

Το έγγραφο αυτό συνιστά βοήθημα τεκμηρίωσης και δεν δεσμεύει τα κοινοτικά όργανα

**► B ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**της 29ης Απριλίου 2004**

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

(ΕΕ L 226 της 25.6.2004, σ. 22)

Τροποποιείται από:

|             |  | Επίσημη Εφημερίδα |        |            |
|-------------|--|-------------------|--------|------------|
|             |  | αριθ.             | σελίδα | ημερομηνία |
| ► <u>M1</u> | Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 της Επιτροπής της 5ης Δεκεμβρίου 2005  | L 338             | 27     | 22.12.2005 |
| ► <u>M2</u> | Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 της Επιτροπής της 5ης Δεκεμβρίου 2005  | L 338             | 83     | 22.12.2005 |
| ► <u>M3</u> | Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1662/2006 της Επιτροπής της 6ης Νοεμβρίου 2006   | L 320             | 1      | 18.11.2006 |
| ► <u>M4</u> | Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1791/2006 του Συμβουλίου της 20ής Νοεμβρίου 2006 | L 363             | 1      | 20.12.2006 |
| ► <u>M5</u> | Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1243/2007 της Επιτροπής της 24ης Οκτωβρίου 2007  | L 281             | 8      | 25.10.2007 |



**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ  
ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**της 29ης Απριλίου 2004**

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

ΤΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟ ΚΑΙ ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪ-  
ΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ,

Έχοντας υπόψη:

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

την πρόταση της Επιτροπής<sup>(1)</sup>,

τη γνώμη της Ευρωπαϊκής Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής<sup>(2)</sup>,

Αφού ζητήθηκε η γνώμη της Επιτροπής των Περιφερειών,

Αποφασίζοντας σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 251 της συν-  
θήκης<sup>(3)</sup>,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004<sup>(4)</sup>, το Ευρωπαϊκό Κοι-  
νοβούλιο και το Συμβούλιο θέσπισαν γενικούς κανόνες που πρέ-  
πει να τηρούν οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων για την  
υγιεινή των τροφίμων.
- (2) Ορισμένα τρόφιμα ενδέχεται να παρουσιάζουν ειδικούς κινδύ-  
νους για την ανθρώπινη υγεία, οι οποίοι απαιτούν τη θέσπιση  
ειδικών κανόνων υγιεινής. Αυτό συμβαίνει ιδίως για τα τρόφιμα  
ζωικής προέλευσης, στα οποία έχουν διαπιστωθεί συχνά μικρο-  
βιολογικοί και χημικοί κίνδυνοι.
- (3) Στο πλαίσιο της κοινής γεωργικής πολιτικής, έχουν εκδοθεί πολ-  
λές οδηγίες για τη θέσπιση ειδικών υγειονομικών κανόνων για  
την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των προϊόντων που  
απαριθμούνται στο παράρτημα I της συνθήκης. Οι υγειονομικοί  
αυτοί κανόνες έχουν μειώσει τους εμπορικούς φραγμούς για τα  
συγκεκριμένα προϊόντα, συμβάλλοντας στη δημιουργία της εσω-  
τερικής αγοράς και εξασφαλίζοντας ταυτόχρονα υψηλό επίπεδο  
προστασίας της δημόσιας υγείας.
- (4) Όσον αφορά τη δημόσια υγεία, οι κανόνες αυτοί περιλαμβάνουν  
κοινές αρχές, οι οποίες ειδικότερα αφορούν τις ευθύνες των  
παρασκευαστών και των αρμόδιων αρχών, τις απαιτήσεις για  
τη διάθρωση, τη λειτουργία και την υγιεινή των εγκαταστάσεων,  
τις διαδικασίες έγκρισης των εγκαταστάσεων, τις απαιτήσεις απο-  
θήκευσης και μεταφοράς και τα σήματα καταλληλότητας.
- (5) Οι αρχές αυτές συνιστούν κοινή βάση για την υγιεινή παραγωγή  
τροφίμων ζωικής προέλευσης, επιτρέποντας την απλούστευση  
των ισχυουσών οδηγιών.

<sup>(1)</sup> ΕΕ C 365 E της 19.12.2000, σ. 58.

<sup>(2)</sup> ΕΕ C 155 της 29.5.2001, σ. 39.

<sup>(3)</sup> Γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου της 15ης Μαΐου 2002 (ΕΕ C 180 E  
της 31.7.2003, σ. 288), κοινή θέση του Συμβουλίου της 27ης Οκτωβρίου  
2003 (ΕΕ C 48 E της 24.2.2004, σ. 23), θέση του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου  
της 30ής Μαρτίου 2004 (δεν έχει ακόμα δημοσιευθεί στην Επίσημη Εφημε-  
ρίδα) και απόφαση του Συμβουλίου της 16ης Απριλίου 2004.

<sup>(4)</sup> Βλέπε σελίδα 3 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

▼ B

- (6) Είναι επιθυμητό να επιτευχθεί περαιτέρω απλούστευση με την εφαρμογή των ίδιων κανόνων, όπου είναι σκόπιμο, σε όλα τα προϊόντα ζωικής προέλευσης.
- (7) Η απαίτηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 να θεσπίζουν, να εφαρμόζουν και να διατηρούν οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων, οι οποίοι σε οποιοδήποτε στάδιο παράγουν, μεταποιούν και διανέμουν τρόφιμα μετά την πρωτογενή παραγωγή και εκτελούν συναφείς εργασίες, διαδικασίες βασισμένες στις αρχές ανάλυσης κινδύνου και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP), συμβάλλει επίσης στην απλούστευση.
- (8) Όλα αυτά τα στοιχεία δικαιολογούν την αναδιατύπωση των ειδικών κανόνων υγιεινής που περιέχονται στις ισχύουσες οδηγίες.
- (9) Οι κύριοι στόχοι της αναδιατύπωσης είναι η εξασφάλιση υψηλού επιπέδου προστασίας του καταναλωτή όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων, ιδίως μέσω της επιβολής των ίδιων κανόνων στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων σε ολόκληρη την Κοινότητα, και η εξασφάλιση της ορθής λειτουργίας της εσωτερικής αγοράς προϊόντων ζωικής προέλευσης, συμβάλλοντας κατ' αυτόν τον τρόπο στην επίτευξη των στόχων της κοινής γεωργικής πολιτικής.
- (10) Είναι αναγκαίο να διατηρηθούν και, όταν απαιτείται για τη διασφάλιση της προστασίας των καταναλωτών, να καταστούν αυστηρότεροι οι λεπτομερείς κανόνες υγιεινής για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης.
- (11) Οι κοινοτικοί κανόνες δεν θα πρέπει να εφαρμόζονται ούτε στην πρωτογενή παραγωγή για ιδιωτική οικιακή χρήση ούτε στην οικιακή παρασκευή, χειρισμό ή αποθήκευση τροφίμων για ιδιωτική οικιακή κατανάλωση. Επίσης, στην περίπτωση απευθείας προμήθειας μικρών ποσοτήτων πρωτογενών προϊόντων ή ορισμένων τύπων κρέατος, από τον υπεύθυνο επιχείρησης τροφίμων που τα παράγει, στον τελικό καταναλωτή ή σε τοπικό κατάστημα λιανικής πώλησης, είναι σκόπιμο να προστατεύεται η δημόσια υγεία μέσω του εθνικού δικαίου, ιδίως λόγω της στενής σχέσης μεταξύ του παραγωγού και του καταναλωτή.
- (12) Οι απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 επαρκούν εν γένει για την εξασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων σε εγκαταστάσεις που εκτελούν δραστηριότητες λιανικού εμπορίου οι οποίες ενέχουν απευθείας πώληση ή προμήθεια τροφίμων ζωικής προέλευσης στον τελικό καταναλωτή. Ο παρών κανονισμός θα πρέπει να εφαρμόζεται εν γένει στις δραστηριότητες χονδρικού εμπορίου (δηλαδή, στις περιπτώσεις που ένα κατάστημα λιανικού εμπορίου πραγματοποιεί εργασίες που αποσκοπούν στην προμήθεια τροφίμων ζωικής προέλευσης σε άλλο κατάστημα). Ωστόσο, με την εξαίρεση των ειδικών απαιτήσεων θερμοκρασίας που θεσπίζονται με τον παρόντα κανονισμό, οι απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 θα πρέπει να επαρκούν για τις δραστηριότητες χονδρικού εμπορίου που συνίστανται μόνον σε αποθήκευση ή μεταφορά.
- (13) Τα κράτη μέλη θα πρέπει να διαθέτουν κάποια διακριτική ευχέρεια για να επεκτείνουν ή να περιορίζουν, δυνάμει του εθνικού δικαίου, την εφαρμογή των απαιτήσεων του παρόντος κανονισμού στο λιανικό εμπόριο. Ωστόσο, τα κράτη μέλη μπορούν να περιορίζουν την εφαρμογή τους, μόνον όταν κρίνουν ότι οι απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 επαρκούν για την επίτευξη στόχων υγιεινής των τροφίμων και όταν η προμήθεια τροφίμων ζωικής προέλευσης από κατάστημα λιανικής πώλησης σε άλλο κατάστημα αποτελεί περιθωριακή, τοπική και περιορισμένη δραστηριότητα. Συνεπώς, η προμήθεια αυτή θα πρέπει να αποτελεί μικρό μόνον μέρος των εργασιών του καταστήματος· τα προμηθευόμενα καταστήματα θα πρέπει να βρίσκονται στην άμεση γειτονία του· η προμήθεια θα πρέπει να αφορά μόνον ορισμένους τύπους προϊόντων ή καταστημάτων.

## ▼B

- (14) Σύμφωνα με το άρθρο 10 της συνθήκης, τα κράτη μέλη πρέπει να λαμβάνουν όλα τα δέοντα μέτρα για να εξασφαλίζουν ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων τηρούν τις υποχρεώσεις που ορίζονται στον παρόντα κανονισμό.
- (15) Η ανιχνευσιμότητα των τροφίμων είναι ουσιώδες στοιχείο για την εξασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων. Πέραν της συμμόρφωσης προς τους γενικούς κανόνες του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002 <sup>(1)</sup>, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων, οι οποίοι είναι αρμόδιοι για εγκαταστάσεις που υπόκεινται σε έγκριση, σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό, θα πρέπει να εξασφαλίζουν ότι όλα τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που διαθέτουν στην αγορά φέρουν είτε σήμα καταλληλότητας είτε αναγνωριστικό σήμα.
- (16) Τα τρόφιμα που εισάγονται στην Κοινότητα πρέπει να τηρούν τις γενικές απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ή κανόνες ισοδύναμους προς τους κοινοτικούς. Ο παρών κανονισμός θεσπίζει ειδικές απαιτήσεις υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης που εισάγονται στην Κοινότητα.
- (17) Η έκδοση του παρόντος κανονισμού δεν θα πρέπει να μειώσει το επίπεδο προστασίας που παρέχεται από τις πρόσθετες εγγυήσεις οι οποίες συμφωνήθηκαν για τη Φινλανδία και τη Σουηδία κατά την προσχώρησή τους στην Κοινότητα και οι οποίες επιβεβαιώθηκαν με τις αποφάσεις της Επιτροπής 94/968/ΕΚ <sup>(2)</sup>, 95/50/ΕΚ <sup>(3)</sup>, 95/160/ΕΚ <sup>(4)</sup>, 95/161/ΕΚ <sup>(5)</sup>, 95/168/ΕΚ <sup>(6)</sup>, 95/409/ΕΚ <sup>(7)</sup>, 95/410/ΕΚ <sup>(8)</sup> και 95/411/ΕΚ <sup>(9)</sup>. Θα πρέπει να προβλέπει μια διαδικασία για την παροχή, κατά τη διάρκεια μεταβατικής περιόδου, εγγυήσεων σε οποιοδήποτε κράτος μέλος το οποίο έχει εγκεκριμένο εθνικό πρόγραμμα ελέγχου ισοδύναμο, όσον αφορά τα συγκεκριμένα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, προς τα προγράμματα που έχουν εγκριθεί για τη Φινλανδία και τη Σουηδία. Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Νοεμβρίου 2003, για τον έλεγχο της σαλμονέλας και άλλων τροφιμογενών ζωονοσογόνων παραγόντων <sup>(10)</sup> προβλέπει ανάλογη διαδικασία για τα ζώα ζώα και τα αυγά για επώαση.
- (18) Είναι σκόπιμο οι απαιτήσεις του παρόντος κανονισμού για τη διάρθρωση και την υγιεινή να εφαρμόζονται σε όλους τους τύπους εγκαταστάσεων, συμπεριλαμβανομένων των μικρών επιχειρήσεων και των κινητών μονάδων σφαγείου.
- (19) Είναι σκόπιμο να υπάρχει ευελιξία για να είναι δυνατόν να συνεχισθεί η χρήση παραδοσιακών μεθόδων σε οποιοδήποτε στάδιο παραγωγής, μεταποίησης ή διανομής τροφίμων και για τις διαρθρωτικές απαιτήσεις των εγκαταστάσεων. Η ευελιξία είναι ιδιαίτερα σημαντική σε περιοχές που αντιμετωπίζουν ιδιαίτερους γεωγραφικούς περιορισμούς, συμπεριλαμβανομένων των εξόχως απόκεντρων περιοχών που αναφέρονται στο άρθρο 299 παράγραφος 2 της συνθήκης. Ωστόσο, η ευελιξία δεν θα πρέπει να υπονομεύει τους στόχους υγιεινής των τροφίμων. Επίσης, αφού όλα

<sup>(1)</sup> Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 28ης 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 ασφαλείας των τροφίμων (ΕΕ L 31 της 1.2.2002, σ. 1): κανονισμός όπως τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1642/2003 (ΕΕ L 245 της 29.9.2003, σ. 4).

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 371 της 31.12.1994, σ. 36.

<sup>(3)</sup> ΕΕ L 53 της 9.3.1995, σ. 31.

<sup>(4)</sup> ΕΕ L 105 της 9.5.1995, σ. 40.

<sup>(5)</sup> ΕΕ L 105 της 9.5.1995, σ. 44.

<sup>(6)</sup> ΕΕ L 109 της 16.5.1995, σ. 44.

<sup>(7)</sup> ΕΕ L 243 της 11.10.1995, σ. 21.

<sup>(8)</sup> ΕΕ L 243 της 11.10.1995, σ. 25.

<sup>(9)</sup> ΕΕ L 243 της 11.10.1995, σ. 29.

<sup>(10)</sup> ΕΕ L 325 της 12.12.2003, σ. 1.

## ▼ B

τα τρόφιμα που παράγονται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής θα κυκλοφορούν κανονικά σε ολόκληρη την Κοινότητα ελεύθερα, η διαδικασία με την οποία επιτρέπεται στα κράτη μέλη να επιδεικνύουν ευελιξία θα πρέπει να είναι πλήρως διαφανής. Θα πρέπει να προβλέπει, όταν αυτό απαιτείται για την επίλυση διαφωνιών, τη διεξαγωγή συζήτησης στο πλαίσιο της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων, που συστάθηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002, και επίσης ότι η Επιτροπή συντονίζει τη διαδικασία και λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα.

- (20) Ο ορισμός του μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος (ΜΔΚ) θα πρέπει να είναι γενικός και να καλύπτει όλες τις μεθόδους μηχανικού διαχωρισμού. Λόγω της ταχείας εξέλιξης της τεχνολογίας στον τομέα αυτόν, απαιτείται ένας ευέλικτος ορισμός. Ωστόσο, οι τεχνικές απαιτήσεις για το ΜΔΚ θα πρέπει να διαφέρουν ανάλογα με την αξιολόγηση του κινδύνου του προϊόντος που προκύπτει από διάφορες μεθόδους.
- (21) Σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής υπάρχουν αλληλεπιδράσεις μεταξύ υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων, συμπεριλαμβανομένου του τομέα των ζωοτροφών, και σχέσεις μεταξύ υγείας των ζώων, συνθηκών διαβίωσης των ζώων και ζητημάτων δημόσιας υγείας. Για το λόγο αυτόν, απαιτείται κατάλληλη επικοινωνία μεταξύ των διαφόρων ενδιαφερομένων σε ολόκληρη την τροφική αλυσίδα, από την πρωτογενή παραγωγή μέχρι το λιανικό εμπόριο.
- (22) Προκειμένου να εξασφαλισθεί η κατάλληλη επιθεώρηση των αγρίων θηραμάτων που διατίθενται στην κοινοτική αγορά, τα σώματα και τα εντόσθια των θηραμάτων, θα πρέπει να προσκομίζονται για επίσημη υγειονομική επιθεώρηση, μετά τη σφαγή, σε κέντρο διαχείρισης θηραμάτων. Εντούτοις, για να διατηρηθούν ορισμένες κυνηγετικές παραδόσεις χωρίς να τεθεί σε κίνδυνο η διατροφική ασφάλεια, είναι σκόπιμο να προβλεφθεί η κατάρτιση των κυνηγών που διαθέτουν άγρια θηράματα στην αγορά προς ανθρώπινη κατανάλωση. Αυτό θα πρέπει να επιτρέπει στους κυνηγούς να πραγματοποιούν μια πρώτη εξέταση του άγριου θηράματος επί τόπου. Σε αυτές τις περιπτώσεις, δεν είναι απαραίτητο να επιβάλλεται στους καταρτισμένους κυνηγούς να παραδίδουν όλα τα εντόσθια στο κέντρο διαχείρισης θηραμάτων για επιθεώρηση μετά τη σφαγή, εάν πραγματοποίησαν αυτή την αρχική εξέταση και δεν διαπίστωσαν ανωμαλίες ή κινδύνους. Εντούτοις, θα πρέπει να είναι δυνατό να θεσπίζονται αυστηρότεροι κανόνες στο εσωτερικό των κρατών μελών για να ληφθούν υπόψη συγκεκριμένοι κίνδυνοι.
- (23) Ο παρών κανονισμός θα πρέπει να θεσπίσει κριτήρια για το νοπό γάλα εν αναμονή της θέσπισης νέων απαιτήσεων για τη διάθεσή του στην αγορά. Τα κριτήρια αυτά θα πρέπει να είναι τιμές ενεργοποίησης, πράγμα το οποίο σημαίνει ότι, σε περίπτωση υπέρβασης, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων λαμβάνουν διορθωτικά μέτρα και απευθύνουν κοινοποίηση στην αρμόδια αρχή. Τα κριτήρια δεν θα πρέπει να είναι ανώτατες τιμές πέραν των οποίων το νοπό γάλα δεν δύναται να διατεθεί στην αγορά. Τούτο σημαίνει ότι, σε ορισμένες περιστάσεις, νοπό γάλα το οποίο δεν ανταποκρίνεται πλήρως στα κριτήρια μπορεί να χρησιμοποιείται με ασφάλεια για κατανάλωση από τον άνθρωπο, εφόσον λαμβάνονται τα κατάλληλα μέτρα. Όσον αφορά το νοπό γάλα ή την κρέμα γάλακτος που προορίζονται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση, είναι σκόπιμο να επιτρέπεται σε κάθε κράτος μέλος να διατηρήσει ή να θεσπίσει τα κατάλληλα υγειονομικά μέτρα προκειμένου να εξασφαλισθεί η επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού στην επικράτειά του.
- (24) Είναι σκόπιμο, το κριτήριο για το νοπό γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων να είναι τριπλάσιο του κριτηρίου που εφαρμόζεται στο νοπό γάλα που συλ-

## ▼B

λέγεται στο αγρόκτημα. Το κριτήριο για το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή μεταποιημένων γαλακτοκομικών προϊόντων είναι απόλυτη τιμή, ενώ για το νωπό γάλα που συλλέγεται στο αγρόκτημα είναι μέση τιμή. Η τήρηση των απαιτήσεων θερμοκρασίας του παρόντος κανονισμού δεν σταματά την ανάπτυξη των βακτηρίων κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση.

- (25) Η παρούσα αναδιατύπωση σημαίνει ότι οι υφιστάμενοι κανόνες υγιεινής μπορούν να καταργηθούν. Αυτό επιτυγχάνεται με την οδηγία 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Απριλίου 2004, για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων και τους υγειονομικούς όρους για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση <sup>(1)</sup>.
- (26) Επιπλέον, οι κανόνες του παρόντος κανονισμού οι οποίοι αφορούν τα αυγά αντικαθιστούν τους κανόνες της απόφασης 94/371/ΕΚ του Συμβουλίου, της 20ής Ιουνίου 1994, με την οποία θεσπίζονται ορισμένοι ειδικοί υγειονομικοί όροι όσον αφορά τη διάθεση στην αγορά ορισμένων ειδών αυγών <sup>(2)</sup>, την οποία καθιστά άνευ αντικειμένου η κατάργηση του παραρτήματος II της οδηγίας 92/118/ΕΚ <sup>(3)</sup>.
- (27) Η κοινοτική νομοθεσία για την υγιεινή των τροφίμων θα πρέπει να βασίζεται σε επιστημονικές γνωμοδοτήσεις. Προς τούτο, θα πρέπει να ζητείται η γνώμη της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων, οσάκις απαιτείται.
- (28) Για να ληφθεί υπόψη η πρόοδος της τεχνολογίας και της επιστήμης, θα πρέπει να εξασφαλίζεται στενή και ουσιαστική συνεργασία μεταξύ της Επιτροπής και των κρατών μελών στο πλαίσιο της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων.
- (29) Οι απαιτήσεις του παρόντος κανονισμού δεν θα πρέπει να τεθούν σε εφαρμογή έως ότου αρχίσουν να ισχύουν όλα τα μέρη της νέας νομοθεσίας για την υγιεινή των τροφίμων. Είναι επίσης σκόπιμο να προβλεφθεί η πάροδος τουλάχιστον 18 μηνών μεταξύ της έναρξης ισχύος και της εφαρμογής των νέων κανόνων, προκειμένου να δοθεί ο απαιτούμενος χρόνος προσαρμογής στις θιγόμενες βιομηχανίες.
- (30) Τα μέτρα που απαιτούνται για την εφαρμογή του παρόντος κανονισμού θα πρέπει να θεσπισθούν σύμφωνα με την απόφαση 1999/468/ΕΚ του Συμβουλίου, της 28ης Ιουνίου 1999, για τον καθορισμό των όρων άσκησης των εκτελεστικών αρμοδιοτήτων που ανατίθενται στην Επιτροπή <sup>(4)</sup>,

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 157 της 30.4.2004.

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 168 της 2.7.1994, σ. 34.

<sup>(3)</sup> 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/ΕΟΚ (ΕΕ L 62 της 15.3.1993, σ. 49)· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 445/2004 της Επιτροπής (ΕΕ L 72 της 11.3.2004, σ. 60).

<sup>(4)</sup> ΕΕ L 184 της 17.7.1999, σ. 23.



ΕΞΕΛΩΣΑΝ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

**ΓΕΝΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ**

*Άρθρο 1*

**Πεδίο εφαρμογής**

1. Ο παρών κανονισμός θεσπίζει ειδικούς κανόνες για τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων όσον αφορά την υγιεινή των τροφίμων ζωικής προέλευσης. Οι κανόνες αυτοί συμπληρώνουν τους κανόνες του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004. Εφαρμόζονται στα μη μεταποιημένα και στα μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης.
2. Εκτός εάν προβλέπεται ρητώς το αντίθετο, ο παρών κανονισμός δεν εφαρμόζεται στα τρόφιμα που περιέχουν τόσο προϊόντα φυτικής προέλευσης όσο και μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης. Εντούτοις, τα μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης που χρησιμοποιούνται για την προετοιμασία των τροφίμων αυτών πρέπει να λαμβάνονται και να υφίστανται μεταχείριση σύμφωνα με τις απαιτήσεις του παρόντος κανονισμού.
3. Ο παρών κανονισμός δεν εφαρμόζεται:
  - α) στην πρωτογενή παραγωγή τροφίμων για ιδιωτική οικιακή χρήση·
  - β) στην οικιακή παρασκευή, τον χειρισμό ή την αποθήκευση τροφίμων για ιδιωτική οικιακή κατανάλωση·
  - γ) στην άμεση προμήθεια, από τον παραγωγό, μικρών ποσοτήτων πρωτογενών προϊόντων στον τελικό καταναλωτή ή σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης που εφοδιάζουν απευθείας τον τελικό καταναλωτή·
  - δ) στην άμεση προμήθεια, από τον παραγωγό στον τελικό καταναλωτή ή σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης που προμηθεύουν το κρέας αυτό στον τελικό καταναλωτή ως νωπό κρέας, μικρών ποσοτήτων κρέατος πουλερικών και λαγομόρφων που σφάζονται στο αγρόκτημα·
  - ε) στους κυνηγούς που προμηθεύουν μικρές ποσότητες αγρίων θηραμάτων ή κρέατος αγρίων θηραμάτων απευθείας στον τελικό καταναλωτή ή σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης που εφοδιάζουν απευθείας τον τελικό καταναλωτή.
4. Τα κράτη μέλη θεσπίζουν, σύμφωνα με το εθνικό τους δίκαιο, κανόνες που διέπουν τις δραστηριότητες και τα πρόσωπα της παραγράφου 3 στοιχεία γ), δ) και ε). Οι εν λόγω εθνικοί κανόνες εξασφαλίζουν την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού.
5.
  - α) Εκτός εάν ορίζεται ρητώς το αντίθετο, ο παρών κανονισμός δεν εφαρμόζεται στο λιανικό εμπόριο.
  - β) Ωστόσο, ο παρών κανονισμός εφαρμόζεται στο λιανικό εμπόριο, όταν οι εργασίες εκτελούνται με σκοπό την προμήθεια τροφίμων ζωικής προέλευσης σε άλλη εγκατάσταση, εκτός εάν:
    - i) οι εργασίες συνίστανται μόνον στην αποθήκευση ή τη μεταφορά, οπότε ισχύουν οι ειδικές απαιτήσεις θερμοκρασίας του παραρτήματος III,
    - ή
    - ii) τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης διατίθενται από την εγκατάσταση λιανικού εμπορίου μόνον σε άλλες εγκαταστάσεις λιανικού εμπορίου και, σύμφωνα με το εθνικό δίκαιο, η

**▼B**

προμήθεια αυτή συνιστά περιθωριακή, τοπική και περιορισμένη δραστηριότητα.

- γ) Τα κράτη μέλη μπορούν να θεσπίζουν εθνικά μέτρα για την εφαρμογή των απαιτήσεων του παρόντος κανονισμού σε εγκαταστάσεις λιανικού εμπορίου της επικράτειάς τους στις οποίες δεν θα εφαρμοζόταν σύμφωνα με τα στοιχεία α) και β).
6. Ο παρών κανονισμός εφαρμόζεται με την επιφύλαξη:
- α) των σχετικών διατάξεων για την υγεία των ζώων και των ανθρώπων, συμπεριλαμβανομένων των αυστηρότερων κανόνων που θεσπίζονται για την πρόληψη, τον έλεγχο και την εξάλειψη ορισμένων μεταδοτικών σπογγωδών εγκεφαλοπαθειών·
- β) των απαιτήσεων καλής διαβίωσης των ζώων  
και
- γ) των απαιτήσεων που αφορούν την ταυτοποίηση των ζώων και την ανιχνευσιμότητα των προϊόντων ζωικής προέλευσης.

*Άρθρο 2***Ορισμοί**

Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί:

1. οι ορισμοί που περιλαμβάνονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002·
2. οι ορισμοί που περιλαμβάνονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004·
3. οι ορισμοί που περιλαμβάνονται στο παράρτημα I  
και
4. οι τυχόν τεχνικοί ορισμοί που περιλαμβάνονται στα παραρτήματα II και III.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

**ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΥΠΕΥΘΥΝΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ***Άρθρο 3***Γενικές υποχρεώσεις**

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να τηρούν τις σχετικές διατάξεις των παραρτημάτων II και III.
2. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δεν χρησιμοποιούν άλλες ουσίες πλην του πόσιμου νερού – ή, στην περίπτωση που ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ή ο παρών κανονισμός επιτρέπουν τη χρήση του, καθαρού νερού – για την εξάλειψη επιφανειακής μόλυνσης απόπροϊόντα ζωικής προέλευσης, εκτός εάν η χρήση της συγκεκριμένης ουσίας έχει εγκριθεί σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 12 παράγραφος 2. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει επίσης να τηρούν όλους τους όρους χρήσης οι οποίοι μπορεί να θεσπισθούν σύμφωνα με την ίδια διαδικασία. Η χρήση εγκεκριμένης ουσίας δεν επηρεάζει την υποχρέωση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων να τηρεί τις απαιτήσεις του παρόντος κανονισμού.





#### Άρθρο 4

##### Καταχώριση και έγκριση εγκαταστάσεων

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διαθέτουν στην αγορά προϊόντα ζωικής προέλευσης που έχουν παραχθεί στην Κοινότητα, μόνον εφόσον τα προϊόντα αυτά έχουν παρασκευασθεί και υποστεί χειρισμούς αποκλειστικά σε εγκαταστάσεις:

- α) οι οποίες πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004, των παραρτημάτων II και III του παρόντος κανονισμού και άλλες σχετικές απαιτήσεις της νομοθεσίας περί τροφίμων και
- β) τις οποίες η αρμόδια αρχή έχει καταχωρίσει ή, οσάκις απαιτείται βάσει της παραγράφου 2, εγκρίνει.

2. Με την επιφύλαξη του άρθρου 6 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004, οι εγκαταστάσεις που χειρίζονται τα συγκεκριμένα προϊόντα ζωικής προέλευσης, για τα οποία το παράρτημα III θεσπίζει απαιτήσεις, λειτουργούν μόνον αφού εγκριθούν από την αρμόδια αρχή, σύμφωνα με την παράγραφο 3 του παρόντος άρθρου, πλην των εγκαταστάσεων στις οποίες πραγματοποιείται μόνον:

- α) πρωτογενής παραγωγή·
- β) μεταφορά·
- γ) αποθήκευση προϊόντων για τα οποία δεν απαιτούνται συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας,
- ή
- δ) εργασίες λιανικού εμπορίου άλλες από εκείνες στις οποίες εφαρμόζεται ο παρών κανονισμός σύμφωνα με το άρθρο 1 παράγραφος 5 στοιχείο β).

3. Μια εγκατάσταση, η οποία υπόκειται σε έγκριση σύμφωνα με την παράγραφο 2 δεν μπορεί να λειτουργεί εκτός εάν η αρμόδια αρχή, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο <sup>(1)</sup>:

- α) της έχει χορηγήσει έγκριση λειτουργίας μετά από επιτόπου επιθεώρηση,
- ή
- β) της έχει χορηγήσει έγκριση λειτουργίας υπό όρους.

4. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων συνεργάζονται με τις αρμόδιες αρχές σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004. Συγκεκριμένα, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι μια εγκατάσταση παύει να λειτουργεί εάν η αρμόδια αρχή αποσύρει την έγκρισή της ή, στην περίπτωση έγκρισης υπό όρους, δεν την παρατείνει ή δεν χορηγήσει πλήρη έγκριση.

5. Το παρόν άρθρο δεν εμποδίζει μια εγκατάσταση να διαθέτει τρόφιμα στην αγορά μεταξύ της ημερομηνίας εφαρμογής του παρόντος κανονισμού και της πρώτης επόμενης επιθεώρησης από την αρμόδια αρχή, εάν η εγκατάσταση:

- α) υπόκειται σε έγκριση βάσει της παραγράφου 2 και διέθεσε προϊόντα ζωικής προέλευσης στην αγορά σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία αμέσως πριν από τη θέση σε εφαρμογή του παρόντος κανονισμού,
- ή

<sup>(1)</sup> Βλέπε σελίδα 83 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

**▼B**

- β) ανήκει σε κατηγορία για την οποία δεν απαιτείτο έγκριση πριν από την εφαρμογή του παρόντος κανονισμού.

*Άρθρο 5***Σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης**

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διαθέτουν στην αγορά προϊόντα ζωικής προέλευσης τα οποία διακινούνται σε εγκατάσταση η οποία υπόκειται σε έγκριση σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2, μόνον εάν:

- α) φέρουν σήμα καταλληλότητας που επιτίθεται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004,

ή

- β) όταν ο κανονισμός αυτός δεν προβλέπει την επίθεση σήματος καταλληλότητας, φέρουν αναγνωριστικό σήμα το οποίο επιτίθεται σύμφωνα με το παράρτημα II τμήμα I του παρόντος κανονισμού.

2. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δύνανται να επιθέτουν αναγνωριστικό σήμα σε ένα προϊόν ζωικής προέλευσης, μόνον εάν το προϊόν έχει παρασκευαστεί σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό σε εγκαταστάσεις που πληρούν τις απαιτήσεις του άρθρου 4.

3. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δεν δύνανται να αφαιρούν από το κρέας σήμα καταλληλότητας που έχει επιτεθεί σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004, εκτός εάν το τεμαχίζουν ή το μεταποιούν ή το επεξεργάζονται κατ' άλλο τρόπο.

