

Για την παρασκευή τυριού με περίοδο ωρίμανσης τουλάχιστον 60 ημερών, τα κράτη μέλη μπορούν να εγκρίνουν ατομικές ή γενικές παρεκκλίσεις.

Σε περίπτωση υπέρβασης των προδιαγραφών που πρέπει να πληρούνται από το νωπό γάλα, πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για τη διόρθωση της κατάστασης. Σε περίπτωση επανειλημμένης ή υπέρμετρης υπέρβασης των εν λόγω προδιαγραφών, πρέπει να ενημερώνεται η αρμόδια αρχή και να φροντίζει να ληφθούν τα ενδεικνύόμενα μέτρα.

IV. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ

Τα κράτη μέλη φροντίζουν, ώστε το νωπό γάλα που προορίζεται για άμεση κατανάλωση ή για τη βιομηχανική παραγωγή προϊόντων, η διαδικασία παρασκευής των οποίων δεν περιλαμβάνει επεξεργασία ικανή να εξαλείψει τους παθογόνους μικροοργανισμούς, να υποβάλλεται σε δοκιμασίες, για να εξασφαλίζεται η ασφάλεια από μικροβιολογική άποψη των προϊόντων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

I. ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

1. Όταν κρίνεται αναγκαίο, η αρμόδια αρχή μπορεί να καθορίζει ειδικούς όρους, ιδίως για να λαμβάνονται υπόψη παραδοσιακές μέθοδοι παραγωγής.

2. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων που παράγουν επεξεργασμένα γαλακτοκομικά προϊόντα πρέπει να μεριμνούν ώστε πριν από την επεξεργασία:

α) η περιεκτικότητα σε μικρόβια του νωπού γάλακτος αγελάδας που χρησιμοποιείται για την παραγωγή επεξεργασμένων γαλακτοκομικών να μην υπερβαίνει στους 30°C τις 300.000 ανά ml.

β) η περιεκτικότητα σε μικρόβια του επεξεργασμένου γάλακτος αγελάδας που χρησιμοποιείται για την παραγωγή επεξεργασμένων γαλακτοκομικών να μην υπερβαίνει στους 30°C τις 100.000 ανά ml.

II. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΘΕΡΜΙΚΩΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΟ ΠΟΣΙΜΟ ΓΑΛΑ

1. Μόλις παραληφθεί από την γαλακτοκομική εγκατάσταση, το γάλα πρέπει να ψύχεται ή/και να διατηρείται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους +6°C, μέχρις ότου υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία, εκτός εάν η επεξεργασία πραγματοποιείται εντός 4 ωρών από την παραλαβή.

2. Εν αναμονή της θέσπισης προδιαγραφών στο πλαίσιο ειδικότερης νομοθεσίας για την ποιότητα του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων, εφαρμόζονται οι κατωτέρω προδιαγραφές:

α) Το παστεριωμένο γάλα πρέπει:

- να έχει παρασκευασθεί με επεξεργασία σε υψηλή θερμοκρασία για σύντομο χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7°C επί δεκαπέντε δευτερόλεπτα) ή με μέθοδο παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος·
- να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης·
- να ψύχεται αμέσως μετά την παστερίωση σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6°C το συντομότερο δυνατό·

- να παράγεται από νωπό γάλα, το οποίο είχε, πριν από τη θερμική επεξεργασία, περιεκτικότητα σε μικρόβια χαμηλότερη των 300.000 ανά ml στους 30°C, όταν πρόκειται για αγελαδινό γάλα· ή από θερμισμένο γάλα, το οποίο είχε, όπως αναφέρεται στο σημείο III 2 α), πριν από τη θερμική επεξεργασία, περιεκτικότητα σε μικρόβια χαμηλότερη των 100.000 ανά ml στους 30°C, όταν πρόκειται για αγελαδινό γάλα.
- β) Το γάλα που παρασκευάζεται με τη μέθοδο επεξεργασίας σε άκρως υψηλή θερμοκρασία (UHT) πρέπει:
- να παρασκευάζεται με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος που συνεπάγεται τη βραχυχρόνια εφαρμογή υψηλής θερμοκρασίας (τουλάχιστον 135°C επί ένα τουλάχιστον δευτερόλεπτο ή διαδικασία που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος) - με σκοπό την καταστροφή όλων των υπολειπόμενων μικροοργανισμών και των спорίων τους- και να συσκευάζεται με τη χρησιμοποίηση ασηπτικού υλικού πρώτης συσκευασίας σε αδιαφανείς περιέκτες ή περιέκτες που καθίστανται αδιαφανείς από τη δεύτερη συσκευασία, κατά τρόπο ώστε να περιορίζονται στο ελάχιστο οι χημικές, φυσικές και οργανοληπτικές μεταβολές
 - να θερμαίνεται και να αποστειρώνεται σε ερμητικά κλειστούς περιέκτες, το σύστημα σφράγισης των οποίων πρέπει να παραμένει άθικτο· να διατηρείται κατά τρόπο που να μην παρατηρείται καμία αλλοίωση, όταν παραμείνει επί δεκαπενθήμερο σε κλειστό περιέκτη και σε θερμοκρασία 30°C.εφόσον χρειάζεται, μπορεί επίσης να προβλέπεται η διατήρησή του επί επταήμερο σε κλειστό περιέκτη και σε θερμοκρασία 55°C·
 - να παρασκευάζεται από νωπό γάλα το οποίο είχε, πριν από τη θερμική επεξεργασία του, περιεκτικότητα σε μικρόβια χαμηλότερη των 300.000 ανά ml στους 30°C, όταν πρόκειται για αγελαδινό γάλα, ή από θερμισμένο ή παστεριωμένο γάλα το οποίο είχε, πριν από τη θερμική επεξεργασία του, περιεκτικότητα σε μικρόβια χαμηλότερη των 100.000 ανά ml στους 30°C, όταν πρόκειται για αγελαδινό γάλα.

Όταν εφαρμόζεται η μέθοδος επεξεργασίας γάλακτος UHT με απευθείας επαφή του γάλακτος με υδρατμούς, οι υδρατμοί αυτοί πρέπει να προέρχονται από πόσιμο νερό και δεν πρέπει να αφήνουν υπολείμματα ξένων ουσιών στο γάλα ούτε να επιδρούν δυσμενώς σε αυτό.

