

ΟΔΗΓΙΑ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 22ας Ιουλίου 1991

περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων οι οποίοι διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των αλιευτικών προϊόντων

(91/493/ΕΟΚ)

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

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

τις προτάσεις της Επιτροπής ⁽¹⁾,τις γνώμες του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου ⁽²⁾,τις γνώμες της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής ⁽³⁾,

Εκτιμώντας:

ότι, για να πραγματοποιηθεί η εγκαθίδρυση της εσωτερικής αγοράς, και για να εξασφαλιστεί, ιδιαιτέρως, η αρμονική λειτουργία της κοινής οργάνωσης αγοράς στον τομέα των προϊόντων αλιείας, που έχει συσταθεί με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 3796/81 ⁽⁴⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2886/89 ⁽⁵⁾, είναι σημαντικό να μη παρεμποδίζεται πλέον η εμπορία των ιχθύων και των προϊόντων ιχθύων από τις υπάρχουσες ανομοιότητες μεταξύ των κρατών μελών στον τομέα των υγειονομικών προδιαγραφών· ότι έτσι θα επιτευχθεί καλύτερη εναρμόνιση της παραγωγής και της διάθεσης στην αγορά και ανταγωνισμός με ίσους όρους, ενώ συγχρόνως θα εξασφαλίζονται προϊόντα ποιότητας για τον καταναλωτή·

ότι το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο, με το ψήφισμα νομοθετικού περιεχομένου, της 17ης Μαρτίου 1989 ⁽⁶⁾, καλεί την Επιτροπή να προετοιμάσει γενικές προτάσεις όσον αφορά την υγιεινή της παραγωγής και της διάθεσης των προϊόντων αλιείας στην αγορά, όπου θα συμπεριλαμβάνονται λύσεις για τους νηματούδεις·

ότι τα αλιευτικά προϊόντα, που έχουν αλιευθεί προσφάτως, δεν είναι κατά κανόνα μολυσμένα από μικροοργανισμούς· ότι, ωστόσο, μπορούν να εμφανιστούν μεταγενέστερες μολύνσεις ή αλλοιώσεις, εάν υποστούν χειρισμούς και επεξεργασία με μη υγιεινό τρόπο·

ότι πρέπει λοιπόν να καθοριστούν οι βασικές προδιαγραφές για τη διατήρηση ορθών υγειονομικών συνθηκών κατά τον

χειρισμό των νωπών ή μεταποιημένων αλιευτικών προϊόντων σε όλα τα στάδια της παραγωγής, της αποθήκευσης και της μεταφοράς·

ότι πρέπει να εφαρμόζονται κατ' αναλογία ορισμένα πρότυπα εμπορίας που έχουν καθοριστεί κατ' εφαρμογή του άρθρου 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 3796/81 για τον προσδιορισμό της υγειονομικής ποιότητας των προϊόντων αυτών·

ότι εναπόκειται κατ' αρχάς στη βιομηχανία αλιείας να βεβαιώνεται ότι τα αλιευτικά προϊόντα τηρούν τις υγειονομικές προδιαγραφές που προβλέπονται στην παρούσα οδηγία·

ότι οι αρμόδιες αρχές των κρατών μελών πρέπει να εξασφαλίζουν, με τη διεξαγωγή επιθεωρήσεων και ελέγχων, ότι οι παραγωγοί και οι παρασκευαστές τηρούν τις εν λόγω προδιαγραφές·

ότι πρέπει να ληφθούν κοινοτικά μέτρα ελέγχου για να εξασφαλιστεί η ενιαία εφαρμογή σε όλα τα κράτη μέλη των προτύπων που καθορίζει η παρούσα οδηγία·

ότι, για να εξασφαλισθεί η αρμονική λειτουργία της ενιαίας αγοράς, τα μέτρα πρέπει να εφαρμόζονται με τον ίδιο τρόπο στις συναλλαγές της εθνικής αγοράς και στις ενδοκοινοτικές συναλλαγές·

ότι, στα πλαίσια των ενδοκοινοτικών συναλλαγών, οι κανόνες που καθορίζονται από την οδηγία 89/662/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 11ης Δεκεμβρίου 1989 σχετικά με τους κτηνιατρικούς ελέγχους που εφαρμόζονται στο ενδοκοινοτικό εμπόριο με προοπτική την υλοποίηση της εσωτερικής αγοράς ⁽⁷⁾, όπως τροποποιήθηκε από την οδηγία 90/675/ΕΟΚ ⁽⁸⁾, εφαρμόζονται στα αλιευτικά προϊόντα·

ότι τα αλιευτικά προϊόντα που προέρχονται από τρίτες χώρες με σκοπό να διατεθούν στην αγορά της Κοινότητας δεν πρέπει να απολαύουν καθεστώτος ευνοϊκότερου από εκείνο που εφαρμόζεται εντός της Κοινότητας· ότι πρέπει, επομένως, να προβλεφθεί κοινοτική διαδικασία επιθεώρησης για τους όρους παραγωγής και διάθεσης στην αγορά στις τρίτες χώρες, προκειμένου να διευκολυνθεί η εφαρμογή κοινού καθεστώτος εισαγωγής που θα βασίζεται σε όρους ισοδυναμίας·

ότι οι εν λόγω εισαγωγές υπόκεινται στους κανόνες ελέγχου και στα μέτρα διασφάλισης που αποτελούν το αντικείμενο της οδηγίας 90/675/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 10ης Δεκεμβρίου 1990 για τον καθορισμό των βασικών αρχών σχετικά με την οργάνωση των κτηνιατρικών ελέγχων των προϊόντων προελεύσεως τρίτων χωρών που εισάγονται στην Κοινότητα·

ότι, για να ληφθούν υπόψη ορισμένες ειδικές καταστάσεις, πρέπει να δοθούν παρεκκλίσεις σε ορισμένες μονάδες που

⁽¹⁾ ΕΕ αριθ. C 66 της 11. 3. 1988, σ. 2, ΕΕ αριθ. C 282 της 8. 11. 1989, σ. 7 και ΕΕ αριθ. C 84 της 2. 4. 1990, σ. 56.