*Άρθρο 6***Εξωκοινοτικά προϊόντα ζωικής προέλευσης**

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εισάγουν προϊόντα ζωικής προέλευσης από τρίτες χώρες φροντίζουν ώστε οι εισαγωγές να πραγματοποιούνται μόνον εφόσον:

- α) η τρίτη χώρα αποστολής περιλαμβάνεται σε κατάλογο τρίτων χωρών από τις οποίες επιτρέπεται η εισαγωγή του συγκεκριμένου προϊόντος, ο οποίος καταρτίζεται σύμφωνα με το άρθρο 11 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004·

- β) i) ανάλογα με την περίπτωση, η εγκατάσταση από την οποία αποστέλλεται το προϊόν, και στην οποία αυτό έχει παραχθεί ή παρασκευαστεί, περιέχεται σε κατάλογο εγκαταστάσεων από τις οποίες επιτρέπεται η εισαγωγή του συγκεκριμένου προϊόντος, ο οποίος καταρτίζεται σύμφωνα με το άρθρο 12 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004·

- ii) στην περίπτωση του νωπού κρέατος, του κιμά, των παρασκευασμάτων κρέατος και των προϊόντων με βάση το κρέας και του μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος, το προϊόν έχει παραχθεί από κρέας που λαμβάνεται σε σφαγεία και εργαστήρια τεμαχισμού τα οποία περιέχονται σε καταλόγους που καταρτίζονται και ενημερώνονται σύμφωνα με το άρθρο 12 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004 ή σε εγκεκριμένες κοινοτικές εγκαταστάσεις,

και

- iii) ανάλογα με την περίπτωση, στην περίπτωση των ζώντων δίθυρων μαλακίων, των εχινόδερμων, των χιτωνοφόρων και των θαλάσσιων γαστεροπόδων, η ζώνη παραγωγής περιέχεται σε κατάλογο ο οποίος καταρτίζεται σύμφωνα με το άρθρο 13 του προαναφερόμενου κανονισμού·

- γ) το προϊόν πληροί:

**▼ B**

- i) τις απαιτήσεις του παρόντος κανονισμού, συμπεριλαμβανομένων των απαιτήσεων του άρθρου 5 για τη σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης·
  - ii) τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004  
και
  - iii) τυχόν όρους εισαγωγής που θεσπίζονται σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία η οποία διέπει τους ελέγχους εισαγωγής προϊόντων ζωικής προέλευσης  
και
  - δ) τηρούνται, ανάλογα με την περίπτωση, οι απαιτήσεις του άρθρου 14 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004 σχετικά με τα πιστοποιητικά και τα έγγραφα.
2. Κατά παρέκκλιση από την παράγραφο 1, η εισαγωγή αλιευτικών προϊόντων επιτρέπεται επίσης σύμφωνα με τις ειδικές διατάξεις του άρθρου 15 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004.
3. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εισάγουν προϊόντα ζωικής προέλευσης μεριμνούν ώστε:
- α) τα προϊόντα να είναι διαθέσιμα προς έλεγχο κατά την εισαγωγή σύμφωνα με την οδηγία 97/78/ΕΚ <sup>(1)</sup>
  - β) η εισαγωγή να τηρεί τις απαιτήσεις της οδηγίας 2002/99/ΕΚ <sup>(2)</sup>  
και
  - γ) οι εργασίες υπό τον έλεγχό τους, οι οποίες διενεργούνται μετά την εισαγωγή, να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του παραρτήματος III.
4. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων οι οποίοι εισάγουν τρόφιμα που περιέχουν τόσο προϊόντα φυτικής προέλευσης όσο και μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης μεριμνούν ώστε τα μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης που περιέχονται στα τρόφιμα αυτά να τηρούν τις απαιτήσεις των παραγράφων 1 έως 3. Πρέπει να είναι σε θέση να αποδεικνύουν ότι το έχουν πράξει [π.χ. με την προσκόμιση κατάλληλων εγγράφων ή πιστοποιητικών τα οποία δεν χρειάζεται να έχουν τη μορφή που ορίζεται στην παράγραφο 1 στοιχείο δ)].

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

## ΕΜΠΟΡΙΑ

*Άρθρο 7***Έγγραφα**

1. Όταν απαιτείται σύμφωνα με το παράρτημα II ή III, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι τα φορτία προϊόντων ζωικής προέλευσης συνοδεύονται από τα κατάλληλα πιστοποιητικά ή άλλα έγγραφα.
2. Σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 12 παράγραφος 2:

- α) είναι δυνατόν να εκπονούνται υποδείγματα εγγράφων

και

<sup>(1)</sup> Οδηγία 97/78/ΕΚ του Συμβουλίου, της 18ης Δεκεμβρίου 1997, για τον καθορισμό των αρχών οργάνωσης των κτηνιατρικών ελέγχων των προϊόντων που εισάγονται στην Κοινότητα από τρίτες χώρες (ΕΕ L 24 της 30.1.1998, σ. 9)· οδηγία όπως τροποποιήθηκε από την πράξη προσχώρησης του 2003.

<sup>(2)</sup> Οδηγία 2002/99/ΕΚ του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2002, για τους κανόνες υγειονομικού ελέγχου που διέπουν την παραγωγή, μεταποίηση, διανομή και εισαγωγή προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση (ΕΕ L 18 της 23.1.2003, σ. 11).

**▼B**

β) είναι δυνατόν να προβλέπεται διάταξη για τη χρήση ηλεκτρονικών εγγράφων.

*Άρθρο 8***Ειδικές εγγυήσεις**

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που προτίθενται να διαθέσουν τα ακόλουθα τρόφιμα, ζωικής προέλευσης, στην αγορά της Σουηδίας ή της Φινλανδίας, πρέπει να τηρούν τους κανόνες της παραγράφου 2 όσον αφορά τη σαλμονέλα:

α) κρέας βοοειδών και χοίρων, συμπεριλαμβανομένου του κιμά με εξαίρεση τα παρασκευάσματα κρέατος και το ΜΔΚ·

β) κρέας πουλερικών των ακόλουθων ειδών:

κατοικίδιες όρνιθες, γαλοπούλες, φραγκόκοτες, πάπιες και χήνες, συμπεριλαμβανομένου του κιμά με εξαίρεση τα παρασκευάσματα κρέατος και το ΜΔΚ

και

γ) αυγά.

2. α) Στην περίπτωση κρέατος βοοειδών και χοίρων και κρέατος πουλερικών, δείγματα των φορτίων πρέπει να έχουν ληφθεί στην εγκατάσταση αποστολής και να έχουν υποβληθεί σε μικροβιολογική δοκιμή με αρνητικά αποτελέσματα σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία.

β) Εάν πρόκειται για αυγά, τα κέντρα συσκευασίας εγγυώνται ότι τα φορτία προέρχονται από σμήνη τα οποία υποβλήθηκαν σε μικροβιολογική δοκιμή με αρνητικά αποτελέσματα σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία.

γ) Στην περίπτωση κρέατος βοοειδών και χοίρων, η δοκιμή που αναφέρεται στο στοιχείο α) δεν χρειάζεται να διενεργείται για φορτία που προορίζονται για εγκατάσταση προκειμένου να παστεριωθούν, να αποστειρωθούν ή να υποβληθούν σε επεξεργασία με παρόμοια αποτελέσματα. Εάν πρόκειται για αυγά, η δοκιμή που αναφέρεται στο στοιχείο β) δεν χρειάζεται να διενεργείται για φορτία που προορίζονται για την παρασκευή μεταποιημένων προϊόντων με μέθοδο που εγγυάται την εξάλειψη της σαλμονέλας.

δ) Οι δοκιμές που αναφέρονται στα στοιχεία α) και β) δεν χρειάζεται να διενεργούνται για τρόφιμα που προέρχονται από εγκατάσταση η οποία υπόκειται σε πρόγραμμα ελέγχου το οποίο αναγνωρίζεται, όσον αφορά τα συγκεκριμένα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 12 παράγραφος 2, ως ισοδύναμο προς το πρόγραμμα που έχει εγκριθεί για τη Σουηδία και τη Φινλανδία.

ε) Το κρέας βοοειδών και χοίρων και το κρέας πουλερικών πρέπει να συνοδεύεται από εμπορικό έγγραφο ή πιστοποιητικό, σύμφωνο προς το υπόδειγμα που καθορίζει η κοινοτική νομοθεσία, στο οποίο δηλώνεται ότι:

i) οι δοκιμές που αναφέρονται στο στοιχείο α) έχουν διεξαχθεί, με αρνητικά αποτελέσματα,

ή

ii) το κρέας προορίζεται για έναν από τους σκοπούς που αναφέρονται στο στοιχείο γ),

ή

iii) το κρέας προέρχεται από εγκατάσταση που καλύπτεται από το στοιχείο δ).

**▼B**

στ) Εάν πρόκειται για αυγά, το φορτίο πρέπει να συνοδεύεται από πιστοποιητικό με το οποίο δηλώνεται ότι οι δοκιμές που αναφέρονται στο στοιχείο β) έχουν διεξαχθεί με αρνητικά αποτελέσματα, ή ότι τα αυγά προορίζονται για χρήση που αναφέρεται στο στοιχείο γ).

3. Σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 12 παράγραφος 2:

α) είναι δυνατόν να επικαιροποιούνται οι απαιτήσεις των παραγράφων 1 και 2 προκειμένου να λαμβάνονται υπόψη ιδίως οι μεταβολές των προγραμμάτων ελέγχου των κρατών μελών ή η θέσπιση μικροβιολογικών κριτηρίων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004

και

β) οι κανόνες που θεσπίζονται από την παράγραφο 2 για οποιοδήποτε από τα τρόφιμα που αναφέρονται στην παράγραφο 1, είναι δυνατόν να επεκτείνονται, πλήρως ή εν μέρει, σε οποιοδήποτε κράτος μέλος ή περιοχή κράτους μέλους που έχει πρόγραμμα ελέγχου αναγνωρισμένο ως ισοδύναμο προς εκείνο που έχει εγκριθεί για τη Σουηδία και τη Φινλανδία όσον αφορά τα συγκεκριμένα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

4. Για τους σκοπούς του παρόντος άρθρου, ως «πρόγραμμα ελέγχου» νοείται πρόγραμμα ελέγχου που έχει εγκριθεί σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2160/2003.

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

#### ΤΕΛΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

##### *Άρθρο 9*

#### **Εκτελεστικά μέτρα και μεταβατικές ρυθμίσεις**

Τα εκτελεστικά μέτρα και οι μεταβατικές ρυθμίσεις μπορούν να θεσπίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 12 παράγραφος 2.

##### *Άρθρο 10*

#### **Τροποποίηση και προσαρμογή των παραρτημάτων II και III**

1. Τα παραρτήματα II και III είναι δυνατόν να καταργούνται, να τροποποιούνται, να προσαρμόζονται ή να ενημερώνονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 12 παράγραφος 2, λαμβανομένων υπόψη:

- α) της εξέλιξης των οδηγών ορθής πρακτικής·
  - β) της πείρας που αποκτάται από την εφαρμογή των συστημάτων βάσει της HACCP, σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004·
  - γ) των τεχνολογικών εξελίξεων και των πρακτικών τους συνεπειών, καθώς και των προσδοκιών των καταναλωτών ως προς τη σύσταση των τροφίμων·
  - δ) των επιστημονικών γνωματεύσεων, ιδίως των νέων εκτιμήσεων κινδύνου·
  - ε) μικροβιολογικών κριτηρίων και κριτηρίων θερμοκρασίας για τα τρόφιμα·
- στ) των αλλαγών των μορφών κατανάλωσης.

2. Εξαιρέσεις από τα παραρτήματα II και III είναι δυνατόν να προβλέπονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 12 παράγραφος 2, υπό την προϋπόθεση ότι οι εξαιρέσεις αυτές δεν θίγουν την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού.

▼ B

3. Τα κράτη μέλη δύνανται, χωρίς να τίθεται σε κίνδυνο η επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού, να θεσπίζουν σύμφωνα με τις παραγράφους 4 έως 8, εθνικά μέτρα για την προσαρμογή των απαιτήσεων που καθορίζονται στο παράρτημα III.

4. α) Τα εθνικά μέτρα της παραγράφου 3 έχουν ως στόχο:
- i) τη διευκόλυνση της συνεχούς χρήσης παραδοσιακών μεθόδων σε οποιοδήποτε στάδιο παραγωγής, μεταποίησης ή διανομής τροφίμων,
  - ή
  - ii) την ικανοποίηση των αναγκών των επιχειρήσεων τροφίμων που είναι εγκατεστημένες σε περιοχές που υπόκεινται σε ειδικούς γεωγραφικούς περιορισμούς.

β) Στις άλλες περιπτώσεις, ισχύουν μόνο για την κατασκευή, τη διαρρύθμιση και τον εξοπλισμό των εγκαταστάσεων.

5. Οποιοδήποτε κράτος μέλος επιθυμεί να θεσπίσει εθνικά μέτρα κατά τα αναφερόμενα στην παράγραφο 3, απευθύνει κοινοποίηση στην Επιτροπή και τα λοιπά κράτη μέλη. Κάθε κοινοποίηση:

- α) παρέχει λεπτομερή περιγραφή των απαιτήσεων που χρειάζονται προσαρμογή κατά την κρίση αυτού του κράτους μέλους και τη φύση της επιδιωκόμενης προσαρμογής·
- β) περιγράφει τα τρόφιμα και τις εγκαταστάσεις που αφορούν τα μέτρα·
- γ) εξηγεί τους λόγους της προσαρμογής, επισυνάπτοντας, εφόσον χρειάζεται, μια περίληψη της ανάλυσης κινδύνου που έχει διενεργηθεί καθώς και τα τυχόν μέτρα που πρέπει να ληφθούν ώστε να εξασφαλισθεί ότι η προσαρμογή δεν θέτει σε κίνδυνο τους στόχους του κανονισμού,

και

δ) παρέχει κάθε άλλη σχετική πληροφορία.

6. Εντός τριών μηνών από την παραλαβή της κοινοποίησης που αναφέρεται στην παράγραφο 5, τα άλλα κράτη μέλη μπορούν να διαβιβάσουν εγγράφως παρατηρήσεις στην Επιτροπή. Στην περίπτωση των προσαρμογών της παραγράφου 4 στοιχείο β), η περίοδος αυτή παρατείνεται, με αίτηση οποιουδήποτε κράτους μέλους, σε τέσσερις μήνες. Η Επιτροπή δύναται, όταν δε της διαβιβάζονται έγγραφες παρατηρήσεις ενός ή περισσότερων κρατών μελών, υποχρεούται, να προβαίνει σε διαβουλεύσεις με τα κράτη μέλη στα πλαίσια της επιτροπής που αναφέρεται στο άρθρο 12 παράγραφος 1. Η Επιτροπή δύναται να αποφασίζει, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 12 παράγραφος 2, εάν επιτρέπεται να εφαρμοσθούν τα προτεινόμενα μέτρα, ενδεχομένως με τις δέουσες τροποποιήσεις. Εφόσον ενδείκνυται, η Επιτροπή δύναται να προτείνει γενικά μέτρα σύμφωνα με τις παραγράφους 1 ή 2 του παρόντος άρθρου.

7. Ένα κράτος μέλος μπορεί να θεσπίζει εθνικά μέτρα για την προσαρμογή των απαιτήσεων του παραρτήματος III μόνον:

- α) σύμφωνα με την απόφαση που εκδίδεται σύμφωνα με την παράγραφο 6·
- β) εάν, ένα μήνα μετά τη λήξη της περιόδου που προβλέπεται στην παράγραφο 6, η Επιτροπή δεν έχει δηλώσει στα κράτη μέλη ότι έχει λάβει γραπτά σχόλια ή ότι σκοπεύει να προτείνει την έκδοση απόφασης σύμφωνα με την παράγραφο 6,

ή

γ) σύμφωνα με την παράγραφο 8.

8. Ένα κράτος μέλος δύναται, με δική του πρωτοβουλία και με την επιφύλαξη των γενικών διατάξεων της συνθήκης, να διατηρεί ή να θεσπίζει εθνικούς κανόνες:

**▼B**

- α) που απαγορεύουν ή περιορίζουν στην επικράτειά του τη διάθεση στην αγορά νωπού γάλακτος ή νωπής κρέμας που προορίζεται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση,
- ή
- β) που επιτρέπουν τη χρήση με την έγκριση της αρμόδιας αρχής, νωπού γάλακτος που δεν πληροί τις προδιαγραφές του παραρτήματος III τμήμα IX, όσον αφορά την περιεκτικότητα σε μικρόβια και την περιεκτικότητα σε σωματικά κύτταρα, για την παραγωγή τυριών με περίοδο παλαίωσης ή ωρίμανσης τουλάχιστον 60 ημερών, και γαλακτοκομικών προϊόντων που παράγονται σε συνδυασμό με την παρασκευή αυτών των τυριών, υπό την προϋπόθεση ότι αυτό δεν εμποδίζει την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού.

*Άρθρο 11***Ειδικές αποφάσεις**

Με την επιφύλαξη των γενικών διατάξεων του άρθρου 9 και του άρθρου 10 παράγραφος 1, μπορούν να λαμβάνονται εκτελεστικά μέτρα, ή να θεσπίζονται τροποποιήσεις του παραρτήματος II ή III, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 12 παράγραφος 2 προκειμένου:

1. να θεσπισθούν κανόνες για τη μεταφορά του κρέατος ενόσω είναι ακόμα ζεστό·
2. να ορισθεί, όσον αφορά το ΜΔΚ, ποια περιεκτικότητα σε ασβέστιο δεν είναι σημαντικά υψηλότερη από την αντίστοιχη του κιμά·
3. να θεσπισθούν άλλες μέθοδοι επεξεργασίας που είναι δυνατόν να εφαρμόζονται από εγκαταστάσεις μεταποίησης στα ζώντα δίθυρα μαλάκια από περιοχές παραγωγής κατηγορίας Β ή Γ, τα οποία δεν έχουν υποβληθεί σε καθαρισμό ή μετεγκατάσταση·
4. να διευκρινισθούν οι αναγνωρισμένες μέθοδοι δοκιμής για τις θαλάσσιες βιοτοξίνες·
5. να θεσπισθούν, σε συνεργασία με το σχετικό Κοινοτικό Εργαστήριο Αναφοράς, συμπληρωματικές υγειονομικές προδιαγραφές για τα ζώντα δίθυρα μαλάκια, όπως:
  - α) οριακές τιμές και μέθοδοι ανάλυσης για άλλες θαλάσσιες βιοτοξίνες·
  - β) διαδικασίες ανίχνευσης ιών και ιολογικά πρότυπα  
και
  - γ) σχέδια δειγματοληψίας καθώς και μέθοδοι και όρια ανοχής αναλύσεων που πρέπει να εφαρμόζονται για να ελέγχεται η συμμόρφωση προς τις υγειονομικές προδιαγραφές·
6. να θεσπισθούν υγειονομικές προδιαγραφές ή έλεγχοι, όταν υπάρχουν επιστημονικά αποδεικτικά στοιχεία που δείχνουν ότι επιβάλλονται προκειμένου να προστατεύεται η δημόσια υγεία·
7. να επεκταθεί το τμήμα VII, κεφάλαιο IX, του παραρτήματος III ώστε να καλύπτει και τα άλλα ζώντα δίθυρα μαλάκια, εκτός από τα χτένια·
8. να καθορισθούν κριτήρια που ορίζουν πότε τα επιδημιολογικά δεδομένα δείχνουν ότι ένας τόπος αλίευσης δεν παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία ως προς την ύπαρξη παρασίτων και, κατά συνέπεια, πότε η αρμόδια αρχή δύναται να επιτρέψει στους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων να μην καταψύξουν αλιευτικά προϊόντα σύμφωνα με το παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο III μέρος Δ·
9. να θεσπισθούν κριτήρια φρεσκάδας και όρια όσον αφορά την ισταμίνη και το ολικό πτητικό άζωτο για τα αλιευτικά προϊόντα·

**▼B**

10. να επιτρέπεται για την παρασκευή ορισμένων γαλακτοκομικών προϊόντων, η χρήση νωπού γάλακτος που δεν πληροί τα κριτήρια του παραρτήματος III τμήμα IX, όσον αφορά την περιεκτικότητα σε μικρόβια και την περιεκτικότητα σε σωματικά κύτταρα·
11. με την επιφύλαξη της οδηγίας 96/23/EK <sup>(1)</sup>, να καθορισθεί μέγιστη επιτρεπόμενη τιμή για το συνδυασμένο σύνολο καταλοίπων αντιβιοτικών ουσιών στο νωπό γάλα,  
και
12. να εγκριθούν ισοδύναμες διαδικασίες για την παραγωγή ζελατίνης και κολλαγόνου.

*Άρθρο 12***Διαδικασία επιτροπής**

1. Η Επιτροπή επικουρείται από τη μόνιμη επιτροπή για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων.
2. Οσάκις γίνεται αναφορά στην παρούσα παράγραφο, εφαρμόζονται τα άρθρα 5 και 7 της απόφασης 1999/468/EK, τηρουμένων των διατάξεων του άρθρου 8 αυτής.  
Η προθεσμία που προβλέπεται στο άρθρο 5 παράγραφος 6 της απόφασης 1999/468/EK ορίζεται σε τρεις μήνες.
3. Η επιτροπή θεσπίζει τον εσωτερικό της κανονισμό.

*Άρθρο 13***Διαβούλευση με την Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας των Τροφίμων**

Η Επιτροπή διαβουλεύεται με την Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας των Τροφίμων για οποιοδήποτε ζήτημα εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος κανονισμού και ενδέχεται να έχει σημαντικές επιπτώσεις στη δημόσια υγεία, ιδίως πριν προτείνει την υπαγωγή άλλων ζωικών ειδών στο παράρτημα III τμήμα III.

*Άρθρο 14***Έκθεση προς το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και το Συμβούλιο**

1. Η Επιτροπή, το αργότερο στις 20 Μαΐου 2009, υποβάλλει στο Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και το Συμβούλιο έκθεση επισκόπησης της πείρας που αποκτήθηκε από την εφαρμογή του παρόντος κανονισμού.
2. Η Επιτροπή συνοδεύει, οσάκις ενδείκνυται, την έκθεση με κατάλληλες προτάσεις.

*Άρθρο 15*

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Εφαρμόζεται 18 μήνες μετά την ημερομηνία κατά την οποία αρχίζουν να ισχύουν όλες οι ακόλουθες πράξεις:

- α) ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004·
- β) ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 854/2004

<sup>(1)</sup> Οδηγία 96/23/EK του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 1996, περί της λήψης μέτρων ελέγχου για ορισμένες ουσίες και τα κατάλοιπά τους σε ζώντα ζώα και στα προϊόντα τους (ΕΕ L 125 της 23.5.1996, σ. 10)· οδηγία όπως τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 806/2003 (ΕΕ L 122 της 16.5.2003, σ. 1).



**▼B**

και

γ) η οδηγία 2004/41/EK.

Ωστόσο, δεν τίθεται σε εφαρμογή ενωρίτερα από την 1η Ιανουαρίου 2006.

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



## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

### ΟΡΙΣΜΟΙ

Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού, νοούνται ως:

1. ΚΡΕΑΣ
  - 1.1. «Κρέας»: τα εδώδιμα μέρη των ζώων που αναφέρονται στα σημεία 1.2 έως 1.8, συμπεριλαμβανομένου του αίματος.
  - 1.2. «Κατοικίδια οπληφόρα»: τα οικόσιτα βοοειδή (συμπεριλαμβανομένου του βούβαλου και βίσωνα), οι χοίροι, τα αιγοπρόβατα και τα οικόσιτα μόνοπλα.
  - 1.3. «Πουλερικά»: τα εκτρεφόμενα πτηνά, συμπεριλαμβανομένων των πτηνών που δεν θεωρούνται κατοικίδια αλλά εκτρέφονται ως κατοικίδια ζώα, πλην των ατροπιδώτων.
  - 1.4. «Λαγόμορφα»: κουνέλια, λαγοί και τρωκτικά.
  - 1.5. «Άγρια θηράματα»:
    - άγρια οπληφόρα και λαγόμορφα καθώς και άλλα χερσαία θηλαστικά που θηρεύονται για ανθρώπινη κατανάλωση και θεωρούνται άγρια θηράματα βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας του σχετικού κράτους μέλους, συμπεριλαμβανομένων των θηλαστικών που ζουν σε κλειστή περιοχή υπό συνθήκες ελευθερίας παρόμοιες προς τις συνθήκες διαβίωσης των άγριων θηραμάτων
    - και
    - άγρια πτηνά που θηρεύονται για ανθρώπινη κατανάλωση.
  - 1.6. «Εκτρεφόμενα θηράματα»: εκτρεφόμενα ατροπιδώτα και εκτρεφόμενα χερσαία θηλαστικά εκτός εκείνων που αναφέρονται στο σημείο 1.2.
  - 1.7. «Μικρά άγρια θηράματα»: άγρια θηρευόμενα πτηνά και λαγόμορφα που ζουν ελεύθερα.
  - 1.8. «Μεγάλα άγρια θηράματα»: άγρια χερσαία θηλαστικά τα οποία ζουν ελεύθερα και δεν υπάγονται στον ορισμό των μικρών άγριων θηραμάτων.
  - 1.9. «Σφάγιο»: το σώμα ζώου μετά από σφαγή και καθαρισμό.
  - 1.10. «Νωπό κρέας»: κρέας το οποίο δεν έχει υποστεί καμία άλλη επεξεργασία συντήρησης εκτός από την ψύξη, την κατάψυξη ή την ταχεία κατάψυξη, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που είναι συσκευασμένο σε κενό αέρος ή σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα.
  - 1.11. «Εντόσθια»: νωπό κρέας, πλην του κρέατος του σφαγίου, συμπεριλαμβανομένων των σπλάχνων και του αίματος.
  - 1.12. «Σπλάχνα»: τα όργανα της θωρακικής, της κοιλιακής και της πυελικής κοιλότητας, καθώς και η τραχεία και ο οισοφάγος και, στα πτηνά, ο πρόλοβος.
  - 1.13. «Κιμάς»: το κρέας χωρίς οστά το οποίο έχει υποστεί άλεσμα σε τεμάχια και περιέχει αλάτι σε ποσοστό μικρότερο του 1 %.
  - 1.14. «Μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας» ή «ΜΔΚ»: το προϊόν που λαμβάνεται με την αφαίρεση κρέατος από οστά που φέρουν σάρκα πριν την αποστείωση ή από σφάγια πουλερικών, με τη χρήση μηχανικών μέσων που οδηγούν στην απώλεια ή τη μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών.
  - 1.15. «Παρασκευάσματα κρέατος»: το νωπό κρέας, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που έχει μετατραπεί σε τεμάχια, στο οποίο έχουν προστεθεί τρόφιμα, καρυκεύματα ή πρόσθετα ή το οποίο έχει υποβληθεί σε μεταποίηση που δεν μεταβάλλει την εσωτερική δομή των μυϊκών ινών του κρέατος και, κατά συνέπεια, δεν εξαφανίζει τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος.
  - 1.16. «Σφαγείο»: εγκατάσταση που χρησιμοποιείται για τη σφαγή και τον καθαρισμό ζώων, των οποίων το κρέας προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση.
  - 1.17. «Εργαστήριο τεμαχισμού»: εγκατάσταση που χρησιμοποιείται για την αφαίρεση των οστών ή/και τον τεμαχισμό κρέατος.

## ▼ B

- 1.18. «Εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων»: κάθε εγκατάσταση στην οποία τα θηράματα και το κρέας θηραμάτων που λαμβάνεται από τη θήρα παρασκευάζονται για τη διάθεσή τους στην αγορά.
2. ΖΩΝΤΑ ΔΙΘΥΡΑ ΜΑΛΑΚΙΑ
- 2.1. «Δίθυρα μαλάκια»: τα διηθούντα ελασματοβράγχια μαλάκια.
- 2.2. «Θαλάσσιες βιοτοξίνες»: οι δηλητηριώδεις ουσίες που συσσωρεύουν τα δίθυρα μαλάκια, ιδίως όταν τρέφονται με πλαγκτόν που περιέχει τοξίνες.
- 2.3. «Φινίρισμα»: η αποθήκευση ζώντων δίθυρων μαλακίων που προέρχονται από περιοχές παραγωγής, κέντρα καθαρισμού ή κέντρα αποστολής κατηγορίας Α σε δεξαμενές ή σε οποιαδήποτε άλλη εγκατάσταση που περιέχει καθαρό θαλάσσιο νερό ή σε φυσικούς χώρους, προκειμένου να καθαρισθούν από την άμμο, τη λάσπη ή τις βλέννες, να διατηρηθούν ή να βελτιωθούν οι οργανοληπτικές τους ιδιότητες, και να εξασφαλιστεί ότι βρίσκονται σε καλή κατάσταση ζωτικότητας πριν την πρώτη ή τη δεύτερη συσκευασία.
- 2.4. «Οστρακοαλιείας»: 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 γίνεται η αλίευση ζώντων δίθυρων μαλακίων.
- 2.6. «Περιοχή μετεγκατάστασης»: θαλάσσιες ή λιμνοθαλάσσιες περιοχές ή περιοχές εκβολής ποταμού, με σαφώς καθορισμένα όρια με σημαντήρες, πασσάλους ή οποιοδήποτε άλλο μόνιμο στερεωμένο υλικό, που προορίζονται αποκλειστικά για το φυσικό καθαρισμό ζώντων δίθυρων μαλακίων.
- 2.7. «Κέντρο αποστολής»: κάθε χερσαία ή πλωτή εγκατάσταση που χρησιμοποιείται για την παραλαβή, το φινίρισμα, το πλύσιμο, τον καθαρισμό, την ταξινόμηση κατά μέγεθος, την πρώτη συσκευασία και τη δεύτερη συσκευασία των κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση ζώντων δίθυρων μαλακίων.
- 2.8. «Κέντρο καθαρισμού»: εγκατάσταση που διαθέτει δεξαμενές τροφοδοτούμενες με καθαρό θαλάσσιο νερό, στις οποίες τοποθετούνται τα ζώντα δίθυρα μαλάκια για όσο χρόνο απαιτείται για τον περιορισμό της μόλυνσης, ώστε να είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.
- 2.9. «Μετεγκατάσταση»: η μεταφορά ζώντων δίθυρων μαλακίων σε θαλάσσιες ή λιμνοθαλάσσιες περιοχές ή εκβολές ποταμών, για το χρονικό διάστημα που απαιτείται για τον περιορισμό της μόλυνσης, ώστε να είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση. Η μετεγκατάσταση δεν περιλαμβάνει την ειδική ενέργεια της μεταφοράς δίθυρων μαλακίων σε περιοχές που προσφέρονται καλύτερα για την περαιτέρω ανάπτυξη ή πάχυνσή τους.
3. ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
- 3.1. «Αλιευτικά προϊόντα»: όλα τα ζώα αλμυρών ή γλυκών υδάτων (πλην των ζώντων δίθυρων μαλακίων, των ζώντων εχινοδέρμων, των ζώντων χιτωνοζών και των ζώντων θαλάσσιων γαστροπόδων, και όλων των θηλαστικών, των ερπετών και των βατράχων), άγρια ή εκτρεφόμενα, συμπεριλαμβανομένων όλων των εδώδιμων μορφών, μερών και προϊόντων των ζώων αυτών.
- 3.2. «Πλοίο-εργοστάσιο»: κάθε πλοίο επί του οποίου τα αλιευτικά προϊόντα υφίστανται μία ή περισσότερες από τις ακόλουθες επεξεργασίες πριν από την πρώτη ή τη δεύτερη συσκευασία και, εφόσον απαιτείται, την ψύξη ή κατάψυξη: τεμαχισμός σε φιλέτα, τεμαχισμός σε φέτες, αφαίρεση του δέρματος, αφαίρεση του κελύφους ή του οστράκου, άλεσμα ή μεταποίηση.
- 3.3. «Πλοίο-ψυγείο»: κάθε πλοίο επί του οποίου πραγματοποιείται η κατάψυξη προϊόντων αλιείας, ενδεχομένως μετά από προκατασκευαστικές εργασίες, όπως αφαίμαξη, αφαίρεση της κεφαλής, εκσπλαγχισμό και αφαίρεση των πτερυγίων, οι οποίες ακολουθούνται, εάν χρειάζεται, από πρώτη ή δεύτερη συσκευασία.

▼ B

- 3.4. «Μηχανικώς διαχωρισμένο αλιευτικό προϊόν»: προϊόν το οποίο λαμβάνεται με την αφαίρεση της σάρκας από αλιευτικά προϊόντα με τη χρήση μηχανικών μέσων τα οποία οδηγούν σε μεταβολή της δομής της σάρκας.
- 3.5. «Νωπά αλιευτικά προϊόντα»: όλα τα αμεταποίητα αλιευτικά προϊόντα, ολόκληρα ή παρασκευασμένα, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων που συσκευάζονται σε κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα και δεν έχουν υποστεί καμία επεξεργασία για να εξασφαλιστεί η συντήρησή τους, εκτός από τη διαδικασία ψύξης.
- 3.6. «Παρασκευασμένα αλιευτικά προϊόντα»: όλα τα αμεταποίητα αλιευτικά προϊόντα που έχουν υποστεί μεταβολή της ανατομικής τους ακεραιότητας, όπως εκσπλαγγισμό, αποκεφαλισμό, τεμαχισμό σε φέτες, τεμαχισμό σε φιλέτα ή άλεση.
4. ΓΑΛΑ
- 4.1. «Νωπό γάλα»: το γάλα το οποίο παράγεται από την έκκριση του μαστού εκτρεφόμενων ζώων και το οποίο δεν έχει θερμανθεί σε θερμοκρασία άνω των 40 °C ούτε έχει υποστεί οιαδήποτε επεξεργασία που έχει ανάλογη επίδραση.
- 4.2. «Εγκατάσταση γαλακτοπαραγωγής»: εγκατάσταση όπου διατηρούνται ένα ή περισσότερα εκτρεφόμενα ζώα για την παραγωγή γάλακτος το οποίο προορίζεται να διατεθεί στην αγορά ως τρόφιμο.
5. ΑΥΓΑ
- 5.1. «Αυγά»: αυγά εκτρεφόμενων πτηνών με το κέλυφος εκτός από τα σπασμένα, τα εκκολαφθέντα ή τα μαγειρευμένα αυγά τα οποία είναι κατάλληλα για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή για την παρασκευή προϊόντων αυγών.
- 5.2. «Αυγό σε υγρή κατάσταση»: αμεταποίητο περιεχόμενο αυγού μετά την αφαίρεση του κελύφους.
- 5.3. «Ραγισμένα αυγά»: αυγά των οποίων το κέλυφος έχει υποστεί βλάβη και με άθικτη μεμβράνη.
- 5.4. «Κέντρο συσκευασίας»: εγκατάσταση όπου τα αυγά ταξινομούνται βάσει της ποιότητας και του βάρους.
6. ΒΑΤΡΑΧΟΠΟΔΑΡΑ ΚΑΙ ΣΑΛΙΓΚΑΡΙΑ
- 6.1. «Βατραχοπόδαρα»: το οπίσθιο τμήμα του σώματος το οποίο είναι χωρισμένο εγκαρσίως πίσω από τα εμπρόσθια μέλη, μετά τον εκσπλαγγισμό και την εκδորά, του είδους *Rana* (οικογένεια *Ranidae*).
- 6.2. «Σαλιγκάρια»: χερσαία γαστερόποδα των ειδών *Helix pomatia* Linne, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum*, καθώς και των ειδών που ανήκουν στην οικογένεια των *Achatinidae*.
7. ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
- 7.1. «Προϊόντα με βάση το κρέας»: μεταποιημένα προϊόντα που προέρχονται από τη μεταποίηση κρέατος ή από την περαιτέρω μεταποίηση των μεταποιημένων αυτών προϊόντων ώστε η επιφάνεια της εγκάρσιας τομής να επιτρέπει να διαπιστωθεί η απουσία των χαρακτηριστικών νοπού κρέατος.
- 7.2. «Γαλακτοκομικά προϊόντα»: μεταποιημένα προϊόντα που προέρχονται από την μεταποίηση νοπού γάλακτος ή από την περαιτέρω μεταποίηση τέτοιων μεταποιημένων προϊόντων.
- 7.3. «Προϊόντα αυγών»: μεταποιημένα προϊόντα που προκύπτουν από μεταποίηση αυγών ή διαφόρων συστατικών στοιχείων ή μειγμάτων αυγών ή από περαιτέρω μεταποίηση τέτοιων μεταποιημένων προϊόντων.
- 7.4. «Μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα»: μεταποιημένα προϊόντα που προκύπτουν από τη μεταποίηση αλιευτικών προϊόντων ή από την περαιτέρω μεταποίηση των μεταποιημένων αυτών προϊόντων.
- 7.5. «Τετηγμένο ζωικό λίπος»: το λίπος που λαμβάνεται από την επεξεργασία κρέατος, συμπεριλαμβανομένων των οστών, και προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση.