- γ) Το αποστειρωμένο γάλα πρέπει:
- να θερμαίνεται και να αποστειρώνεται σε ερμητικά κλειστούς περιέκτες, το σύστημα σφράγισης των οποίων πρέπει να παραμένει άθικτο·

- να διατηρείται κατά τρόπο που να μην παρατηρείται καμία αλλοίωση, όταν παραμείνει επί δεκαπενθήμερο σε κλειστό περιέκτη και σε θερμοκρασία 30°C· εφόσον χρειάζεται, μπορεί επίσης να προβλέπεται η διατήρησή του επί επταήμερο σε κλειστό περιέκτη και σε θερμοκρασία 55°C·
- να παρασκευάζεται από νωπό γάλα το οποίο είχε, πριν από τη θερμική επεξεργασία του, περιεκτικότητα σε μικρόβια χαμηλότερη των 300.000 ανά ml στους 30°C, όταν πρόκειται για αγελαδινό γάλα, ή από θερμισμένο ή παστεριωμένο γάλα το οποίο είχε, πριν από τη θερμική επεξεργασία του, περιεκτικότητα σε μικρόβια χαμηλότερη των 100.000 ανά ml στους 30°C, όταν πρόκειται για αγελαδινό γάλα·

III. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΛΛΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

1. Μόλις παραληφθεί από την γαλακτοκομική εγκατάσταση, το γάλα πρέπει να ψύχεται ή/και να διατηρείται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους +6°C, μέχρις ότου υποβληθεί σε επεξεργασία. Για την παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων με νωπό γάλα, ο κάτοχος ή ο διαχειριστής της γαλακτοκομικής εγκατάστασης πρέπει να λαμβάνει όλα τα αναγκαία μέτρα, για να διατηρείται το νωπό γάλα σε θερμοκρασία κατώτερη των +6°C εν αναμονή της επεξεργασίας του ή να πραγματοποιείται η επεξεργασία αμέσως μετά την ολοκλήρωση της άμελης. Εντούτοις, για τεχνολογικούς λόγους που αφορούν τη βιομηχανική παραγωγή ορισμένων γαλακτοκομικών προϊόντων, η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέπει την υπέρβαση της ανωτέρω θερμοκρασίας.
2. Εν αναμονή της θέσπισης προδιαγραφών στο πλαίσιο ειδικότερης νομοθεσίας για την ποιότητα του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων, το γάλα που υποβάλλεται σε θερμική επεξεργασία και προορίζεται για την παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων πρέπει να πληροί τους εξής όρους:
 - α) Το θερμισμένο γάλα πρέπει:
 - να παράγεται από νωπό γάλα, το οποίο είχε, πριν από τη θερμική επεξεργασία, περιεκτικότητα σε μικρόβια χαμηλότερη των 300.000 ανά ml στους 30°C, όταν πρόκειται για αγελαδινό γάλα·
 - να παρασκευάζεται από νωπό γάλα, το οποίο έχει θερμανθεί επί 15 τουλάχιστον δευτερόλεπτα σε θερμοκρασία μεταξύ 57°C και 68°C, ούτως ώστε μετά την επεξεργασία το γάλα να παρουσιάζει θετική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης·
 - εάν χρησιμοποιείται για την παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος, γάλακτος UHT ή αποστειρωμένου γάλακτος που προορίζεται για την παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων, να πληροί, πριν από την επεξεργασία, τις εξής προδιαγραφές: περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30°C χαμηλότερη των 100.000 ανά ml.

- β) Το παστεριωμένο γάλα πρέπει:
- να παρασκευάζεται με επεξεργασία σε υψηλή θερμοκρασία για σύντομο χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7°C επί δεκαπέντε δευτερόλεπτα) ή με μέθοδο παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος·
 - να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης·
- γ) το γάλα UHT πρέπει να παρασκευάζεται με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος που συνεπάγεται τη βραχυχρόνια εφαρμογή υψηλής θερμοκρασίας (τουλάχιστον 135°C επί ένα τουλάχιστον δευτερόλεπτο ή με διαδικασία που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος) - με σκοπό την καταστροφή όλων των μικροοργανισμών και των σπορίων τους- και να συσκευάζεται με τη χρησιμοποίηση ασηπτικού υλικού πρώτης συσκευασίας σε αδιαφανείς περιέκτες ή περιέκτες που καθίστανται αδιαφανείς από τη δεύτερη συσκευασία, κατά τρόπο ώστε να περιορίζονται στο ελάχιστο οι χημικές, φυσικές και οργανοληπτικές μεταβολές.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ: ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η σφράγιση πρέπει να γίνεται αμέσως μετά την πλήρωση, στην εγκατάσταση όπου πραγματοποιήθηκε η τελευταία θερμική επεξεργασία του πόσιμου γάλακτος ή/και των υγρών γαλακτοκομικών προϊόντων, με τη βοήθεια συστήματος σφράγισης που εξασφαλίζει την προστασία του γάλακτος από βλαπτικές επιδράσεις του περιβάλλοντος στα χαρακτηριστικά του. Το σύστημα σφράγισης πρέπει να είναι σχεδιασμένο κατά τρόπον ώστε, μετά το άνοιγμα, να είναι εμφανές και εύκολα ελεγχόμενο το γεγονός ότι το δοχείο έχει ανοιχθεί.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙV: ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Με την επιφύλαξη των διατάξεων της οδηγίας 79/112/ΕΟΚ, η επισήμανση πρέπει να αναγράφει ευκρινώς για τους σκοπούς του ελέγχου:

1. Τις λέξεις «νωπό γάλα» για το νωπό γάλα που προορίζεται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση.
2. Στην περίπτωση θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και θερμικά επεξεργασμένων υγρών γαλακτοκομικών προϊόντων:
 - το είδος της θερμικής επεξεργασίας στην οποία έχει υποβληθεί το γάλα, π.χ. θερμισμένο, παστεριωμένο, UHT ή αποστειρωμένο,
 - κάθε ένδειξη, κωδικοποιημένη ή μη, που καθιστά δυνατή την εξακρίβωση της ημερομηνίας της τελευταίας θερμικής επεξεργασίας,
 - για το παστεριωμένο γάλα, τη θερμοκρασία στην οποία πρέπει να αποθηκεύεται το προϊόν.

3. Στην περίπτωση γαλακτοκομικών προϊόντων:
- τις λέξεις «από νωπό γάλα» ή «από θερμισμένο γάλα» στα γαλακτοκομικά προϊόντα που παρασκευάζονται από μη θερμικά επεξεργασμένο γάλα ή από θερμισμένο γάλα και όταν η μέθοδος παρασκευής δεν περιλαμβάνει καμία θερμική επεξεργασία,
 - στα γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία στο τέλος της διαδικασίας παρασκευής, το είδος αυτής της επεξεργασίας,
 - στα παστεριωμένα υγρά γαλακτοκομικά προϊόντα, τη θερμοκρασία στην οποία πρέπει να αποθηκεύεται το προϊόν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

Κατά παρέκκλιση από τις απαιτήσεις για τη σήμανση καταλληλότητας που προβλέπονται στην εισαγωγή του παρόντος παραρτήματος, ο αριθμός έγκρισης στο σήμα καταλληλότητας μπορεί να αντικαθίσταται από αναφορά του σημείου όπου αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης της εγκατάστασης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI: ΕΓΚΡΙΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

~~Οι γαλακτοκομικές εγκαταστάσεις πρέπει να εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή σύμφωνα με τις διατάξεις της εισαγωγής του παρόντος παραρτήματος.~~

~~Οι γαλακτοκομικές εγκαταστάσεις που εξυπηρετούν την τοπική αγορά μπορούν απλώς να καταχωρούνται.~~

ΤΜΗΜΑ X: ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΓΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΑΥΓΑ

1. Στις κτιριακές εγκαταστάσεις του παραγωγού και μέχρι την πώλησή τους στον καταναλωτή, τα αυγά πρέπει να παραμένουν καθαρά, στεγνά, απαλλαγμένα από εξωτερικές οσμές, να προστατεύονται αποτελεσματικά από τους κραδασμούς και να μην είναι εκτεθειμένα απευθείας στο φως του ήλιου. Πρέπει να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται σε θερμοκρασία που εξασφαλίζει την καλύτερη δυνατή διατήρηση των ιδιοτήτων τους από πλευράς υγιεινής.
2. Τα αυγά πρέπει να παραδίδονται στον καταναλωτή εντός 21 ημερών κατ' ανώτατο όριο από την ωοτοκία.
3. Όσον αφορά τη σαλμονέλα, εφαρμόζονται οι εξής κανόνες στα αυγά που προορίζονται για αποστολή στη Σουηδία και τη Φινλανδία:
 - α) οι αποστολές αυγών πρέπει να κατάγονται από σμήνη, τα οποία έχουν υποβληθεί σε μικροβιολογικές δειγματοληψίες που καθορίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 9·
 - β) η δοκιμασία που προβλέπεται στο στοιχείο α) δεν απαιτείται για τις αποστολές αυγών που προορίζονται για την παρασκευή προϊόντων αυγών σε εγκατάσταση παραγωγής προϊόντων αυγών·

- γ) οι εγγυήσεις που προβλέπονται στο στοιχείο α) δεν απαιτούνται για τα αυγά που κατάγονται από εγκατάσταση, η οποία υπόκειται σε επιχειρησιακό πρόγραμμα που έχει αναγνωρισθεί από την Επιτροπή, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 9, ως ισοδύναμο με τα εγκεκριμένα για τη Σουηδία και τη Φινλανδία προγράμματα. Η Επιτροπή μπορεί να τροποποιεί και να ενημερώνει τα επιχειρησιακά προγράμματα των κρατών μελών σύμφωνα με την ίδια διαδικασία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΓΩΝ

I. ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Οι εγκαταστάσεις παρασκευής προϊόντων αυγών πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

1. κατάλληλες αίθουσες με τον απαιτούμενο εξοπλισμό για
 - α) το πλύσιμο και την απολύμανση των ακάθαρτων αυγών, εάν χρειάζεται·
 - β) το σπάσιμο των αυγών και τη συλλογή του περιεχομένου τους και για την αφαίρεση του κελύφους και των μεμβρανών·
2. χωριστή αίθουσα για τις άλλες εργασίες, εκτός από αυτές που αναφέρονται στο σημείο 1.

Σε περίπτωση παστερίωσης των προϊόντων αυγών, αυτή μπορεί να γίνεται στην αίθουσα που αναφέρεται στο σημείο 1 στοιχείο β), όταν η εγκατάσταση διαθέτει κλειστό σύστημα παστερίωσης. Πρέπει να λαμβάνονται όλα τα απαιτούμενα μέτρα, ώστε να αποτρέπεται η μόλυνση των προϊόντων αυγών μετά την παστερίωσή τους.

II. ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΥΓΩΝ

Μόνο μη επωασμένα αυγά κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων αυγών· το κέλυφος των αυγών αυτών πρέπει να είναι πλήρως ανεπτυγμένο και να μη παρουσιάζει ρωγμές. Εντούτοις, τα ραγισμένα αυγά μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων αυγών, υπό τον όρο ότι παραδίδονται κατευθείαν από το κέντρο συσκευασίας ή την εκμετάλλευση παραγωγής σε εγκεκριμένη εγκατάσταση, όπου πρέπει να σπάζονται το συντομότερο δυνατό.

Αυγά σε υγρή κατάσταση που παράγονται σε εγκατάσταση εγκεκριμένη για τον σκοπό αυτό μπορούν να χρησιμοποιούνται ως πρώτη ύλη. Τα αυγά σε υγρή κατάσταση πρέπει να παράγονται με τους ακόλουθους όρους:

1. Πρέπει να τηρούνται οι όροι που αναφέρονται στο σημείο ΙΙΙ αριθμοί 1 έως 4.
2. Αμέσως μετά την παραγωγή, τα προϊόντα πρέπει να έχουν είτε υποστεί βαθεία κατάψυξη είτε ψυχθεί σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 4°C· στη δεύτερη περίπτωση, πρέπει να υποβάλλονται σε επεξεργασία στον τόπο προορισμού εντός 48 ωρών από το σπάσιμο των αυγών από τα οποία παρήχθησαν, με εξαίρεση την περίπτωση συστατικών από τα οποία θα αφαιρεθούν τα σάκχαρα·

3. Η φύση των εμπορευμάτων πρέπει να αναγράφεται ως ακολούθως: «μη παστεριωμένο προϊόν αυγών - προς επεξεργασία στον τόπο προορισμού - ημερομηνία και ώρα σπάσιματος»

III. ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΥΓΩΝ

Όλες οι εργασίες πρέπει να πραγματοποιούνται κατά τρόπον ώστε να αποφεύγονται μολύνσεις κατά την παραγωγή, τον εν γένει χειρισμό και την αποθήκευση των προϊόντων αυγών, και ιδίως:

1. Τα ακάθαρτα αυγά πρέπει να πλένονται πριν από το σπάσιμο.
2. Τα αυγά πρέπει να σπάζονται στην αίθουσα που προορίζεται για τον σκοπό αυτό· τα ραγισμένα αυγά πρέπει να μεταποιούνται χωρίς καθυστέρηση.
3. Ο χειρισμός και η μεταποίηση αυγών άλλων, πλην των αυγών ορνίθων, γάλων και φραγκόκοτας, πρέπει να γίνεται χωριστά. Όλος ο εξοπλισμός πρέπει να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται, όταν ξαναρχίζουν οι εργασίες μεταποίησης των αυγών ορνίθων, γάλων και φραγκόκοτας.
4. Απαγορεύεται η φυγοκέντρωση ή η σύνθλιψη των αυγών για τη λήψη του περιεχομένου τους, καθώς και η φυγοκέντρωση των άδειων κελυφών για τη λήψη υπολοίπων από ασπράδια αυγού για ανθρώπινη κατανάλωση.
5. Μετά το σπάσιμο, κάθε μέρος του προϊόντος αυγού πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία το ταχύτερο δυνατό για την εξάλειψη των μικροβιολογικών κινδύνων ή τη μείωσή τους σε αποδεκτά επίπεδα. Μια παρτίδα που έχει υποστεί ανεπαρκή επεξεργασία, μπορεί να υποβληθεί αμέσως και πάλι σε επεξεργασία στην ίδια εγκατάσταση, υπό τον όρο ότι η νέα αυτή επεξεργασία θα την καταστήσει κατάλληλη για ανθρώπινη κατανάλωση· εάν διαπιστωθεί ότι μια παρτίδα είναι ακατάλληλη για ανθρώπινη κατανάλωση, πρέπει να μετουσιώνεται.

Δεν απαιτείται επεξεργασία για το ασπράδι αυγών που προορίζεται για την παρασκευή αλβουμίνης σε σκόνη ή σε κρυσταλλική μορφή και πρόκειται να υποβληθεί σε μεταγενέστερη επεξεργασία παστερίωσης.