⁽²⁾ ΕΕ αριθ. C 96 της 17. 4. 1989, σ. 29 και ΕΕ αριθ. C 183 της 15. 7. 1991.

⁽³⁾ ΕΕ αριθ. C 134 της 24. 5. 1988, σ. 31 και ΕΕ αριθ. C 332 της 31. 12. 1990, σ. 59.

⁽⁴⁾ ΕΕ αριθ. L 379 της 31. 12. 1981, σ. 1.

⁽⁵⁾ ΕΕ αριθ. L 282 της 2. 10. 1989, σ. 1.

⁽⁶⁾ ΕΕ αριθ. C 96 της 17. 4. 1989, σ. 199.

⁽⁷⁾ ΕΕ αριθ. L 395 της 30. 12. 1989, σ. 13.

⁽⁸⁾ ΕΕ αριθ. L 373 της 31. 12. 1990, σ. 1.

λειτουργούν πριν από την 1η Ιανουαρίου 1993, έτσι ώστε να τους δοθεί η δυνατότητα να προσαρμοστούν στο σύνολο των απαιτήσεων που προβλέπει η παρούσα οδηγία·

ότι είναι σκόπιμο να ανατεθεί στην Επιτροπή η φροντίδα να λαμβάνει ορισμένα μέτρα εφαρμογής της παρούσας οδηγίας· ότι πρέπει, για το σκοπό αυτό, να προβλεφθούν διαδικασίες που να καθιερώνουν στενή και αποτελεσματική συνεργασία μεταξύ της Επιτροπής και των κρατών μελών στα πλαίσια της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής·

ότι οι βασικές προδιαγραφές που καθορίζει η παρούσα οδηγία είναι δυνατόν να απαιτήσουν μεταγενέστερες διευκρινίσεις,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΔΗΓΙΑ:

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

Γενικές διατάξεις

Άρθρο 1

Η παρούσα οδηγία θεσπίζει τους υγειονομικούς κανόνες που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των αλιευτικών προϊόντων που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

Άρθρο 2

Για τους σκοπούς της παρούσας οδηγίας, νοούνται ως:

1. **Αλιευτικά προϊόντα:** όλα τα ζώα ή μέρη ζώων, γλυκών ή αλμυρών υδάτων, συμπεριλαμβανομένων των αυγών και του σπέρματός τους, εκτός από τα υδρόβια θηλαστικά, τους βατράχους και τα υδρόβια ζώα που καλύπτονται από άλλες κοινοτικές πράξεις.
2. **Προϊόντα υδατοκαλλιέργειας:** όλα τα αλιευτικά προϊόντα που γεννώνται και εκτρέφονται υπό ελεγχόμενες συνθήκες έως ότου διατεθούν στην αγορά ως τρόφιμα. Ωστόσο, θεωρούνται ως προϊόντα υδατοκαλλιέργειας και οι ιχθύες ή τα μαλακόστρακα, γλυκών ή αλμυρών υδάτων, τα οποία αλιεύονται σε νεαρή ηλικία στο φυσικό τους περιβάλλον και διατηρούνται μέχρι να φτάσουν το εμπορικό μέγεθος που είναι επιθυμητό για την κατανάλωση από τον άνθρωπο. Οι ιχθύες και τα μαλακόστρακα εμπορικού μεγέθους που αλιεύονται στο φυσικό τους περιβάλλον και διατηρούνται στη ζωή ώστε να πωληθούν αργότερα δεν θεωρούνται ως προϊόντα υδατοκαλλιέργειας, εφόσον διατηρούνται απλώς στη ζωή και δεν καταβάλλεται καμία προσπάθεια για την αύξηση του μεγέθους ή του βάρους τους.
3. **Ψύξη:** η διαδικασία που συνίσταται σε μείωση της θερμοκρασίας των αλιευτικών προϊόντων ώστε να προσεγγίζει τη θερμοκρασία του τηκόμενου πάγου.
4. **Νωπά προϊόντα:** όλα τα αλιευτικά προϊόντα, ολόκληρα ή παρασκευασμένα, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων που συσκευάζονται σε κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα και τα οποία δεν έχουν υποστεί καμία επεξεργασία για να εξασφαλιστεί η συντήρησή τους, εκτός από τη διαδικασία ψύξης.