**▼ B**

- 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.
- 7.8. «Κολλαγόνο»: το πρωτεϊνούχο προϊόν το οποίο παράγεται από οστά, δέρματα και τένοντες ζώων και το οποίο παρασκευάζεται σύμφωνα με τις σχετικές απαιτήσεις του παρόντος κανονισμού.
- 7.9. «Επεξεργασμένα στομάχια, ουροδόχοι κύστες και έντερα»: στομάχια, ουροδόχοι κύστες και έντερα, τα οποία έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία, όπως αλάτισμα, θερμική επεξεργασία ή ξήρανση, μετά την αφαίρεση και τον καθαρισμό τους.
8. ΛΟΙΠΟΙ ΟΡΙΣΜΟΙ
- 8.1. «Προϊόντα ζωικής προέλευσης»:
- τρόφιμα ζωικής προέλευσης, στα οποία περιλαμβάνεται το μέλι και το αίμα,
  - ζώντα δίθυρα μαλάκια, ζώντα εχινόδερμα, ζώντα χιτωνόζωα και ζώντα θαλάσσια γαστερόποδα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση,
  - και
  - άλλα ζώα που προορίζονται για παρασκευή με σκοπό να προσφερθούν ζωντανά στον τελικό καταναλωτή.
- 8.2. «Χονδρική αγορά»: η επιχείρηση τροφίμων που περιλαμβάνει διάφορες χωριστές μονάδες με κοινές εγκαταστάσεις και τμήματα όπου τα τρόφιμα πωλούνται στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων.

**▼B**

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

## ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

## ΤΜΗΜΑ Ι: ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ

Όπου απαιτείται βάσει των άρθρων 5 ή 6, και με την επιφύλαξη των διατάξεων του παραρτήματος ΙΙΙ, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι τα προϊόντα ζωικής προέλευσης φέρουν σήμα αναγνώρισης σύμφωνα με τις ακόλουθες διατάξεις.

## Α. ΕΠΙΘΕΣΗ ΤΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ

1. Το σήμα αναγνώρισης πρέπει να επιτίθεται, πριν το προϊόν εγκαταλείψει την εγκατάσταση.

**▼M3**

2. Ωστόσο, εάν αφαιρεθεί η πρώτη ή/και η δεύτερη συσκευασία τους ή εάν τα προϊόντα υποστούν περαιτέρω μεταποίηση σε άλλη εγκατάσταση, πρέπει να τοποθετηθεί νέο σήμα στα προϊόντα. Στις περιπτώσεις αυτές, το νέο σήμα πρέπει να αναφέρει τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης στην οποία έγιναν οι ενέργειες αυτές.

**▼B**

3. Δεν απαιτείται σήμα αναγνώρισης για τα αυγά για τα οποία ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1907/90 <sup>(1)</sup> θεσπίζει απαιτήσεις όσον αφορά την επισήμανση ή τη σήμανση.
4. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει, σύμφωνα με το άρθρο 18 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002, να διαθέτουν συστήματα και διαδικασίες για την ταυτοποίηση των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων από τους οποίους έχουν λάβει και στους οποίους έχουν παραδώσει προϊόντα ζωικής προέλευσης.

## Β. ΜΟΡΦΗ ΤΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ

5. Το σήμα πρέπει να είναι ευανάγνωστο και ανεξίτηλο και οι χαρακτήρες ευδιάκριτοι. Πρέπει να είναι εμφανώς τοποθετημένο για την εξυπηρέτηση των αρμόδιων αρχών.
6. Το σήμα πρέπει να φέρει το όνομα της χώρας όπου ευρίσκεται η εγκατάσταση, το οποίο μπορεί να αναγράφεται ολογράφως ή ως κωδικός με δύο γράμματα σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο ISO.

Ωστόσο, για τα κράτη μέλη, οι κωδικοί αυτοί είναι: ► **M1** BE, ► **M4** BG, ◄ CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, ► **M4** RO, ◄ SE και UK. ◄

**▼M2****▼B**

7. Το σήμα πρέπει να φέρει τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης. Εάν μια εγκατάσταση παρασκευάζει ταυτόχρονα τρόφιμα στα οποία εφαρμόζεται ο παρών κανονισμός και τρόφιμα στα οποία δεν εφαρμόζεται, ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να τοποθετεί το ίδιο αναγνωριστικό σήμα και στους δύο τύπους τροφίμων.

**▼M1**

8. Το σήμα, όταν τοποθετείται σε εγκατάσταση εντός της Κοινότητας, πρέπει να έχει ωσειδές σχήμα και να περιλαμβάνει τη συντομογραφία CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, ► **M4** EO, ◄ EB ή WE.

**▼B**

## Γ. ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ

9. Το σήμα 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 στη δεύτερη

<sup>(1)</sup> Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1907/90 του Συμβουλίου, της 26ης Ιουνίου 1990, σχετικά με ορισμένες προδιαγραφές εμπορίας για τα αυγά (ΕΕ L 173 της 6.7.1990, σ. 5): κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2052/2003 (ΕΕ L 305 της 22.11.2003, σ. 1).

## ▼B

συσκευασία. Το σήμα μπορεί επίσης να είναι ετικέτα που δεν μπορεί να αφαιρεθεί, κατασκευασμένη από ανθεκτικό υλικό.

10. Στην περίπτωση δεύτερης συσκευασίας που περιέχει τεμαχισμένο κρέας ή εντόσθια, το σήμα πρέπει να επιτίθεται σε ετικέτα που προσαρτάται ή τυλώνεται στη δεύτερη συσκευασία, κατά τρόπον ώστε να καταστρέφεται κατά το άνοιγμα της δεύτερης συσκευασίας. Ωστόσο, αυτό δεν απαιτείται εάν η δεύτερη συσκευασία καταστρέφεται κατά το άνοιγμα. Εάν η πρώτη συσκευασία παρέχει την ίδια προστασία με τη δεύτερη συσκευασία, η ετικέτα μπορεί να επιτίθεται στην πρώτη συσκευασία.
11. Για προϊόντα ζωικής προέλευσης που τοποθετούνται σε δοχεία μεταφοράς ή σε μεγάλες συσκευασίες και προορίζονται για περαιτέρω χειρισμό, μεταποίηση, πρώτη ή δεύτερη συσκευασία σε άλλη εγκατάσταση, το σήμα μπορεί να τοποθετείται στην εξωτερική επιφάνεια του δοχείου ή της συσκευασίας.
12. Σε περίπτωση υγρών προϊόντων ή προϊόντων υπό μορφή κόκκων ή σκόνης, ζωικής προέλευσης, που μεταφέρονται χύμα, και αλιευτικών προϊόντων που μεταφέρονται χύμα, δεν απαιτείται επισήμανση αναγνώρισης εάν τα συνοδευτικά έγγραφα περιέχουν τις πληροφορίες που ορίζονται στα σημεία 6, 7 και, ανάλογα με την περίπτωση, 8.
13. Όταν τα προϊόντα ζωικής προέλευσης είναι τοποθετημένα σε πακέτα που προορίζονται για άμεση προμήθεια στον τελικό καταναλωτή, αρκεί η επίθεση του σήματος στην εξωτερική πλευρά της συσκευασίας μόνον.
14. Όταν το σήμα 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.

## ΤΜΗΜΑ II: ΣΤΟΧΟΙ ΤΩΝ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΒΑΣΕΙ HACCP

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που λειτουργούν σφαγεία εξασφαλίζουν ότι υπάρχουν διαδικασίες σύμφωνα με τις γενικές απαιτήσεις του άρθρου 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004, οι οποίες πληρούν τις απαιτήσεις που κρίνονται αναγκαίες ύστερα από την ανάλυση κινδύνου καθώς και τις ειδικές απαιτήσεις του σημείου 2.
2. Οι διαδικασίες πρέπει να εγγυώνται ότι κάθε ζώο ή, κατά περίπτωση, κάθε παρτίδα ζώων που γίνεται δεκτή στις εγκαταστάσεις σφαγείου:
  - α) ταυτοποιείται δεόντως·
  - β) συνοδεύεται από τις σχετικές πληροφορίες από την εκμετάλλευση προέλευσης που αναφέρονται στο τμήμα III·
  - γ) δεν προέρχεται από εκμετάλλευση ή περιοχή για την οποία ισχύει απαγόρευση διακίνησης ή άλλη απαγόρευση για λόγους υγείας των ζώων ή δημόσιας υγείας, εκτός εάν το επιτρέπει η αρμόδια αρχή·
  - δ) είναι καθαρό·
  - ε) είναι υγιές κατά την κρίση του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων και
  - στ) είναι σε ικανοποιητική κατάσταση όσον αφορά τις συνθήκες διαβίωσής του κατά την άφιξή του στο σφαγείο.
3. Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με κάποια από τις απαιτήσεις που απαριθμούνται στην παράγραφο 2, ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων απευθύνει κοινοποίηση στον επίσημο κτηνίατρο και λαμβάνει κατάλληλα μέτρα.

## ΤΜΗΜΑ III: ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΟΦΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκμεταλλεύονται σφαγεία πρέπει, οσάκις ενδείκνυται, να ζητούν, να λαμβάνουν και να ελέγχουν τις πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα, καθώς επίσης να λαμβάνουν σχετικά μέτρα, όπως ορίζεται στο παρόν τμήμα όσον αφορά όλα τα ζώα, πλην των άγριων θηραμάτων, που αποστέλλονται ή πρόκειται να αποσταλούν στο σφαγείο.

1. Οι υπεύθυνοι σφαγείων πρέπει να δέχονται ζώα στις εγκαταστάσεις του σφαγείου μόνον εάν έχουν ζητήσει και λάβει τις σχετικές πληροφορίες

## ▼ B

- περί ασφάλειας των τροφίμων που περιέχονται στα μητρώα που τηρεί η εκμετάλλευση προέλευσης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004.
2. Οι υπεύθυνοι σφαγείων πρέπει να λαμβάνουν τις πληροφορίες τουλάχιστον 24 ώρες πριν την άφιξη των ζώων στο σφαγείο, εκτός από τις περιπτώσεις που αναφέρονται στο σημείο 7.
  3. Οι σχετικές πληροφορίες περί ασφάλειας των τροφίμων που αναφέρονται στο σημείο 1 πρέπει να καλύπτουν, ιδίως:
    - α) την κατάσταση της εκμετάλλευσης προέλευσης ή την κατάσταση της υγείας των ζώων στη συγκεκριμένη περιφέρεια·
    - β) την κατάσταση της υγείας των ζώων·
    - γ) τα κτηνιατρικά φάρμακα ή άλλες αγωγές που έχουν χορηγηθεί στα ζώα κατά τη σχετική περίοδο και με περίοδο αναμονής μεγαλύτερο του μηδενός, μαζί με τις ημερομηνίες χορήγησής τους και τις περιόδους αναμονής τους·
    - δ) την εμφάνιση νόσων που είναι δυνατόν να επηρεάσουν την ασφάλεια του κρέατος·
    - ε) τα αποτελέσματα, εάν συνδέονται με την προστασία της δημόσιας υγείας, οποιασδήποτε ανάλυσης πραγματοποιήθηκε σε δείγματα που έχουν ληφθεί από τα ζώα ή σε άλλα δείγματα που έχουν ληφθεί για τη διάγνωση νόσων οι οποίες ενδέχεται να επηρεάζουν την ασφάλεια του κρέατος, καθώς και σε δείγματα που έχουν ληφθεί στο πλαίσιο της παρακολούθησης και του ελέγχου των ζωνοδόσων και των καταλοίπων·
    - στ) τις σχετικές εκθέσεις παλαιότερων επιθεωρήσεων πριν και μετά τη σφαγή ζώων από την ίδια εκμετάλλευση προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων, ιδίως, των εκθέσεων του επίσημου κτηνιάτρου·
    - ζ) στοιχεία που αφορούν την παραγωγή όταν αυτά ενδέχεται να υποδηλώνουν την παρουσία μιας νόσου  
και
    - η) το ονοματεπώνυμο και τη διεύθυνση του ιδιώτη κτηνιάτρου που επικουρεί συνήθως τον υπεύθυνο της εκμετάλλευσης προέλευσης.
  4. α) Εντούτοις, δεν είναι απαραίτητο να παρέχονται στον υπεύθυνο σφαγείου:
    - i) οι πληροφορίες που αναφέρονται στο σημείο 3 στοιχεία α), β), στ) και η), εάν ο υπεύθυνος είναι ήδη εν γνώσει των πληροφοριών αυτών (παραδείγματος χάριν, μέσω μόνιμου διακανονισμού ή συστήματος εξασφάλισης της ποιότητας),  
ή
    - ii) οι πληροφορίες που αναφέρονται στο σημείο 3 στοιχεία α), β), στ) και ζ), εάν ο παραγωγός δηλώνει ότι δεν υπάρχουν σχετικές πληροφορίες για να αναφερθούν.
  - β) Οι πληροφορίες δεν χρειάζεται να παρέχονται ως κατά λέξη απόσπασμα από τα μητρώα της εκμετάλλευσης προέλευσης. Μπορούν να παρέχονται μέσω ανταλλαγής ηλεκτρονικών δεδομένων ή υπό μορφή τυποποιημένης δήλωσης υπογεγραμμένης από τον παραγωγό.
  5. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που αποφασίζουν να δεχθούν ζώα στις εγκαταστάσεις του σφαγείου ύστερα από αξιολόγηση των σχετικών πληροφοριών για την τροφική αλυσίδα, πρέπει να τις θέτουν στη διάθεση του επίσημου κτηνιάτρου αμελλητί και, πλην των περιπτώσεων που αναφέρονται στο σημείο 7, τουλάχιστον 24 ώρες πριν από την άφιξη του ζώου ή της παρτίδας. Ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων πρέπει να κοινοποιεί στον επίσημο κτηνίατρο κάθε πληροφορία η οποία δημιουργεί ανησυχίες για την υγεία πριν από την προ της σφαγής επιθεώρηση του συγκεκριμένου ζώου.
  6. Εάν ένα ζώο φθάνει στο σφαγείο χωρίς πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα, ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων πρέπει να απευθύνει αμέσως κοινοποίηση στον επίσημο κτηνίατρο. Απαγορεύεται η σφαγή του ζώου πριν το επιτρέψει ο επίσημος κτηνίατρος.
  7. Εάν το επιτρέπει η αρμόδια αρχή, οι πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα μπορούν να συνοδεύουν τα σχετικά ζώα μέχρι το σφαγείο, αντί να διαβιβάζονται τουλάχιστον 24 ώρες προηγουμένως, στις ακόλουθες περιπτώσεις:
    - α) χοίροι, πουλερικά ή εκτρεφόμενα θηράματα που έχουν υποβληθεί σε επιθεώρηση προ της σφαγής στην εκμετάλλευση προέλευσης, εάν συν-



**▼B**

οδεύονται από πιστοποιητικό, υπογραφόμενο από τον κτηνίατρο, στο οποίο να δηλώνεται ότι εξετάσε τα ζώα στην εκμετάλλευση και τα έκρινε υγιή:

β) κατοικίδια μόνοπλα·

γ) ζώα που έχουν σφαγεί επειγόντως, εάν συνοδεύονται από δήλωση, υπογραφόμενη από τον κτηνίατρο, στην οποία δηλώνεται η ευνοϊκή έκβαση της προ της σφαγής επιθεώρησης

και

δ) ζώα που δεν παραδίδονται απευθείας από την εκμετάλλευση προέλευσης στο σφαγείο.

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να αξιολογούν τις σχετικές πληροφορίες. Εάν δέχονται τα ζώα προς σφαγή, πρέπει να δίνουν τα έγγραφα που αναφέρονται στα στοιχεία α) και γ) στον επίσημο κτηνίατρο. Απαγορεύεται η σφαγή ή ο καθαρισμός των ζώων εκτός εάν το επιτρέπει ο επίσημος κτηνίατρος.

8. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να ελέγχουν τα διαβατήρια που συνοδεύουν τα κατοικίδια μόνοπλα για να εξασφαλίζουν ότι το ζώο προορίζεται για σφαγή προς κατανάλωση από τον άνθρωπο. Εάν δέχονται το ζώο προς σφαγή, πρέπει να δίνουν το διαβατήριο στον επίσημο κτηνίατρο.



*ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ*  
**ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**

ΤΜΗΜΑ Ι: ΚΡΕΑΣ ΚΑΤΟΙΚΙΔΙΩΝ ΟΠΛΗΦΟΡΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι: ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΖΩΝΤΩΝ ΖΩΩΝ ΣΤΟ ΣΦΑΓΕΙΟ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που μεταφέρουν ζώντα ζώα στα σφαγεία εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. κατά τη συλλογή και τη μεταφορά τους, τα ζώα πρέπει να υφίστανται προσεκτικό χειρισμό που να μην προκαλεί άσκοπη αναστάτωση·
2. τα ζώα που παρουσιάζουν συμπτώματα νόσου ή προέρχονται από αγέλες, οι οποίες είναι γνωστό ότι έχουν μολυνθεί από παθογόνους παράγοντες που έχουν σημασία για τη δημόσια υγεία, δύνανται να μεταφέρονται στο σφαγείο μόνον εφόσον το επιτρέπει η αρμόδια αρχή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΦΑΓΕΙΑ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι η κατασκευή, η διαρρύθμιση και ο εξοπλισμός των σφαγείων στα οποία σφάζονται κατοικίδια οπληφόρα, πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις.

1. α) Τα σφαγεία υποχρεούνται να διαθέτουν κατάλληλους και υγιεινούς χώρους σταβλισμού ή, εάν οι κλιματολογικές συνθήκες το επιτρέπουν, μαντριά για την παραμονή των ζώων που να καθαρίζονται και να 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.
  - β) Υποχρεούνται επίσης να διαθέτουν χωριστές κτιριακές εγκαταστάσεις που κλειδώνουν ή, εάν οι κλιματολογικές συνθήκες το επιτρέπουν, μαντριά για τα ασθενή ή τα ύποπτα ζώα με χωριστή αποχέτευση και χωροθετημένα με τρόπο που να αποφεύγεται η μόλυνση των υπόλοιπων ζώων, εκτός εάν η αρμόδια αρχή κρίνει ότι οι εγκαταστάσεις αυτές δεν χρειάζονται.
  - γ) Το μέγεθος των χώρων σταβλισμού πρέπει να εξασφαλίζει την τήρηση των κανόνων καλής διαβίωσης των ζώων. Η διαρρύθμισή τους πρέπει να διευκολύνει τη διενέργεια των προ της σφαγής επιθεωρήσεων, συμπεριλαμβανομένης της αναγνώρισης των ζώων ή ομάδων ζώων.
  2. Για να αποφεύγεται η μόλυνση του κρέατος, τα σφαγεία υποχρεούνται:
    - α) να διαθέτουν επαρκή αριθμό αιθουσών, κατάλληλων για τις διενεργούμενες εργασίες·
    - β) να διαθέτουν χωριστή αίθουσα για την εκκένωση και τον καθαρισμό των στομάχων και των εντέρων, εκτός εάν η αρμόδια αρχή επιτρέπει, κατά περίπτωση, το χρονικό διαχωρισμό των εργασιών αυτών εντός συγκεκριμένου σφαγείου·
    - γ) να διασφαλίζουν τον χρονικό ή τοπικό διαχωρισμό των ακόλουθων εργασιών:
      - i) αναισθητοποίηση και αφάιμαξη·
      - ii) στην περίπτωση των χοίρων, ζεμάτισμα, αποτρίχωση, απόξεση και καύση των τριχών·
      - iii) εκσπλαγχνισμός και περαιτέρω καθαρισμός·
      - iv) χειρισμός καθαρών στομάχων και εντέρων·
      - v) προετοιμασία και καθαρισμός άλλων εντοσθίων, ιδίως ο χειρισμός των κεφαλών μετά την εκδορά, εάν δεν πραγματοποιείται στην αλυσίδα σφαγής·
      - vi) συσκευασία εντοσθίων

και

    - vii) αποστολή κρέατος·
  - δ) να διαθέτουν εγκαταστάσεις που εμποδίζουν την επαφή του κρέατος με το δάπεδο, τους τοίχους ή τον σταθερό εξοπλισμό
- και

**▼B**

- ε) να διαθέτουν αλυσίδες σφαγής (όπου λειτουργούν) σχεδιασμένες έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η απρόσκοπτη πορεία της διαδικασίας σφαγής και να αποτρέπεται η αλληλομόλυνση μεταξύ των διαφόρων μερών της αλυσίδας σφαγής. Όταν στις ίδιες κτιριακές εγκαταστάσεις λειτουργούν περισσότερες από μία αλυσίδες σφαγής, εξασφαλίζεται κατάλληλος διαχωρισμός μεταξύ των αλυσίδων αυτών, ώστε να αποτρέπεται η αλληλομόλυνση.
3. Πρέπει να διαθέτουν εγκαταστάσεις για την απολύμανση των εργαλείων με παροχή θερμού νερού σε θερμοκρασία τουλάχιστον 82 °C, ή εναλλακτικό σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα.
  4. Ο εξοπλισμός για το πλύσιμο των χεριών του προσωπικού που ασχολείται με το χειρισμό ασυσκευαστού κρέατος πρέπει να διαθέτει βρύσες κατασκευασμένες κατά τρόπο ώστε να αποτρέπεται η εξάπλωση μολύνσεων.
  5. Πρέπει να υπάρχουν εγκαταστάσεις που να κλειδώνουν για την αποθήκευση του δεσμευμένου κρέατος σε ψυκτικές εγκαταστάσεις και χωριστές εγκαταστάσεις που να κλειδώνουν για την αποθήκευση του κρέατος που έχει χαρακτηριστεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.
  6. Πρέπει να υπάρχει χωριστός χώρος με τις κατάλληλες εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό, το πλύσιμο και την απολύμανση των μέσων μεταφοράς ζώων. Ωστόσο, τα σφαγεία δεν υποχρεούνται να διαθέτουν αυτούς τους χώρους και εγκαταστάσεις, εάν το επιτρέπει η αρμόδια αρχή και εάν υπάρχουν σε μικρή απόσταση επίσημα εγκεκριμένοι χώροι και εγκαταστάσεις.
  7. Πρέπει να διαθέτουν εγκαταστάσεις που να κλειδώνουν, αποκλειστικά για τη σφαγή ασθενών ή ύποπτων ζώων. Αυτό δεν έχει ουσιαστική σημασία εάν η σφαγή πραγματοποιείται σε άλλες εγκαταστάσεις εγκεκριμένες για τον σκοπό αυτό από την αρμόδια αρχή, ή στο τέλος της συνήθους περιόδου σφαγής.
  8. Εάν στο σφαγείο αποθηκεύεται κόπρος ή περιεχόμενα του πεπτικού συστήματος, πρέπει να διατίθεται ειδικά διευθετημένος χώρος για το σκοπό αυτό.
  9. Πρέπει να διαθέτουν δεόντως εξοπλισμένη εγκατάσταση που να κλειδώνει ή, όπου απαιτείται, αίθουσα για αποκλειστική χρήση της κτηνιατρικής υπηρεσίας.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ III: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ**

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι τα εργαστήρια τεμαχισμού τα οποία χειρίζονται κρέας κατοικίδιων σπληφόρων:

1. Είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση του κρέατος, ιδίως μέσω:
  - α) της απρόσκοπτης διεξαγωγής των εργασιών,
  - ή
  - β) του χρονικού διαχωρισμού μεταξύ των διαφόρων παρτίδων παραγωγής·
2. διαθέτουν αίθουσες για τη χωριστή αποθήκευση συσκευασμένου και ασυσκευαστού κρέατος, εκτός εάν αποθηκεύονται σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα ή κατά τρόπον ώστε τα υλικά και ο τρόπος συσκευασίας να μην αποτελούν πηγή μόλυνσης για το κρέας·
3. διαθέτουν αίθουσες τεμαχισμού εξοπλισμένες κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η τήρηση των απαιτήσεων που ορίζονται στο κεφάλαιο V·
4. διαθέτουν εξοπλισμό για το πλύσιμο των χεριών με βρύσες κατασκευασμένες κατά τρόπο που αποτρέπεται η εξάπλωση μολύνσεων, οι οποίες θα χρησιμοποιούνται από το προσωπικό που ασχολείται με τον χειρισμό ασυσκευαστού κρέατος  
και
5. διαθέτουν εγκαταστάσεις για την απολύμανση των εργαλείων με παροχή θερμού νερού σε θερμοκρασία τουλάχιστον 82 °C, ή εναλλακτικό σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΗΣ ΣΦΑΓΗΣ**

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκμεταλλεύονται σφαγεία στα οποία σφάζονται κατοικίδια σπληφόρα εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

▼ **B**

1. Μετά την άφιξη στο σφαγείο, η σφαγή των ζώων δεν επιτρέπεται να καθυστερεί αδικαιολόγητα. Εντούτοις, όταν απαιτείται για λόγους καλής μεταχείρισης, πρέπει να παρέχεται στα ζώα μια περίοδος ανάπαυσης πριν από τη σφαγή.
2.
  - α) Το κρέας ζώων πλην εκείνων που αναφέρονται στα στοιχεία β) και γ) δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για ανθρώπινη κατανάλωση εάν τα ζώα αποβιώνουν κατά τρόπο διαφορετικό από τη σφαγή τους σε σφαγείο.
  - β) Μόνο ζώντα ζώα που προορίζονται για σφαγή επιτρέπεται να εισάγονται στις εγκαταστάσεις των σφαγείων, με εξαίρεση:
    - i) ζώα που έχουν σφαγεί επειγόντως εκτός σφαγείου σύμφωνα με το κεφάλαιο VI
    - ii) ζώα που έχουν σφαγεί στον τόπο παραγωγής σύμφωνα με το τμήμα III  
και  
iii) άγρια θηράματα, σύμφωνα με το τμήμα IV κεφάλαιο II.
  - γ) Το κρέας ζώων τα οποία σφάζονται λόγω ατυχήματος εντός σφαγείου επιτρέπεται να χρησιμοποιείται για ανθρώπινη κατανάλωση υπό τον όρο ότι, κατά την επιθεώρηση, δεν διαπιστώνονται σοβαρά τραύματα πέραν εκείνων που επήλθαν λόγω του ατυχήματος.
3. Κάθε ζώο ή, ανάλογα με την περίπτωση, κάθε παρτίδα ζώων που αποστέλλεται για σφαγή πρέπει να αναγνωρίζεται, κατά τρόπον ώστε να καθίσταται δυνατός ο προσδιορισμός της προέλευσής τους.
4. Τα ζώα πρέπει να είναι καθαρά.
5. Οι υπεύθυνοι των σφαγείων υποχρεούνται να ακολουθούν τις οδηγίες των κτηνιάτρων που διορίζει η αρμόδια αρχή σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004, ώστε να εξασφαλίζεται ότι η προ της σφαγής επιθεώρηση κάθε ζώου προς σφαγή πραγματοποιείται υπό τις κατάλληλες συνθήκες.
6. Τα ζώα που εισάγονται στην αίθουσα σφαγής πρέπει να σφάζονται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση.
7. Η αναισθητοποίηση, η αφαίμαξη, η εκδορά, καθάρισμα, ο εκσπλαγγισμός και κάθε άλλο πρέπει να πραγματοποιούνται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση κατά τρόπο ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση του κρέατος. Ειδικότερα:
  - α) η τραχεία και ο οισοφάγος πρέπει να παραμένουν ανέπαφα κατά τη διάρκεια της αφαίμαξης, εκτός από την περίπτωση σφαγής σύμφωνα με θρησκευτικά έθιμα
  - β) κατά τις εργασίες εκδοράς και αποτριχώσεως:
    - i) πρέπει να αποτρέπεται η επαφή της εξωτερικής πλευράς του δέρματος και του σφαγίου  
και  
ii) οι χειριστές και ο εξοπλισμός που έρχονται σε επαφή με την εξωτερική επιφάνεια του δέρματος και τις τρίχες δεν επιτρέπεται να εγγιζούν το κρέας
  - γ) πρέπει να λαμβάνονται μέτρα, ώστε να προλαμβάνεται η διασπορά του περιεχομένου του πεπτικού συστήματος κατά και μετά τον εκσπλαγγισμό και να διασφαλίζεται ότι ο εκσπλαγγισμός ολοκληρώνεται το συντομότερο δυνατό μετά την αναισθητοποίηση  
και  
δ) η αφαίρεση των μαστών δεν επιτρέπεται να προκαλεί μόλυνση του σφαγίου με γάλα ή πρωτόγαλα.

▼ **M3**

8. Πρέπει να γίνεται πλήρης εκδορά του σφαγίου και των άλλων μελών του σώματος που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, πλην των χοίρων και της κεφαλής και των ποδιών των αιγοπροβάτων και των μόσχων, του ρύγχους και των χειλιών των βοοειδών και των ποδιών των βοοειδών και των αιγοπροβάτων. Ο χειρισμός των κεφαλών, περιλαμβανομένων του ρύγχους και των χειλιών, και των ποδιών πρέπει να γίνεται έτσι ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση.

**▼B**

9. Όταν οι χοίροι δεν υφίστανται εκδορά, υποβάλλονται σε άμεση αποτρίχωση. Ο κίνδυνος μόλυνσης του κρέατος από το νερό για το ζεμάτισμα πρέπει να μειώνεται στο ελάχιστο. Μόνον εγκεκριμένα πρόσθετα δύνανται να χρησιμοποιούνται για την εργασία αυτή. Οι χοίροι πρέπει να ξεπλένονται στη συνέχεια προσεκτικά με πόσιμο νερό.
10. Τα σφάγια δεν επιτρέπεται να έχουν ορατή μόλυνση από κόπρανα. Κάθε σημείο που παρουσιάζει ορατή μόλυνση πρέπει να αφαιρείται αμέσως με ξέκρισμα ή κατ' άλλο τρόπο που να έχει ισοδύναμο αποτέλεσμα.
11. Τα σφάγια και τα εντόσθια δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τα δάπεδα, τους τοίχους ή τους πάγκους εργασίας.
12. Οι υπεύθυνοι των σφαγείων πρέπει να ακολουθούν τις οδηγίες της αρμόδιας αρχής, ώστε να εξασφαλίζεται ότι η μετά τη σφαγή επιθεώρηση όλων των σφαγέντων ζώων πραγματοποιείται υπό τις κατάλληλες συνθήκες σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004.
13. Μέχρι την ολοκλήρωση της μετά τη σφαγή επιθεώρησης, τα τμήματα του σφαγμένου ζώου που υπόκεινται σε αυτή την επιθεώρηση πρέπει:
  - α) να μπορούν να αναγνωρίζονται ως ανήκοντα σε συγκεκριμένο σφάγιο και
  - β) να μην έρχονται σε επαφή με άλλα σφάγια, εντόσθια ή σπλάχνα, περιλαμβανομένων εκείνων που έχουν ήδη υποβληθεί σε επιθεώρηση μετά τη σφαγή.