6. Εάν η επεξεργασία δεν πραγματοποιείται αμέσως μετά το σπάσιμο, το περιεχόμενο του αυγού πρέπει να αποθηκεύεται είτε σε κατάψυξη είτε σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 4°C· η περίοδος αποθήκευσης στους 4°C δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 48 ώρες, εκτός από τα σταθεροποιημένα προϊόντα (π.χ. με αλάτι ή ζάχαρη) και τα προϊόντα αυγών που θα υποβληθούν σε αφαίρεση σακχάρων·
7. Τα προϊόντα που δεν έχουν σταθεροποιηθεί, ώστε να διατηρούνται σε θερμοκρασία δωματίου, πρέπει να ψύχονται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει 4°C· τα προϊόντα που προορίζονται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχονται αμέσως μετά την επεξεργασία·

IV. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ

1. Η περιεκτικότητα σε 3-υδροξυ-βουτυρικό οξύ δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 10 mg/kg επί της ξηράς ουσίας του προϊόντος αυγού που δεν έχει υποστεί τροποποίηση.
2. Η περιεκτικότητα σε γαλακτικό οξύ δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 1.000 mg/kg επί ξηράς ουσίας προϊόντος αυγού (η τιμή αυτή ισχύει μόνο για το προϊόν που δεν έχει υποστεί επεξεργασία).

Εντούτοις, για τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση, η τιμή αυτή πρέπει να είναι η τιμή που καταγράφεται πριν από τη διαδικασία ζύμωσης.

3. Η ποσότητα των υπολειμμάτων κελυφών, μεμβρανών αυγών και άλλων σωματιδίων στο προϊόν αυγών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 100 mg/kg προϊόντος αυγού.

V. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΥΓΩΝ

Κάθε αποστολή προϊόντων αυγών που εξέρχεται από μια εγκατάσταση πρέπει να φέρει, εκτός από τις γενικές απαιτήσεις ως προς τη σήμανση καταλληλότητας, ετικέτα που αναγράφει τη θερμοκρασία στην οποία πρέπει να διατηρούνται τα προϊόντα αυγών και την περίοδο διατήρησής τους.

VI. ΕΓΚΡΙΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Τα κτίρια των συλλεκτών και των κέντρων συσκευασίας αυγών πρέπει να καταχωρούνται. Οι εγκαταστάσεις παρασκευής προϊόντων αυγών πρέπει να εγκρίνονται και να τους χορηγείται αριθμός έγκρισης σύμφωνα με τις διατάξεις της εισαγωγής του παρόντος παραρτήματος.

ΤΜΗΜΑ ΧΙ: ΒΑΤΡΑΧΟΠΟΔΑΡΑ

1. Οι βάτραχοι επιτρέπεται να θανατώνονται μόνο με τη χρήση μη απάνθρωπων μεθόδων σε εγκατάσταση εγκεκριμένη για τον σκοπό αυτό. Οι βάτραχοι που διαπιστώνεται ότι ήσαν νεκροί πριν από τη σφαγή δεν πρέπει να παρασκευάζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.
2. Πρέπει να υπάρχει ειδική αίθουσα για την αποθήκευση και το πλύσιμο των ζωντανών βατράχων και για τη θανάτωση και την αφαίμαξή τους. Η αίθουσα αυτή πρέπει να είναι πραγματικά διαχωρισμένη από την αίθουσα παρασκευής.
3. Τα βατραχοπόδαρα, αμέσως μετά την παρασκευή τους, πρέπει να πλένονται καλά με άφθονο τρεχούμενο πόσιμο νερό, κατά την έννοια της οδηγίας 98/83/EK του Συμβουλίου, και να ψύχονται αμέσως στη θερμοκρασία τήξης του πάγου ή να καταψύχονται σε θερμοκρασία τουλάχιστον -18°C ή να μεταποιούνται.
4. Τα βατραχοπόδαρα δεν πρέπει να περιέχουν στα εδώδιμα μέρη τους επιβλαβείς ουσίες όπως είναι τα βαρέα μέταλλα ή οι οργανοαλογονούχες ουσίες, σε ποσότητες τέτοιες που η υπολογιζόμενη πρόσληψη δια της τροφής να υπερβαίνει την αποδεκτή για τον άνθρωπο ημερήσια ή εβδομαδιαία δόση.

ΤΜΗΜΑ ΧΙΙ: ΣΑΛΙΓΚΑΡΙΑ

1. Τα σαλιγκάρια επιτρέπεται να θανατώνονται μόνο με τη χρήση μη απάνθρωπων μεθόδων σε εγκατάσταση εγκεκριμένη για τον σκοπό αυτό. Τα σαλιγκάρια που διαπιστώνεται ότι ήσαν νεκρά πριν από τη θανάτωση δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για ανθρώπινη κατανάλωση.
2. Το ήπατοπάγκρεας πρέπει να αφαιρείται και να μην χρησιμοποιείται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.
3. Τα σαλιγκάρια δεν πρέπει να περιέχουν στα εδώδιμα μέρη τους επιβλαβείς ουσίες όπως είναι τα βαρέα μέταλλα ή οι οργανοαλογονούχες ουσίες, σε ποσότητες τέτοιες που η υπολογιζόμενη πρόσληψη δια της τροφής να υπερβαίνει την αποδεκτή για τον άνθρωπο ημερήσια ή εβδομαδιαία δόση.

ΤΜΗΜΑ ΧΙΙΙ: ΤΕΤΗΓΜΕΝΟ ΖΩΙΚΟ ΛΙΠΟΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΛΟΙΠΑ ΖΩΙΚΟΥ ΛΙΠΟΥΣ

- A. Πρότυπα που εφαρμόζονται στις εγκαταστάσεις συλλογής ή μεταποίησης πρώτων υλών**
1. Τα κέντρα συλλογής πρώτων υλών και περαιτέρω μεταφοράς τους προς τις εγκαταστάσεις μεταποίησης πρέπει να διαθέτουν ψυκτική αποθήκη για την αποθήκευση των πρώτων υλών σε ανώτατη θερμοκρασία 7°C, εκτός εάν οι πρώτες ύλες συγκεντρώνονται και υφίστανται τήξη εντός 12 ωρών από την παραγωγή τους.
 2. Η εγκατάσταση μεταποίησης πρέπει να είναι εγκεκριμένη και να διαθέτει τουλάχιστον:
 - α) ψυκτική αποθήκη, εκτός εάν οι πρώτες ύλες συγκεντρώνονται και υφίστανται τήξη εντός 12 ωρών από την παραγωγή τους·
 - β) αίθουσα αποστολής, εκτός εάν η εγκατάσταση αποστέλλει τετηγμένο ζωικό λίπος μόνο με βυτιοφόρα·
 - γ) εάν χρειάζεται, κατάλληλο εξοπλισμό για την παρασκευή προϊόντων που συνίστανται σε τετηγμένο ζωικό λίπος αναμεμιγμένο με άλλα τρόφιμα ή/και καρυκεύματα.
- B. Υγιεινή για το τετηγμένο ζωικό λίπος, τα κατάλοιπα ζωικού λίπους και τα υποπροϊόντα**
1. Οι πρώτες ύλες πρέπει να προέρχονται από ζώα, τα οποία, με επιθεώρηση προ της σφαγής και μετά τη σφαγή, κρίθηκαν κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.
 2. Οι πρώτες ύλες πρέπει να αποτελούνται από λιπώδεις ιστούς ή οστά απαλλαγμένα κατά το δυνατόν από αίμα και ακαθαρσίες.