5. **Παρασκευασμένα προϊόντα:** όλα τα αλιευτικά προϊόντα που έχουν υποστεί μεταβολή της ανατομικής τους ακεραιότητας, όπως εκσπλαχνισμό, αποκεφαλισμό, τεμαχισμό σε φέτες, τεμαχισμό σε φιλέτα, άλεση, κ.λπ.
6. **Μεταποιημένα προϊόντα:** όλα τα αλιευτικά προϊόντα τα οποία έχουν υποβληθεί σε χημική ή φυσική επεξεργασία, όπως η θέρμανση, το κάπνισμα, το αλάτισμα, η αποξηράνση, το μαρινάρισμα, κ.λπ., η οποία εφαρμόζεται σε διατηρημένα με ψύξη ή κατεψυγμένα προϊόντα που συνδυάζονται ή όχι με άλλα τρόφιμα, ή τα οποία έχουν υποβληθεί σε συνδυασμό των διαφόρων αυτών επεξεργασιών.
7. **Κονσερβοποίηση:** η διαδικασία κατά την οποία τα προϊόντα συσκευάζονται σε ερμητικά κλειστά δοχεία και υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία που αποσκοπεί στην καταστροφή ή την αδρανοποίηση όλων των μικροοργανισμών που θα μπορούσαν να πολλαπλασιαστούν, ανεξάρτητα από την θερμοκρασία στην οποία θα αποθηκευθεί το προϊόν.
8. **Κατεψυγμένα προϊόντα:** όλα τα αλιευτικά προϊόντα που έχουν υποβληθεί σε κατάψυξη η οποία επιτρέπει την επίτευξη θερμοκρασίας στο εσωτερικό του προϊόντος τουλάχιστον -18°C , μετά τη σταθεροποίηση της θερμοκρασίας.
9. **Συσκευασία:** η εργασία που αποσκοπεί στην προστασία των αλιευτικών προϊόντων με τη χρησιμοποίηση περιτυλίγματος ή περιέκτη ή οποιουδήποτε άλλου κατάλληλου υλικού.
10. **Παρτίδα:** η ποσότητα αλιευτικών προϊόντων που προκύπτει υπό τις ίδιες πρακτικές συνθήκες.
11. **Αποστολή:** η ποσότητα αλιευτικών προϊόντων που προορίζεται για έναν ή περισσότερους παραλήπτες σε μία χώρα προορισμού και μεταφέρεται με ένα και μόνο μεταφορικό μέσο.
12. **Μεταφορικά μέσα:** τα μέρη των αυτοκινήτων οχημάτων, των οχημάτων που κινούνται σε σιδηροτροχιές και των αεροσκαφών τα οποία προορίζονται να περιέχουν το φορτίο, καθώς και τα αμπάρια των σκαφών ή τα εμπορευματοκιβώτια που χρησιμοποιούνται για τις χερσαίες, τις θαλάσσιες ή τις αεροπορικές μεταφορές.
13. **Αρμόδια αρχή:** η κεντρική υπηρεσία ενός κράτους μέλους που είναι αρμόδια για την διενέργεια των κτηνιατρικών ελέγχων, ή οποιαδήποτε αρχή στην οποία θα έχει μεταβιβάσει αυτή την αρμοδιότητα.
14. **Εγκατάσταση:** οποιοσδήποτε χώρος στον οποίο τα αλιευτικά προϊόντα παρασκευάζονται, μεταποιούνται, υποβάλλονται σε διαδικασία ψύξης, καταψύχονται, συσκευάζονται ή αποθηκεύονται. Οι ιχθυόσκαλες και οι αγορές χονδρικής πώλησης στις οποίες εκτίθενται κατ' αποκλειστικότητα και πωλούνται χονδρικά, δεν θεωρούνται εγκαταστάσεις.
15. **Διάθεση στην αγορά:** η κατοχή ή η έκθεση προς πώληση, η προσφορά για πώληση, η πώληση, η παράδοση ή οποιαδήποτε άλλη μορφή διάθεσης στην αγορά εντός της Κοινότητας, εκτός από την λιανική πώληση και την άμεση παράδοση, στην τοπική αγορά, σε μικρές ποσότητες από έναν αλιέα στο λιανοπωλητή ή στον καταναλωτή, οι οποίοι πρέπει να υπάγονται στους υγειονομικούς ελέγχους τους οποίους ορίζουν οι εθνικές νομοθεσίες για τον έλεγχο του λιανικού εμπορίου.
16. **Εισαγωγή:** η εισαγωγή στο έδαφος της Κοινότητας αλιευτικών προϊόντων από τρίτες χώρες.

17. *Καθαρό θαλάσσιο νερό*: θαλάσσιο ή υφάλμυρο νερό, το οποίο δεν παρουσιάζει μικροβιολογική μόλυνση, δεν περιέχει επιβλαβείς ουσίες ή/και τοξικό θαλάσσιο πλαγκτόν σε ποσότητες που ενδέχεται να επιδράσουν δυσμενώς στην υγιεινολογική ποιότητα των αλιευτικών προϊόντων, το οποίο πρέπει να χρησιμοποιείται υπό τις συνθήκες που καθορίζονται από την παρούσα οδηγία.
18. *Πλοίο-εργοστάσιο*: κάθε πλοίο επί του οποίου τα αλιευτικά προϊόντα υφίστανται μια ή περισσότερες από τις ακόλουθες επεξεργασίες οι οποίες ακολουθούνται από συσκευασία: τεμαχισμό σε φιλέτα, τεμαχισμό σε φέτες, αφαίρεση του δέρματος, άλεση, κατάψυξη, μεταποίηση.

Δεν θεωρούνται ως πλοία-εργοστάσια:

- τα αλιευτικά σκάφη επί των οποίων μόνον βράζονται γαρίδες και μαλάκια,
- τα αλιευτικά σκάφη επί των οποίων γίνεται μόνον κατάψυξη.