Ωστόσο, μπορεί να απορρίπτεται αμέσως το πέος, υπό τον όρο ότι δεν παρουσιάζει παθολογικές αλλοιώσεις.
14. Πρέπει να αφαιρείται το λιπώδες επικάλυμμα και των δύο νεφρών. Στην περίπτωση των βοοειδών, των χοίρων και των μονόπλων πρέπει επίσης να αφαιρείται η περινεφρική κάψα.
15. Εάν το αίμα ή άλλα εντόσθια περισσότερων του ενός ζώων συλλέγονται στο ίδιο δοχείο πριν από την ολοκλήρωση της μετά τη σφαγή επιθεώρησης, όλο το περιεχόμενο του δοχείου πρέπει να χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, εάν το σφάγιο ενός ή περισσότερων από τα εν λόγω ζώα έχει κριθεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.
16. Μετά την μετά τη σφαγή επιθεώρηση:

**▼M3**

- (α) οι αμυγδαλές των βοοειδών, των χοιροειδών και των μονόπλων αφαιρούνται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής·

**▼B**

- β) τα μέρη τα οποία έχουν κριθεί ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση απομακρύνονται το συντομότερο δυνατό από τους καθαρούς χώρους της εγκατάστασης·
  - γ) το κρέας που δεσμεύεται ή κρίνεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και τα μη βρώσιμα υποπροϊόντα δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με κρέας που έχει κριθεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και
  - δ) τα σπλάχνα ή τα μέρη σπλάχνων που παραμένουν εντός του σφαγίου, εξαιρουμένων των νεφρών, πρέπει να αφαιρούνται εξ ολοκλήρου και το ταχύτερο δυνατό, εκτός εάν η αρμόδια αρχή επιτρέπει διαφορετικά.
17. Μετά την ολοκλήρωση της σφαγής και της μετά τη σφαγή επιθεώρησης, το κρέας αποθηκεύεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του κεφαλαίου VII.
  18. Όταν προορίζονται για περαιτέρω μεταποίηση:
    - α) οι στόμαχοι πρέπει να έχουν ζεματισθεί και καθαρισθεί·
    - β) τα εντόσθια πρέπει να έχουν κενωθεί και καθαρισθεί και
    - γ) οι κεφαλές και τα πόδια πρέπει να έχουν εκδαρεί ή ζεματισθεί και αποτριχωθεί.
  19. Όταν οι εγκαταστάσεις έχουν εγκριθεί για τη σφαγή διαφορετικών ειδών ζώων ή για το χειρισμό σφαγίων εκτρεφόμενων θηραμάτων και αγρίων θηραμάτων, πρέπει να λαμβάνονται προληπτικά μέτρα για να αποτρέπεται η αλληλομόλυνση, μέσω του χρονικού ή τοπικού διαχωρισμού των εργασιών

## ▼ B

που πραγματοποιούνται για τα διάφορα είδη ζώων. Πρέπει να υπάρχουν ιδιαίτεροι χώροι για την παραλαβή και αποθήκευση σφαγίων εκτρεφομένων θηραμάτων με το δέρμα τους, που έχουν σφαγεί στην εκμετάλλευση, καθώς και για τα άγρια θηράματα.

20. Εάν το σφαγείο δεν διαθέτει εγκαταστάσεις που να κλειδώνουν οι οποίες χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη σφαγή ασθενών ή ύποπτων ζώων, οι εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνται για τη σφαγή των ζώων αυτών πρέπει να καθαρίζονται, να πλένονται και να απολυμαίνονται υπό επίσημη επίβλεψη, πριν ξαναρχίσουν οι εργασίες σφαγής άλλων ζώων.

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

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι ο τεμαχισμός του κρέατος κατοικίδιων οπληφόρων και η αφαίρεση των οστών από αυτό πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Τα σφάγια κατοικίδιων οπληφόρων μπορούν να τεμαχίζονται στα σφαγεία σε ημιμόρια σφαγίων ή σε τεταρτημόρια και τα ημιμόρια, κατ' ανώτατο όριο σε τρία τεμάχια χονδρικής πώλησης. 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 ή να περιορίζεται στο ελάχιστο η μόλυνση. Προς το σκοπό αυτό, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ειδικότερα ότι:
  - α) το κρέας που προορίζεται για τεμαχισμό εισάγεται στους θαλάμους εργασίας σταδιακά, ανάλογα με τις ανάγκες
  - β) κατά τον τεμαχισμό, την αφαίρεση των οστών, την αποκοπή, τον τεμαχισμό σε φέτες ή σε κύβους, την πρώτη και δεύτερη συσκευασία, το κρέας διατηρείται σε ανώτατη θερμοκρασία 3 °C για τα εντόσθια και 7 °C για το λοιπό κρέας με θερμοκρασία περιβάλλοντος μη υπερβαίνουσα τους 12 °C ή με άλλο σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα

και

  - γ) όταν οι κτιριακές εγκαταστάσεις εγκρίνονται για τον τεμαχισμό κρεάτων διαφόρων ειδών ζώων, λαμβάνονται προληπτικά μέτρα για να αποτρέπεται η αλληλομόλυνση, εν ανάγκη μέσω του χρονικού ή τοπικού διαχωρισμού των εργασιών για τα διάφορα είδη ζώων.
3. Ωστόσο, επιτρέπεται η αφαίρεση των οστών και ο τεμαχισμός του κρέατος πριν επιτευχθεί η θερμοκρασία που αναφέρεται στο σημείο 2 στοιχείο β), σύμφωνα με το κεφάλαιο VII σημείο 3.
4. Επιτρέπεται επίσης η αφαίρεση των οστών και ο τεμαχισμός του κρέατος πριν επιτευχθεί η θερμοκρασία που αναφέρεται στο σημείο 2 στοιχείο β), όταν η αίθουσα τεμαχισμού ευρίσκεται στον ίδιο τόπο με τις κτιριακές εγκαταστάσεις του σφαγείου. Στην περίπτωση αυτή, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται είτε αμέσως από τις εγκαταστάσεις σφαγής στον θάλαμο τεμαχισμού, είτε μετά την παραμονή του για κάποιο χρονικό διάστημα σε αίθουσα ψύξης ή κατάψυξης. Αμέσως μετά τον τεμαχισμό και, οσάκις ενδείκνυται, δεύτερη συσκευασία, το κρέας πρέπει να ψύχεται στη θερμοκρασία που αναφέρεται στο σημείο 2 στοιχείο β).

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI: ΕΠΕΙΓΟΥΣΑ ΣΦΑΓΗ ΕΚΤΟΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να διασφαλίζουν ότι το κρέας κατοικίδιων οπληφόρων τα οποία εσφάγησαν υπό καθεστώς επείγουσας σφαγής εκτός σφαγείου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ανθρώπινη κατανάλωση, μόνον εάν πληροί όλες τις απαιτήσεις που ακολουθούν.

1. Ένα κατά τα άλλα υγιές ζώο να υπέστη ατύχημα το οποίο εμπόδισε τη μεταφορά του στο σφαγείο για λόγους καλής μεταχείρισης.
2. Το ζώο πρέπει να εξετάζεται από κτηνίατρο πριν από τη σφαγή.
3. Μετά τη σφαγή και την αφαίμαξη, το ζώο πρέπει να μεταφερθεί στο σφαγείο υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής και χωρίς άσκοπη καθυστέρηση. Η αφαίρεση του στομάχου και των εντέρων, αλλά όχι περαιτέρω καθαρισμός, μπορεί να πραγματοποιείται επιτόπου, υπό την επίβλεψη του κτηνιάτρου. Τα αφαιρεθέντα σπλάχνα πρέπει να συνοδεύουν το σφαγέν ζώο στο σφαγείο και να αναγνωρίζονται ως ανήκοντα στο ζώο αυτό.

## ▼ B

4. Εφόσον περισσότερες από δύο ώρες παρέλθουν μεταξύ της σφαγής και της άφιξης στο σφαγείο, το ζώο πρέπει να καταψύχεται. Εάν οι κλιματικές συνθήκες το επιτρέπουν, η τεχνητή ψύξη δεν είναι αναγκαία.
5. Μια δήλωση του υπεύθυνου της επιχείρησης τροφίμων και εκτροφέα του ζώου, στην οποία αναφέρονται η ταυτότητα του ζώου καθώς και τα τυχόν κτηνιατρικά προϊόντα ή άλλες θεραπευτικές αγωγές που του χορηγήθηκαν, οι ημερομηνίες χορήγησης και οι περίοδοι παύσης της αγωγής, πρέπει να συνοδεύει το σφαγέν ζώο στο σφαγείο.
6. Μια δήλωση του κτηνιάτρου, με την οποία βεβαιώνεται το ευνοϊκό αποτέλεσμα της προ της σφαγής επιθεώρησης, η ημερομηνία και η ώρα, αλλά και οι λόγοι της επείγουσας σφαγής, καθώς και η φύση της τυχόν φαρμακευτικής αγωγής που χορήγησε στο ζώο ο κτηνίατρος, πρέπει να συνοδεύει το σφαγέν ζώο στο σφαγείο.
7. Το σφαγέν ζώο πρέπει να κρίνεται κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση κατά την μετά τη σφαγή επιθεώρηση, η οποία διενεργήθηκε στο σφαγείο σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004, συμπεριλαμβανομένων των πρόσθετων δοκιμών που απαιτούνται σε περίπτωση επείγουσας σφαγής.
8. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να ακολουθούν τις οδηγίες που ενδέχεται να δώσει ο επίσημος κτηνίατρος, ύστερα από τη μετά τη σφαγή επιθεώρηση, όσον αφορά τη χρήση του κρέατος.
9. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δεν μπορούν να διαθέσουν στην αγορά κρέας από ζώα που έχουν υποβληθεί σε σφαγή έκτακτης ανάγκης, παρά μόνον εάν φέρει ειδικό σήμα καταλληλότητας που δεν είναι δυνατό να συγχέεται ούτε με το σήμα καταλληλότητας που προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004, ούτε με το σήμα αναγνώρισης που προβλέπεται στο παράρτημα II τμήμα I του παρόντος κανονισμού. Το κρέας αυτό μπορεί να διατίθεται στην αγορά μόνο στο κράτος μέλος όπου πραγματοποιείται η σφαγή και σύμφωνα με το εθνικό δίκαιο.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII: ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι η αποθήκευση και η μεταφορά του κρέατος κατοικίδιων οπληφόρων πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις ακόλουθες απαιτήσεις.

1. α) Εάν δεν προβλέπεται άλλως από διαφορετικές ειδικές διατάξεις, η μετά τη σφαγή επιθεώρηση πρέπει να ακολουθείται αμέσως από ψύξη στο σφαγείο που να εξασφαλίζει για όλα τα σημεία του κρέατος θερμοκρασία όχι ανώτερη των 3 °C για τα εντόσθια και των 7 °C για τα λουπά κρέατα, με βάση καμπύλη ψύξης που εξασφαλίζει συνεχή μείωση της θερμοκρασίας. Ωστόσο, είναι δυνατός ο τεμαχισμός του κρέατος και η αφαίρεση των οστών του κατά την ψύξη σύμφωνα με το κεφάλαιο V σημείο 4.
  - β) Κατά τη διάρκεια των εργασιών ψύξης, πρέπει να υπάρχει επαρκής αερισμός, ώστε να αποφεύγεται η συμπύκνωση υδρατμών στην επιφάνεια του κρέατος.
2. Το κρέας πρέπει να φθάνει τη θερμοκρασία που ορίζεται στο σημείο 1 και να διατηρεί αυτή τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης.
3. Το κρέας πρέπει να φθάνει την θερμοκρασία που ορίζεται στο σημείο 1 πριν από τη μεταφορά και να διατηρεί αυτή τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της μεταφοράς. Ωστόσο, η μεταφορά επιτρέπεται επίσης να πραγματοποιείται εάν το επιτρέπει η αρμόδια αρχή για να είναι δυνατή η παραγωγή συγκεκριμένων προϊόντων, υπό τον όρο ότι:
  - α) η μεταφορά αυτή πραγματοποιείται σύμφωνα με τις απαιτήσεις που ορίζει η αρμόδια αρχή για τη μεταφορά από μια συγκεκριμένη εγκατάσταση σε άλλη·
  - β) το κρέας εγκαταλείπει το σφαγείο ή την αίθουσα τεμαχισμού που βρίσκεται στον ίδιο τόπο με τις κτηριακές εγκαταστάσεις του σφαγείου αμέσως, και η διάρκεια της μεταφοράς δεν υπερβαίνει τις δύο ώρες.
4. Το κρέας που προορίζεται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχεται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση, λαμβάνοντας υπόψη, όταν χρειάζεται, μια περίοδο σταθεροποίησης πριν από την κατάψυξη.
5. Το ασυσκευαστο κρέας πρέπει να αποθηκεύεται και να μεταφέρεται χωριστά από το συσκευασμένο κρέας, εκτός εάν αποθηκεύονται ή μεταφέρονται σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα ή κατά τρόπον ώστε τα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος αποθήκευσης ή μεταφοράς να μην αποτελούν πηγή μόλυνσης για το κρέας.



## ΤΜΗΜΑ ΙΙ: ΚΡΕΑΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΑΓΟΜΟΡΦΩΝ

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι: ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΖΩΝΤΩΝ ΖΩΩΝ ΣΤΟ ΣΦΑΓΕΙΟ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που μεταφέρουν ζώα στα σφαγεία εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Κατά τη συλλογή και τη μεταφορά τους τα ζώα πρέπει να υφίστανται προσεκτικό χειρισμό, χωρίς να προκαλείται άσκοπη αναστάτωση.
2. Ζώα που παρουσιάζουν συμπτώματα νόσου ή προέρχονται από ομάδες οι οποίες είναι γνωστό ότι έχουν μολυνθεί με παθογόνους παράγοντες που έχουν σημασία για τη δημόσια υγεία, μπορούν να μεταφέρονται στο σφαγείο μόνον όταν αυτό επιτρέπεται από την αρμόδια αρχή.
3. Οι κλωβοί για τη μεταφορά ζώων στο σφαγείο και τα εξαρτήματά τους, όπου χρησιμοποιούνται, πρέπει να είναι κατασκευασμένοι από ανθεκτικό στη διάβρωση υλικό, που καθαρίζεται και απολυμαίνεται εύκολα. Αμέσως μετά την εκκένωση και, εφόσον απαιτείται, πριν την επαναχρησιμοποίηση, το σύνολο του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται για τη συλλογή και παράδοση ζώντων ζώων πρέπει να καθαρίζεται, να πλένεται και να απολυμαίνεται.

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΦΑΓΕΙΑ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι η κατασκευή, η διαρρύθμιση και ο εξοπλισμός των σφαγείων, στα οποία σφάζονται πουλερικά ή λαγόμορφα πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Τα σφαγεία πρέπει να διαθέτουν αίθουσα ή καλυμμένο χώρο για την παραλαβή των ζώων και την προ της σφαγής επιθεώρηση.
  2. Για να αποφεύγεται η μόλυνση του κρέατος, τα σφαγεία πρέπει:
    - α) να διαθέτουν επαρκή αριθμό αιθουσών, κατάλληλων για τις διενεργούμενες εργασίες·
    - β) να διαθέτουν χωριστή αίθουσα για τον εκσπλαγχνισμό και την περαιτέρω προετοιμασία, συμπεριλαμβανομένης της προσθήκης καρυκευμάτων σε ολόκληρα σφάγια πουλερικών, εκτός εάν η αρμόδια αρχή επιτρέπει, κατά περίπτωση, το χρονικό διαχωρισμό των εργασιών αυτών εντός συγκεκριμένου σφαγείου·
    - γ) να διασφαλίζουν τον χρονικό ή τοπικό διαχωρισμό των ακόλουθων εργασιών:
      - i) αναισθητοποίηση και αφαιμάξη·
      - ii) αποπτέρωση ή εκδορά και ζεμάτισμα

και

    - iii) αποστολή κρέατος·
  - δ) να διαθέτουν εγκαταστάσεις που εμποδίζουν την επαφή του κρέατος με το δάπεδο, τους τοίχους ή τον σταθερό εξοπλισμό
- και
- ε) να διαθέτουν αλυσίδες σφαγής (όπου λειτουργούν) σχεδιασμένες έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η απρόσκοπτη πορεία της διαδικασίας σφαγής και να αποτρέπεται η αλληλομόλυνση μεταξύ των διαφόρων μερών της αλυσίδας σφαγής. Όταν στις ίδιες κτιριακές εγκαταστάσεις λειτουργούν περισσότερες από μία αλυσίδες σφαγής, εξασφαλίζεται κατάλληλος διαχωρισμός μεταξύ των αλυσίδων αυτών, ώστε να αποτρέπεται η αλληλομόλυνση.
3. Πρέπει να διαθέτουν εγκαταστάσεις για την απολύμανση των εργαλείων με παροχή θερμού νερού σε θερμοκρασία τουλάχιστον 82 °C, ή εναλλακτικό σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα.
4. Ο εξοπλισμός για το πλύσιμο των χεριών του προσωπικού που ασχολείται με το χειρισμό ασυσκευαστου κρέατος πρέπει να διαθέτει βρύσες κατασκευασμένες κατά τρόπο ώστε να αποτρέπουν την εξάπλωση μολύνσεων.
5. Πρέπει να υπάρχουν εγκαταστάσεις που να κλειδώνουν για την αποθήκευση του δεσμευμένου κρέατος σε ψυκτικές εγκαταστάσεις και χωριστές εγκαταστάσεις που να κλειδώνουν για την αποθήκευση του κρέατος που έχει χαρακτηριστεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.



**▼ B**

6. Πρέπει να υπάρχει χωριστός χώρος με τις κατάλληλες εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό, το πλύσιμο και την απολύμανση:
- α) του εξοπλισμού μεταφοράς, π.χ. των κλωβών  
και
  - β) των μέσων μεταφοράς.
- Οι εν λόγω χώροι και εγκαταστάσεις δεν είναι υποχρεωτικοί για το στοιχείο β), εάν υπάρχουν σε μικρή απόσταση επίσημα εγκεκριμένοι χώροι και εγκαταστάσεις.
7. Πρέπει να διαθέτουν δεόντως εξοπλισμένη εγκατάσταση που να κλειδώνει ή, όπου απαιτείται, αίθουσα για αποκλειστική χρήση της κτηνιατρικής υπηρεσίας.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ III: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ**

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να εξασφαλίζουν ότι τα εργαστήρια τεμαχισμού τα οποία χειρίζονται κρέας πουλερικών ή λαγομόρφων:
- α) είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση του κρέατος, ειδικότερα μέσω της εξασφάλισης:
    - i) της απρόσκοπτης διεξαγωγής των εργασιών  
ή
    - ii) του χρονικού διαχωρισμού μεταξύ των διαφόρων παρτίδων παραγωγής·
  - β) διαθέτουν αίθουσες για τη χωριστή αποθήκευση συσκευασμένου και ασυσκευάστου κρέατος, εκτός εάν αποθηκεύονται σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα ή κατά τρόπον ώστε τα υλικά και ο τρόπος συσκευασίας να μην αποτελούν πηγή μόλυνσης για το κρέας·
  - γ) διαθέτουν αίθουσες τεμαχισμού εξοπλισμένες κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η τήρηση των απαιτήσεων που ορίζονται στο κεφάλαιο V·
  - δ) διαθέτουν εξοπλισμό για το πλύσιμο των χεριών, ο οποίος χρησιμοποιείται από το προσωπικό που χειρίζεται ασυσκευάστο κρέας, με βρύσες κατασκευασμένες κατά τρόπο που να αποτρέπει την εξάπλωση μολύνσεων  
και
  - ε) διαθέτουν εγκαταστάσεις για την απολύμανση των εργαλείων με παροχή θερμού νερού σε θερμοκρασία τουλάχιστον 82 °C, ή εναλλακτικό σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα.
2. Εάν οι ακόλουθες εργασίες πραγματοποιούνται σε εργαστήριο τεμαχισμού:
- α) ο εκσπλαγχνισμός 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  
ή
  - β) ο εκσπλαγχνισμός πουλερικών μεταγενέστερου εκσπλαγχνισμού,
- οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι υπάρχουν χωριστές αίθουσες για το σκοπό αυτό.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΗΣ ΣΦΑΓΗΣ**

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκμεταλλεύονται σφαγεία στα οποία σφάζονται πουλερικά ή λαγόμορφα εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. α) Κρέας ζώων εκτός εκείνων που αναφέρονται στο στοιχείο β) δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για ανθρώπινη κατανάλωση, εάν τα ζώα αυτά αποθνήσκουν κατά τρόπο διαφορετικό από εκείνον της σφαγής στο σφαγείο.
- β) Μόνον ζώντα ζώα που προορίζονται για σφαγή δύνανται να εισάγονται στις εγκαταστάσεις των σφαγείων, με εξαίρεση:
- i) τα πουλερικά μεταγενέστερου εκσπλαγχνισμού, τις χήνες και πάπιες που εκτρέφονται για την παραγωγή φουά-γκρα, και τα πτηνά που δεν θεωρούνται οικόσιτα, αλλά εκτρέφονται ως οικόσιτα ζώα που έχουν σφαγεί στην εκμετάλλευση σύμφωνα με το κεφάλαιο VI·

**▼ B**

- ii) τα εκτρεφόμενα θηράματα που έχουν σφαγεί στον τόπο παραγωγής σύμφωνα με το τμήμα III
- και
- iii) τα μικρά άγρια θηράματα σύμφωνα με το τμήμα IV κεφάλαιο III.
2. Οι υπεύθυνοι των σφαγείων υποχρεούνται ακολουθούν τις οδηγίες της αρμόδιας αρχής, ώστε 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 χειρισμό εκτρεφόμενων ατροπιδώτων και μικρών αγρίων θηραμάτων, πρέπει να λαμβάνονται προληπτικά μέτρα για να αποτρέπεται η αλληλομόλυνση, μέσω του χρονικού ή τοπικού διαχωρισμού των εργασιών που πραγματοποιούνται για τα διάφορα είδη ζώων. Πρέπει να υπάρχουν ιδιαίτεροι χώροι για την παραλαβή και αποθήκευση σφαγίων εκτρεφόμενων ατροπιδώτων που έχουν σφαγεί στην εκμετάλλευση καθώς και μικρών αγρίων θηραμάτων.
  4. Τα ζώα που εισάγονται στην αίθουσα σφαγής πρέπει να σφάζονται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση.
  5. Η αναισθητοποίηση, η αφαίμαξη, η εκδορά ή η αποπτέρωση, ο εκσπλαγχνισμός και κάθε άλλο καθάρισμα πρέπει να πραγματοποιούνται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση, κατά τρόπον ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση του κρέατος. Πρέπει, ιδίως, να λαμβάνονται μέτρα, ώστε να προλαμβάνεται κατά τον εκσπλαγχνισμό η διασπορά περιεχομένου του πεπτικού συστήματος.
  6. 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, και ιδίως ότι τα σφαγμένα ζώα μπορούν να επιθεωρηθούν καταλλήλως.
  7. Μετά τη μετά τη σφαγή επιθεώρηση:
    - α) τα μέρη τα οποία έχουν κριθεί ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να απομακρύνονται το συντομότερο δυνατό από τους καθαρούς χώρους της εγκατάστασης
    - β) το κρέας που δεσμεύεται ή κρίνεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και τα μη βρώσιμα υποπροϊόντα δεν επιτρέπεται να έρχονται σε επαφή με κρέας που έχει κριθεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση

και

    - γ) τα σπλάχνα ή τα μέρη σπλάχνων τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί από το σφάγιο, εξαιρουμένων των νεφρών, πρέπει να αφαιρούνται εξ ολοκλήρου, εάν αυτό είναι δυνατό, και το ταχύτερο δυνατό, εκτός εάν η αρμόδια αρχή επιτρέπει άλλως.
  8. Μετά από την επιθεώρηση και τον εκσπλαγχνισμό, τα σφαγέντα ζώα πρέπει να καθαρίζονται και να ψύχονται το συντομότερο σε θερμοκρασία όχι ανώτερη των 4 °C, εκτός εάν το κρέας τεμαχίζεται εν θερμώ.
  9. Όταν τα σφάγια υπόκεινται σε διαδικασία ψύξης με εμβάπτιση, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα ακόλουθα:
    - α) λαμβάνονται όλες οι προφυλάξεις, ώστε να αποφεύγεται η 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 και τουλάχιστον μία φορά την ημέρα.
  10. Τα ασθενή ή ύποπτα ζώα ή τα ζώα που σφάζονται κατ' εφαρμογή προγραμμάτων εξάλειψης ή ελέγχου ασθeneιών 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 ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΤΟΝ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΟΣΤΩΝ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι ο τεμαχισμός του κρέατος πουλερικών και λαγομόρφων και η αφαίρεση των οστών από αυτό πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Η επεξεργασία του κρέατος πρέπει να οργανώνεται με τρόπο, ώστε να προλαμβάνεται ή να περιορίζεται στο ελάχιστο η μόλυνση. Προς το σκοπό αυτό, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν, ιδίως, ότι:
  - α) το κρέας που προορίζεται για τεμαχισμό εισάγεται στους θαλάμους εργασίας σταδιακά, ανάλογα με τις ανάγκες·
  - β) κατά τον τεμαχισμό, την αφαίρεση των οστών, την αποκοπή, τον τεμαχισμό σε φέτες ή σε κύβους, την πρώτη και δεύτερη συσκευασία, το κρέας διατηρείται σε ανώτατη θερμοκρασία 4 °C με θερμοκρασία περιβάλλοντος 12 °C ή με άλλο σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα και
    - (γ) όταν οι κτιριακές εγκαταστάσεις εγκρίνονται για τον τεμαχισμό κρεάτων διαφόρων ειδών ζώων, λαμβάνονται προληπτικά μέτρα για να αποτρέπεται η αλληλομόλυνση, εν ανάγκη μέσω του χρονικού ή τοπικού διαχωρισμού των εργασιών για τα διάφορα είδη ζώων.
2. Εντούτοις, επιτρέπεται η αφαίρεση των οστών και ο τεμαχισμός του κρέατος πριν επιτευχθεί η θερμοκρασία που αναφέρεται στο σημείο 1 στοιχείο β) όταν η αίθουσα τεμαχισμού ευρίσκεται στον ίδιο τόπο με τις κτιριακές εγκαταστάσεις του σφαγείου, υπό τον όρο ότι το κρέας μεταφέρεται στον θάλαμο τεμαχισμού:
  - α) είτε αμέσως από τις εγκαταστάσεις σφαγής·
  - β) είτε μετά την παραμονή του για κάποιο χρονικό διάστημα σε αίθουσα ψύξης ή κατάψυξης.
3. Αμέσως μετά τον τεμαχισμό και, ενδεχομένως, τη δεύτερη συσκευασία, το κρέας πρέπει να ψύχεται στη θερμοκρασία που αναφέρεται στο σημείο 1 στοιχείο β).
4. Το ασυσκευαστο κρέας πρέπει να αποθηκεύεται και να μεταφέρεται χωριστά από το συσκευασμένο κρέας, εκτός εάν αποθηκεύονται ή μεταφέρονται σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα ή κατά τρόπον ώστε τα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος αποθήκευσης ή μεταφοράς να μην αποτελούν πηγή μόλυνσης για το κρέας.

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI: ΣΦΑΓΗ ΣΤΗΝ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων επιτρέπεται να σφάζουν στην εκμετάλλευση πουλερικά που αναφέρονται στο κεφάλαιο IV σημείο 1 στοιχείο β) υπό i), μόνον με την άδεια της αρμόδιας αρχής και σύμφωνα με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Η εκμετάλλευση πρέπει να υποβάλλεται σε τακτική κτηνιατρική επιθεώρηση.
2. Ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων πρέπει να ενημερώνει εκ των προτέρων την αρμόδια αρχή για την ημερομηνία και την ώρα σφαγής.
3. Η εκμετάλλευση πρέπει να διαθέτει εγκαταστάσεις για τη συγκέντρωση των πτηνών ώστε να είναι δυνατή η διεξαγωγή της προ της σφαγής επιθεώρησης της ομάδας.
4. Η εκμετάλλευση πρέπει να διαθέτει κατάλληλους χώρους για τη σφαγή και το μετέπειτα χειρισμό των πτηνών σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής.
5. Πρέπει να τηρούνται οι απαιτήσεις συνθηκών διαβίωσης των ζώων.
6. Το σφαγέν πτηνό πρέπει να μεταφέρεται στο σφαγείο συνοδευόμενο από δήλωση του υπεύθυνου της επιχείρησης τροφίμων και εκτροφέα του ζώου, στην οποία αναφέρονται τα τυχόν κτηνιατρικά προϊόντα ή άλλες θεραπευτικές αγωγές που χορηγήθηκαν στο ζώο, οι ημερομηνίες χορήγησης και οι περίοδοι παύσης της αγωγής, καθώς και η ημερομηνία και ώρα της σφαγής.
7. Το σφαγέν ζώο πρέπει να μεταφέρεται στο σφαγείο συνοδευόμενο από πιστοποιητικό εκδιδόμενο από τον επίσημο κτηνίατρο ή τον εγκεκριμένο κτηνίατρο σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004.
8. Στην περίπτωση των πουλερικών που εκτρέφονται για την παραγωγή φουάγκρα, τα μη εκσπλαγχνισμένα πτηνά πρέπει να μεταφέρονται αμέσως, και εν

**▼B**

ανάγκη υπό ψύξη, σε σφαγείο ή εργαστήριο τεμαχισμού. Πρέπει να εκσπλαγχίζονται εντός 24 ωρών από τη σφαγή υπό την εποπτεία της αρμόδιας αρχής.

9. Τα πουλερικά μεταγενέστερου εκσπλαγχισμού που λαμβάνονται στο αγρόκτημα παραγωγής επιτρέπεται να διατηρούνται μέχρι δεκαπέντε ημέρες σε θερμοκρασία η οποία δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τους 4 °C. Στη συνέχεια, πρέπει να εκσπλαγχίζονται σε σφαγείο ή σε εργαστήριο τεμαχισμού στο ίδιο κράτος μέλος όπου βρίσκεται το αγρόκτημα παραγωγής.

**▼M1**

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII: ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΚΑΤΑΚΡΑΤΗΣΗΣ ΝΕΡΟΥ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι το κρέας πουλερικών που έχει υποστεί ειδική επεξεργασία με σκοπό την προώθηση της κατακράτησης νερού δεν διατίθεται στην αγορά ως νωπό κρέας αλλά ως παρασκευάσματα κρέατος ή χρησιμοποιείται για την παραγωγή μεταποιημένων προϊόντων.

**▼B**

## ΤΜΗΜΑ III: ΚΡΕΑΣ ΕΚΤΡΕΦΟΜΕΝΩΝ ΘΗΡΑΜΑΤΩΝ

1. Οι διατάξεις του τμήματος I εφαρμόζονται στην παραγωγή και στη διάθεση στην αγορά κρέατος αρτιοδάκτυλων θηλαστικών εκτρεφόμενων θηραμάτων (των οικογενειών Cervidae και Suidae), εκτός εάν η αρμόδια αρχή τα κρίνει ακατάλληλα.
2. Οι διατάξεις του τμήματος II εφαρμόζονται στην παραγωγή και στη διάθεση στην αγορά κρέατος ατροπιδώτων. Εντούτοις, το τμήμα I εφαρμόζεται όταν η αρμόδια αρχή τις κρίνει σκόπιμο. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις, προσαρμοσμένες στο μέγεθος των ζώων.
3. Παρά τα σημεία 1 και 2, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να σφάζουν τα εκτρεφόμενα ατροπιδώτα και τα εκτρεφόμενα οπληφόρα που αναφέρονται στο σημείο 1 στον τόπο καταγωγής με την άδεια της αρμόδιας αρχής, εάν:
  - α) τα ζώα δεν είναι δυνατό να μεταφερθούν, προκειμένου να αποφευχθεί οιοσδήποτε κίνδυνος για τον χειριστή ή να προστατευθεί η καλή διαβίωση των ζώων·
  - β) η αγέλη υποβάλλεται σε τακτική κτηνιατρική επιθεώρηση·
  - γ) ο ιδιοκτήτης των ζώων υποβάλει αίτημα·
  - δ) η αρμόδια αρχή ενημερώνεται εκ των προτέρων για την ημερομηνία και την ώρα σφαγής των ζώων·
  - ε) η εκμετάλλευση διαθέτει διαδικασίες για τη συγκέντρωση των ζώων, ώστε να είναι δυνατή η διεξαγωγή της προ της σφαγής επιθεώρησης της ομάδας·
  - στ) η εκμετάλλευση διαθέτει εγκαταστάσεις για τη σφαγή, την αφαίμαξη και, στις περιπτώσεις όπου επιβάλλεται αποπτέρωση ατροπιδώτων, την αποπτέρωση των ζώων·
  - ζ) πληρούνται οι απαιτήσεις για την καλή διαβίωση των ζώων·
  - η) τα ζώα μετά τη θανάτωση και την αφαίμαξη μεταφέρονται στο σφαγείο υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής και χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση. Εάν η μεταφορά διαρκεί πάνω από δύο ώρες, το ζώο, εφόσον είναι ανάγκη, τοποθετείται σε ψύξη. Ο εκσπλαγχισμός μπορεί να διενεργείται επί τόπου υπό την επίβλεψη του κτηνιάτρου·
  - θ) μια δήλωση του υπεύθυνου της επιχείρησης τροφίμων και εκτροφέα των ζώων, στην οποία αναφέρεται η ταυτότητα των ζώων καθώς και τα τυχόν κτηνιατρικά προϊόντα ή άλλες θεραπευτικές αγωγές που τους χορηγήθηκαν, οι ημερομηνίες χορήγησης και οι περίοδοι παύσης της αγωγής, συνοδεύει τα σφαγέντα ζώα στο σφαγείο

και

  - ι) κατά τη μεταφορά στην εγκεκριμένη εγκατάσταση, ένα πιστοποιητικό που εκδίδει και υπογράφει ο επίσημος κτηνίατρος, ή ο εγκεκριμένος κτηνίατρος, το οποίο βεβαιώνει το ευνοϊκό αποτέλεσμα της προ της σφαγής επιθεώρησης, την ορθή σφαγή και αφαίμαξη και την ημερομηνία και ώρα της σφαγής, συνοδεύει τα σφαγέντα ζώα.



4. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν επίσης, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, να σφάζουν βίσωνες στην εκμετάλλευση σύμφωνα με το σημείο 3.