3. α) Για την παρασκευή τετηγμένου ζωικού λίπους μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο λιπώδεις ιστοί ή οστά που συλλέγονται σε σφαγεία, εργαστήρια τεμαχισμού ή εγκαταστάσεις μεταποίησης κρέατος. Οι πρώτες ύλες πρέπει να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται μέχρι την τήξη τους υπό καλές συνθήκες υγιεινής και σε εσωτερική θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 7°C.
- β) κατά παρέκκλιση από το στοιχείο α),
- οι πρώτες ύλες μπορούν να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται χωρίς ψύξη, υπό τον όρο ότι υφίστανται τήξη εντός δώδεκα ωρών από την παραγωγή τους·
 - οι πρώτες ύλες που συλλέγονται σε καταστήματα λιανικής πώλησης ή σε χώρους παρακείμενους σε σημεία πώλησης, όπου ο τεμαχισμός και η αποθήκευση του κρέατος πραγματοποιούνται με μοναδικό σκοπό τον απευθείας εφοδιασμό του τελικού καταναλωτή, μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τετηγμένου ζωικού λίπους, εφόσον βρίσκονται σε ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής και είναι κατάλληλα συσκευασμένες. Εάν οι πρώτες ύλες δεν συλλέγονται καθημερινά, πρέπει να ψύχονται αμέσως μετά τη συλλογή τους.
4. Οι πρώτες ύλες πρέπει να υφίστανται τήξη με θερμότητα, πίεση ή άλλη κατάλληλη μέθοδο, ακολουθούμενη από διαχωρισμό του λίπους με μετάγγιση, φυγοκέντρηση, διήθηση ή άλλη κατάλληλη μέθοδο. Απαγορεύεται η χρήση διαλυτών.
5. Το τετηγμένο ζωικό λίπος που παρασκευάζεται σύμφωνα με τα σημεία 1, 2, 3 και 4 μπορεί να υποβάλλεται σε εξευγενισμό στην ίδια ή σε άλλη εγκατάσταση, με στόχο να βελτιωθούν τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του, υπό τον όρο ότι το λίπος που προορίζεται για εξευγενισμό πληροί τα πρότυπα που καθορίζονται στο σημείο 6.

6. Το τετηγμένο ζωικό λίπος, ανάλογα με τον τύπο του, πρέπει να πληροί τα εξής πρότυπα:

	Μηρυκαστικά			Χοίροι			Άλλα ζωικά λίπη	
	Βρώσιμο ζωικό λίπος		Ζωικό λίπος προς εξευγενισμό	Βρώσιμο χοιρινό λίπος		Λαρδί και λοιπά χοιρινά λίπη για εξευγενισμό	Βρώσιμα	Προς εξευγενισμό
	Λίπος πρώτης έκθλιψης ⁽¹⁾	Λοιπά		Λαρδί ⁽²⁾	Λοιπά			
Ελεύθερα λιπαρά οξέα (m/m% ελαϊκό οξύ) ανώτατο όριο	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Υπεροξείδιο Ανώτατο όριο	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Σύνολο αδιάλυτων ακαθαρσιών	Ανώτατο όριο 0,15%			Ανώτατο όριο 0,5%				
Οσμή, γεύση, χρώμα	Φυσιολογικό							
⁽¹⁾ Τετηγμένο ζωικό λίπος που παράγεται με τήξη σε χαμηλή θερμοκρασία νωπού λίπους καρδιάς, επίπλου, νεφρών και μεσεντερίου βοοειδών και λίπος από αίθουσες τεμαχισμού. ⁽²⁾ Νωπό λίπος που παράγεται από την τήξη λιπώδους ιστού των χοίρων.								

7. Τα κατάλοιπα ζωικού λίπους που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να αποθηκεύονται:
- i) όταν έχουν παραχθεί με τήξη σε θερμοκρασία 70°C ή κατώτερη: σε θερμοκρασία κατώτερη των 7°C για περίοδο που δεν υπερβαίνει τις 24 ώρες ή σε θερμοκρασία το πολύ -18°C.
 - ii) όταν έχουν παραχθεί με τήξη σε θερμοκρασία υψηλότερη των 70°C και έχουν ποσοστό υγρασίας τουλάχιστον 10% (m/m):
 - σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 7°C για περίοδο που δεν υπερβαίνει τις 48 ώρες ή σε οποιαδήποτε σχέση χρόνου/θερμοκρασίας που παρέχει ισοδύναμη εγγύηση,
 - σε θερμοκρασία το πολύ -18°C.
 - iii) όταν έχουν παραχθεί με τήξη σε θερμοκρασία υψηλότερη των 70°C και έχουν ποσοστό υγρασίας κατώτερο του 10% (m/m): καμία ειδική απαίτηση.

ΤΜΗΜΑ XIV: ΣΤΟΜΑΧΙΑ, ΟΥΡΟΔΟΧΟΙ ΚΥΣΤΕΙΣ ΚΑΙ ΕΝΤΕΡΑ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΥΠΟΣΤΕΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

- I. Στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας στομαχιών, ουροδόχων κύστεων και εντέρων, πρέπει να εξασφαλίζεται ότι τα προϊόντα που δεν μπορούν να διατηρηθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος αποθηκεύονται έως τη στιγμή της αποστολής τους σε αίθουσες προοριζόμενες για τον σκοπό αυτό. Ειδικότερα, τα μη αλατισμένα ή αποξηραμένα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 3°C.
- II. Έντερα, ουροδόχοι κύστες και στομάχια ζώων επιτρέπεται να διατίθενται στην αγορά μόνον εάν:
- α) τα έντερα, οι ουροδόχοι κύστες ή τα στομάχια προέρχονται από ζώα, τα οποία έχουν σφαγεί σε σφαγείο υπό την επίβλεψη της αρμόδιας αρχής και έχουν υποβληθεί σε επιθεώρηση πριν και μετά τη σφαγή.
 - β) τα έντερα, οι ουροδόχοι κύστες ή τα στομάχια προέρχονται από εγκαταστάσεις εγκεκριμένες από την αρμόδια αρχή.
 - γ) τα έντερα, οι ουροδόχοι κύστες ή τα στομάχια έχουν καθαριστεί και ξυσθεί και στη συνέχεια αλατίστηκαν, θερμάνθηκαν ή ξηράνθηκαν.
 - δ) μετά την επεξεργασία που αναφέρεται στο γ), έχουν ληφθεί αποτελεσματικά μέτρα για να αποτραπεί η εκ νέου μόλυνση των εντέρων, στομαχιών ή ουροδόχων κύστεων.

Η εισαγωγή από τρίτες χώρες εντέρων, ουροδόχων κύστεων και στομαχιών ζώων επιτρέπεται μόνο υπό τον όρο ότι προσκομίζεται πιστοποιητικό που έχει εκδοθεί και υπογραφεί από επίσημο κτηνίατρο, στο οποίο βεβαιώνονται τα ανωτέρω.