Άρθρο 3

1. Η διάθεση στην αγορά αλιευτικών προϊόντων που αλιεύονται στο φυσικό τους περιβάλλον υπόκειται στους ακόλουθους όρους:

α) πρέπει:

- i) η αλιεία και ο ενδεχόμενος επί του σκάφους χειρισμός των αλιευτικών προϊόντων που αφορά την αφαίρεση του αίματος, τον αποκεφαλισμό, τον εκσπλαχνισμό και την αφαίρεση των πτερυγίων, τη διατήρηση σε ψύξη ή την κατάψυξή τους, να πραγματοποιείται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής που θα καθορίσει το Συμβούλιο, αποφασίζοντας με ειδική πλειοψηφία, μετά από πρόταση της Επιτροπής. Για το σκοπό αυτό, η Επιτροπή θα υποβάλλει προτάσεις πριν από την 1η Οκτωβρίου 1992,
- ii) ενδεχομένως, ο χειρισμός τους να έχει γίνει σε πλοία-εργοστάσια εγκεκριμένα κατά το άρθρο 7, σύμφωνα με τις απαιτήσεις που ορίζονται στο κεφάλαιο I του παραρτήματος.

Για το βράσιμο των γαρίδων και των μαλακίων επί του σκάφους πρέπει να τηρούνται οι διατάξεις που ορίζονται στο κεφάλαιο III σημείο I παράγραφος 5 και στο κεφάλαιο IV σημείο IV παράγραφος 7 του παραρτήματος. Τα πλοία αυτά καταχωρούνται χωριστά από τις αρμόδιες αρχές.

- β) ο χειρισμός των αλιευτικών προϊόντων κατά και μετά την εκφόρτωση πρέπει να έχει πραγματοποιηθεί σύμφωνα με το κεφάλαιο II του παραρτήματος·
- γ) ο χειρισμός των αλιευτικών προϊόντων και, ενδεχομένως, η συσκευασία, παρασκευή, μεταποίηση, κατάψυξη, απόψυξη ή αποθήκευσή τους, πρέπει να γίνονται κατά υγιεινό τρόπο, σε εγκαταστάσεις εγκεκριμένες σύμφωνα με το άρθρο 7, σύμφωνα με τις απαιτήσεις των κεφαλαίων III και IV του παραρτήματος.

Η αρμόδια αρχή μπορεί, κατά παρέκκλιση από το παράρτημα κεφάλαιο II σημείο 2 να επιτρέψει τη μεταφόρτωση των νωπών αλιευτικών προϊόντων στην αποβάθρα σε δοχεία που προορίζονται για άμεση αποστολή είτε σε εγκεκριμένη εγκατάσταση είτε σε καταγεγραμμένη αγορά χονδρικής πώλησης ή ιχθυόσκαλα για να ελεγχθούν·

- δ) τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να έχουν υποβληθεί σε υγιεινολογικό έλεγχο, σύμφωνα με το κεφάλαιο V του παραρτήματος·
- ε) τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να έχουν συσκευαστεί κατάλληλα σύμφωνα με το κεφάλαιο VI του παραρτήματος·
- στ) τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να φέρουν αναγνωριστικά στοιχεία σύμφωνα με το κεφάλαιο VII του παραρτήματος·
- ζ) τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να έχουν αποθηκευθεί και μεταφερθεί υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, σύμφωνα με το κεφάλαιο VIII του παραρτήματος.

2. Όταν ο εκσπλαχνισμός είναι δυνατός, από τεχνική και εμπορική άποψη, πρέπει να πραγματοποιείται το συντομότερο δυνατό μετά την αλίευση ή την εκφόρτωση.

3. Η διάθεση στην αγορά των προϊόντων υδατοκαλλιέργειας υπόκειται στην τήρηση των ακόλουθων όρων:

- α) τα προϊόντα υδατοκαλλιέργειας πρέπει να θανατώνονται υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής και δεν πρέπει να φέρουν χρώμα, λάσπη ή περιττώματα. Σε περίπτωση που δεν μεταποιούνται αμέσως μετά τη θανάτωση, πρέπει να διατηρούνται με απλή ψύξη·
- β) τα προϊόντα υδατοκαλλιέργειας πρέπει επίσης να πληρούν τις απαιτήσεις που ορίζονται στην παράγραφο 1 στοιχεία γ) έως ζ).
- 4. α) Η διάθεση ζώντων διθύρων μαλακίων στην αγορά υπόκειται στην τήρηση των διατάξεων της οδηγίας 91/492/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15ης Ιουλίου 1991 περί καθορισμού των υγιεινολογικών όρων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση ζώντων διθύρων μαλακίων στην αγορά ⁽¹⁾·
- β) σε περίπτωση μεταποίησης, τα δίθυρα μαλάκια πρέπει, εκτός από τις απαιτήσεις του στοιχείου α), να πληρούν τους όρους που καθορίζονται στην παράγραφο 1 στοιχεία γ) έως ζ).

Άρθρο 4

Τα προϊόντα αλιείας που προορίζονται να διατεθούν στην αγορά ζωντανά πρέπει να διατηρούνται διαρκώς υπό τις καλύτερες συνθήκες επιβίωσης.

Άρθρο 5

Απαγορεύεται να διατίθενται στην αγορά τα ακόλουθα προϊόντα αλιείας:

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

Οι λεπτομερείς απαιτήσεις για τα είδη που αφορά το παρόν άρθρο, καθώς και για τις μεθόδους ανάλυσης, πρέπει να καθοριστούν με τη διαδικασία του άρθρου 15.

⁽¹⁾ Βλέπε σελίδα 1 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

Άρθρο 6

1. Τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε οι υπεύθυνοι των εγκαταστάσεων να λαμβάνουν όλα τα αναγκαία μέτρα ώστε οι διατάξεις της παρούσας οδηγίας να τηρούνται σε όλα τα στάδια παραγωγής των αλιευτικών προϊόντων.