#### ΤΜΗΜΑ IV: ΚΡΕΑΣ ΑΓΡΙΩΝ ΘΗΡΑΜΑΤΩΝ

##### ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΚΥΝΗΓΩΝ ΣΕ ΘΕΜΑΤΑ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

1. Τα πρόσωπα που κυνηγούν άγρια θηράματα με σκοπό τη διάθεσή τους στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να έχουν επαρκείς γνώσεις της παθολογίας αγρίων θηραμάτων και της παραγωγής και του χειρισμού των αγρίων θηραμάτων και του κρέατος αγρίων θηραμάτων μετά τη θήρα, ώστε να διενεργούν επιτόπια αρχική εξέταση του άγριου θηράματος.
2. Αρκεί, ωστόσο, τουλάχιστον ένα μέλος μιας κυνηγετικής ομάδας να διαθέτει τις γνώσεις που αναφέρονται στο σημείο 1. Οι παραπομπές στο παρόν τμήμα σε «εκπαιδευμένο άτομο», αφορά αυτό το προαναφερόμενο άτομο.
3. Το εκπαιδευμένο άτομο θα μπορούσε επίσης να είναι ο θηροφύλακας ή ο υπεύθυνος διαχείρισης της θήρας εάν είναι μέλος της κυνηγετικής ομάδας ή βρίσκεται στην άμεση γειτονία του τόπου στον οποίο πραγματοποιείται η θήρα. Στη δεύτερη περίπτωση, ο κυνηγός πρέπει να παρουσιάσει τα άγρια θηράματα στον θηροφύλακα ή τον υπεύθυνο διαχείρισης της θήρας και να τον ενημερώσει για κάθε μη φυσιολογική συμπεριφορά που παρατηρήθηκε πριν από τη θανάτωση.
4. Η παρεχόμενη εκπαίδευση πρέπει να ικανοποιεί την αρμόδια αρχή και να παρέχει τη δυνατότητα στους κυνηγούς να καθίστανται εκπαιδευμένα άτομα. Η εκπαίδευση πρέπει να καλύπτει τουλάχιστον τα ακόλουθα θέματα:
  - α) τη συνήθη ανατομία, φυσιολογία και συμπεριφορά των αγρίων θηραμάτων·
  - β) τη μη φυσιολογική συμπεριφορά και τις παθολογικές μεταβολές των αγρίων θηραμάτων λόγω ασθενειών, περιβαλλοντικής μόλυνσης ή άλλων παραγόντων που μπορούν να επηρεάσουν την υγεία του ανθρώπου μετά την κατανάλωση των προϊόντων αυτών·
  - γ) τους κανόνες υγιεινής και τις ορθές τεχνικές χειρισμού, μεταφοράς, εκπλαγχνισμού κ.λπ. αγρίων θηραμάτων μετά τη θανάτωσή τους  
και
  - δ) τις νομοθετικές και τις διοικητικές διατάξεις σχετικά με τους κανόνες για την υγεία των ζώων και τη δημόσια υγεία και τους υγειονομικούς όρους που διέπουν τη διάθεση αγρίων θηραμάτων στην αγορά.
5. Η αρμόδια αρχή θα πρέπει να ενθαρρύνει τις κυνηγετικές οργανώσεις να παρέχουν την εν λόγω εκπαίδευση.

##### ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΜΕΓΑΛΩΝ ΑΓΡΙΩΝ ΘΗΡΑΜΑΤΩΝ

1. Μετά τη θανάτωση μεγάλων αγρίων θηραμάτων, πρέπει να αφαιρούνται τα στομάχια και τα έντερα τους το συντομότερο δυνατό και, εν ανάγκη, να πραγματοποιείται αφαίμαξη.
2. Το εκπαιδευμένο άτομο πρέπει να εξετάζει το σώμα και τα αφαιρεθέντα σπλάχνα για τον εντοπισμό τυχόν χαρακτηριστικών τα οποία θα μπορούσαν να καταδείξουν ότι το κρέας παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία. Η εξέταση πρέπει να πραγματοποιείται το συντομότερο δυνατό μετά τη θανάτωση.
3. Το κρέας μεγάλων αγρίων θηραμάτων μπορεί να διατεθεί στην αγορά μόνον, εάν το σώμα μεταφερθεί σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων το συντομότερο δυνατό μετά την εξέταση που αναφέρεται στο σημείο 2. Τα σπλάχνα πρέπει να συνοδεύουν το ζώο όπως ορίζεται στο σημείο 4. Τα σπλάχνα πρέπει να μπορούν να αναγνωρίζονται ως ανήκοντα σε συγκεκριμένο ζώο.
4. α) Εάν δεν διαπιστωθούν μη φυσιολογικά χαρακτηριστικά κατά τη διάρκεια της εξέτασης που αναφέρεται στο σημείο 2, δεν έχει παρατηρηθεί μη φυσιολογική συμπεριφορά πριν από τη θανάτωση και δεν υπάρχει υπόνοια για περιβαλλοντική μόλυνση, το εκπαιδευμένο άτομο μπορεί να επιθέσει στο σώμα του ζώου αριθμημένη δήλωση η οποία θα περιέχει αυτές τις διαπιστώσεις. Στη δήλωση πρέπει να αναφέρεται επίσης η ημερομηνία, η ώρα και ο τόπος της θανάτωσης. Στην περίπτωση αυτή, η κεφαλή και τα σπλάχνα δεν είναι υποχρεωτικό να συνοδεύουν το σώμα, εκτός από την περίπτωση ειδών που είναι ευαίσθητα στην *τριχινίαση* (χοίροι, μόνοπλα και άλλα), των οποίων η κεφαλή (εκτός από τους χου-

## ▼B

λιόδοντες) και το διάφραγμα πρέπει να συνοδεύουν το σώμα. Ωστόσο, οι κυνηγοί υποχρεούνται να τηρούν τις τυχόν πρόσθετες απαιτήσεις που επιβάλλει το κράτος μέλος στο οποίο πραγματοποιείται η θήρα, ιδίως για να είναι δυνατή η παρακολούθηση ορισμένων καταλοίπων και ουσιών σύμφωνα με την οδηγία 96/23/EK.

- β) Στις άλλες περιπτώσεις, το σώμα πρέπει να συνοδεύεται από την κεφαλή (εκτός από τους χαυλιόδοντες και τα κέρατα) και όλα τα σπλάχνα, εξαιρουμένου του στομάχου και των εντέρων. Το εκπαιδευμένο άτομο που πραγματοποίησε την εξέταση ενημερώνει την αρμόδια αρχή σχετικά με τα μη φυσιολογικά χαρακτηριστικά, τη μη φυσιολογική συμπεριφορά ή την υπόνοια για περιβαλλοντική μόλυνση, που το εμπόδισαν να κάνει τη δήλωση σύμφωνα με το στοιχείο α).
- γ) Εάν δεν υπάρχει εκπαιδευμένο άτομο για τη διενέργεια της εξέτασης που αναφέρεται στο σημείο 2 σε συγκεκριμένη περίπτωση, το σώμα πρέπει να συνοδεύεται από την κεφαλή (εκτός από τους χαυλιόδοντες και τα κέρατα) και όλα τα σπλάχνα, εξαιρουμένων του στομάχου και των εντέρων.
5. Η ψύξη πρέπει να αρχίζει εντός ευλόγου χρονικού διαστήματος από τη θανάτωση και η θερμοκρασία να μην υπερβαίνει τους 7 °C για όλο το κρέας. Εάν οι κλιματικές συνθήκες το επιτρέπουν, η τεχνητή ψύξη δεν είναι αναγκαία.
6. Κατά τη μεταφορά στην εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων, πρέπει να αποφεύγεται το στοιβάγμα.
7. Τα μεγάλα άγρια θηράματα που παραδίδονται σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων πρέπει να προσκομίζονται στην αρμόδια αρχή για επιθεώρηση.
8. Επίσης, τα μεγάλα άγρια θηράματα που δεν έχουν υποστεί εκδορά μπορούν να υφίστανται εκδορά και να διατίθενται στην αγορά μόνον εάν:
- α) πριν από την εκδορά, έχουν αποθηκευθεί χωριστά και υποστεί χωριστή μεταχείριση από άλλα τρόφιμα, και δεν έχουν ψυχθεί
- και
- β) μετά την εκδορά, έχουν υποβληθεί σε τελική επιθεώρηση σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004.
9. Όσον αφορά τον τεμαχισμό και την αφαίρεση των οστών μεγάλων άγριων θηραμάτων, ισχύουν οι κανόνες που προβλέπονται στο τμήμα I κεφάλαιο V.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ III: ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΜΙΚΡΩΝ ΑΓΡΙΩΝ ΘΗΡΑΜΑΤΩΝ

1. Το εκπαιδευμένο άτομο πραγματοποιεί εξέταση για τον εντοπισμό τυχόν χαρακτηριστικών, τα οποία θα μπορούσαν να καταδείξουν ότι το κρέας παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία. Η εξέταση πραγματοποιείται, το συντομότερο δυνατό, μετά τη θανάτωση.
2. Εάν διαπιστωθούν μη φυσιολογικά χαρακτηριστικά κατά τη διάρκεια της εξέτασης, παρατηρηθεί μη φυσιολογική συμπεριφορά πριν από τη θανάτωση ή σχηματισθεί υπόνοια για περιβαλλοντική μόλυνση, το εκπαιδευμένο πρόσωπο ενημερώνει την αρμόδια αρχή.
3. Το κρέας μικρών άγριων θηραμάτων επιτρέπεται να διατεθεί στην αγορά μόνον εάν το σώμα έχει μεταφερθεί σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων, το συντομότερο δυνατό μετά την εξέταση η οποία αναφέρεται στο σημείο 1.
4. Η ψύξη αρχίζει εντός ευλόγου χρονικού διαστήματος από τη θανάτωση και η θερμοκρασία δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τους 4 °C για όλο το κρέας. Εάν οι κλιματικές συνθήκες το επιτρέπουν, η τεχνητή ψύξη δεν είναι αναγκαία.
5. Ο εκσπλαγγισμός πραγματοποιείται ή ολοκληρώνεται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση με την άφιξη του θηράματος στην εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων, εκτός εάν η αρμόδια αρχή επιτρέπει το αντίθετο.
6. Τα μικρά άγρια θηράματα που παραδίδονται σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων προσκομίζονται στην αρμόδια αρχή προς επιθεώρηση.
7. Όσον αφορά τον τεμαχισμό και την αφαίρεση των οστών μικρών άγριων θηραμάτων, ισχύουν οι κανόνες που ορίζονται στο τμήμα II κεφάλαιο V.



ΤΜΗΜΑ V: ΚΙΜΑΣ, ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΜΗΧΑΝΙΚΩΣ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ (ΜΔΚ)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκμεταλλεύονται εγκαταστάσεις παραγωγής κιμά, παρασκευασμάτων κρέατος ή ΜΔΚ διασφαλίζουν ότι:

1. είναι κατασκευασμένες έτσι, ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση του κρέατος και των προϊόντων, ειδικότερα μέσω:
  - α) της απρόσκοπτης διεξαγωγής των εργασιών,
  - ή
  - β) του χρονικού διαχωρισμού μεταξύ των διαφόρων παρτίδων παραγωγής·
2. διαθέτουν αίθουσες για τη χωριστή αποθήκευση συσκευασμένου και ασυσκευαστού κρέατος και προϊόντων, εκτός εάν αποθηκεύονται σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα ή κατά τρόπον ώστε το υλικό συσκευασίας και ο τρόπος αποθήκευσης να μη συνιστούν πηγή μόλυνσης για το κρέας ή τα προϊόντα·
3. διαθέτουν αίθουσες εξοπλισμένες, ώστε να πληρούνται οι απαιτήσεις θερμοκρασίας που προβλέπονται στο κεφάλαιο III·
4. διαθέτουν εξοπλισμό για το πλύσιμο των χεριών, ο οποίος χρησιμοποιείται από το προσωπικό που χειρίζεται ασυσκευαστο κρέας και προϊόντα, με βρύσες κατασκευασμένες κατά τρόπο που να αποτρέπει την εξάπλωση μολύνσεων και
5. διαθέτουν εγκαταστάσεις για την απολύμανση των εργαλείων με παροχή θερμού νερού σε θερμοκρασία τουλάχιστον 82 °C, ή εναλλακτικό σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκμεταλλεύονται εγκαταστάσεις παραγωγής κιμά, παρασκευασμάτων κρέατος ή ΜΔΚ διασφαλίζουν ότι οι χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή κιμά πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες απαιτήσεις:
  - α) τηρούν τις απαιτήσεις για νωπό κρέας·
  - β) προέρχονται από σκελετικούς μυς, συμπεριλαμβανομένων των σύμφυτων λιπωδών ιστών·
  - γ) δεν προέρχονται από:
    - i) υπολείμματα του τεμαχισμού ή του ξακρίσματος (εκτός από ολόκληρα τεμάχια μυών)·
    - ii) ΜΔΚ·
    - iii) κρέας που περιέχει θραύσματα οστών ή δέρμα,
    - ή
    - iv) κρέας κεφαλής, εκτός από τους μαστήρες, το μη μυώδες τμήμα της λευκής γραμμής (linea alba), την περιοχή του ταρσού και του καρπού, υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από τα οστά και μύες του διαφράγματος (εκτός εάν έχουν αφαιρεθεί οι ορογόνοι υμένες).
2. Για την παρασκευή παρασκευασμάτων κρέατος μπορούν να χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες πρώτες ύλες:
  - α) νωπό κρέας·
  - β) κρέας που τηρεί τις απαιτήσεις του σημείου 1 και
  - γ) εάν το παρασκεύασμα κρέατος σαφώς δεν προορίζεται να καταναλωθεί πριν υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία:
    - i) κρέας προερχόμενο από το άλεσμα ή τον τεμαχισμό κρέατος που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του σημείου 1, πλην του σημείου 1 στοιχείο γ) υπό i)
    - και

**▼ B**

- ii) ΜΔΚ που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του κεφαλαίου III σημείο 3 στοιχείο δ).
3. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ΜΔΚ πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες απαιτήσεις:
- α) να τηρούν τις απαιτήσεις για νωπό κρέας·
  - β) τα ακόλουθα υλικά δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ΜΔΚ:
    - i) για τα πουλερικά, τα άκρα, το δέρμα λαιμού και η κεφαλή και
    - ii) για όλα 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 III: ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ**

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παράγουν κιμά, παρασκευάσματα κρέατος ή ΜΔΚ συμμορφώνονται με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Η επεξεργασία του κρέατος πρέπει να οργανώνεται με τρόπο, ώστε να προλαμβάνεται ή να περιορίζεται στο ελάχιστο η μόλυνση. Για τον σκοπό αυτό, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ιδίως, ότι το χρησιμοποιούμενο κρέας:
  - α) βρίσκεται σε ανώτατη θερμοκρασία 4 °C για τα πουλερικά, 3 °C για τα εντόσθια και 7 °C για τα λοιπά κρέατα και
  - β) εισάγεται προοδευτικά στην αίθουσα παρασκευής, ανάλογα με τις ανάγκες.
2. Για την παραγωγή κιμά και παρασκευασμάτων κρέατος ισχύουν οι ακόλουθες απαιτήσεις:
  - α) εκτός εάν η αρμόδια αρχή επιτρέπει την αφαίρεση των οστών αμέσως πριν από το άλεσμα, το κρέας που έχει υποστεί κατάψυξη ή βαθιά κατάψυξη και χρησιμοποιείται για την παρασκευή κιμά ή παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να έχει υποβληθεί σε αφαίρεση των οστών πριν από την κατάψυξη. Δύναται να αποθηκεύεται για περιορισμένο μόνο χρονικό διάστημα·
  - β) όταν έχει παρασκευασθεί από κρέας διατηρημένο σε απλή ψύξη, ο κιμάς πρέπει να παρασκευάζεται:
    - i) στην περίπτωση πουλερικών, εντός 3 το πολύ ημερών από τη σφαγή τους·
    - ii) στην περίπτωση ζώων πλην των πουλερικών, εντός έξι το πολύ ημερών από τη σφαγή τους, ή
    - iii) εντός δεκαπέντε ημερών το πολύ από τη σφαγή των ζώων, όταν πρόκειται για βόειο κρέας χωρίς οστά, συσκευασμένο σε κενό αέρος·
  - γ) αμέσως μετά την παραγωγή, ο κιμάς και τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να τοποθετούνται σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία και
    - i) να ψύχονται σε εσωτερική θερμοκρασία η οποία δεν υπερβαίνει τους 2 °C για τον κιμά και τους 4 °C για τα παρασκευάσματα κρέατος, ή
    - ii) να καταψύχονται σε εσωτερική θερμοκρασία η οποία δεν υπερβαίνει τους - 18 °C.
 Αυτές οι συνθήκες θερμοκρασίας πρέπει να διατηρούνται κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης και της μεταφοράς.
3. Οι ακόλουθες απαιτήσεις ισχύουν για την παραγωγή και τη χρήση ΜΔΚ το οποίο παράγεται με τεχνικές, οι οποίες δεν αλλοιώνουν τη δομή των οστών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του ΜΔΚ και του οποίου η περι-



**▼B**

- κτικότητα σε ασβέστιο δεν είναι σημαντικά υψηλότερη από την αντίστοιχη περιεκτικότητα του κιμά.
- α) Η πρώτη ύλη, από την οποία αφαιρούνται τα οστά και η οποία προέρχεται από επιτόπιο σφαγείο, πρέπει να είναι το πολύ επτά ημερών. Άλλως, η πρώτη ύλη από την οποία αφαιρούνται τα οστά πρέπει να είναι το πολύ πέντε ημερών. Ωστόσο, τα σφάγια πουλερικών πρέπει να είναι το πολύ τριών ημερών.
- β) Ο μηχανικός διαχωρισμός πρέπει να πραγματοποιείται αμέσως μετά την αφαίρεση των οστών.
- γ) Εάν δεν χρησιμοποιείται αμέσως μετά την αφαίρεση των οστών, το ΜΔΚ πρέπει να συσκευάζεται σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία, και στη συνέχεια να ψύχεται σε θερμοκρασία το πολύ 2 °C ή να καταψύχεται σε εσωτερική θερμοκρασία το πολύ – 18 °C. Αυτές οι απαιτήσεις θερμοκρασίας πρέπει να διατηρούνται κατά την αποθήκευση και τη μεταφορά.
- δ) Εάν ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων έχει διεξαγάγει αναλύσεις, από τις οποίες αποδεικνύεται ότι το ΜΔΚ πληροί τα μικροβιολογικά κριτήρια που υιοθετούνται για τον κιμά δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004, είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται σε παρασκευάσματα κρέατος, τα οποία σαφώς δεν προορίζονται για κατανάλωση πριν υποβληθούν σε θερμική επεξεργασία και σε προϊόντα με βάση το κρέας.
- ε) Το ΜΔΚ το οποίο αποδεικνύεται ότι δεν πληροί τα κριτήρια που αναφέρονται στο στοιχείο δ) είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται μόνον για την παρασκευή θερμικά επεξεργασμένων προϊόντων με βάση το κρέας σε εγκαταστάσεις που εγκρίνονται σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό.
4. Οι ακόλουθες απαιτήσεις ισχύουν για την παραγωγή και τη χρήση ΜΔΚ που παράγεται με τεχνικές διαφορετικές από εκείνες που αναφέρονται στο σημείο 3.
- α) Η πρώτη ύλη, από την οποία θα αφαιρεθούν τα οστά και η οποία προέρχεται από επιτόπιο σφαγείο, πρέπει να είναι το πολύ επτά ημερών. Άλλως, η πρώτη ύλη από την οποία θα αφαιρεθούν τα οστά πρέπει να είναι το πολύ πέντε ημερών. Ωστόσο, τα σφάγια πουλερικών πρέπει να είναι το πολύ τριών ημερών.
- β) Εάν ο μηχανικός διαχωρισμός δεν πραγματοποιείται αμέσως μετά την αφαίρεση των οστών, τα οστά που φέρουν σάρκα πρέπει να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται σε θερμοκρασία το πολύ 2 °C ή, εάν είναι κατεψυγμένα, σε θερμοκρασία το πολύ – 8 °C.
- γ) Τα οστά που φέρουν σάρκα και προέρχονται από κατεψυγμένα σφάγια δεν πρέπει να επανακαταψύχονται.
- δ) Εάν δεν χρησιμοποιηθεί εντός μίας ώρας μετά την παραγωγή του, το ΜΔΚ πρέπει να ψύχεται αμέσως σε θερμοκρασία το πολύ 2 °C.
- ε) Εάν, εντός 24 ωρών από τη ψύξη του, δεν γίνει η επεξεργασία του ΜΔΚ, τότε πρέπει να καταψύχεται εντός δώδεκα ωρών από την παραγωγή του και να φθάνει σε εσωτερική θερμοκρασία, η οποία δεν υπερβαίνει τους – 18 °C εντός έξι ωρών.
- στ) Το κατεψυγμένο ΜΔΚ πρέπει να τοποθετείται σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία πριν από την αποθήκευση ή τη μεταφορά του, δεν πρέπει να αποθηκεύεται για διάστημα μεγαλύτερο των τριών μηνών και πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία η οποία δεν υπερβαίνει τους – 18 °C κατά την αποθήκευση και τη μεταφορά.
- ζ) Το ΜΔΚ πρέπει να χρησιμοποιείται μόνον για την παρασκευή θερμικώς επεξεργασμένων προϊόντων με βάση το κρέας σε εγκαταστάσεις που εγκρίνονται σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό.
5. Ο κιμάς, τα παρασκευάσματα κρέατος και το ΜΔΚ δεν πρέπει να επανακαταψύχονται μετά την απόψυξη.



#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

1. Επιπλέον των απαιτήσεων της οδηγίας 2000/13/EK <sup>(1)</sup>, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων θα πρέπει να συμμορφώνονται με την απαίτηση του σημείου 2, εφόσον και στο βαθμό που το απαιτούν οι εθνικοί κανόνες του κράτους μέλους, στην επικράτεια του οποίου το προϊόν διατίθεται στην αγορά.
2. Συσκευασίες που προορίζονται προς εφοδιασμό του τελικού καταναλωτή και περιέχουν κιμά από πουλερικά ή μόνοπλα ή παρασκευάσματα κρέατος που περιέχουν ΜΔΚ, πρέπει να φέρουν σημείωση, ότι τα προϊόντα αυτά πρέπει να μαγειρεύονται πριν καταναλωθούν.

#### ΤΜΗΜΑ VI: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι τα κατωτέρω όργανα δεν χρησιμοποιούνται για την παρασκευή 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) ιστοί κεράτων  
και
  - 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.
2. Το κρέας, συμπεριλαμβανομένων του κιμά και των παρασκευασμάτων κρέατος, το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις νωπού κρέατος. Ωστόσο, ο κιμάς και τα παρασκευάσματα κρέατος που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας, δεν χρειάζεται να ανταποκρίνονται στις άλλες ειδικές απαιτήσεις του τμήματος V.

#### ΤΜΗΜΑ VII: ΖΩΝΤΑ ΔΙΘΥΡΑ ΜΑΛΑΚΙΑ

1. Το παρόν τμήμα εφαρμόζεται στα ζώντα δίθυρα μαλάκια. Με εξαίρεση των διατάξεων για τον καθαρισμό, εφαρμόζεται επίσης στα ζώντα εχινόδερμα, τα χιτωνόζωα και τα θαλάσσια γαστερόποδα.
2. Τα κεφάλαια I έως VIII εφαρμόζονται στα ζώα που συλλέγονται από περιοχές παραγωγής τις οποίες η αρμόδια αρχή έχει ταξινομήσει σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004. Το κεφάλαιο IX ισχύει για τα χτένια που συλλέγονται εκτός των περιοχών αυτών.
3. Τα κεφάλαια V, VI, VIII και IX και το σημείο 3 του κεφαλαίου VII εφαρμόζονται στη λιανική πώληση.
4. Οι απαιτήσεις του παρόντος τμήματος συμπληρώνουν τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004.
  - α) Στην περίπτωση εργασιών που πραγματοποιούνται πριν την άφιξη των ζώντων δίθυρων μαλακίων σε κέντρο αποστολής ή καθαρισμού, συμπληρώνουν τις απαιτήσεις του παραρτήματος I του προαναφερόμενου κανονισμού.
  - β) Στην περίπτωση άλλων εργασιών, συμπληρώνουν τις απαιτήσεις του παραρτήματος II του προαναφερόμενου κανονισμού.

<sup>(1)</sup> Οδηγία 2000/13/EK 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 τροφίμων (ΕΕ L 109 της 6.5.2000, σ. 29)· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 2003/89/EK (ΕΕ L 308 της 25.11.2003, σ. 15).



ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι: ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΟΣΩΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

1. Τα ζώντα δίθυρα μαλάκια δύνανται να διατίθενται στην αγορά λιανικής πώλησης μόνον μέσω ενός κέντρου αποστολής, όπου πρέπει να επιτίθεται αναγνωριστικό σήμα σύμφωνα με το κεφάλαιο VII.
2. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να δέχονται παρτίδες ζώντων δίθυρων μαλακίων μόνον εφόσον πληρούνται οι απαιτήσεις των σημείων 3 έως 7 σχετικά με τα απαιτούμενα έγγραφα.
3. Όταν ένας υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων διακινεί παρτίδα ζώντων δίθυρων μαλακίων μεταξύ εγκαταστάσεων, μέχρι και την άφιξη της παρτίδας σε κέντρο αποστολής ή εγκατάσταση μεταποίησης, η παρτίδα πρέπει να συνοδεύεται από έγγραφο καταγραφής.
  4. Το έγγραφο καταγραφής πρέπει να συντάσσεται σε μια τουλάχιστον από τις επίσημες γλώσσες του κράτους μέλους όπου βρίσκεται η εγκατάσταση παραλαβής και να περιλαμβάνει τουλάχιστον τις ακόλουθες πληροφορίες:
    - α) στην περίπτωση παρτίδας ζώντων δίθυρων μαλακίων που αποστέλλονται από περιοχή παραγωγής, το έγγραφο καταγραφής περιλαμβάνει τουλάχιστον τις ακόλουθες πληροφορίες:
      - i) τα στοιχεία ταυτότητας και τη διεύθυνση του παραγωγού·
      - ii) την ημερομηνία συλλογής·
      - iii) τη γεωγραφική θέση της περιοχής παραγωγής με τη λεπτομερέστερη δυνατή περιγραφή ή με κωδικό αριθμό·
      - iv) το υγειονομικό χαρακτηρισμό της περιοχής παραγωγής·
      - v) το είδος και την ποσότητα των μαλακίων  
και
      - vi) τον προορισμό της παρτίδας.
    - β) στην περίπτωση παρτίδας ζώντων δίθυρων μαλακίων που αποστέλλονται από περιοχή μετεγκατάστασης, το έγγραφο καταγραφής περιλαμβάνει τουλάχιστον τις πληροφορίες που αναφέρονται στο στοιχείο α) και τις ακόλουθες πληροφορίες:
      - i) τη γεωγραφική θέση της περιοχής μετεγκατάστασης  
και
      - ii) τη διάρκεια της μετεγκατάστασης·
    - γ) στην περίπτωση παρτίδας ζώντων δίθυρων μαλακίων που αποστέλλονται από κέντρο καθαρισμού, το έγγραφο καταγραφής περιλαμβάνει τουλάχιστον τις πληροφορίες που αναφέρονται στο στοιχείο α) και τις ακόλουθες πληροφορίες:
      - i) τη διεύθυνση του κέντρου καθαρισμού·
      - ii) τη διάρκεια του καθαρισμού  
και
      - iii) τις ημερομηνίες κατά τις οποίες η παρτίδα εισήλθε και εξήλθε από το κέντρο καθαρισμού.
5. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που αποστέλλουν παρτίδες ζώντων δίθυρων μαλακίων συμπληρώνουν τα σχετικά μέρη του εγγράφου καταγραφής κατά τρόπον ώστε να είναι ευανάγνωστα και να είναι αδύνατη η τροποποίησή τους. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παραλαμβάνουν τις παρτίδες, σφραγίζουν το έγγραφο με την ημερομηνία κατά την παραλαβή κάθε παρτίδας ή καταγράφουν με κάποιον άλλον τρόπο την ημερομηνία παραλαβής.
6. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων κρατούν αντίτυπο του εγγράφου καταγραφής για κάθε παρτίδα που αποστέλλεται και παραλαμβάνεται επί δώδεκα μήνες τουλάχιστον μετά την αποστολή ή την παραλαβή της (ή επί μεγαλύτερο διάστημα, αν το ορίζει η αρμόδια αρχή).
7. Ωστόσο, εάν:
  - α) το προσωπικό που συλλέγει ζώντα δίθυρα μαλάκια διαχειρίζεται και το κέντρο αποστολής, το κέντρο καθαρισμού, τη ζώνη μετεγκατάστασης ή τη μονάδα επεξεργασίας που δέχονται τα ζώντα δίθυρα μαλάκια

▼ B

και

- β) μία μόνον αρμόδια αρχή εποπτεύει όλες τις συγκεκριμένες εγκαταστάσεις,

δεν απαιτούνται έγγραφα καταχώρισης, εφόσον το επιτρέπει η αρμόδια αρχή.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΣΥΛΛΟΓΗ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ

### A. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

1. Οι παραγωγοί δύνανται να συλλέγουν ζώντα δίθυρα μαλάκια μόνον από περιοχές παραγωγής με καθορισμένη γεωγραφική θέση και όρια, οι οποίες έχουν χαρακτηριστεί από την αρμόδια αρχή, ενδεχομένως σε συνεργασία με τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων, ως κατηγορίας Α, Β ή Γ σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004.
2. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δύνανται να διαθέτουν στην αγορά προς άμεση ανθρώπινη κατανάλωση, ζώντα δίθυρα μαλάκια συλλεγόμενα από περιοχές παραγωγής κατηγορίας Α μόνον εφόσον πληρούν τις απαιτήσεις του κεφαλαίου V.
3. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δύνανται να διαθέτουν στην αγορά προς άμεση ανθρώπινη κατανάλωση, ζώντα δίθυρα μαλάκια συλλεγόμενα από περιοχές παραγωγής κατηγορίας Β μόνον μετά από επεξεργασία σε κέντρο καθαρισμού ή μετά από μετεγκατάσταση.
4. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δύνανται να διαθέτουν στην αγορά προς άμεση ανθρώπινη κατανάλωση ζώντα, δίθυρα μαλάκια συλλεγόμενα από περιοχές παραγωγής κατηγορίας Γ μόνον μετά από μετεγκατάσταση επί μακρό χρονικό διάστημα σύμφωνα με το μέρος Γ του παρόντος κεφαλαίου.
5. Μετά τον καθαρισμό ή τη μετεγκατάστασή τους, τα ζώντα δίθυρα μαλάκια από περιοχές παραγωγής κατηγορίας Β ή Γ, πρέπει να πληρούν όλες τις απαιτήσεις του κεφαλαίου V. 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 εξάλειψη των παθογόνων μικροοργανισμών (όπου χρειάζεται, μετά τον καθαρισμό τους από την άμμο, τη λάσπη ή τις βλέννες στην ίδια ή σε άλλη εγκατάσταση). Προς τούτο, επιτρέπονται οι ακόλουθες μέθοδοι:

α) αποστείρωση μέσα σε ερμητικώς σφραγισμένα δοχεία:

β) μέθοδοι θερμικής επεξεργασίας με τα ακόλουθα στοιχεία:

- i) εμβαπτισμό σε βραστό νερό επί όσο χρόνο χρειάζεται ώστε να αυξηθεί η εσωτερική θερμοκρασία της σάρκας των μαλακίων τουλάχιστον στους 90 °C και να διατηρηθεί η εν λόγω ελάχιστη θερμοκρασία επί 90 τουλάχιστον δευτερόλεπτα·
- ii) ψήσιμο επί 3 έως 5 λεπτά μέσα σε κλειστή κάμνο με θερμοκρασία μεταξύ 120 και 160 °C, και πίεση μεταξύ 2 kg/cm<sup>2</sup> και 5 kg/cm<sup>2</sup>, και εν συνεχεία αφαίρεση του κελύφους και κατάνυξη της σάρκας σε θερμοκρασία κέντρου μάζας – 20 °C

και

- iii) βράσιμο σε ατμό υπό πίεση σε κλειστό δοχείο με τήρηση των απαιτήσεων που αναφέρονται στο σημείο i) όσον αφορά το χρόνο ψήσιματος και την εσωτερική θερμοκρασία της σάρκας των μαλακίων. Πρέπει να χρησιμοποιείται συγκεκριμένη μεθοδολογία. Πρέπει να υπάρχουν διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP για να ελέγχεται η ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

6. Απαγορεύεται στους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων η παραγωγή και συλλογή ζώντων δίθυρων μαλακίων σε περιοχές που θεωρούνται ακατάλληλες για τις δραστηριότητες αυτές για υγειονομικούς λόγους ή σε περιοχές που δεν έχουν ταξινομηθεί από την αρμόδια αρχή. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων λαμβάνουν υπόψη τις τυχόν σχετικές πληροφορίες, συμπεριλαμβανομένων των πληροφοριών που αντλούν από τους δικούς τους αυτοελέγχους και από την αρμόδια αρχή, όσον αφορά την καταλληλότητα των περιοχών για παραγωγή και συλλογή. Πρέπει να χρησιμοποιούν τις πληροφορίες αυτές, ιδίως σχετικές με τις

## ▼B

περιβαλλοντικές και καιρικές συνθήκες, για να κρίνουν, σε τι επεξεργασία πρέπει να υποβάλουν τις συλλεγόμενες παρτίδες.

#### B. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΛΛΟΓΗ ΚΑΙ ΤΟ ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΥΛΛΟΓΗ ΧΕΙΡΙΣΜΟ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που συλλέγουν ζώντα δίθυρα μαλάκια ή τα χειρίζονται αμέσως μετά τη συλλογή τους εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Οι τεχνικές συλλογής και οι περαιτέρω χειρισμοί δεν πρέπει να προκαλούν πρόσθετη μόλυνση ή υπερβολική φθορά στο κέλυφος ή στους ιστούς των ζώντων δίθυρων μαλακίων, ούτε να επιφέρουν μεταβολές που να επηρεάζουν σημαντικά τη δυνατότητά τους να υποβάλλονται σε καθαρισμό, επεξεργασία ή μετεγκατάσταση. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει ιδίως:
  - α) να προστατεύουν επαρκώς τα ζώντα δίθυρα μαλάκια από τη σύνθλιψη, την τριβή και τους κραδασμούς·
  - β) να μην εκθέτουν τα ζώντα δίθυρα μαλάκια σε ακραίες θερμοκρασίες·
  - γ) να μην εμβαπτίζουν εκ νέου τα ζώντα δίθυρα μαλάκια σε νερό, το οποίο θα μπορούσε να προκαλέσει πρόσθετη μόλυνση  
και
  - δ) αν προβαίνουν σε φινίρισμα σε φυσικούς τόπους, να χρησιμοποιούν μόνον περιοχές, τις οποίες η αρμόδια αρχή έχει ταξινομήσει στην κατηγορία Α.
2. Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση, να είναι εξοπλισμένα ώστε να διασφαλίζουν τις καλύτερες δυνατές προϋποθέσεις επιβίωσης και να παρέχουν αποτελεσματική προστασία από τη μόλυνση.