ΤΜΗΜΑ XV: ΖΕΛΑΤΙΝΗ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

1. Για την παραγωγή ζελατίνης που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση μπορούν να χρησιμοποιούνται οι εξής πρώτες ύλες:
 - οστά
 - προβιές και δέρματα εκτρεφόμενων μηρυκαστικών
 - δέρματα χοίρων
 - δέρμα πουλερικών,
 - τένοντες και νεύρα,
 - προβιές και δέρματα άγριων θηραμάτων,
 - δέρμα και οστά ιχθύων.
2. Απαγορεύεται η χρήση οστών που προέρχονται από μηρυκαστικά, τα οποία έχουν γεννηθεί, εκτραφεί ή σφαγεί σε χώρες ή περιφέρειες χαρακτηρισμένες ως υψηλού κινδύνου για ΣΕΒ σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία.
3. Απαγορεύεται η χρήση δερμάτων που έχουν υποβληθεί σε δέψη.
4. Οι πρώτες ύλες που απαριθμούνται στις πρώτες πέντε περιπτώσεις της παραγράφου 1 πρέπει να προέρχονται από ζώα, τα οποία έχουν σφαγεί σε σφαγείο και των οποίων τα σφάγια έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση κατόπιν επιθεώρησης προ και μετά τη σφαγή ή, στην περίπτωση άγριων θηραμάτων, πρόκειται για προβιές και δέρματα από άγρια θηράματα που έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.
5. Οι πρώτες ύλες πρέπει να προέρχονται από εγκαταστάσεις τροφίμων που έχουν εγκριθεί ή καταχωρηθεί δυνάμει του παρόντος κανονισμού.

Τα κέντρα συλλογής και τα βυρσοδεψεία, τα οποία προτίθενται να προμηθεύουν πρώτες ύλες για την παραγωγή ζελατίνης που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, πρέπει να έχουν ειδική άδεια ή να καταχωρούνται για το σκοπό αυτό από τις αρμόδιες αρχές, να πληρούν δε τις ακόλουθες απαιτήσεις:

- α) πρέπει να έχουν αίθουσες αποθήκευσης με σκληρή επιφάνεια δαπέδων και λείους τοίχους που να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και, εάν χρειάζεται, να διαθέτουν ψυκτικές εγκαταστάσεις·
- β) οι αίθουσες αποθήκευσης πρέπει να διατηρούνται σε ικανοποιητική κατάσταση από άποψη καθαριότητας και συντήρησης, ώστε να μην αποτελούν πηγή μόλυνσης των πρώτων υλών·

- γ) εάν στους χώρους αυτούς αποθηκεύονται ή/και υποβάλλονται σε επεξεργασία πρώτες ύλες που δεν πληρούν τις απαιτήσεις του παρόντος μέρους, πρέπει να διαχωρίζονται από τις πρώτες ύλες που πληρούν τις απαιτήσεις του παρόντος μέρους καθόλη τη διάρκεια της παραλαβής, αποθήκευσης, επεξεργασίας και αποστολής.
6. Οι εισαγωγές στην Κοινότητα πρώτων υλών για την παραγωγή ζελατίνης για ανθρώπινη κατανάλωση υπόκεινται στις ακόλουθες διατάξεις:
- τα κράτη μέλη επιτρέπουν την εισαγωγή των εν λόγω πρώτων υλών μόνον από τις τρίτες χώρες που περιλαμβάνονται στον κατάλογο που συντάσσεται για τον σκοπό αυτό·
 - κάθε αποστολή πρέπει να συνοδεύεται από πιστοποιητικό, το οποίο ακολουθεί το υπόδειγμα που θα καθοριστεί.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ: ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

1. Κατά τη μεταφορά, τη στιγμή της παράδοσης σε κέντρο συλλογής, σε βυρσοδευείο και σε εγκατάσταση επεξεργασίας ζελατίνης, οι πρώτες ύλες πρέπει να συνοδεύονται από έγγραφο που αναφέρει την καταγωγή των πρώτων υλών.
2. Οι πρώτες ύλες πρέπει να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται σε κατάσταση απλής ψύξης ή κατάψυξης, εκτός εάν υποβάλλονται σε μεταποίηση εντός 24 ωρών από την αναχώρησή τους.

Εντούτοις, τα απολιπασμένα και αποξηραμένα οστά ή οστεΐνη, τα αποξηραμένα και διατηρημένα με ασβέστη δέρματα και τα δέρματα που έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με άλκαλι ή οξύ μπορούν να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ: ΟΡΟΙ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΗΡΟΥΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΖΕΛΑΤΙΝΗΣ

1. Η ζελατίνη πρέπει να παράγεται με μέθοδο που εξασφαλίζει ότι:
 - όλα τα οστά μηρυκαστικών, τα οποία προέρχονται από ζώα που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί σε χώρες ή περιφέρειες χαρακτηρισμένες ως χαμηλού κινδύνου για ΣΕΒ σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία, υπόκεινται σε διαδικασία η οποία εξασφαλίζει ότι έχουν λεπτοθρυμματισθεί, απολιπανθεί με θερμό νερό και υποβληθεί σε κατεργασία με αραιωμένο υδροχλωρικό οξύ (με ελάχιστη συγκέντρωση 4% και $\text{pH} < 1,5$) για διάστημα τουλάχιστον δύο ημερών, ακολουθούμενη από αλκαλική επεξεργασία με κορεσμένο διάλυμα ασβεστίου ($\text{pH} > 12,5$) για διάστημα τουλάχιστον 20 ημερών με αποστείρωση σε $138-140^{\circ}\text{C}$ επί τέσσερα δευτερόλεπτα ή σε ισοδύναμη διαδικασία που έχει εγκριθεί από την Επιτροπή μετά από γνωμοδότηση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων,

- οι λοιπές πρώτες ύλες υποβάλλονται σε επεξεργασία με οξύ ή αλκαλι και στη συνέχεια ξεπλένονται μία ή περισσότερες φορές. Στη συνέχεια, πρέπει να ρυθμίζεται το pH. Η ζελατίνη πρέπει να εκχυλίζει με θέρμανση ή με περισσότερες διαδοχικές θερμάνσεις και στη συνέχεια να καθαρίζεται με διήθηση και αποστείρωση.
2. Η χρήση συντηρητικών, πλην του διοξειδίου του θείου και του υπεροξειδίου του υδρογόνου, απαγορεύεται.
 3. Υπό την προϋπόθεση ότι οι απαιτήσεις για τη ζελατίνη που δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση είναι ακριβώς οι ίδιες με τις απαιτήσεις για τη ζελατίνη που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, η παραγωγή και η αποθήκευσή τους επιτρέπεται να πραγματοποιούνται στην ίδια εγκατάσταση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Όρια για τα κατάλοιπα

Στοιχεία	Ανώτατες τιμές
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0.15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
Υγρασία (105°C)	15%
Τέφρα (550°C)	2%
SO ² (Reith Williams)	50 ppm
H ² O ² (Ευρωπαϊκή Φαρμακοποιία 1986 (V ² O ²))	10 ppm

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΑΠΟ ΤΡΙΤΕΣ ΧΩΡΕΣ

I. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΝΤΑΞΗ ΚΑΤΑΛΟΓΩΝ ΤΡΙΤΩΝ ΧΩΡΩΝ ΑΠΟ ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Για να εξασφαλισθεί η τήρηση των γενικών διατάξεων που αναφέρονται στο άρθρο 11 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002, εφαρμόζονται τα κατωτέρω.

- α) Κατάλογοι των τρίτων χωρών ή τμημάτων τρίτων χωρών, από τις οποίες επιτρέπονται οι εισαγωγές προϊόντων ζωικής προέλευσης συντάσσονται, όπου χρειάζεται, ύστερα από κοινοτική επιθεώρηση.