Για τον σκοπό αυτό, οι εν λόγω υπεύθυνοι πρέπει να πραγματοποιούν αυτοελέγχους βασισμένους στις εξής αρχές:

- προσδιορισμό των κρίσιμων σημείων στην εγκατάστασή τους σε συνάρτηση με τις χρησιμοποιούμενες μεθόδους παρασκευής,
- σχεδιασμό και καθιέρωση μεθόδων εποπτείας και ελέγχου αυτών των κρίσιμων σημείων,
- δειγματοληψία για ανάλυση σε εγκεκριμένο από την αρμόδια αρχή εργαστήριο, για λόγους ελέγχου των μεθόδων καθαρισμού και απολύμανσης και για την εξακρίβωση της τήρησης των προτύπων που καθορίζει η παρούσα οδηγία,
- διαφύλαξη γραπτών στοιχείων ή στοιχείων καταχωρημένων κατά τρόπο ανεξάληπτο, για την υποβολή τους στην αρμόδια αρχή. Τα αποτελέσματα των διαφόρων ελέγχων και δοκιμασιών, διαφυλάσσονται ιδίως, για δύο έτη τουλάχιστον.

2. Εάν από τα αποτελέσματα των αυτοελέγχων ή από πληροφορίες που διαθέτουν οι υπεύθυνοι της παραγράφου 1, προκύψει ότι υπάρχει υγειονομικός κίνδυνος, ή δημιουργηθούν σχετικές υπόνοιες και με την επιφύλαξη των μέτρων που προβλέπονται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 τέταρτο εδάφιο της οδηγίας 89/662/ΕΟΚ, λαμβάνονται τα ενδεδειγμένα μέτρα, υπό επίσημο έλεγχο.

3. Οι λεπτομέρειες εφαρμογής της παραγράφου 1 δεύτερο εδάφιο ορίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 15.

Άρθρο 7

1. Η αρμόδια αρχή χορηγεί έγκριση στις εγκαταστάσεις μόνον αφού βεβαιωθεί ότι οι εγκαταστάσεις αυτές ανταποκρίνονται στις διατάξεις της παρούσας οδηγίας όσον αφορά το είδος των δραστηριοτήτων που ασκούν. Η έγκριση πρέπει να ανανεωθεί εάν η εγκατάσταση αρχίσει να ασκεί άλλες δραστηριότητες εκτός από εκείνες για τις οποίες έχει λάβει άδεια.

Εάν παύσουν να πληρούνται οι όροι της έγκρισης, η αρμόδια αρχή λαμβάνει τα αναγκαία μέτρα. Για τον σκοπό αυτό, λαμβάνει υπόψη ιδίως τα πορίσματα ενός ενδεχόμενου ελέγχου που διενεργείται σύμφωνα με το άρθρο 8.

Η αρμόδια αρχή πρέπει να καταχωρεί τις ιχθυόσκαλες και τις αγορές χονδρικής πώλησης που δεν υπόκεινται σε έγκριση, αφού βεβαιωθεί ότι οι εγκαταστάσεις αυτές πληρούν τις διατάξεις της παρούσας οδηγίας.

2. Ωστόσο, υπό τη ρητή προϋπόθεση ότι τα προϊόντα που προέρχονται από πλοία-εργοστάσια και από εγκαταστάσεις, ιχθυόσκαλες και αγορές χονδρικής πώλησης, πληρούν τα πρότυπα υγιεινής της παρούσας οδηγίας, τα κράτη μέλη μπορούν, όσον αφορά τις προδιαγραφές εξοπλισμού και υποδομών που προβλέπονται στα κεφάλαια I έως IV του παραρτήματος, να χορηγούν στα πλοία-εργοστάσια και στις εγκαταστάσεις, ιχθυόσκαλες ή αγορές χονδρικής πώλησης, συμπληρωματική προθεσμία, η οποία λήγει στις 31 Δεκεμβρίου 1995, προκειμένου να συμμορφωθούν με τους όρους έγκρισης του κεφαλαίου IX. Είναι δυνατόν να χορηγούνται τέτοιες παρεκκλίσεις μόνον σε όσα πλοία-εργοστάσια και εγκαταστάσεις, ιχθυόσκαλες ή αγορές χονδρικής πώλησης, ασκούν δραστηριότητα στις 31 Δεκεμβρίου 1991, και υποβάλλουν στην αρμόδια εθνική αρχή, αίτηση δεόντως αιτιολογημένη για το σκοπό αυτό, πριν από την 1η Ιουλίου 1992. Η αίτηση αυτή πρέπει να συνοδεύεται από σχέδιο και πρόγραμμα εργασιών όπου θα διευκρινίζονται οι προθεσμίες εντός των οποίων τα πλοία-εργοστάσια και οι εγκαταστάσεις, ιχθυόσκαλες ή αγορές χονδρικής πώλησης, θα μπορέσουν να συμμορφωθούν με τις εν λόγω απαιτήσεις. Στην περίπτωση που ζητείται από την Κοινότητα χρηματοδοτική συνδρομή, μπορούν να γίνονται δεκτά μόνο τα σχέδια που συμφωνούν με τις απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας.

3. Η αρμόδια αρχή καταρτίζει κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων της, καθεμία από τις οποίες φέρει επίσημο αριθμό έγκρισης.

Κάθε κράτος μέλος κοινοποιεί στην Επιτροπή τον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων και κάθε μεταγενέστερη τροποποίησή του. Η Επιτροπή κοινοποιεί τα στοιχεία αυτά στα άλλα κράτη μέλη.

4. Η επιθεώρηση και ο έλεγχος των εγκαταστάσεων πραγματοποιούνται τακτικά με την ευθύνη της αρμόδιας αρχής, η οποία πρέπει να έχει ελεύθερη πρόσβαση σε όλους τους χώρους των εγκαταστάσεων, ώστε να βεβαιώνεται ότι τηρούνται οι διατάξεις της παρούσας οδηγίας.