#### Γ. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που μετεγκαθιστούν ζώντα δίθυρα μαλάκια εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δύνανται να χρησιμοποιούν για τη μετεγκατάσταση ζώντων δίθυρων μαλακίων μόνο περιοχές εγκεκριμένες από την αρμόδια αρχή. 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 στο ελάχιστο ο κίνδυνος εξάπλωσης τυχόν μολύνσεων.
2. Οι όροι μετεγκατάστασης πρέπει να εξασφαλίζουν τις βέλτιστες συνθήκες καθαρισμού. Ιδίως, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει:
  - α) να χρησιμοποιούν τεχνικές χειρισμού των ζώντων δίθυρων μαλακίων που προορίζονται για μετεγκατάσταση, οι οποίες να επιτρέπουν την επανέναρχη της διηθητικής τους τροφικής δραστηριότητας μετά την εμβάπτισή τους σε φυσικά ύδατα·
  - β) να μη μετεγκαθιστούν ζώντα δίθυρα μαλάκια σε πυκνότητα που εμποδίζει τον καθαρισμό·
  - γ) να εμβαπτίζουν τα ζώντα δίθυρα μαλάκια σε θαλάσσιο νερό στην περιοχή μετεγκατάστασης για επαρκές χρονικό διάστημα, το οποίο καθορίζεται ανάλογα με τη θερμοκρασία του νερού· το διάστημα αυτό πρέπει να είναι τουλάχιστον δύο μήνες εκτός εάν η αρμόδια αρχή συμφωνεί για βραχύτερο διάστημα βάσει της ανάλυσης κινδύνου του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων  
και
  - δ) να εξασφαλίζουν επαρκή διαχωρισμό των διαφόρων θέσεων στην περιοχή μετεγκατάστασης, ώστε να αποφεύγεται η ανάμειξη των παρτίδων· πρέπει να χρησιμοποιείται το σύστημα «όλα μέσα, όλα έξω», ώστε να μη μπορεί να μπει μέσα νέα παρτίδα, προτού εξαχθεί ολόκληρη η προηγούμενη.

**▼ B**

3. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που διαχειρίζονται περιοχές μετεγκατάστασης πρέπει να τηρούν μόνιμα μητρώα, στα οποία καταγράφεται η προέλευση των ζώντων δίθυρων μαλακίων, η περίοδος μετεγκατάστασης, τα σημεία μετεγκατάστασης που χρησιμοποιήθηκαν και ο προορισμός κάθε παρτίδας μετά τη μετεγκατάσταση, για τις επιθεωρήσεις που διενεργεί η αρμόδια αρχή.

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ III: ΔΟΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΕΝΤΡΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

1. Η γεωγραφική θέση των κατά ξηράν εγκαταστάσεων δεν πρέπει να κατακλύζεται από τη συνήθη πλημμυρίδα ή από ροές υδάτων από γειτονικές περιοχές.
2. Οι δεξαμενές και τα δοχεία αποθήκευσης νερού πρέπει να πληρούν τους ακόλουθους όρους:
  - α) οι εσωτερικές τους επιφάνειες πρέπει να είναι λείες, ανθεκτικές και στεγανές, και να καθαρίζονται εύκολα·
  - β) πρέπει να είναι κατασκευασμένες έτσι, ώστε να είναι δυνατή η πλήρης αποστράγγιση του νερού·
  - γ) οι τυχόν αγωγοί άντλησης νερού πρέπει να βρίσκονται σε θέση τέτοια, ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης του αντλούμενου νερού.
3. Πέραν τούτων, στα κέντρα καθαρισμού οι δεξαμενές καθαρισμού πρέπει να είναι κατάλληλες για τον όγκο και το είδος των προϊόντων που υποβάλλονται σε καθαρισμό.

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΕΝΤΡΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

##### A. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΕΝΤΡΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που προβαίνουν σε καθαρισμό ζώντων δίθυρων μαλακίων εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. πριν αρχίσει ο καθαρισμός, τα ζώντα δίθυρα μαλάκια πρέπει να καθαρίζονται από τη λάσπη και από τις συσσωρευμένες ξένες ουσίες με καθαρό νερό·
2. η λειτουργία του συστήματος καθαρισμού πρέπει να επιτρέπει στα ζώντα δίθυρα μαλάκια να αναλαμβάνουν ταχέως και να διατηρούν τη διηθητική τροφική δραστηριότητα, να απομακρύνουν τη μόλυνση από λύματα, να μην επαναμολύνονται και να είναι δυνατό να παραμείνουν ζωντανά σε ικανοποιητική κατάσταση μετά τον καθαρισμό, ώστε να συσκευάζονται, να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται πριν διατεθούν στην αγορά·
3. 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 επιτυγχάνεται η τήρηση των προδιαγραφών υγείας του κεφαλαίου V και των μικροβιολογικών κριτηρίων που θεσπίζονται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004·
4. στην περίπτωση που η δεξαμενή καθαρισμού περιέχει διαφορετικές παρτίδες ζώντων δίθυρων μαλακίων, αυτά πρέπει να είναι του ίδιου είδους, και η διάρκεια της επεξεργασίας πρέπει να καθορίζεται με βάση τον χρόνο που χρειάζεται η παρτίδα που απαιτεί τη μεγαλύτερη διάρκεια καθαρισμού·
5. οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για να διατηρούνται τα ζώντα δίθυρα μαλάκια στο σύστημα καθαρισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένοι έτσι ώστε να επιτρέπουν τη ροή του καθαρού θαλάσσιου νερού. Το βάθος των στρωμάτων των ζώντων δίθυρων μαλακίων δεν πρέπει να εμποδίζει το άνοιγμα των οστράκων κατά τη διάρκεια του καθαρισμού·
6. σε δεξαμενή καθαρισμού στην οποία υποβάλλονται σε καθαρισμό ζώντα δίθυρα μαλάκια δεν επιτρέπεται να διατηρείται κανένα είδος καρκινοειδών, ψαριών ή άλλου θαλάσσιου ζώου·
7. 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****B. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΕΝΤΡΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ**

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που λειτουργούν κέντρα αποστολής εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. ο χειρισμός των ζώντων δίθυρων μαλακίων, και ιδίως το φινίρισμα, η ταξινόμηση κατά μέγεθος και η πρώτη και δεύτερη συσκευασία, δεν πρέπει να προκαλεί μόλυνση του προϊόντος ή να επηρεάζει τη βιωσιμότητα των μαλακίων·
2. πριν από την αποστολή, τα κελύφη των ζώντων δίθυρων μαλακίων πρέπει να πλένονται καλά με καθαρό νερό·
3. τα ζώντα δίθυρα μαλάκια πρέπει να προέρχονται:
  - α) από περιοχή παραγωγής κατηγορίας Α·
  - β) από περιοχή μετεγκατάστασης·
  - γ) από κέντρο καθαρισμού,
  - ή
  - δ) από άλλο κέντρο αποστολής·
4. οι απαιτήσεις που ορίζονται στα σημεία 1 και 2 εφαρμόζονται και στα κέντρα αποστολής που βρίσκονται επάνω σε πλοία. Τα μαλάκια που περνούν από τέτοια κέντρα πρέπει να προέρχονται από περιοχή παραγωγής κατηγορίας Α ή από περιοχή μετεγκατάστασης.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΓΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΖΩΝΤΑ ΔΙΘΥΡΑ ΜΑΛΑΚΙΑ**

Εκτός από την εξασφάλιση της τήρησης των μικροβιολογικών κριτηρίων που θεσπίζονται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι τα ζώντα δίθυρα μαλάκια που διατίθενται στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση πληρούν τις απαιτήσεις του παρόντος κεφαλαίου.

1. Πρέπει να έχουν οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που να μαρτυρούν τη φρεσκάδα και τη βιωσιμότητά τους· μεταξύ άλλων, πρέπει να έχουν κελύφη χωρίς ακαθαρσίες, να αντιδρούν δεόντως στην επίκρουση και να περιέχουν φυσιολογικές ποσότητες ενδοθυρικού υγρού.
2. Απαγορεύεται να περιέχουν θαλάσσιες βιοτοξίνες σε συνολικές ποσότητες (οι οποίες μετρώνται σε ολόκληρο το σώμα ή χωριστά σε οποιοδήποτε εδώδιμο μέρος) άνω των ακόλουθων ορίων:
  - α) για την παραλυτική τοξίνη των μαλακίων (PSP), 800 μικρογραμμάρια ανά χιλιόγραμμα·
  - β) για την αμνησιακή τοξίνη των μαλακίων (ASP), 20 χιλιοστόγραμμα δομοϊκού οξέος ανά χιλιόγραμμα·
  - γ) για το οκαδαϊκό οξύ, τις δινοφουσιτοξίνες και τις πεκτενοτοξίνες μαζί, 160 μικρογραμμάρια ισοδυνάμων οκαδαϊκού οξέος ανά χιλιόγραμμα·
  - δ) για τις γεσοτοξίνες, 1 χιλιοστόγραμμα ισοδυνάμων γεσοτοξίνης ανά χιλιόγραμμα

και
- ε) για τα αζασπειροξέα, 160 μικρογραμμάρια ισοδυνάμων αζασπειροξέος ανά χιλιόγραμμα.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI: ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ**

1. Τα στρείδια πρέπει να συσκευάζονται σε πρώτη και δεύτερη συσκευασία με το κούλο όστρακο προς τα κάτω.
2. Οι συσκευασίες ζώντων δίθυρων μαλακίων μεγέθους ατομικής κατανάλωσης πρέπει να είναι κλειστές και να παραμένουν σφραγισμένες από το κέντρο αποστολής και μέχρι να εκτεθούν προς πώληση στον τελικό καταναλωτή.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII: ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΤΙΚΗ ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ**

1. Η ετικέτα, συμπεριλαμβανομένου του αναγνωριστικού σήματος, πρέπει να είναι αδιάβροχη.

**▼ B**

2. Επιπλέον των γενικών απαιτήσεων για τα σήματα αναγνώρισης που περιέχονται στο παράρτημα II τμήμα I, η ετικέτα πρέπει να αναφέρει τα ακόλουθα στοιχεία:

α) το είδος του δίθυρου μαλακίου (κοινή και επιστημονική ονομασία)

και

β) την ημερομηνία συσκευασίας, στην οποία μνημονεύεται τουλάχιστον η ημέρα και ο μήνας.

Κατά παρέκκλιση από την οδηγία 2000/13/ΕΚ, η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας μπορεί να αντικαθίσταται από την ένδειξη «τα ζώα αυτά πρέπει να είναι ζωντανά κατά τη στιγμή της πώλησης».

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

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII: ΑΛΛΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που αποθηκεύουν και μεταφέρουν ζώντα δίθυρα μαλάκια πρέπει να εξασφαλίζουν τη διατήρησή τους σε θερμοκρασία που να μην επιδρά αρνητικά στην ασφάλεια των τροφίμων ή στη βιωσιμότητά τους.
2. Απαγορεύεται η επανεμβύθιση ή ο ψεκασμός με νερό των ζώντων δίθυρων μαλακίων μετά τη συσκευασία προς λιανική πώληση και την έξοδό τους από το κέντρο αποστολής.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ IX: ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΧΤΕΝΙΑ ΠΟΥ ΣΥΛΛΕΓΟΝΤΑΙ ΕΚΤΟΣ ΤΩΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΜΕΝΩΝ ΠΕΡΙΟΧΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που συλλέγουν χτένια εκτός ταξινομημένων περιοχών παραγωγής ή που χειρίζονται τέτοια χτένια συμμορφώνονται με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Τα χτένια δεν δύνανται να διατίθενται στην αγορά παρά μόνον αν έχουν συλλεγεί και υποβληθεί σε περαιτέρω χειρισμούς σύμφωνα με το κεφάλαιο II Μέρος Β, και πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται στο κεφάλαιο V, όπως αποδεικνύεται από σύστημα αυτοελέγχων.
2. Επιπλέον, στις περιπτώσεις που υπάρχουν στοιχεία από επίσημα προγράμματα παρακολούθησης, τα οποία επιτρέπουν στην αρμόδια αρχή να ταξινομή τους τόπους αλίευσης – ενδεχομένως, σε συνεργασία με τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων – οι διατάξεις του κεφαλαίου II μέρος Α ισχύουν κατ' αναλογία και για τα χτένια.
3. Τα χτένια δύνανται να διατίθενται στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση μόνον μέσω αγοράς χονδρικής πώλησης, κέντρου αποστολής ή μονάδας επεξεργασίας. Όταν εκτελούν εργασίες με χτένια, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκμεταλλεύονται τέτοιες μονάδες, ενημερώνουν σχετικά την αρμόδια αρχή και, όσον αφορά τα κέντρα αποστολής, συμμορφώνονται με τις σχετικές απαιτήσεις των κεφαλαίων III και IV.
4. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκτελούν εργασίες με χτένια πρέπει να τηρούν:
- α) τις απαιτήσεις του κεφαλαίου I σημεία 3 έως 7, κατά περίπτωση, για τα απαιτούμενα έγγραφα. Στην περίπτωση αυτήν, στο έγγραφο καταγραφής πρέπει να αναφέρεται σαφώς η γεωγραφική θέση της περιοχής όπου έχουν συλλεχθεί τα χτένια,
- ή
- β) όσον αφορά συσκευασμένα σε δεύτερη συσκευασία χτένια, και για τα συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία χτένια εάν η πρώτη συσκευασία παρέχει προστασία ισοδύναμη προς την προστασία της δεύτερης συσκευασίας, τις απαιτήσεις του κεφαλαίου VII σχετικά με την αναγνωριστική σήμανση και επισήμανση.

**ΤΜΗΜΑ VIII: ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**

1. Το παρόν τμήμα δεν εφαρμόζεται στα δίθυρα μαλάκια, τα εχινόδερμα, τα χιτωνόζωα και τα θαλάσσια γαστερόποδα, όταν διατίθενται ζώντα στην αγορά. Εξαιρουμένων των κεφαλαίων I και II, το παρόν τμήμα εφαρμόζεται



**▼B**

στα ζώα αυτών των ειδών όταν δεν διατίθενται ζώντα στην αγορά, οπότε τα ζώα πρέπει να έχουν ληφθεί σύμφωνα με το τμήμα VII.

2. Τα μέρη Α, Γ και Δ του κεφαλαίου III, το κεφάλαιο IV και το κεφάλαιο V εφαρμόζονται στη λιανική πώληση.
3. Οι απαιτήσεις του παρόντος τμήματος συμπληρώνουν τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004:
  - α) στην περίπτωση εγκαταστάσεων, συμπεριλαμβανομένων των σκαφών, οι οποίες πραγματοποιούν πρωτογενή παραγωγή και συναφείς εργασίες, συμπληρώνουν τις απαιτήσεις του παραρτήματος I του προαναφερόμενου κανονισμού·
  - β) στην περίπτωση άλλων εγκαταστάσεων, συμπληρώνουν τις απαιτήσεις του παραρτήματος II του προαναφερόμενου κανονισμού.

**▼M5**

Κατά παρέκκλιση από το στοιχείο α), το σημείο 7 του μέρους Α του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 δεν εφαρμόζεται στους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων που δραστηριοποιούνται στην παράκτια αλιεία μικρής κλίμακας με την έννοια του άρθρου 26 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1198/2006 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>, και οι οποίοι εκτελούν τις δραστηριότητές τους μόνο για σύντομες περιόδους που δεν υπερβαίνουν τις 24 ώρες.

**▼B**

4. Όσον αφορά τα αλιευτικά προϊόντα:
  - α) η πρωτογενής παραγωγή καλύπτει την εκτροφή, την αλίευση και τη συλλογή ζώντων αλιευτικών προϊόντων με σκοπό τη διάθεσή τους στην αγορά  
και
  - β) οι συναφείς εργασίες καλύπτουν οποιαδήποτε από τις εξής εργασίες εφόσον πραγματοποιούνται επί των αλιευτικών σκαφών: σφαγή, αφαίμαξη, αποκεφαλισμός, εκσπλαγχνισμός, αφαίρεση των πτερυγίων, ψύξη και πρώτη συσκευασία· περιλαμβάνουν επίσης:
    1. τη μεταφορά και την αποθήκευση αλιευτικών προϊόντων, ο χαρακτήρας των οποίων δεν έχει αλλοιωθεί σημαντικά, συμπεριλαμβανομένων των ζώντων αλιευτικών προϊόντων, σε χειρσαία ιχθυοτροφεία·
    2. τη μεταφορά αλιευτικών προϊόντων, ο χαρακτήρας των οποίων δεν έχει αλλοιωθεί σημαντικά, συμπεριλαμβανομένων των ζώντων αλιευτικών προϊόντων, από τον τόπο παραγωγής στην πρώτη εγκατάσταση προορισμού.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΚΑΦΗ**

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι:

1. τα σκάφη που χρησιμοποιούνται για τη συλλογή αλιευτικών προϊόντων από το φυσικό τους περιβάλλον ή για την εν γένει επεξεργασία τους μετά τη συλλογή, συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις κατασκευής και εξοπλισμού που ορίζονται στο μέρος I  
και
2. οι εργασίες που εκτελούνται πάνω στα σκάφη πραγματοποιούνται σύμφωνα με τους κανόνες που ορίζονται στο μέρος II.

**I. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ****A. Απαιτήσεις για όλα τα σκάφη**

1. Τα σκάφη πρέπει να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα με τρόπο που να μην 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 αλιευτικά προϊόντα 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.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 223 της 15.8.2006, σ. 1.

## ▼ B

3. Ο εξοπλισμός και τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τις εργασίες επί αλιευτικών προϊόντων πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικό στη διάβρωση υλικό που να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα.
4. Όταν τα σκάφη διαθέτουν αγωγούς άντλησης νερού για το νερό που χρησιμοποιείται για τα αλιευτικά προϊόντα, οι αγωγοί αυτοί πρέπει να βρίσκονται σε τέτοια θέση ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση της παροχής νερού.

**B. Απαιτήσεις για σκάφη τα οποία είναι σχεδιασμένα και εξοπλισμένα για τη διατήρηση νοπών αλιευτικών προϊόντων για διάστημα άνω των 24 ωρών**

1. Τα σκάφη που είναι σχεδιασμένα και εξοπλισμένα για τη διατήρηση νοπών αλιευτικών προϊόντων για διάστημα άνω των 24 ωρών πρέπει να διαθέτουν κύτη, δεξαμενές ή περιέκτες για την αποθήκευση αλιευτικών προϊόντων στις θερμοκρασίες που ορίζονται στο κεφάλαιο VII.
2. 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. Τα κύτη και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση αλιευτικών προϊόντων πρέπει να εξασφαλίζουν τη διατήρησή τους υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής και, οσάκις απαιτείται, να διασφαλίζουν ότι το νερό από την τήξη του πάγου δεν παραμένει σε επαφή με τα προϊόντα.
3. Στα σκάφη που είναι εξοπλισμένα για την ψύξη αλιευτικών προϊόντων με κρύο καθαρό θαλάσσιο νερό, οι δεξαμενές πρέπει να περιλαμβάνουν συστήματα για την επίτευξη ομοιόμορφης θερμοκρασίας στις δεξαμενές. Με τα συστήματα αυτά πρέπει να επιτυγχάνεται ρυθμός ψύξης που να εγγυάται ότι το μείγμα ψαριών και καθαρού θαλάσσιου νερού φθάνει σε θερμοκρασία 3 °C τοανώτατο έξι ώρες μετά από τη φόρτωση και 0 °C το ανώτατο μετά από 16 ώρες και να είναι δυνατή η παρακολούθηση και, εφόσον απαιτείται, η καταγραφή της θερμοκρασίας.

**Γ. Απαιτήσεις για τα πλοία-ψυγεία**

Τα πλοία-ψυγεία πρέπει:

1. να έχουν εξοπλισμό κατάψυξης επαρκούς ισχύος, που να επιτρέπει την ταχεία μείωση της θερμοκρασίας των προϊόντων, ώστε να επιτυγχάνεται θερμοκρασία κέντρου μάζας - 18 °C το ανώτατο·
2. να έχουν ψυκτικό εξοπλισμό επαρκούς ισχύος για τη διατήρηση των αλιευτικών προϊόντων στα κύτη αποθήκευσης σε θερμοκρασία - 18 °C το ανώτατο. 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  
και
3. να πληρούν τις απαιτήσεις για τα σκάφη που είναι σχεδιασμένα και εξοπλισμένα για τη διατήρηση αλιευτικών προϊόντων για διάστημα άνω των 24 ωρών, όπως ορίζονται στο μέρος B σημείο 2.

**Δ. Απαιτήσεις για τα πλοία-εργοστάσια**

1. Τα πλοία-εργοστάσια πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:
  - α) χώρο φόρτωσης, 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 φόρτωσης προς τους χώρους εργασίας·
  - γ) αρκετά ευρύχωρους χώρους εργασίας για την παρασκευή και τη μεταποίηση των αλιευτικών προϊόντων υπό συνθήκες υγιεινής, οι οποίοι να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και να

## ▼B

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 διάθεση των απορριμμάτων και των αλιευτικών προϊόντων 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) αγωγό άντλησης νερού που να βρίσκεται σε θέση τέτοια, ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης του αντλούμενου νερού και
  - η) εξοπλισμό για το πλύσιμο των χεριών του προσωπικού που ασχολείται με το χειρισμό ασυσκευάστων αλιευτικών προϊόντων, με βρύσες σχεδιασμένες κατά τρόπο που να προλαμβάνει την εξάπλωση μολύνσεων.
2. Ωστόσο, τα πλοία-εργοστάσια επί των οποίων βράζονται, ψύχονται και συσκευάζονται σε πρώτη συσκευασία καρκινοειδή και μαλάκια δεν χρειάζεται να τηρούν τις απαιτήσεις του σημείου 1 εάν, επί των σκαφών αυτών, δεν πραγματοποιείται άλλου είδους χειρισμός ή μεταποίηση.
  3. Τα πλοία-εργοστάσια στα οποία καταψύχονται αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διαθέτουν εξοπλισμό που να πληροί τις απαιτήσεις για τα πλοία-ψυγεία που ορίζονται στο μέρος Γ σημεία 1 και 2.

## II. ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

1. Κατά τη χρησιμοποίησή τους, τα μέρη των σκαφών ή οι περιέκτες που προορίζονται για την αποθήκευση αλιευτικών προϊόντων πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, ιδίως να μην έχουν μολυνθεί 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 πόσιμο, είτε, κατά περίπτωση, καθαρό νερό.
3. Ο χειρισμός και η αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να γίνονται κατά τρόπο, ώστε να αποφεύγεται η σύνθλιψή τους. Οι χειριστές επιτρέπεται να χρησιμοποιούν αιχμηρά εργαλεία για τη μετακίνηση ψαριών μεγάλου μεγέθους ή ψαριών τα οποία ενδέχεται να τους τραυματίσουν, υπό τον όρο ότι δεν υφίσταται ζημία η σάρκα των προϊόντων αυτών.
4. Τα αλιευτικά προϊόντα, πλην εκείνων που διατηρούνται ζωντανά, πρέπει να ψύχονται, το συντομότερο δυνατό, μετά τη φόρτωση. Ωστόσο, όταν δεν είναι δυνατό να ψυχθούν, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να εκφορτώνονται το συντομότερο δυνατό.
5. Ο πάγος που χρησιμοποιείται για την ψύξη των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να παράγεται από πόσιμο νερό ή καθαρό νερό.
6. Όταν τα ψάρια αποκεφαλίζονται ή/και εκσπλαγχίζονται επί του σκάφους, οι εργασίες αυτές πρέπει να διενεργούνται σύμφωνα με τις απαιτούμενες συνθήκες υγιεινής, το συντομότερο δυνατό, μετά την αλίευση, και τα προϊόντα πρέπει να πλένονται αμέσως προσεκτικά με πόσιμο ή καθαρό 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, αυγά και σπέρματα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει

## ▼ B

να διατηρούνται σε πάγο, σε θερμοκρασία παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου ή να καταψύχονται.

7. Όταν γίνεται κατάψυξη σε άλιμη ολόκληρου ψαριού που προορίζεται για κονσερβοποίηση, πρέπει να επιτυγχάνεται για το προϊόν θερμοκρασία – 9 °C το ανώτατο. Η άλιμη δεν δύναται να αποτελεί πηγή μόλυνσης για τα ψάρια.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΚΑΤΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΚΦΟΡΤΩΣΗ

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που έχουν την ευθύνη εκφόρτωσης και αποβίβασης των αλιευτικών προϊόντων στην ξηρά υποχρεούνται:

- α) να εξασφαλίζουν ότι ο εξοπλισμός εκφόρτωσης και αποβίβασης που έρχεται σε επαφή με τα αλιευτικά προϊόντα αποτελείται από υλικά που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα και διατηρείται καθαρός και σε καλή κατάσταση

και

- β) να αποφεύγουν τη μόλυνση των αλιευτικών προϊόντων κατά την εκφόρτωση και την αποβίβαση, ιδίως:

- i) διεξάγοντας γρήγορα τις εργασίες εκφόρτωσης και αποβίβασης·
- ii) τοποθετώντας τα αλιευτικά προϊόντα χωρίς καθυστέρηση σε προστατευόμενο περιβάλλον, στη θερμοκρασία που ορίζεται στο κεφάλαιο VII

και

- iii) μη χρησιμοποιώντας εξοπλισμό και πρακτικές που προκαλούν αδικαιολόγητη βλάβη στα εδώδιμα τμήματα των αλιευτικών προϊόντων.

2. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που έχουν την ευθύνη για ιχθυόσκαλες και αγορές χονδρικής πώλησης ή μέρη αυτών εξασφαλίζουν, όπου εκτίθενται για πώληση αλιευτικά προϊόντα, τη συμμόρφωση με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

- α) i) πρέπει να υπάρχουν εγκαταστάσεις που κλειδώνουν για την αποθήκευση των δεσμευόμενων αλιευτικών προϊόντων σε ψυκτικές εγκαταστάσεις και χωριστές εγκαταστάσεις που κλειδώνουν για την αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων που έχουν χαρακτηριστεί ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση·
- ii) εφόσον το απαιτεί η αρμόδια αρχή, πρέπει να διαθέτουν δεόντως εξοπλισμένη εγκατάσταση που να κλειδώνει ή, όπου απαιτείται, αίθουσα για αποκλειστική χρήση της αρμόδιας αρχής·

- β) κατά την έκθεση ή την αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων:

- i) οι χώροι δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς·
- ii) δεν πρέπει να έχουν πρόσβαση στους χώρους οχήματα, τα οποία εκπέμπουν καυσαέρια που θα μπορούσαν να βλάψουν την ποιότητα των αλιευτικών προϊόντων·
- iii) τα άτομα που έχουν πρόσβαση στους χώρους δεν πρέπει να εισάγουν άλλα ζώα σε αυτούς

και

- iv) οι χώροι πρέπει να φωτίζονται καλά για να διευκολύνονται οι επίσημοι έλεγχοι.

3. Όταν δεν είναι δυνατόν να πραγματοποιηθεί η ψύξη επί του σκάφους, τα νωπά αλιευτικά προϊόντα, πλην εκείνων που διατηρούνται ζωντανά, πρέπει να ψύχονται, το συντομότερο δυνατό, μετά την εκφόρτωση και να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου.

4. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων συνεργάζονται με τις σχετικές αρμόδιες αρχές ώστε να μπορούν οι αρχές αυτές να διενεργούν επίσημους ελέγχους σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004, ιδίως όσον αφορά τις τυχόν διαδικασίες κοινοποίησης για την εκφόρτωση αλιευτικών προϊόντων τις οποίες κρίνει αναγκαίες η αρμόδια αρχή του κράτους μέλους, του οποίου τη σημαία φέρει το σκάφος, ή η αρμόδια αρχή του κράτους μέλους στο οποίο εκφορτώνονται τα αλιευτικά προϊόντα.



### ΚΕΦΑΛΑΙΟ III: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΤΩΝ ΣΚΑΦΩΝ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν την τήρηση των ακόλουθων απαιτήσεων, ανάλογα με την περίπτωση, σε εγκαταστάσεις όπου γίνεται χειρισμός αλιευτικών προϊόντων.

#### A. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΝΩΠΑ ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

1. Όταν τα διατηρημένα με ψύξη και μη συσκευασμένα προϊόντα δεν διανέμονται, αποστέλλονται, παρασκευάζονται ή μεταποιούνται αμέσως μετά την άφιξή τους σε μια εγκατάσταση ξηράς, πρέπει να αποθηκεύονται μέσα σε πάγο σε κατάλληλο χώρο. Ο πάγος πρέπει να ανανεώνεται με την απαιτούμενη συχνότητα. Τα συσκευασμένα ναπά αλιευτικά προϊόντα πρέπει να ψύχονται σε θερμοκρασία παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου.
2. Εργασίες όπως ο αποκεφαλισμός και ο εκσπλαγγισμός πρέπει να εκτελούνται σύμφωνα με τους όρους υγιεινής. Όταν από τεχνική και εμπορική άποψη ο εκσπλαγγισμός είναι δυνατός, πρέπει να γίνεται, το συντομότερο δυνατό, μετά την αλίευση ή την εκφόρτωση των προϊόντων. Τα προϊόντα πρέπει να πλένονται πολύ καλά με άφθονο πόσιμο νερό ή, επί των σκαφών, με καθαρό νερό αμέσως μετά την περάτωση αυτών των εργασιών.
3. Εργασίες όπως ο τεμαχισμός σε φιλέτα και σε φέτες πρέπει να διεξάγονται με τρόπο ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση ή η φθορά των φιλέτων και των φετών. Τα φιλέτα και οι φέτες δεν πρέπει να παραμένουν επάνω στα τραπέζια εργασίας μετά την παρέλευση του χρόνου που απαιτείται για την παρασκευή τους. Τα φιλέτα και οι φέτες πρέπει να τοποθετούνται σε πρώτη και, εφόσον απαιτείται, δεύτερη συσκευασία και να ψύχονται, το συντομότερο δυνατό, μετά την παρασκευή τους.
4. Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την αποστολή ή την αποθήκευση ασυσκευαστών παρασκευασμένων νωπών αλιευτικών προϊόντων αποθηκευμένων μέσα σε πάγο, πρέπει να εξασφαλίζουν ότι το νερό που προέρχεται από την τήξη του πάγου δεν παραμένει σε επαφή με τα προϊόντα.
5. Τα ολόκληρα ή τα εκσπλαγγισμένα αλιευτικά προϊόντα μπορούν να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται σε ψυχρό νερό επί των σκαφών. Μπορούν επίσης να συνεχίσουν να μεταφέρονται σε ψυχρό νερό μετά την εκφόρτωση και να μεταφέρονται από εγκαταστάσεις υδατοκαλλιέργειας, έως ότου φθάσουν στη πρώτη εγκατάσταση ξηράς, η οποία διεξάγει οιαδήποτε άλλη δραστηριότητα εκτός της μεταφοράς ή της διαλογής.

#### B. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Οι κατά ξηράν εγκαταστάσεις στις οποίες καταψύχονται αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διαθέτουν εξοπλισμό που πληροί τις απαιτήσεις που ορίζονται για τα πλοία-ψυγεία στο παρόν τμήμα VIII κεφάλαιο I μέρος I τμήμα Γ σημεία 1 και 2.

#### Γ. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΜΗΧΑΝΙΚΩΣ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παράγουν μηχανικώς διαχωρισμένα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να εξασφαλίζουν την τήρηση των ακόλουθων απαιτήσεων:

1. οι χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:
  - α) για την παραγωγή μηχανικώς διαχωρισμένων αλιευτικών προϊόντων μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνον ολόκληρα ψάρια και οστά μετά τον τεμαχισμό σε φιλέτα·
  - β) οι πρώτες ύλες δεν επιτρέπεται να περιέχουν σπλάγχνα·
2. η διαδικασία παρασκευής πρέπει να πληροί τις ακόλουθες απαιτήσεις:
  - α) ο μηχανικός διαχωρισμός πρέπει να πραγματοποιείται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση μετά τον τεμαχισμό σε φιλέτα·
  - β) εάν χρησιμοποιούνται ολόκληρα ψάρια, πρέπει να έχουν προηγουμένως εκσπλαγγισθεί και πλυθεί·

**▼ B**

- γ) μετά την περάτωση της διαδικασίας παραγωγής, τα μηχανικώς διαχωρισμένα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να καταψύχονται το συντομότερο δυνατό ή να ενσωματώνονται σε προϊόν που πρόκειται να καταψυχθεί ή να υποβληθεί σε επεξεργασία σταθεροποίησης.

**Δ. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΑΡΑΣΙΤΑ**

1. Τα ακόλουθα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να καταψύχονται σε ανώτατη θερμοκρασία  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  σε όλα τα σημεία του προϊόντος επί 24 ώρες τουλάχιστον· η επεξεργασία αυτή εφαρμόζεται στο ακατέργαστο ή στο έτοιμο προϊόν:
  - α) τα αλιευτικά προϊόντα που καταναλώνονται ωμά ή σχεδόν ωμά·
  - β) τα αλιευτικά προϊόντα από τα ακόλουθα είδη, εάν πρόκειται να υποστούν επεξεργασία με κάπνισμα εν ψυχρώ, κατά τη διάρκεια της οποίας η εσωτερική θερμοκρασία του αλιευτικού προϊόντος δεν υπερβαίνει τους  $60\text{ }^{\circ}\text{C}$ :
    - i) ρέγκα·
    - ii) σκουμπρί·
    - iii) σαρδελόρεγγα (σπρατ)·
    - iv) σολομός Ατλαντικού και Ειρηνικού (άγριος)
 και
  - γ) τα μαριναρισμένα ή/και αλατισμένα αλιευτικά προϊόντα, εφόσον η επεξεργασία τους δεν επαρκεί για την καταστροφή των προνυμφών των νηματωδών.
2. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δεν χρειάζεται να προβαίνουν στην απαιτούμενη δύναμη του σημείου 1 επεξεργασία εφόσον:
  - α) τα διαθέσιμα επιδημιολογικά δεδομένα δείχνουν ότι τα αλιευτικά πεδία καταγωγής δεν παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία ως προς την ύπαρξη παρασίτων
 

και
  - β) το επιτρέπει η αρμόδια αρχή.
3. Τα αλιευτικά προϊόντα που αναφέρονται στο σημείο 1 πρέπει, όταν διατίθενται στην αγορά, να συνοδεύονται από έγγραφο του παρασκευαστή που αναφέρει το είδος της επεξεργασίας στο οποίο έχουν υποβληθεί, εκτός από τις περιπτώσεις που διατίθενται στον τελικό καταναλωτή.