Κατά την σύνταξη των εν λόγω καταλόγων, πρέπει να λαμβάνονται ιδιαίτερος υπόψη:

- i) η νομοθεσία της τρίτης χώρας·
- ii) η οργάνωση της αρμόδιας αρχής της τρίτης χώρας και των οικείων υπηρεσιών επιθεώρησης, οι αρμοδιότητες των εν λόγω υπηρεσιών και η εποπτεία στην οποία υπόκεινται, καθώς και η εξουσία που διαθέτουν οι εν λόγω υπηρεσίες για την αποτελεσματική παρακολούθηση της εφαρμογής της νομοθεσίας τους·
- iii) οι όροι υγιεινής για την παραγωγή, μεταποίηση, χειρισμό, αποθήκευση και αποστολή, οι οποίοι πράγματι εφαρμόζονται στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για την Κοινότητα·
- iv) οι εγγυήσεις που μπορεί να παράσχει η τρίτη χώρα όσον αφορά τη συμμόρφωση ή την ισοδυναμία με τους σχετικούς υγειονομικούς όρους·
- v) η πείρα από την τοποθέτηση στην αγορά ~~εμπόρια~~ του προϊόντος που προέρχεται από την τρίτη χώρα και τα αποτελέσματα των διενεργηθέντων ελέγχων κατά την εισαγωγή·
- vi) τα αποτελέσματα των κοινοτικών επιθεωρήσεων ή/και ελέγχων που έχουν διενεργηθεί στην τρίτη χώρα, και ιδίως τα αποτελέσματα της αξιολόγησης των αρμόδιων αρχών·
- vii) η κατάσταση της υγείας του ζωικού κεφαλαίου, των λοιπών κατοικίδιων ζώων και των άγριων ζώων στην τρίτη χώρα και η γενική υγειονομική κατάσταση στη χώρα, που θα μπορούσε να θέσει σε κίνδυνο τη δημόσια υγεία στην Κοινότητα·
- viii) η τακτικότητα και η ταχύτητα της ροής πληροφοριών που παρέχει η τρίτη χώρα σχετικά με την παρουσία βιολογικών κινδύνων, συμπεριλαμβανομένης της παρουσίας θαλάσσιων βιοτοξινών στις περιοχές αλιείας ή υδατοκαλλιέργειας·

- ix) η ύπαρξη, εφαρμογή και κοινοποίηση προγράμματος ελέγχου των ζωνοδόσων.
 - x) η νομοθεσία της τρίτης χώρας για τη χρήση ουσιών και κτηνιατρικών φαρμακευτικών προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων των κανόνων που αφορούν την απαγόρευση ή την έγκρισή τους, τη διανομή τους, την διάθεσή τους στην αγορά ~~εμπορία τους~~, καθώς και των κανόνων που διέπουν τη χορήγησή τους και την επιθεώρηση.
 - xi) η ύπαρξη, εφαρμογή και κοινοποίηση προγράμματος ελέγχου καταλοίπων.
 - xii) η νομοθεσία της τρίτης χώρας για την παρασκευή και χρήση ζωοτροφών, συμπεριλαμβανομένων των διαδικασιών για τη χρήση προσθέτων και την παρασκευή και χρήση φαρμακικών ζωοτροφών, καθώς και την ποιότητα από άποψη υγιεινής των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ζωοτροφών και του τελικού προϊόντος.
- β) Για κάθε προϊόν ή ομάδα προϊόντων, καθορίζονται ειδικοί όροι εισαγωγής για κάθε τρίτη χώρα ή για ομάδες τρίτων χωρών, σε συνάρτηση με την υγειονομική κατάσταση στην εξεταζόμενη τρίτη χώρα ή χώρες.

Οι ειδικοί όροι εισαγωγής περιλαμβάνουν:

- i) τον προσδιορισμό της αρμόδιας αρχής που είναι υπεύθυνη για τους επίσημους ελέγχους των συγκεκριμένων προϊόντων και για την υπογραφή των υγειονομικών πιστοποιητικών,
- ii) τις λεπτομέρειες της υγειονομικής πιστοποίησης που πρέπει να συνοδεύει τις αποστολές με προορισμό την Κοινότητα· τα πιστοποιητικά αυτά πρέπει:
 - να συντάσσονται σε μία τουλάχιστον από τις γλώσσες της χώρας αποστολής και προορισμού και σε μία από τις γλώσσες του κράτους μέλους, στο οποίο διενεργούνται οι επιθεωρήσεις στους συνοριακούς σταθμούς ελέγχου,
 - να συνοδεύουν τα προϊόντα στο πρωτότυπο,
 - να αποτελούνται από ένα μόνο φύλλο χαρτιού,
 - να εκδίδονται για ένα και μόνο παραλήπτη.

Τα πιστοποιητικά πρέπει να εκδίδονται την ημέρα κατά την οποία πραγματοποιείται η φόρτωση των προϊόντων, για να αποσταλούν στη χώρα προορισμού.

- iii) την τοποθέτηση σήματος καταλληλότητας, με το οποίο ταυτοποιούνται τα προϊόντα ζωικής προέλευσης, ιδίως με τον προσδιορισμό της τρίτης χώρας αποστολής (πλήρες όνομα της χώρας ή συντομογραφία κατά ISO) και με τον αριθμό έγκρισης, το όνομα και την διεύθυνση της εγκατάστασης καταγωγής·
- γ) όπου κρίνεται αναγκαίο, μπορούν να καθορίζονται γενικοί όροι εισαγωγής για ένα συγκεκριμένο προϊόν.

II. ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΝΤΑΞΗ ΚΑΙ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΚΑΤΑΛΟΓΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΤΩΝ ΠΛΟΙΩΝ-ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΛΟΙΩΝ-ΨΥΓΕΙΩΝ

Οι εγκαταστάσεις, τα πλοία-εργοστάσια ή τα πλοία-ψυγεία και, όσον αφορά τα ζώντα δίθυρα μαλάκια, οι περιοχές παραγωγής και συλλογής αποστέλλουν προϊόντα ζωικής προέλευσης στην Κοινότητα, μόνον εάν περιλαμβάνονται σε κατάλογο που καταρτίζεται και ενημερώνεται σύμφωνα με τις ακόλουθες διαδικασίες:

1. Συμφωνίες ισοδυναμίας.

Οι κατάλογοι των εγκαταστάσεων πρέπει να συντάσσονται και να ενημερώνονται σύμφωνα με τις διατάξεις της σχετικής συμφωνίας ισοδυναμίας.

2. Από την Κοινότητα.