Εάν από αυτές τις επιθεωρήσεις και ελέγχους αποδειχθεί ότι δεν τηρούνται οι απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας, η αρμόδια αρχή λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα.

5. Οι παράγραφοι 1, 3 και 4 εφαρμόζονται επίσης στα πλοία-εργοστάσια.

6. Οι παράγραφοι 3 και 4 εφαρμόζονται επίσης στις αγορές χονδρικής πώλησης και στις ιχθυόσκαλες.

Άρθρο 8

1. Εμπειρογνώμονες της Επιτροπής μπορούν, εφόσον αυτό είναι αναγκαίο για την ενιαία εφαρμογή της παρούσας οδηγίας, να διενεργούν επιτόπιους ελέγχους, σε συνεργασία με τις αρμόδιες αρχές των κρατών μελών. Μπορούν ιδίως να ελέγχουν εάν οι εγκαταστάσεις εφαρμόζουν πράγματι τις διατάξεις της παρούσας οδηγίας. Το κράτος μέλος, στο έδαφος του οποίου διενεργείται έλεγχος, παρέχει στους εμπειρογνώμονες κάθε αναγκαία βοήθεια για την εκπλήρωση της αποστολής τους. Η Επιτροπή ενημερώνει τα κράτη μέλη για τα πορίσματα αυτών των ελέγχων.

2. Οι λεπτομέρειες εφαρμογής της παραγράφου 1 καθορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 15.

Άρθρο 9

1. Οι κανόνες, οι οποίοι προβλέπονται από την οδηγία 89/662/ΕΟΚ για τα αλιευτικά προϊόντα που προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή, εφαρμόζονται ιδίως σε ό,τι αφορά την οργάνωση και τη συνέχεια η οποία πρέπει να δίνεται στους ελέγχους που διενεργεί το κράτος μέλος προορισμού και σε ό,τι αφορά τα μέτρα διασφάλισης που πρέπει να λαμβάνονται.

2. Η οδηγία 89/662/ΕΟΚ τροποποιείται ως εξής:

α) Στο παράρτημα Α, προστίθεται η ακόλουθη περίπτωση:

«— Οδηγία 91/493/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 22ας Ιουλίου 1991 περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων οι οποίοι διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των αλιευτικών προϊόντων (ΕΕ αριθ. L 268 της 24. 9. 1991, σ. 15)».

β) στο παράρτημα Β, απαλείφεται η ακόλουθη περίπτωση:

«— αλιευτικά προϊόντα προοριζόμενα για την ανθρώπινη διατροφή».

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

Εισαγωγές από τρίτες χώρες

Άρθρο 10

Οι διατάξεις που εφαρμόζονται στις εισαγωγές αλιευτικών προϊόντων από τρίτες χώρες πρέπει να είναι τουλάχιστον ισοδύναμες προς τις διατάξεις που αφορούν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των κοινοτικών προϊόντων.

Τα αλιευτικά προϊόντα που αλιεύονται στο φυσικό τους περιβάλλον από αλιευτικό πλοίο με σημαία τρίτης χώρας πρέπει να υπάγονται στους ελέγχους που προβλέπει το άρθρο 18 παράγραφος 3 της οδηγίας 90/675/ΕΟΚ.

Άρθρο 11

1. Για κάθε τρίτη χώρα ή ομάδα τρίτων χωρών, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να πληρούν τους ιδιαίτερους όρους εισαγωγής αλιευτικών προϊόντων, που ορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 15, σε συνάρτηση με την υγειονομική κατάσταση της συγκεκριμένης τρίτης χώρας.

2. Προκειμένου να καθοριστούν οι όροι εισαγωγής και για να εξακριβώνονται οι όροι παραγωγής, αποθήκευσης και αποστολής των αλιευτικών προϊόντων που προορίζονται για την Κοινότητα, μπορεί να διενεργούνται επιτόπιοι έλεγχοι από εμπειρογνώμονες της Επιτροπής και των κρατών μελών.

Η Επιτροπή ορίζει, μετά από πρόταση των κρατών μελών, τους εμπειρογνώμονες των κρατών μελών που είναι αρμόδιοι για τη διενέργεια αυτών των ελέγχων.

Οι έλεγχοι αυτοί διενεργούνται για λογαριασμό της Κοινότητας, η οποία αναλαμβάνει τα σχετικά έξοδα.

Η συχνότητα και η διαδικασία διεξαγωγής αυτών των ελέγχων καθορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 15.

3. Κατά τον καθορισμό των όρων εισαγωγής των αλιευτικών προϊόντων που αναφέρονται στην παράγραφο 1, λαμβάνεται ιδίως υπόψη:

- α) η νομοθεσία της τρίτης χώρας·
- β) η οργάνωση της αρμόδιας αρχής και των υπηρεσιών επιθεώρησης της τρίτης χώρας· οι εξουσίες των υπηρεσιών αυτών και η εποπτεία στην οποία υποβάλλονται, καθώς και οι δυνατότητες που έχουν οι υπηρεσίες αυτές να ελέγχουν αποτελεσματικά την εφαρμογή της ισχύουσας νομοθεσίας τους·
- γ) οι υγειονομικές συνθήκες παραγωγής, αποθήκευσης και αποστολής οι οποίες πράγματι εφαρμόζονται στα αλιευτικά προϊόντα με προορισμό την Κοινότητα·
- δ) οι εγγυήσεις που μπορεί να δώσουν οι τρίτες χώρες όσον αφορά την τήρηση των κανόνων του κεφαλαίου V του παραρτήματος.