**▼ M3****Ε. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΙΧΘΥΕΛΑΙΟ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ**

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή ιχθυελαίου για ανθρώπινη κατανάλωση πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. πρέπει να προέρχονται από αλιευτικά προϊόντα τα οποία έχει διαπιστωθεί ότι είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση·
2. πρέπει να προέρχονται από εγκαταστάσεις, περιλαμβανομένων των σκαφών, που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό·
3. πρέπει να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται έως όπου υποστούν επεξεργασία σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

**▼ B****ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που βράζουν καρκινοειδή και μαλάκια εξασφαλίζουν την τήρηση των ακόλουθων απαιτήσεων:

1. Μετά από το βράσιμο, ακολουθεί γρήγορη ψύξη. Το νερό που χρησιμοποιείται για τον σκοπό αυτό πρέπει να είναι πόσιμο ή, επί των σκαφών, καθαρό νερό. Εάν δεν χρησιμοποιηθεί καμία άλλη μέθοδος διατήρησης, η ψύξη πρέπει να συνεχίζεται έως ότου επιτευχθεί θερμοκρασία παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου.

**▼B**

2. Η αφαίρεση του κελύφους ή του οστράκου πρέπει να πραγματοποιείται υπό συνθήκες 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.
3. Μετά την αφαίρεση του κελύφους ή του οστράκου, τα βρασμένα προϊόντα πρέπει να καταψύχονται αμέσως ή να ψύχονται, το συντομότερο δυνατό, στη θερμοκρασία που ορίζεται στο κεφάλαιο VII.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**

Επιπλέον της εξασφάλισης της τήρησης των μικροβιολογικών κριτηρίων που θεσπίζονται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν, ανάλογα με τη φύση του προϊόντος ή το είδος, ότι τα αλιευτικά προϊόντα που διατίθενται στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση πληρούν τις προδιαγραφές του παρόντος Κεφαλαίου.

**A. ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΩΝ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων να προβαίνουν σε οργανοληπτική εξέταση των αλιευτικών προϊόντων. Η εξέταση αυτή πρέπει ιδίως να εξασφαλίζει ότι τα προϊόντα συμμορφώνονται με τα τυχόν κριτήρια φρεσκάδας.

**B. ΙΣΤΑΜΙΝΗ**

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι δεν γίνεται υπέρβαση των ορίων για την ισταμίνη.

**Γ. ΟΛΙΚΟ ΠΗΤΗΤΙΚΟ ΑΖΩΤΟ**

Τα μη μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα δεν πρέπει να διατίθενται στην αγορά όταν χημικές δοκιμασίες αποκαλύπτουν υπέρβαση των ορίων για το TVB-N ή το TVA-N.

**Δ. ΠΑΡΑΣΙΤΑ**

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι τα αλιευτικά προϊόντα έχουν υποβληθεί σε μακροσκοπική εξέταση για την ανίχνευση ορατών παρασίτων πριν διατεθούν στην αγορά. Δεν πρέπει να διαθέτουν στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση αλιευτικά προϊόντα εμφανώς μολυσμένα με παράσιτα.

**E. ΤΟΞΙΝΕΣ ΕΠΙΒΛΑΒΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΥΓΕΙΑ****▼M1**

1. Απαγορεύεται να διατίθενται στην αγορά προϊόντα που παράγονται από τα δηλητηριώδη ψάρια των ακόλουθων οικογενειών: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* και *Canthigasteridae*. Τα νωπά και μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα που ανήκουν στην οικογένεια *Gempylidae*, και ιδίως τα *Ruvettus pretiosus* και *Lepidocybium flavobrunneum*, μπορούν να διατίθενται στην αγορά μόνο τυλιγμένα/συσκευασμένα και πρέπει να επισημαίνονται κατάλληλα προκειμένου να παρέχονται στον καταναλωτή πληροφορίες σχετικά με τους τρόπους μαγειρέματός τους και με τον κίνδυνο που σχετίζεται με την παρουσία ουσιών με δυσμενείς γαστρεντερικές επιπτώσεις. Η επιστημονική ονομασία πρέπει να συνοδεύει την κοινή ονομασία στην επισήμανση.

**▼B**

2. Απαγορεύεται να διατίθενται στην αγορά τα αλιευτικά προϊόντα που περιέχουν βιοτοξίνες, όπως σιγκουατοξίνη ή μυοπαραλυτικές τοξίνες. Ωστόσο, μπορούν να διατίθενται στην αγορά αλιευτικά προϊόντα που παράγονται από δίθυρα μαλάκια, εχινόδερμα, χιτωνόζωα και θαλάσσια γαστερόποδα εάν έχουν παραχθεί σύμφωνα με το τμήμα VII και τηρούν τις προδιαγραφές του κεφαλαίου V σημείο 2 του προαναφερόμενου τμήματος.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI: ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

1. Τα δοχεία, εντός των οποίων τα νωπά αλιευτικά προϊόντα διατηρούνται στον πάγο, πρέπει να είναι υδατοστεγή και να εξασφαλίζουν ότι το νερό από την τήξη του πάγου δεν παραμένει σε επαφή με τα προϊόντα.

**▼B**

2. Οι κατεψυγμένοι όγκοι που παρασκευάζονται επάνω σε σκάφη πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλη πρώτη συσκευασία πριν από την εκφόρτωση στην ακτή.
3. Όταν τα αλιευτικά προϊόντα συσκευάζονται σε πρώτη συσκευασία επί των σκαφών, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι το υλικό πρώτης συσκευασίας:
  - α) δεν αποτελεί πηγή μόλυνσης·
  - β) αποθηκεύεται με τρόπο που να μην εκτίθεται σε κίνδυνο μόλυνσης·
  - γ) που προορίζεται για επαναχρησιμοποίηση, είναι εύκολο να καθαρίζεται και, όταν αυτό είναι αναγκαίο, να απολυμαίνεται.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII: ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που αποθηκεύουν αλιευτικά προϊόντα εξασφαλίζουν την τήρηση των ακόλουθων απαιτήσεων:

1. τα νωπά αλιευτικά προϊόντα, τα αποψυγμένα αμεταποίητα αλιευτικά προϊόντα, καθώς και τα βρασμένα και διατηρημένα με απλή ψύξη προϊόντα καρκινοειδών και μαλακίων, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία παραπλήσια του σημείου τήξης του πάγου·
2. τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  το ανώτατο σε όλα τα σημεία του προϊόντος· ωστόσο, τα ολόκληρα κατεψυγμένα σε άλμη ψάρια που προορίζονται για την παρασκευή κονσερβών μπορούν να διατηρούνται σε θερμοκρασία το ανώτατο  $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$ ·
3. τα διατηρούμενα ζωντανά αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία και κατά τρόπο που δεν επιδρά αρνητικά στην ασφάλεια των τροφίμων ή στη βιωσιμότητά τους.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII: ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΩΝ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που μεταφέρουν αλιευτικά προϊόντα εξασφαλίζουν την τήρηση των ακόλουθων απαιτήσεων:

1. κατά τη μεταφορά, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία. Ιδίως:
  - α) τα νωπά αλιευτικά προϊόντα, τα αποψυγμένα αμεταποίητα αλιευτικά προϊόντα, καθώς και τα βρασμένα και διατηρημένα με απλή ψύξη προϊόντα καρκινοειδών και μαλακίων, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία παραπλήσια προς το σημείο τήξης του πάγου·
  - β) τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα, εξαιρουμένων των ψαριών που είναι κατεψυγμένα σε άλμη και προορίζονται για την παρασκευή κονσερβών, πρέπει να διατηρούνται κατά τη μεταφορά σε σταθερή θερμοκρασία το ανώτατο  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  σε όλα τα σημεία του προϊόντος, με ενδεχόμενες σύντομες διακυμάνσεις προς τα άνω το πολύ κατά  $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ ·
2. οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δεν χρειάζεται να τηρούν το σημείο 1 στοιχείο β), όταν τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα μεταφέρονται από ψυκτική αποθήκη σε εγκεκριμένη εγκατάσταση για να αποψυχθούν κατά την άφιξη με σκοπό την παρασκευή ή/και μεταποίησή τους, εάν η διαδρομή είναι σύντομη και το επιτρέπει η αρμόδια αρχή·
3. εάν τα αλιευτικά προϊόντα διατηρούνται σε πάγο, το νερό από την τήξη του πάγου δεν πρέπει να παραμένει σε επαφή με τα προϊόντα·
4. τα αλιευτικά προϊόντα που πρόκειται να διατεθούν στην αγορά ζωντανά πρέπει να μεταφέρονται κατά τρόπο που δεν επιδρά αρνητικά στην ασφάλεια των τροφίμων ή στη βιωσιμότητά τους.

**▼M3****ΤΜΗΜΑ IX****ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ, ΠΡΩΤΟΓΑΛΑ, ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΠΡΩΤΟΓΑΛΑ**

Για τους σκοπούς του παρόντος τμήματος νοούνται ως:

1. «Πρωτόγαλα»: υγρό που εκκρίνεται από τους μαστικούς αδένες των γαλακτοπαραγωγών ζώων 3 έως 5 ημέρες μετά τον τοκετό, είναι πλούσιο σε αντισώματα και ανόργανα στοιχεία και προηγείται της παραγωγής νωπού γάλακτος.



## ▼ M3

2. «Προϊόντα με βάση το πρωτόγαλα»: μεταποιημένα προϊόντα που προέρχονται από την μεταποίηση πρωτογάλακτος ή από την περαιτέρω μεταποίηση τέτοιων μεταποιημένων προϊόντων.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΝΩΠΙΟ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΩΤΟΓΑΛΑ — ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παράγουν ή, κατά περίπτωση, συλλέγουν νωπό γάλα και πρωτόγαλα πρέπει να συμμορφώνονται προς τις απαιτήσεις του παρόντος κεφαλαίου.

## I. ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΝΩΠΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΠΡΩΤΟΓΑΛΑΚΤΟΣ

1. Το νωπό γάλα και το πρωτόγαλα πρέπει να προέρχεται από ζώα:
  - α) τα οποία δεν παρουσιάζουν συμπτώματα λοιμοδών νόσων, οι οποίες είναι δυνατό να μεταδοθούν μέσω του γάλακτος και του πρωτογάλακτος στον άνθρωπο·
  - β) τα οποία βρίσκονται σε καλή γενική κατάσταση υγείας και δεν παρουσιάζουν κανένα σύμπτωμα νόσου το οποίο μπορεί να προκαλέσει μόλυνση του γάλακτος και του πρωτογάλακτος και δεν πάσχουν ιδίως από μόλυνση της ουρογεννητικής οδού με απέκκριμα, από εντερίτιδα με εμπύρετη διάρροια ή από εμφανή φλεγμονή του μαστού·
  - γ) τα οποία δεν παρουσιάζουν πληγές του μαστού που είναι δυνατό να αλλοιώσουν το γάλα και το πρωτόγαλα·
  - δ) στα οποία δεν έχουν χορηγηθεί μη επιτρεπόμενες ουσίες ή προϊόντα και δεν έχουν υποβληθεί σε παράνομη αγωγή κατά την έννοια της οδηγίας 96/23/ΕΚ·
  - ε) για τα οποία, σε περίπτωση που τους έχουν χορηγηθεί επιτρεπόμενες ουσίες ή προϊόντα, έχουν τηρηθεί οι οριζόμενες προθεσμίες αναμονής για αυτές τις ουσίες ή προϊόντα.
2. α) Ιδιαίτερος, όσον αφορά τη βρουκέλωση, το νωπό γάλα και το πρωτόγαλα πρέπει να προέρχονται από:
  - i) αγελάδες ή βουβαλοειδή που ανήκουν σε αγέλη η οποία, κατά την έννοια της οδηγίας 64/432/ΕΟΚ <sup>(1)</sup>, είναι απαλλαγμένη ή επίσημα απαλλαγμένη από βρουκέλωση,
  - ii) αιγοπρόβατα που ανήκουν σε εκμετάλλευση επίσημα απαλλαγμένη ή απαλλαγμένη από βρουκέλωση, κατά την έννοια της οδηγίας 91/68/ΕΟΚ <sup>(2)</sup>, ή
  - iii) θηλυκά ζώα άλλων ειδών που ανήκουν, όσον αφορά τα είδη που είναι ευπαθή στη βρουκέλωση, σε αγέλες που ελέγχονται τακτικά για τη νόσο αυτή βάσει σχεδίου ελέγχου που έχει εγκριθεί από την αρμόδια αρχή.
- β) Όσον αφορά τη φυματίωση, το νωπό γάλα και το πρωτόγαλα πρέπει να προέρχεται από:
  - i) αγελάδες ή βουβαλοειδή που ανήκουν σε αγέλη η οποία, κατά την έννοια της οδηγίας 64/432/ΕΟΚ, είναι επίσημα απαλλαγμένη από φυματίωση, ή
  - ii) θηλυκά ζώα άλλων ειδών τα οποία ανήκουν, όσον αφορά τα είδη που είναι ευπαθή στη φυματίωση, σε αγέλες που ελέγχονται τακτικά για τη νόσο αυτή βάσει σχεδίου ελέγχου που έχει εγκριθεί από την αρμόδια αρχή.
- γ) Εάν συνυπάρχουν αίγες και αγελάδες, οι αίγες πρέπει να επιθεωρούνται και να υποβάλλονται σε δοκιμασίες για την ανίχνευση φυματίωσης.

<sup>(1)</sup> Οδηγία 64/432/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 26ης Ιουνίου 1964, περί προβλημάτων υγειονομικού ελέγχου στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών βοοειδών και χοιροειδών (ΕΕ L 121 της 29.7.1964, σ. 1977/64). Οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 21/2004 (ΕΕ L 5 της 9.1.2004, σ. 8).

<sup>(2)</sup> Οδηγία 91/68/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 28ης Ιανουαρίου 1991, σχετικά με το καθεστώς υγειονομικού ελέγχου που διέπει το ενδοκοινοτικό εμπόριο αιγοπροβάτων (ΕΕ L 46 της 19.2.1991, σ. 19). Οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία με την απόφαση 2005/932/ΕΚ (ΕΕ L 340 της 23.12.2005, σ. 68).

## ▼ M3

3. Ωστόσο, το νωπό γάλα από ζώα που δεν πληρούν τις απαιτήσεις του σημείου 2 μπορεί να χρησιμοποιείται με την άδεια της αρμόδιας αρχής:
  - α) στην περίπτωση αγελάδων ή βουβαλοειδών που δεν παρουσιάζουν θετική αντίδραση στις δοκιμασίες για την ανίχνευση φυματίωσης ή βρουκέλωσης ούτε οποιοδήποτε σύμπτωμα των νόσων αυτών, αφού υποστεί θερμική επεξεργασία κατά τρόπο που να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία αλκαλικής φωσφατάσης·
  - β) στην περίπτωση αιγοπροβάτων που δεν παρουσιάζουν θετική αντίδραση στις δοκιμασίες για την ανίχνευση βρουκέλωσης, ή που έχουν εμβολιαστεί κατά της βρουκέλωσης στο πλαίσιο εγκεκριμένου προγράμματος εξάλειψης, και τα οποία δεν εμφανίζουν κανένα σύμπτωμα αυτής της νόσου, είτε:
    - i) για την παρασκευή τυριού με περίοδο ωρίμανσης τουλάχιστον δύο μηνών, ή
    - ii) αφού υποστεί θερμική επεξεργασία, κατά τρόπο ώστε να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία αλκαλικής φωσφατάσης και
  - γ) στην περίπτωση θηλυκών ζώων άλλων ειδών τα οποία δεν παρουσιάζουν θετική αντίδραση στις δοκιμασίες για την ανίχνευση φυματίωσης ή βρουκέλωσης ούτε οποιοδήποτε σύμπτωμα αυτών των νόσων αλλά ανήκουν σε αγέλη στην οποία έχουν ανιχνευθεί κρούσματα βρουκέλωσης ή φυματίωσης με τη διενέργεια των ελέγχων που αναφέρονται στο σημείο 2 στοιχείο α) εδάφιο iii) ή στοιχείο β) εδάφιο ii), εφόσον υποστεί επεξεργασία ώστε να είναι απόλυτα ασφαλές.
4. Το νωπό γάλα και το πρωτόγαλα που προέρχεται από οποιοδήποτε ζώο το οποίο δεν πληροί τις ανάλογες απαιτήσεις των σημείων 1 έως 3 —ιδίως από οποιοδήποτε ζώο το οποίο παρουσιάζει θετική αντίδραση στις προληπτικές δοκιμασίες για τη φυματίωση ή τη βρουκέλωση, όπως ορίζονται στην οδηγία 64/432/ΕΟΚ και την οδηγία 91/68/ΕΟΚ— δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για ανθρώπινη κατανάλωση.
5. Η απομόνωση ζώων τα οποία είναι μολυσμένα, ή για τα οποία υπάρχει υπόνοια ότι είναι μολυσμένα, από κάποια από τις νόσους που αναφέρονται στα σημεία 1 ή 2, πρέπει να είναι αποτελεσματική, προκειμένου να αποτρέπεται οποιαδήποτε δυσμενής επίπτωση στο γάλα και στο πρωτόγαλα των άλλων ζώων.

## II. ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΙΣ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΠΡΩΤΟΓΑΛΑΚΤΟΣ

### A. Απαιτήσεις όσον αφορά τους χώρους και τον εξοπλισμό

1. Ο εξοπλισμός άμελης και οι χώροι όπου πραγματοποιούνται η αποθήκευση, ο χειρισμός ή η ψύξη του γάλακτος και του πρωτογάλακτος πρέπει να βρίσκονται σε τέτοιο σημείο και να είναι κατασκευασμένοι με τέτοιο τρόπο ώστε να περιορίζεται ο κίνδυνος μόλυνσης του γάλακτος και του πρωτογάλακτος.
2. Οι χώροι αποθήκευσης του γάλακτος και του πρωτογάλακτος πρέπει να προστατεύονται από τα επιβλαβή ζώα, να διαχωρίζονται κατάλληλα από τους χώρους όπου στεγάζονται τα ζώα και, οσάκις απαιτείται, για να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις που ορίζονται στο μέρος Β, να διαθέτουν κατάλληλο ψυκτικό εξοπλισμό.
3. Οι επιφάνειες του εξοπλισμού που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με το γάλα και το πρωτόγαλα (εργαλεία, δοχεία, βυτία κ.λπ. για την άμελη, τη συλλογή ή τη μεταφορά του γάλακτος) πρέπει να καθαρίζονται εύκολα και, εφόσον απαιτείται, να απολυμαίνονται εύκολα και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση. Προς τούτο, απαιτείται η χρήση λείων, μη τοξικών υλικών που πλένονται.
4. Μετά τη χρήση, οι επιφάνειες αυτές πρέπει να καθαρίζονται και, ενδεχομένως, 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 γάλακτος και πρωτογάλακτος πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται καταλλήλως πριν ξαναχρησιμοποιηθούν.

## ▼ M3

**B. Υγιεινή κατά την άμελξη, τη συλλογή και τη μεταφορά**

1. Η άμελξη πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, και ιδίως να εξασφαλίζεται:
  - α) ότι, πριν αρχίσει η άμελξη, οι θηλές, οι μαστοί και τα γειτονικά μέρη του σώματος του ζώου είναι καθαρά·
  - β) ότι το γάλα και το πρωτόγαλα κάθε ζώου ελέγχεται για την ανίχνευση οργανοληπτικών ή φυσικοχημικών ανωμαλιών από τον αμελκτή ή με μέθοδο που παράγει τα ίδια αποτελέσματα, και ότι το γάλα και το πρωτόγαλα, το οποίο παρουσιάζει τέτοιες ανωμαλίες, δεν χρησιμοποιείται για ανθρώπινη κατανάλωση·
  - γ) ότι το γάλα και το πρωτόγαλα ζώων που εμφανίζουν κλινικά συμπτώματα ασθένειας των μαστών δεν χρησιμοποιείται για ανθρώπινη κατανάλωση παρά μόνον κατόπιν κτηνιατρικής εντολής·
  - δ) ότι εντοπίζονται τα ζώα τα οποία υποβάλλονται σε φαρμακευτική αγωγή ενδέχεται να μεταφέρει στο γάλα και στο πρωτόγαλα υπολείμματα, και ότι το γάλα και το πρωτόγαλα που λαμβάνεται από τα ζώα αυτά πριν από τη λήξη της οριζόμενης προθεσμίας αναμονής δεν χρησιμοποιείται για ανθρώπινη κατανάλωση και
  - ε) ότι διαλύματα ή ψεκάσματα θηλών χρησιμοποιούνται μόνον εάν έχουν εγκριθεί ή καταχωριστεί σύμφωνα με τις διαδικασίες που ορίζονται στην οδηγία 98/8/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Φεβρουαρίου 1998, για τη διάθεση βιοκτόνων στην αγορά <sup>(1)</sup>.
  - στ) ότι η άμελξη του πρωτογάλακτος γίνεται χωριστά και δεν αναμειγνύεται με το νωπό γάλα.
2. Αμέσως μετά την άμελξη, το γάλα και το πρωτόγαλα πρέπει να διατηρείται σε καθαρό χώρο, διαρρυθμισμένο και εξοπλισμένο έτσι, ώστε να αποφεύγεται η μόλυνσή του.
  - α) Το γάλα πρέπει να ψύχεται αμέσως σε θερμοκρασία 8 °C το ανώτατο σε περίπτωση καθημερινής συλλογής, ή 6 °C το ανώτατο εάν η συλλογή δεν γίνεται καθημερινά.
  - β) Το πρωτόγαλα πρέπει να αποθηκεύεται χωριστά και να ψύχεται αμέσως σε θερμοκρασία 8 °C το ανώτατο σε περίπτωση καθημερινής συλλογής, ή 6 °C το ανώτατο εάν η συλλογή δεν γίνεται καθημερινά, ή να καταψύχεται.
3. Κατά τη μεταφορά, πρέπει να διατηρείται η ψυκτική αλυσίδα και, κατά την άφιξη στην εγκατάσταση προορισμού, η θερμοκρασία του γάλακτος και του πρωτογάλακτος δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 10 °C.
4. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δεν χρειάζεται να τηρούν τις απαιτήσεις θερμοκρασίας που αναφέρονται στα σημεία 2 και 3, εφόσον το γάλα πληροί τα κριτήρια που ορίζονται στο τμήμα III και εφόσον:
  - α) το γάλα υποβάλλεται σε επεξεργασία εντός 2 ωρών από την άμελξη· ή
  - β) απαιτείται υψηλότερη θερμοκρασία για τεχνολογικούς λόγους που αφορούν τη βιομηχανική παραγωγή ορισμένων γαλακτοκομικών προϊόντων, και η αρμόδια αρχή το επιτρέπει.

**Γ. Υγιεινή του προσωπικού**

1. Τα άτομα που ασχολούνται με την άμελξη ή/και το χειρισμό νωπού γάλακτος και πρωτογάλακτος πρέπει να φορούν καθαρά και κατάλληλα ρούχα.
2. Τα άτομα που ασχολούνται με την άμελξη πρέπει να διατηρούν υψηλό επίπεδο ατομικής υγιεινής. Κοντά στο χώρο άμελξης, πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις, ώστε τα άτομα που πραγματοποιούν την άμελξη και τον χειρισμό του νωπού γάλακτος και του πρωτογάλακτος να μπορούν να πλένουν τα χέρια τους και τους βραχιόνες τους.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 123 της 24.4.1998, σ. 1. Οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία με την οδηγία 2006/50/EK της Επιτροπής (ΕΕ 142 της 30.5.2006, σ. 6).

## ▼ M3

## III. ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΤΟ ΠΡΩΤΟΓΑΛΑ

1. α) Για το νωπό γάλα εφαρμόζονται τα ακόλουθα κριτήρια εν αναμονή του καθορισμού προδιαγραφών στο πλαίσιο ειδικότερης νομοθεσίας σχετικά με την ποιότητα του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων.
- β) Για το πρωτόγαλα εφαρμόζονται τα εθνικά κριτήρια όσον αφορά την περιεκτικότητα σε μικρόβια, την περιεκτικότητα σε σωματικά κύτταρα ή τα κατάλοιπα αντιβιοτικών εν αναμονή της έγκρισης ειδικής κοινοτικής νομοθεσίας.
2. Ένας αντιπροσωπευτικός αριθμός δειγμάτων νωπού γάλακτος και πρωτογάλακτος πρέπει να λαμβάνεται με τυχαία δειγματοληψία από γαλακτοπαραγωγικές εκμεταλλεύσεις και να ελέγχεται σχετικά με το εάν ανταποκρίνεται στα σημεία 3 και 4 στην περίπτωση του νωπού γάλακτος και στα υπάρχοντα εθνικά κριτήρια που αναφέρονται στο σημείο 1 στοιχείο β) στην περίπτωση του πρωτογάλακτος. Οι έλεγχοι μπορούν να γίνονται από ή για λογαριασμό:
  - α) του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων που παράγει το γάλα·
  - β) του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων που συλλέγει ή μεταποιεί το γάλα·
  - γ) μιας ομάδας υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων· ή
  - δ) στο πλαίσιο εθνικού ή περιφερειακού προγράμματος ελέγχου.
3. α) Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να κινούν διαδικασίες για να εξασφαλίζεται ότι το νωπό γάλα ανταποκρίνεται στα ακόλουθα κριτήρια:
  - i) για το νωπό γάλα αγελάδας:
 

|   |                |
|---|----------------|
| Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30 °C (ανά ml) | ≤ 100 000 (*)  |
| Περιεκτικότητα σε σωματικά κύτταρα (ανά ml)     | ≤ 400 000 (**) |

(\*) Κυλιόμενος γεωμετρικός μέσος όρος περιόδου δύο μηνών, με δύο τουλάχιστον δείγματα μηνιαίως.

(\*\*) Κυλιόμενος γεωμετρικός μέσος όρος περιόδου τριών μηνών, με ένα τουλάχιστον δείγμα μηνιαίως, εκτός εάν η αρμόδια αρχή καθορίζει άλλη μεθοδολογία ώστε να λαμβάνονται υπόψη οι εποχιακές διακυμάνσεις στα επίπεδα παραγωγής.
  - ii) για το νωπό γάλα άλλων ειδών:
 

|   |                 |
|---|-----------------|
| Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30 °C (ανά ml) | ≤ 1 500 000 (*) |
|---|-----------------|

(\*) Κυλιόμενος γεωμετρικός μέσος όρος περιόδου δύο μηνών, με δύο τουλάχιστον δείγματα μηνιαίως.

- β) Ωστόσο, εάν το νωπό γάλα από άλλα είδη εκτός των αγελάδων προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων, τα οποία παρασκευάζονται από νωπό γάλα με διαδικασία η οποία δεν απαιτεί θερμική επεξεργασία, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να λαμβάνουν μέτρα, ώστε να διασφαλίζουν ότι το χρησιμοποιούμενο νωπό γάλα ανταποκρίνεται στο ακόλουθο κριτήριο.

|   |               |
|---|---------------|
| Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30 °C (ανά ml) | ≤ 500 000 (*) |
|---|---------------|

(\*) Κυλιόμενος γεωμετρικός μέσος όρος περιόδου δύο μηνών, με δύο τουλάχιστον δείγματα μηνιαίως.

4. Με την επιφύλαξη της οδηγίας 96/23/EK, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων κινούν διαδικασίες, ώστε να διασφαλίζουν ότι το νωπό γάλα δεν διατίθεται στην αγορά εάν:
  - α) περιέχει κατάλοιπα αντιβιοτικών σε ποσότητα η οποία, όσον αφορά οποιαδήποτε από τις ουσίες που απαριθμούνται στα παραρτήματα

## ▼ M3

I και III του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2377/90<sup>(1)</sup>, υπερβαίνει τα επιτρεπόμενα δυνάμει του εν λόγω κανονισμού επίπεδα· ή

- β) το σύνολο των διαφόρων καταλοίπων αντιβιοτικών ουσιών υπερβαίνει οποιαδήποτε μέγιστη επιτρεπόμενη τιμή.
5. Όταν το νοπό γάλα δεν πληροί τις απαιτήσεις του σημείου 3 ή 4, ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων ενημερώνει την αρμόδια αρχή και λαμβάνει μέτρα για την επανόρθωση της κατάστασης.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΠΡΩΤΟΓΑΛΑ

### I. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

1. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να διασφαλίζουν ότι κατά την παραλαβή σε εγκατάσταση μεταποίησης,
  - α) το γάλα ψύχεται γρήγορα σε θερμοκρασία 6 °C κατ' ανώτατο όριο·
  - β) το πρωτόγαλα ψύχεται γρήγορα σε θερμοκρασία 6 °C κατ' ανώτατο όριο ή διατηρείται σε κατάψυξη
 και φυλάσσεται στη θερμοκρασία αυτή έως ότου μεταποιηθεί.
2. Ωστόσο, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων δύνανται να διατηρούν το γάλα και το πρωτόγαλα σε υψηλότερη θερμοκρασία, εάν:
  - α) η μεταποίηση αρχίζει αμέσως μετά την άμελξη ή εντός 4 ωρών από την παραλαβή στην εγκατάσταση μεταποίησης· ή
  - β) η αρμόδια αρχή επιτρέπει υψηλότερη θερμοκρασία για τεχνολογικούς λόγους σχετικούς με την παρασκευή ορισμένων γαλακτοκομικών προϊόντων ή προϊόντων με βάση το πρωτόγαλα.

### II. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

1. Όταν το νοπό γάλα, το πρωτόγαλα, τα γαλακτοκομικά προϊόντα ή τα προϊόντα με βάση το πρωτόγαλα υφίστανται θερμική επεξεργασία, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι πληρούνται οι απαιτήσεις που ορίζονται στο κεφάλαιο XI του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004. Ειδικότερα, διασφαλίζουν, όταν χρησιμοποιούν τις ακόλουθες διαδικασίες, ότι συμμορφώνονται προς τις αναφερόμενες προδιαγραφές:
  - α) Η παστερίωση επιτυγχάνεται με επεξεργασία που περιλαμβάνει:
    - i) υψηλή θερμοκρασία για σύντομο χρονικό διάστημα (72 °C τουλάχιστον για 15 δευτερόλεπτα)·
    - ii) χαμηλή θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα (63 °C τουλάχιστον για 30 λεπτά)· ή
    - iii) οποιοδήποτε άλλο συνδυασμό συνθηκών χρόνου και θερμοκρασίας ώστε να επιτευχθεί αντίστοιχο αποτέλεσμα·
 έτσι ώστε τα προϊόντα να παρουσιάζουν, κατά περίπτωση, αρνητική αντίδραση σε δοκιμασία αλκαλικής φωσφατάσης αμέσως μετά την εν λόγω επεξεργασία.
  - β) Η επεξεργασία σε άκρως υψηλή θερμοκρασία (UHT) επιτυγχάνεται με επεξεργασία:
    - i) που περιλαμβάνει συνεχή ροή θερμότητας σε μεγάλη θερμοκρασία για σύντομο χρονικό διάστημα (135 °C τουλάχιστον σε συνδυασμό με κατάλληλο χρονικό διάστημα) έτσι ώστε να μην υπάρχουν βιώσιμοι μικροοργανισμοί ή σπόροι ικανοί να αναπτυχθούν στο επεξεργασμένο προϊόν όταν διατηρείται σε ασηπτικό σφραγισμένο εμπορευματοκιβώτιο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και
    - ii) επαρκή για να εξασφαλίσει ότι τα προϊόντα διατηρούνται σταθερά από μικροβιολογική άποψη μετά από επώαση 15 ημερών στους

<sup>(1)</sup> Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2377/90 του Συμβουλίου, της 26ης Ιουνίου 1990, για τη θέσπιση κοινοτικής διαδικασίας για τον καθορισμό ανώτατων ορίων καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων στα τρόφιμα ζωϊκής προέλευσης (ΕΕ L 224 της 18.8.1990, σ. 1). Κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1231/2006 της Επιτροπής (ΕΕ L 225 της 17.8.2006, σ. 3).

## ▼ M3

30 °C σε κλειστά δοχεία ή επί 7 ημέρες στους 55 °C σε κλειστά δοχεία ή μετά από οποιαδήποτε άλλη μέθοδο αποδεικνύει ότι έχει εφαρμοστεί η κατάλληλη θερμική επεξεργασία.

2. Όταν εξετάζουν εάν θα υποβάλουν το νοπό γάλα και το πρωτόγαλα σε θερμική επεξεργασία, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει:
  - α) να λαμβάνουν υπόψη τις διαδικασίες που καταρτίζονται σύμφωνα με τις αρχές HACCP, δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και
  - β) να τηρούν τις τυχόν απαιτήσεις που επιβάλλει εν προκειμένω η αρμόδια αρχή, όταν εγκρίνει εγκαταστάσεις ή όταν διενεργεί ελέγχους σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004.