Στην περίπτωση ευνοϊκού αποτελέσματος των ελέγχων της Επιτροπής που αναφέρονται στο σημείο I:

- α) Οι κατάλογοι πρέπει να εκδίδονται βάσει ανακοίνωσης των αρμόδιων αρχών της τρίτης χώρας προς την Επιτροπή.
 - i) Μια εγκατάσταση περιλαμβάνεται στον κατάλογο μόνον εάν είναι επίσημα εγκεκριμένη από την αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας που εξάγει προς την Κοινότητα. Η έγκριση αυτή υπόκειται
 - στη συμμόρφωση προς τις κοινοτικές απαιτήσεις·
 - στην επίβλεψη από επίσημη υπηρεσία επιθεώρησης της τρίτης χώρας.
 - ii) Μια περιοχή παραγωγής ή συλλογής ζώντων δίθυρων μαλακίων πρέπει να συμμορφώνεται προς τη σχετική νομοθεσία που εφαρμόζεται στο εσωτερικό της Κοινότητας.
 - iii) Η έγκριση πλοίων-εργοστασίων και πλοίων-ψυγείων πρέπει να γίνεται:
 - από την αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας, της οποίας τη σημαία φέρει το πλοίο,

- ή από την αρμόδια αρχή άλλης τρίτης χώρας, υπό τον όρο ότι η τρίτη χώρα αυτή περιλαμβάνεται στον κοινοτικό κατάλογο τρίτων χωρών που επιτρέπεται να εισάγουν αλιευτικά προϊόντα στην Κοινότητα και ότι τα αλιευτικά προϊόντα εκφορτώνονται τακτικά στο έδαφός της και επιθεωρούνται από την οικεία αρμόδια αρχή, η οποία πρέπει επίσης να επιθέτει τα σήματα καταλληλότητας στα προϊόντα και να εκδίδει τα υγειονομικά πιστοποιητικά,
- ή από ένα κράτος μέλος.

β) Οι εγκεκριμένοι κατάλογοι τροποποιούνται ως εξής:

- η Επιτροπή ενημερώνει τα κράτη μέλη για τις τροποποιήσεις που προτείνει η ενδιαφερόμενη τρίτη χώρα στους καταλόγους των εγκαταστάσεων, εντός πέντε εργασίμων ημερών από τη λήψη των προτεινόμενων τροποποιήσεων·
- τα κράτη μέλη έχουν προθεσμία δέκα εργασίμων ημερών από τη λήψη των ως άνω τροποποιήσεων στους καταλόγους των εγκαταστάσεων, για να αποστείλουν γραπτές παρατηρήσεις στην Επιτροπή·
- εάν δεν ληφθούν παρατηρήσεις των κρατών μελών εντός της προθεσμίας που καθορίζεται στην παραπάνω περίπτωση, οι τροποποιήσεις των καταλόγων θεωρούνται αποδεκτές από τα κράτη μέλη και οι εισαγωγές από τις εν λόγω εγκαταστάσεις επιτρέπονται μόλις η Επιτροπή κοινοποιήσει στις αρμόδιες αρχές των κρατών μελών και των ενδιαφερόμενων τρίτων χωρών ότι οι τροποποιήσεις έχουν δημοσιευτεί στον ιστοχώρο της Επιτροπής·
- εάν υποβληθούν έγγραφες παρατηρήσεις από ένα τουλάχιστον κράτος μέλος, η Επιτροπή ενημερώνει τα κράτη μέλη και εγγράφει το θέμα στην ημερήσια διάταξη της επόμενης συνεδρίασης της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής **για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων** για τη λήψη απόφασης·

3. Εξουσιοδότηση τρίτης χώρας από την Κοινότητα για τη σύνταξη και ενημέρωση των καταλόγων εγκαταστάσεων.

Μετά από επιτόπια επιθεώρηση ή/και έλεγχο της Επιτροπής που αφορά τα κριτήρια που απαριθμούνται στο σημείο I, μπορεί να δοθεί η δυνατότητα στην αρμόδια αρχή μιας τρίτης χώρας να συντάσσει και να ενημερώνει τους καταλόγους, υπό τους εξής όρους:

- α) Μια εγκατάσταση περιλαμβάνεται στον κατάλογο μόνον εάν είναι επίσημα εγκεκριμένη από την αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας που εξάγει προς την Κοινότητα. Η έγκριση αυτή χορηγείται υπό την προϋπόθεση:
- της συμμόρφωσης προς τις κοινοτικές απαιτήσεις·
 - αποτελεσματικής επίβλεψης από επίσημη υπηρεσία επιθεώρησης της τρίτης χώρας.

Σε κάθε εγκατάσταση πρέπει να δίνεται αριθμός έγκρισης.

- β) Η έγκριση πλοίων-εργοστασίων και πλοίων-ψυγείων γίνεται από την αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας, της οποίας τη σημαία φέρει το πλοίο,
- γ) Για την έγκριση περιοχών παραγωγής και συλλογής ζώντων δίθυρων μαλακίων προϋπόθεση είναι η συμμόρφωση προς τους κανόνες που εφαρμόζονται σχετικά στο εσωτερικό της Κοινότητας.
- δ) Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης προς τις κοινοτικές απαιτήσεις, η αρμόδια αρχή πρέπει να έχει πραγματικά την εξουσία
- να εξασφαλίζει τη διόρθωση των ελλείψεων εντός της ενδεδειγμένης προθεσμίας και
 - να εξασφαλίζει την αναστολή των δραστηριοτήτων εξαγωγής προς την Κοινότητα ή την απόσυρση εγκεκριμένων εγκαταστάσεων, πλοίων-εργοστασίων, πλοίων-ψυγείων και περιοχών παραγωγής και συλλογής ζώντων δίθυρων μαλακίων της αρμοδιότητάς της, στις περιπτώσεις που δεν είναι δυνατό να διορθωθούν οι ελλείψεις εντός της ενδεδειγμένης προθεσμίας ή που εντοπίζεται κίνδυνος για τη δημόσια υγεία.

- ε) Ενημερωμένος κατάλογος διαβιβάζεται από την αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας στην Επιτροπή, η οποία τον θέτει στη διάθεση των ενδιαφερομένων τρίτων σε ειδική θέση στο Διαδίκτυο.

Μόνον οι εγκαταστάσεις που περιλαμβάνονται στον κατάλογο αυτό επιτρέπεται να αποστέλλουν προϊόντα ζωικής προέλευσης στην Κοινότητα.

4. Αποφάσεις κατά περίπτωση.

Για την αντιμετώπιση ιδιαίτερων καταστάσεων, μπορούν να επιτρέπονται εισαγωγές απευθείας από μια εγκατάσταση τρίτης χώρας, όταν η χώρα αυτή δεν είναι σε θέση να παράσχει τις εγγυήσεις που αναφέρονται στο σημείο I. Στην περίπτωση αυτή, η εν λόγω εγκατάσταση πρέπει να λάβει ειδική έγκριση μετά από επιθεώρηση της Επιτροπής. Η εγκριτική απόφαση πρέπει να καθορίζει τους ειδικούς όρους εισαγωγής που πρέπει να τηρούνται για τα προϊόντα που προέρχονται από την εγκατάσταση αυτή.

III. ΛΟΙΠΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

1. Μόνον προϊόντα από τρίτη χώρα, τα οποία
 - παρασκευάζονται στην τρίτη χώρα αποστολής ή, όσον αφορά αλιευτικά προϊόντα, σε πλοία-εργοστάσια ή πλοία-ψυγεία της τρίτης χώρας αποστολής·
 - παράγονται ή παρασκευάζονται σε τρίτη χώρα διαφορετική από την τρίτη χώρα αποστολής, υπό τον όρο ότι το προϊόν προέρχεται από εγκεκριμένη εγκατάσταση τρίτης χώρας που περιλαμβάνεται σε κοινοτικό κατάλογο·
 - ενδεχομένως, παρασκευάζονται στην Κοινότητα ή μεταποιούνται εκεί, επιτρέπεται να εισάγονται στην Κοινότητα.
2. Εάν παραστεί ανάγκη, μπορούν να εφαρμοστούν ειδικοί όροι για την εισαγωγή προϊόντων που προορίζονται για ειδική χρήση.