4. Οι όροι εισαγωγής της παραγράφου 1, πρέπει να περιλαμβάνουν:

- α) τις διαδικασίες υγειονομικού πιστοποιητικού που πρέπει να συνοδεύει τις αποστολές που προορίζονται για την Κοινότητα·
- β) τη σήμανση που προσδιορίζει την ταυτότητα των αλιευτικών προϊόντων, ιδίως με τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης προέλευσης, εκτός από την περίπτωση κατεψυγμένων αλιευτικών προϊόντων, τα οποία εκφορτώνονται αμέσως με προορισμό την κονσερβοποιία και συνοδεύονται από το πιστοποιητικό που προβλέπεται στο στοιχείο α)·
- γ) την τήρηση καταλόγου των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων και, ενδεχομένως, των πλοίων-εργοστασίων και των ιχθυοσκαλών ή αγορών χονδρικής πώλησης που έχει καταγράψει και εγκρίνει η Επιτροπή σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 15.

Για το σκοπό αυτόν, πρέπει να καταρτιστούν ένας ή περισσότεροι κατάλογοι των εγκαταστάσεων αυτών, βάσει ανακοίνωσης των αρμόδιων αρχών της τρίτης χώρας προς την Επιτροπή. Μια εγκατάσταση μπορεί να καταχωρείται στον κατάλογο μόνο εάν έχει εγκριθεί επίσημα από την αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας που εξάγει προς την Κοινότητα. Η έγκριση αυτή εξαρτάται από την τήρηση των ακόλουθων απαιτήσεων:

- τήρηση απαιτήσεων ισοδύναμων προς τις απαιτήσεις που ορίζονται από την παρούσα οδηγία,
- επιτήρηση από επίσημη υπηρεσία ελέγχου της τρίτης χώρας.

5. Οι όροι που αναφέρονται στην παράγραφο 4 στοιχεία α) και β), μπορούν να τροποποιούνται ή να συμπληρώνονται με τη διαδικασία του άρθρου 15.

Ο κατάλογος της παραγράφου 4 στοιχείο γ), μπορεί να τροποποιείται από την Επιτροπή, σύμφωνα με τους κανόνες που καθορίζει η απόφαση 90/13/ΕΟΚ της Επιτροπής⁽¹⁾.

6. Προκειμένου να αντιμετωπιστούν ειδικές καταστάσεις και σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 15, είναι δυνατόν να επιτρέπονται εισαγωγές που προέρχονται απευθείας από εγκατάσταση ή πλοίο-εργοστάσιο τρίτης χώρας που δεν παρέχει τις προβλεπόμενες στην παράγραφο 3 εγγυήσεις, εφόσον η εν λόγω εγκατάσταση ή πλοίο-εργοστάσιο, έχει τύχει ειδικής εγκρίσεως μετά από επιθεώρηση που διενεργείται σύμφωνα με την παράγραφο 2. Η εγκριτική απόφαση καθορίζει τους ειδικούς όρους εισαγωγής που θα ισχύουν για τα προϊόντα που προέρχονται από την εν λόγω εγκατάσταση ή πλοίο.

7. Μέχρι να καθοριστούν οι όροι εισαγωγής της παραγράφου 1, τα κράτη μέλη φροντίζουν να εφαρμόζουν στις εισαγωγές αλιευτικών προϊόντων, που προέρχονται από τρίτες χώρες, όρους τουλάχιστον ισοδύναμους με αυτούς που αφορούν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των κοινοτικών προϊόντων.

Άρθρο 12

1. Εφαρμόζονται οι κανόνες και αρχές που προβλέπονται στην οδηγία 90/675/ΕΟΚ, ιδίως όσον αφορά την οργάνωση και τη συνέχεια που πρέπει να δίδεται στους ελέγχους που διεξάγουν τα κράτη μέλη και τα μέτρα διασφάλισης που πρέπει να λαμβάνονται.

2. Υπό την επιφύλαξη της τήρησης των κανόνων και αρχών που αναφέρονται στην παράγραφο 1 του παρόντος άρθρου και μέχρις ότου εφαρμοστούν οι αποφάσεις του άρθρου 8 παράγραφος 3 και του άρθρου 30 της οδηγίας 90/675/ΕΟΚ, καθώς και εκείνες που προβλέπονται στο άρθρο 11 της παρούσας οδηγίας, εξακολουθούν να εφαρμόζονται οι συναφείς εθνικές λεπτομέρειες εφαρμογής του άρθρου 8 παράγραφοι 1 και 2 της εν λόγω οδηγίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

Τελικές διατάξεις

Άρθρο 13

Τα παραρτήματα τροποποιούνται από το Συμβούλιο, που αποφασίζει με ειδική πλειοψηφία μετά από πρόταση της Επιτροπής.

Άρθρο 14

Η Επιτροπή, κατόπιν διαβουλεύσεως με τα κράτη μέλη, θα υποβάλει έκθεση στο Συμβούλιο, πριν από την 1η Ιουλίου 1992, σχετικά με τις ελάχιστες απαιτήσεις όσον αφορά την υποδομή και τον εξοπλισμό που πρέπει να τηρούν οι μικρές μονάδες που εξασφαλίζουν τη διανομή στην τοπική αγορά, και που ευρίσκονται σε περιοχές με ιδιαίτερους περιορισμούς

ως προς τον εφοδιασμό τους, συνοδευόμενη, ενδεχομένως, από προτάσεις για τις οποίες το Συμβούλιο θα αποφασίσει, με τη διαδικασία ψηφοφορίας του άρθρου 43 της συνθήκης, πριν από τις 31 Δεκεμβρίου 1992.