## III. ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΩΝ

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παρασκευάζουν γαλακτοκομικά προϊόντα κινούν διαδικασίες, ώστε να εξασφαλίζουν ότι, αμέσως πριν από τη μεταποίηση:
  - α) το νοπό γάλα αγελάδων που χρησιμοποιείται για την παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων σε θερμοκρασία 30 °C έχει περιεκτικότητα σε μικρόβια μικρότερη των 300 000 ανά ml και
  - β) το μεταποιημένο γάλα αγελάδων που χρησιμοποιείται για την παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων σε θερμοκρασία 30 °C έχει περιεκτικότητα σε μικρόβια μικρότερη των 100 000 ανά ml.
2. Όταν το γάλα δεν πληροί τα κριτήρια της παραγράφου 1, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων ενημερώνουν την αρμόδια αρχή και λαμβάνουν μέτρα για την επανόρθωση της κατάστασης.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ III: ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η σφράγιση της συσκευασίας που προορίζεται για τον τελικό καταναλωτή πρέπει να γίνεται αμέσως μετά την πλήρωση στην εγκατάσταση όπου πραγματοποιείται η τελευταία θερμική επεξεργασία των υγρών γαλακτοκομικών προϊόντων και προϊόντων με βάση το πρωτόγαλα, με τη βοήθεια συστήματος σφράγισης που εμποδίζει τη μόλυνση. Το σύστημα σφράγισης πρέπει να είναι σχεδιασμένο κατά τρόπον ώστε, μετά το άνοιγμα, να είναι εμφανές και εύκολα ελεγχόμενο το ότι το δοχείο έχει ανοιχθεί.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

1. Επιπλέον των απαιτήσεων της οδηγίας 2000/13/ΕΚ, πλην των περιπτώσεων που προβλέπονται στο άρθρο 13 παράγραφος 4 και παράγραφος 5 της εν λόγω οδηγίας, η επισήμανση πρέπει να αναγράφει ευκρινώς:
  - α) για το νοπό γάλα που προορίζεται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση, τις λέξεις «νοπό γάλα»·
  - β) για τα προϊόντα που παρασκευάζονται από νοπό γάλα, με διαδικασία παρασκευής που δεν περιλαμβάνει θερμική επεξεργασία ή οιαδήποτε φυσικοχημική επεξεργασία, τις λέξεις «από νοπό γάλα»·
  - γ) για το πρωτόγαλα τη λέξη «πρωτόγαλα»·
  - δ) για τα προϊόντα με βάση το πρωτόγαλα τη λέξη «από πρωτόγαλα».
2. Οι απαιτήσεις της παραγράφου 1 εφαρμόζονται στα προϊόντα που προορίζονται για το λιανικό εμπόριο. Ο όρος «επισήμανση» περιλαμβάνει οιαδήποτε συσκευασία, έγγραφο, σημείωση, ετικέτα, δακτύλιο ή ταινία που συνοδεύει τα προϊόντα αυτά ή που αναφέρεται σε αυτά.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ

Κατά παρέκκλιση από τις απαιτήσεις του παραρτήματος II τμήμα I:

1. αντί να αναγράφει τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης, το σήμα αναγνώρισης μπορεί να αναφέρει το σημείο της πρώτης ή της δεύτερης συσκευασίας στο οποίο αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης της εγκατάστασης·
2. στην περίπτωση των επαναχρησιμοποιήσιμων φιαλών, το σήμα αναγνώρισης μπορεί να αναγράφει μόνον τα αρχικά της χώρας αποστολής και τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης.



## ΤΜΗΜΑ Χ: 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 κρυσταλλούς και να μην είναι εκτεθειμένα απευθείας στο φως του ήλιου.
2. Τα αυγά πρέπει να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται σε θερμοκρασία, κατά προτίμηση σταθερή, που εξασφαλίζει την καλύτερη δυνατή διατήρηση των ιδιοτήτων τους από πλευράς υγιεινής.
3. Τα αυγά πρέπει να παραδίδονται στον καταναλωτή εντός 21 ημερών το πολύ από την ωοτοκία.

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΓΩΝ

#### I. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν, ότι οι εγκαταστάσεις παρασκευής προϊόντων αυγών είναι κατασκευασμένες, διαρρυθμισμένες και εξοπλισμένες κατά τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται ο διαχωρισμός των ακόλουθων εργασιών:

1. πλύσιμο, στέγνωμα και απολύμανση των ακάθαρτων αυγών, όπου διεξάγονται·
2. σπάσιμο των αυγών, συλλογή του περιεχομένου τους και αφαίρεση κελύφους και μεμβράνης  
και
3. άλλες εργασίες, εκτός από αυτές που αναφέρονται στα σημεία 1 και 2.

#### II. ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΥΓΩΝ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή προϊόντων αυγών πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. το κέλυφος των αυγών που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή προϊόντων αυγών πρέπει να είναι πλήρως ανεπτυγμένο και να μην παρουσιάζει ρωγμές. Εντούτοις, τα ραγισμένα αυγά μπορούν να χρησιμοποιούνται στην παρασκευή προϊόντων αυγών, εάν η εγκατάσταση παραγωγής ή το κέντρο συσκευασίας τα παραδίδει απευθείας σε εγκατάσταση μεταποίησης, όπου πρέπει να σπάζονται, το συντομότερο δυνατό·
2. αυγά σε υγρή κατάσταση που παράγονται σε εγκατάσταση εγκεκριμένη για το σκοπό αυτό μπορούν να χρησιμοποιούνται ως πρώτη ύλη. Τα αυγά σε υγρή κατάσταση πρέπει να παράγονται σύμφωνα με τις απαιτήσεις των σημείων 1, 2, 3, 4 και 7 του μέρους III.

#### III. ΕΙΔΙΚΕΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΥΓΩΝ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι όλες οι εργασίες διεξάγονται κατά τρόπο, ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση κατά την παραγωγή, το χειρισμό και την αποθήκευση προϊόντων αυγών, διασφαλίζοντας ιδίως τη συμμόρφωση με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. τα αυγά πρέπει να σπάζονται μόνον όταν είναι καθαρά και στεγνά·
2. τα αυγά πρέπει να σπάζονται κατά τρόπο ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης, ιδίως διασφαλίζοντας κατάλληλο διαχωρισμό από άλλες εργασίες. Τα ραγισμένα αυγά πρέπει να μεταποιούνται το συντομότερο δυνατό·
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, πριν ξαναρχίσουν 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

**▼ B**

για τη λήψη υπολοίπων από ασπράδια αυγού για κατανάλωση από τον άνθρωπο·

**▼ M1**

- μετά το σπάσιμο, κάθε μέρος του αυγού σε υγρή κατάσταση πρέπει να υποβάλλεται σε μεταποίηση το ταχύτερο δυνατόν για την εξάλειψη των μικροβιολογικών κινδύνων ή τη μείωσή τους σε αποδεκτά επίπεδα. Μια παρτίδα που έχει υποστεί ανεπαρκή μεταποίηση μπορεί να υποβάλλεται αμέσως και πάλι σε μεταποίηση στην ίδια εγκατάσταση, υπό τον όρο ότι η νέα αυτή μεταποίηση θα την καταστήσει κατάλληλη για κατανάλωση από τον άνθρωπο. Όταν διαπιστώνεται ότι μια παρτίδα είναι ακατάλληλη για κατανάλωση από τον άνθρωπο, πρέπει να μετουσιώνεται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν προορίζεται για κατανάλωση από τον άνθρωπο·

**▼ B**

- δεν απαιτείται μεταποίηση για το ασπράδι αυγών που προορίζεται για την παρασκευή αλβουμίνης (λευκωματίνης) σε σκόνη ή σε κρυσταλλική μορφή και πρόκειται να υποβληθεί σε μεταγενέστερη θερμική επεξεργασία·
- Εάν η μεταποίηση δεν πραγματοποιείται αμέσως μετά το σπάσιμο, το αυγό σε υγρή κατάσταση πρέπει να αποθηκεύεται είτε σε κατάψυξη είτε σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 4 °C· η περίοδος αποθήκευσης πριν από την επεξεργασία στους 4 °C δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 48 ώρες. Εντούτοις, οι απαιτήσεις αυτές δεν ισχύουν για τα προϊόντα που υποβάλλονται σε αφαίρεση σακχάρων, εφόσον η διαδικασία αφαίρεσης σακχάρων πραγματοποιείται το συντομότερο δυνατό.
- Τα προϊόντα που δεν έχουν σταθεροποιηθεί ώστε να διατηρούνται σε θερμοκρασία δωματίου, πρέπει να ψύχονται στους 4 °C το αργότερο· τα προϊόντα που προορίζονται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχονται αμέσως μετά τη μεταποίηση.

## IV. ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

- Η περιεκτικότητα σε 3-υδροξυ-βουτυρικό οξύ δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 10 mg/kg ξηράς ουσίας του μη μεταποιημένου προϊόντος αυγού.
- Η περιεκτικότητα της πρώτης ύλης που χρησιμοποιείται για την παρασκευή προϊόντων αυγών σε γαλακτικό οξύ δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1 g/kg ξηράς ουσίας. Εντούτοις, για τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση, η τιμή αυτή πρέπει να είναι η τιμή που καταγράφεται πριν από τη διαδικασία ζύμωσης.
- Η ποσότητα των υπολειμμάτων κελυφών, μεμβρανών αυγών και άλλων σωματιδίων στο μεταποιημένο προϊόν αυγών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 100 mg/kg προϊόντος αυγού.

## V. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ

- Εκτός από τις γενικές απαιτήσεις για την αναγνωριστική σήμανση που καθορίζονται στο παράρτημα II τμήμα I, οι παρτίδες προϊόντων αυγών που δεν προορίζονται για λιανική πώληση αλλά για να χρησιμοποιηθούν ως συστατικό στην παρασκευή άλλου προϊόντος, πρέπει να φέρουν ετικέτα που αναγράφει τη θερμοκρασία στην οποία πρέπει να διατηρούνται τα προϊόντα αυγών και την περίοδο διατήρησής τους.

**▼ M1**

- Όσον αφορά τα αυγά σε υγρή κατάσταση, η ετικέτα που αναφέρεται στο σημείο I πρέπει επίσης να φέρει την ένδειξη: «μη παστεριωμένα αυγά σε υγρή κατάσταση — να γίνει επεξεργασία στον τόπο προορισμού» και να αναφέρει την ημερομηνία και την ώρα του σπασίματος.

**▼ B**

## ΤΜΗΜΑ XI: ΒΑΤΡΑΧΟΠΟΔΑΡΑ ΚΑΙ ΣΑΛΙΓΚΑΡΙΑ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παρασκευάζουν βατραχοπόδαρα και σαλιγκάρια που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να συμμορφώνονται με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

- οι βάτραχοι και τα σαλιγκάρια πρέπει να θανατώνονται σε εγκατάσταση που έχει κατασκευασθεί, διαρρυθμισθεί και εξοπλισθεί για τον σκοπό αυτό·
- οι εγκαταστάσεις στις οποίες παρασκευάζονται βατραχοπόδαρα πρέπει να διαθέτουν ειδική αίθουσα για την αποθήκευση και το πλύσιμο των ζώντων



**▼ B**

βατράχων και για τη θανάτωση και την αφαιμάξή τους. Η αίθουσα αυτή πρέπει να είναι φυσικά διαχωρισμένη από την αίθουσα παρασκευής·

3. οι βάτραχοι και τα σαλιγκάρια που αποθνήσκουν χωρίς να θανατωθούν στην εγκατάσταση απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται για ανθρώπινη κατανάλωση·
4. οι βάτραχοι και τα σαλιγκάρια πρέπει να υποβάλλονται σε οργανοληπτική εξέταση με δειγματοληψία. Εάν η εξέταση αυτή δείξει ότι ενδέχεται να περικλείουν κάποιον κίνδυνο, δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για ανθρώπινη κατανάλωση·
5. αμέσως μετά την παρασκευή τους, τα βατραχοπόδαρα πρέπει να πλένονται καλά με άφθονο τρεχούμενο πόσιμο νερό και να ψύχονται αμέσως σε θερμοκρασία παραπλήσια προς το σημείο τήξης του πάγου, να καταψύχονται ή να μεταποιοούνται·
6. μετά τη θανάτωση το ήπαρ - πάγκρεας των σαλιγκαριών πρέπει, αν ενδέχεται να περικλείει κάποιον κίνδυνο, να αφαιρείται και να μην χρησιμοποιείται για ανθρώπινη κατανάλωση.

## ΤΜΗΜΑ XII: ΤΕΤΗΓΜΕΝΟ ΖΩΙΚΟ ΛΙΠΟΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΛΟΠΙΑ ΖΩΙΚΟΥ ΛΙΠΟΥΣ

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΣΥΛΛΟΓΗΣ Ή ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι οι εγκαταστάσεις συλλογής ή μεταποίησης πρώτων υλών για την παραγωγή τετηγμένου ζωικού λίπους και καταλοίπων ζωικού λίπους συμμορφώνονται με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. τα κέντρα συλλογής πρώτων υλών και περαιτέρω μεταφοράς τους προς τις εγκαταστάσεις μεταποίησης πρέπει να διαθέτουν εγκαταστάσεις για την αποθήκευση των πρώτων υλών σε θερμοκρασία 7 °C το ανώτατο·
2. κάθε εγκατάσταση μεταποίησης πρέπει να διαθέτει:
  - α) εγκαταστάσεις ψύξης·
  - β) αίθουσα αποστολής, εκτός εάν η εγκατάσταση αποστέλλει τετηγμένο ζωικό λίπος μόνο με βυτιοφόρα  
και
  - γ) εάν χρειάζεται, κατάλληλο εξοπλισμό για την παρασκευή προϊόντων που αποτελούνται από τετηγμένο ζωικό λίπος αναμειγμένο με άλλα τρόφιμα ή/και καρυκεύματα·
3. Ωστόσο, οι απαιτούμενες, βάσει των σημείων 1 και 2 στοιχείο α), εγκαταστάσεις ψύξης δεν είναι απαραίτητες, εάν οι διακανονισμοί για την προμήθεια πρώτων υλών εξασφαλίζουν ότι οι εν λόγω πρώτες ύλες δεν αποθηκεύονται ούτε μεταφέρονται χωρίς ψύξη εκτός από τις περιπτώσεις που προβλέπονται στο κεφάλαιο II σημείο 1 στοιχείο δ).

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΕΤΗΓΜΕΝΟΥ ΖΩΙΚΟΥ ΛΙΠΟΥΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΛΟΠΙΩΝ ΖΩΙΚΟΥ ΛΙΠΟΥΣ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παρασκευάζουν τετηγμένα ζωικά λίπη και κατάλοιπα ζωικού λίπους συμμορφώνονται με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. οι πρώτες ύλες πρέπει:
  - α) να προέρχονται από ζώα, τα οποία έχουν σφαγεί σε σφαγείο και των οποίων τα σφάγια έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση κατόπιν επιθεώρησης πριν και μετά τη σφαγή·
  - β) να αποτελούνται από λιπώδεις ιστούς ή οστά απαλλαγμένα κατά το δυνατόν από αίμα και ακαθαρσίες·
  - γ) να προέρχονται από εγκαταστάσεις που έχουν καταχωρισθεί ή εγκριθεί δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ή του παρόντος κανονισμού  
και
  - δ) να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται μέχρι την τήξη τους υπό καλές συνθήκες υγιεινής και σε εσωτερική θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 7 °C. Ωστόσο, οι πρώτες ύλες μπορούν να αποθηκεύονται και να

## ▼ B

μεταφέρονται χωρίς ψύξη, υπό τον όρο ότι υποβάλλονται σε τήξη εντός δώδεκα ωρών μετά την ημέρα λήψης·

2. κατά την τήξη απαγορεύεται η χρήση διαλυτών·
3. όταν το λίπος που προορίζεται για εξευγενισμό πληροί τα κριτήρια που καθορίζονται στο σημείο 4, το τετηγμένο ζωικό λίπος που παρασκευάζεται σύμφωνα με τα σημεία 1 και 2 μπορεί να υποβάλλεται σε εξευγενισμό στην ίδια ή σε άλλη εγκατάσταση, με στόχο να βελτιωθούν τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του·
4. το τετηγμένο ζωικό λίπος, ανάλογα με τον τύπο του, πρέπει να πληροί τα ακόλουθα πρότυπα:

|  | Μηρυκαστικά               |          |                              | Χοιροειδή          |          |                                       | Λοιπά ζωικά λίπη |                  |
|--|---------------------------|----------|------------------------------|--------------------|----------|---------------------------------------|------------------|------------------|
|  | Βρώσιμο ζωικό λίπος       |          | Ζωικό λίπος προς εξευγενισμό | Βρώσιμο λίπος      |          | Λαρδί και λοιπά λίπη προς εξευγενισμό | Βρώσιμα          | Προς εξευγενισμό |
|  | Λίπος πρώτης έκθλιψης (1) | Διάφορα  |                              | Λαρδί (2)          | Διάφορα  |                                       |                  |                  |
| Ελεύθερα λιπαρά οξέα (m/m % ελαϊκό οξύ) ανώτατο όριο | 0,75                      | 1,2      | 3,0                          | 0,75               | 1,25     | 2,0                                   | 1,25             | 3,0              |
| Υπεροξειδίο/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 νεπού λίπους της καρδιάς, της σκέπης, (μείζον επίπλου) των νεφρών και του μεσεντερίου βοοειδών και λίπος από αίθουσες τεμαχισμού.

(2) Τετηγμένο ζωικό λίπος που παράγεται από τους λιπάδεις ιστούς των χοιροειδών

5. τα κατάλοιπα ζωικού λίπους που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να αποθηκεύονται σύμφωνα με τις ακόλουθες απαιτήσεις θερμοκρασίας:
  - α) όταν τα ινώδη κατάλοιπα ξυγκών έχουν παραχθεί με τήξη σε θερμοκρασία 70 °C το ανώτατο, πρέπει να αποθηκεύονται:
    - i) σε θερμοκρασία 7 °C το ανώτατο για περίοδο που δεν υπερβαίνει τις 24 ώρες,
    - ή
    - ii) σε θερμοκρασία το πολύ – 18 °C·
  - β) όταν τα ινώδη κατάλοιπα ξυγκών έχουν παραχθεί με τήξη σε θερμοκρασία υψηλότερη των 70 °C και έχουν ποσοστό υγρασίας τουλάχιστον 10 % (m/m), πρέπει να αποθηκεύονται:
    - i) σε θερμοκρασία 7 °C το ανώτατο για περίοδο που δεν υπερβαίνει τις 48 ώρες ή σε οποιαδήποτε σχέση χρόνου/θερμοκρασίας που παρέχει ισοδύναμη εγγύηση,
    - ή
    - ii) σε θερμοκρασία το πολύ – 18 °C·
  - γ) όταν τα ινώδη κατάλοιπα ξυγκών έχουν παραχθεί με τήξη σε θερμοκρασία υψηλότερη των 70 °C και έχουν ποσοστό υγρασίας κατώτερο του 10 % (m/m), δεν υπάρχουν ειδικές απαιτήσεις.

#### ΤΜΗΜΑ XIII: ΣΤΟΜΑΧΙΑ, ΟΥΡΟΔΟΧΟΙ ΚΥΣΤΕΣ ΚΑΙ ΕΝΤΕΡΑ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΥΠΟΒΛΗΘΕΙ ΣΕ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που επεξεργάζονται στομάχια, ουροδόχους κύστες και έντερα πρέπει να συμμορφώνονται με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Έντερα, ουροδόχοι κύστες και στομάχια ζώων δύνανται να διατίθενται στην αγορά μόνον εάν:

## ▼B

- α) προέρχονται από ζώα, τα οποία έχουν σφαγεί σε σφαγείο και των οποίων τα σφάγια έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση κατόπιν επιθεώρησης πριν και μετά τη σφαγή·
  - β) έχουν αλατισθεί, θερμανθεί ή ξηρανθεί  
και
  - γ) μετά την επεξεργασία που αναφέρεται στο στοιχείο β), ελήφθησαν αποτελεσματικά μέτρα για να αποτραπεί η εκ νέου μόλυνση·
2. τα στομάχια, οι ουροδόχοι κύστες και τα έντερα που έχουν υποστεί επεξεργασία και δεν μπορούν να διατηρηθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, πρέπει να αποθηκεύονται σε συνθήκες απλής ψύξης χρησιμοποιώντας τις εγκαταστάσεις που προορίζονται για αυτόν το σκοπό έως τη στιγμή της αποστολής τους. Ειδικότερα, τα μη αλατισμένα ή αποξηραμένα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 3 °C.

## ΤΜΗΜΑ XIV: ΖΕΛΑΤΙΝΗ

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παρασκευάζουν ζελατίνη πρέπει να εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση προς τις απαιτήσεις του παρόντος τμήματος.
2. Για τους σκοπούς του παρόντος τμήματος, «δέψη» είναι η σκλήρυνση των δορών με τη χρήση φυτικών δεψικών παραγόντων, αλάτων χρωμίου ή άλλων ουσιών, όπως άλατα αλουμινίου, άλατα σιδήρου, πυριτικά άλατα, αλδεΐδες και κινόνες, ή άλλων συνθετικών σκληρυντικών παραγόντων.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

1. Για την παραγωγή ζελατίνης που προορίζεται να χρησιμοποιηθεί σε τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες πρώτες ύλες:
  - α) οστά·
  - β) προβιές και δέρματα εκτρεφόμενων μηρυκαστικών·
  - γ) δέρματα χοίρων·
  - δ) δέρμα πουλερικών·
  - ε) τένοντες και νεύρα·
  - στ) προβιές και δέρματα άγριων θηραμάτων  
και
  - ζ) δέρμα και οστά ψαριών.
2. Απαγορεύεται η χρήση δερμάτων και προβιών που έχουν υποβληθεί σε διαδικασία δέψης, ανεξάρτητα με το αν η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί ή όχι.
3. Οι πρώτες ύλες που απαριθμούνται στο σημείο 1 στοιχεία α) έως ε) πρέπει να προέρχονται από ζώα, τα οποία έχουν σφαγεί σε σφαγείο και των οποίων τα σφάγια έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση κατόπιν επιθεώρησης πριν και μετά τη σφαγή ή στην περίπτωση προβιών και δερμάτων από άγρια θηράματα, που έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.
4. Οι πρώτες ύλες πρέπει να προέρχονται από εγκαταστάσεις που έχουν καταχωρισθεί ή εγκριθεί δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ή του παρόντος κανονισμού.
5. Τα κέντρα συλλογής και τα βυρσοδεψεία μπορούν επίσης να προμηθεύουν πρώτες ύλες για την παραγωγή ζελατίνης που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, εάν έχουν λάβει ειδική άδεια από την αρμόδια αρχή και πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:
  - α) πρέπει να έχουν αίθουσες αποθήκευσης με σκληρή επιφάνεια δαπέδων και λείους τοίχους που να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και, οσάκις ενδείκνυται, 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 κεφα-

**▼B**

λαίου, αυτές πρέπει να διαχωρίζονται από τις πρώτες ύλες που πληρούν τις απαιτήσεις του παρόντος κεφαλαίου καθ' όλη τη διάρκεια της παραλαβής, αποθήκευσης, επεξεργασίας και αποστολής.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ**

- Κατά τη μεταφορά, την παράδοση σε κέντρο συλλογής ή σε βυρσοδευείο και την παράδοση σε εγκατάσταση επεξεργασίας ζελατινής, αντί του αναγνωριστικού σήματος που προβλέπεται στο παράρτημα II τμήμα I, οι πρώτες ύλες πρέπει να συνοδεύονται από έγγραφο που δηλώνει την εγκατάσταση προέλευσης και περιλαμβάνει τις πληροφορίες που προβλέπονται στο προσάρτημα του παρόντος παραρτήματος.
- 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, οι αλατισμένες, αποξηραμένες και διατηρημένες σε ασβέστιο προβιές και οι προβιές και τα δέρματα που έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με αλκάλι ή οξύ δύνανται να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

**▼M5****ΚΕΦΑΛΑΙΟ III: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΖΕΛΑΤΙΝΗΣ**

- Κατά τη διαδικασία παραγωγής ζελατινής πρέπει να εξασφαλίζεται ότι:
  - όλα τα υλικά των οστών μηρυκαστικών, τα οποία προέρχονται από ζώα που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί ή σφαγεί σε χώρες ή περιφέρειες με ελεγχόμενο ή απροσδιόριστο κίνδυνο ΣΕΒ σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία, υποβάλλονται σε διαδικασία, η οποία εξασφαλίζει ότι έχουν λεπτοθρυμματισθεί, απολιπανθεί με θερμό νερό και υποβληθεί σε επεξεργασία με αραιωμένο υδροχλωρικό οξύ (με ελάχιστη συγκέντρωση 4 % και  $\text{pH} < 1,5$ ) για διάστημα τουλάχιστον δύο ημερών. Η εν λόγω διαδικασία ακολουθείται από μια από τις ακόλουθες επεξεργασίες:
    - αλκαλική επεξεργασία με κορεσμένο διάλυμα ασβεστίου ( $\text{pH} > 12,5$ ) για διάστημα τουλάχιστον 20 ημερών με θερμική επεξεργασία σε τουλάχιστον 138 °C επί τουλάχιστον τέσσερα δευτερόλεπτα, ή
    - επεξεργασία με οξύ ( $\text{pH} < 3,5$ ) για διάστημα τουλάχιστον 10 ωρών με θερμική επεξεργασία σε τουλάχιστον 138 °C επί τουλάχιστον τέσσερα δευτερόλεπτα, ή
    - επεξεργασία θερμικής επεξεργασίας και πίεσης για διάστημα τουλάχιστον 20 λεπτών, πίεση τουλάχιστον 3 bar παραγόμενη από κεκορεσμένο ατμό στους 133 °C, ή
    - οποιαδήποτε εγκεκριμένη ισοδύναμη διαδικασία·
  - οι λοιπές πρώτες ύλες υποβάλλονται σε επεξεργασία με οξύ ή αλκάλι και στη συνέχεια ξεπλένονται μία ή περισσότερες φορές. Στη συνέχεια, πρέπει να ρυθμίζεται το pH. Η ζελατίνη πρέπει να εκχυλίζεται με θέρμανση μία ή με περισσότερες φορές διαδοχικά και στη συνέχεια να καθαρίζεται με διήθηση και θερμική επεξεργασία.
- Ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων μπορεί να παράγει και να αποθηκεύει ζελατίνη που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση και ζελατίνη που δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση στην ίδια εγκατάσταση εφόσον οι πρώτες ύλες και η διαδικασία παραγωγής συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις που ισχύουν για τη ζελατίνη που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να εξασφαλίζουν ότι η ζελατίνη πληροί τα όρια για τα κατάλοιπα που καθορίζονται στον παρακάτω πίνακα:

| Κατάλοιπο | Ανώτατη τιμή |
|-----------|--------------|
| As        | 1 ppm        |
| Pb        | 5 ppm        |
| Cd        | 0,5 ppm      |

▼ M5

| Κατάλοιπο   | Ανώτατη τιμή |
|---|--------------|
| Hg  | 0,15 ppm     |
| Cr  | 10 ppm       |
| Cu  | 30 ppm       |
| Zn  | 50 ppm       |
| SO <sub>2</sub> (ευρωπαϊκή φαρμακοποιία 2005)               | 50 ppm       |
| H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (ευρωπαϊκή φαρμακοποιία 2005) | 10 ppm       |

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία ζελατίνης πρέπει να φέρουν τις λέξεις «ζελατίνη κατάλληλη προς ανθρώπινη κατανάλωση» και να αναφέρουν την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

▼ B

## ΤΜΗΜΑ XV: ΚΟΛΛΑΓΟΝΟ

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παρασκευάζουν κολλαγόνο πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις του παρόντος τμήματος.
2. Για τους σκοπούς του παρόντος τμήματος, «δέψη» είναι η σκλήρυνση των δορών με τη χρήση φυτικών δεψικών παραγόντων, αλάτων χρωμίου ή άλλων ουσιών, όπως άλατα αλουμινίου, άλατα σιδήρου, πυριτικά άλατα, αλδεΐδες και κινόνες, ή άλλων συνθετικών σκληρυντικών παραγόντων.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

1. Για την παραγωγή κολλαγόνου που προορίζεται να χρησιμοποιηθεί σε τρόφιμα, δύνανται να χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες πρώτες ύλες:
  - α) προβιές και δέρματα εκτρεφόμενων μηρυκαστικών·
  - β) δέρμα και οστά χοίρων·
  - γ) δέρμα και οστά πουλερικών·
  - δ) τένοντες·
  - ε) προβιές και δέρματα άγριων θηραμάτων  
και
  - στ) δέρμα και οστά ψαριών.
2. Απαγορεύεται η χρήση δερμάτων και προβιών που έχουν υποβληθεί σε διαδικασία δέψης, ανεξάρτητα από το αν η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί ή όχι.
3. Οι πρώτες ύλες που απαριθμούνται στο σημείο 1 στοιχεία α) έως δ) πρέπει να προέρχονται από ζώα, τα οποία έχουν σφαγεί σε σφαγείο και των οποίων τα σφάγια έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση κατόπιν επιθεώρησης της προ και μετά τη σφαγή ή, στην περίπτωση προβιών και δερμάτων από άγρια θηράματα, αφού αυτά έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.
4. Οι πρώτες ύλες πρέπει να προέρχονται από εγκαταστάσεις που έχουν καταχωρισθεί ή εγκριθεί δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ή του παρόντος κανονισμού.
5. Τα κέντρα συλλογής και τα βυρσοδεμεία μπορούν επίσης να προμηθεύουν πρώτες ύλες για την παραγωγή κολλαγόνου που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, εάν έχουν λάβει ειδική άδεια από την αρμόδια αρχή και πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:
  - α) πρέπει να έχουν αίθουσες αποθήκευσης με σκληρή επιφάνεια δαπέδων και λείους τοίχους που να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και, οσάκις ενδείκνυται, 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·

**▼ B**

- γ) εάν στους χώρους αυτούς αποθηκεύονται ή/και υποβάλλονται σε επεξεργασία πρώτες ύλες που δεν πληρούν τις απαιτήσεις του παρόντος κεφαλαίου, πρέπει να διαχωρίζονται από τις πρώτες ύλες που πληρούν τις απαιτήσεις του παρόντος κεφαλαίου καθ' όλη τη διάρκεια της παραλαβής, αποθήκευσης, επεξεργασίας και αποστολής.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ**

- Κατά τη μεταφορά, την παράδοση σε κέντρο συλλογής ή σε βυρσοδεψείο και την παράδοση σε εγκατάσταση επεξεργασίας κολλαγόνου, αντί του αναγνωριστικού σήματος που προβλέπεται στο παράρτημα II τμήμα I, οι πρώτες ύλες πρέπει να συνοδεύονται από έγγραφο που δηλώνει την εγκατάσταση προέλευσης και περιέχει τις πληροφορίες που ορίζονται στο προσάρτημα του παρόντος παραρτήματος.
- 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, οι αλατισμένες, αποξηραμένες και διατηρημένες σε ασβέστιο προβιές και οι προβιές και τα δέρματα που έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με αλκάλιο ή οξύ μπορούν να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ III: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΟΛΛΑΓΟΝΟΥ****▼ M3**

- Το κολλαγόνο πρέπει να παράγεται με διαδικασία που εξασφαλίζει ότι η πρώτη ύλη υποβάλλεται σε επεξεργασία που περιλαμβάνει πλύσιμο, προσαρμογή του pH με οξύ ή αλκάλι ακολουθούμενη από μία ή δύο εκπλύσεις, διήθηση και εξόθηση ή σε εγκεκριμένη ισοδύναμη διαδικασία. Το στάδιο της εξόθησης μπορεί να παραλειφθεί κατά την παρασκευή κολλαγόνου χαμηλού μοριακού βάρους από πρώτες ύλες που δεν προέρχονται από μηρυκαστικά.

**▼ B**

- Το κολλαγόνο, αφού υποβληθεί στην διαδικασία που αναφέρεται στο σημείο 1, μπορεί να υποβάλλεται σε διαδικασία ξήρανσης.

**▼ M5**

- Ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων μπορεί να παράγει και να αποθηκεύει κολλαγόνο που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση και κολλαγόνο που δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση στην ίδια εγκατάσταση εφόσον οι πρώτες ύλες και η διαδικασία παραγωγής συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις που ισχύουν για το κολλαγόνο που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση.

**▼ B****ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι το κολλαγόνο πληροί τις ανώτατες τιμές καταλοίπων που καθορίζονται στον παρακάτω πίνακα.

| Κατάλοιπα  | 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         |
| So <sub>2</sub> (Reith Williams)   | 50 ppm         |
| H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> [ευρωπαϊκή φαρμακοποιία 1986 (v <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )] | 10 ppm         |

**▼B**

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία κολλαγόνου πρέπει να φέρουν τις λέξεις «κολλαγόνο κατάλληλο προς ανθρώπινη κατανάλωση» και να αναφέρουν την ημερομηνία παρασκευής.

▼ M5

## Προσάρτημα στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

**ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟΥ ΕΓΓΡΑΦΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ  
ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΖΕΛΑΤΙΝΗΣ Ή  
ΚΟΛΛΑΓΟΝΟΥ ΓΙΑ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ**

Αριθμός του εμπορικού εγγράφου: .....

I. Ταυτοποίηση της πρώτης ύλης

Είδος της πρώτης ύλης: .....

Ζωικό είδος: .....

Τύπος συσκευασίας: .....

Αριθμός συσκευασιών: .....

Καθαρό βάρος (kg): .....

II. Προέλευση της πρώτης ύλης

Τύπος, ονομασία, διεύθυνση και αριθμός έγκρισης/καταχώρισης/ειδικής  
άδειας της εγκατάστασης προέλευσης:

.....

Ονομασία και διεύθυνση του αποστολέα <sup>(1)</sup>: .....

III. Προορισμός της πρώτης ύλης

Τύπος, ονομασία, διεύθυνση και αριθμός έγκρισης/καταχώρισης/ειδικής  
άδειας της εγκατάστασης προορισμού:

.....

Όνομα και διεύθυνση του παραλήπτη <sup>(2)</sup>: .....

IV. Μέσο μεταφοράς: .....

[Τόπος] ....., [ημερομηνία] .....

.....

(Υπογραφή του υπεύθυνου της επιχείρησης προέλευσης ή του αντιπροσώπου του)

<sup>(1)</sup> Μόνον εφόσον διαφέρει από την εγκατάσταση προέλευσης.

<sup>(2)</sup> Μόνον εφόσον διαφέρει από την εγκατάσταση προορισμού.