Άρθρο 15

1. Στις περιπτώσεις προσφυγής στη διαδικασία του παρόντος άρθρου, η Μόνιμη Κτηνιατρική Επιτροπή που έχει συσταθεί με την απόφαση 68/361/ΕΟΚ⁽²⁾, καλούμενη εφεξής «επιτροπή», συγκαλείται αμελλητί από τον πρόεδρό της, είτε με δική του πρωτοβουλία είτε κατόπιν αιτήσεως κράτους μέλους.

2. Ο αντιπρόσωπος της Επιτροπής υποβάλλει στην επιτροπή σχέδιο των μέτρων που πρέπει να ληφθούν. Η επιτροπή διατυπώνει τη γνώμη της για το σχέδιο αυτό μέσα σε προθεσμία που μπορεί να ορίσει ο πρόεδρος ανάλογα με τον επείγοντα χαρακτήρα του θέματος. Η γνώμη διατυπώνεται με την πλειοψηφία που προβλέπεται στο άρθρο 148 παράγραφος 2 της συνθήκης για την έκδοση των αποφάσεων που καλείται να λάβει το Συμβούλιο βάσει πρότασης της Επιτροπής. Κατά τη ψηφοφορία στην επιτροπή, οι ψήφοι των αντιπροσώπων των κρατών μελών σταθμίζονται σύμφωνα με το προαναφερόμενο άρθρο. Ο πρόεδρος δεν λαμβάνει μέρος στην ψηφοφορία.

3. α) Η Επιτροπή θεσπίζει τα σχεδιαζόμενα μέτρα όταν είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής·

β) όταν τα σχεδιαζόμενα μέτρα δεν είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Επιτροπής ή ελλείψει γνώμης, η Επιτροπή υποβάλλει χωρίς καθυστέρηση στο Συμβούλιο πρόταση σχετικά με τα μέτρα που πρέπει να ληφθούν. Το Συμβούλιο αποφασίζει με ειδική πλειοψηφία.

Εάν το Συμβούλιο δεν αποφασίσει εντός τριών μηνών από την ημερομηνία υποβολής της πρότασης, τα προτεινόμενα μέτρα θεσπίζονται από την Επιτροπή, εκτός εάν το Συμβούλιο έχει αποφασίσει με απλή πλειοψηφία ότι αντιτίθεται προς τα εν λόγω μέτρα.

Άρθρο 16

Για να ληφθεί υπόψη ενδεχόμενη έλλειψη απόφασης σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής της παρούσας οδηγίας την 1η Ιανουαρίου 1993, είναι δυνατόν να θεσπιστούν τα αναγκαία μεταβατικά μέτρα σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 15 για χρονικό διάστημα δύο ετών.

Άρθρο 17

Το Συμβούλιο θα επανεξετάσει, πριν από την 1η Ιανουαρίου 1998, τις διατάξεις της παρούσας οδηγίας, και θα αποφασίσει, βάσει προτάσεων της Επιτροπής, που θα βασίζονται στην αποκτηθείσα εμπειρία.

(¹) ΕΕ αριθ. L 8 της 11. 1. 1990, σ. 70.

(²) ΕΕ αριθ. L 255 της 18. 10. 1968, σ. 23.

Άρθρο 18

Τα κράτη μέλη θέτουν σε ισχύ τις αναγκαίες νομοθετικές, κανονιστικές και διοικητικές διατάξεις για να συμμορφωθούν με την παρούσα οδηγία πριν από την 1η Ιανουαρίου 1993. Ενημερώνουν σχετικά την Επιτροπή.

Οι διατάξεις αυτές, όταν θεσπίζονται από τα κράτη μέλη, αναφέρονται στην παρούσα οδηγία ή συνοδεύονται από παρόμοια αναφορά κατά την επίσημη δημοσίευσή τους. Οι λεπτομερείς διατάξεις της αναφοράς αυτής εκδίδονται από τα κράτη μέλη.

Άρθρο 19

Η παρούσα οδηγία απευθύνεται στα κράτη μέλη.

Βρυξέλλες, 22 Ιουλίου 1991.

Για το Συμβούλιο

Ο Πρόεδρος

P. DANKERT

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΛΟΙΑ-ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑ

I. Προδιαγραφές κατασκευής και εξοπλισμού

1. Τα πλοία-εργοστάσια πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

- α) χώρο υποδοχής, ο οποίος να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την φόρτωση των αλιευτικών προϊόντων επί του πλοίου και ο οποίος να είναι σχεδιασμένος και διαρρυθμισμένος σε επιμέρους χώρους επαρκών διαστάσεων, ούτως ώστε να είναι δυνατόν να χωρίζονται τα προϊόντα διαδοχικών αλιεύσεων. Αυτός ο χώρος υποδοχής και τα λυόμενα στοιχεία του πρέπει να είναι δυνατόν να καθαρίζονται εύκολα. Ο χώρος αυτός πρέπει να έχει σχεδιασθεί έτσι ώστε τα προϊόντα να προστατεύονται από την επίδραση του ηλίου ή του καιρού, καθώς και από οποιαδήποτε πηγή ρύπανσης ή μόλυνσης·
- β) σύστημα μεταφοράς των αλιευτικών προϊόντων από το χώρο υποδοχής προς τους χώρους εργασίας, το οποίο να ανταποκρίνεται στους κανόνες υγιεινής·
- γ) χώρους εργασίας επαρκών διαστάσεων που να επιτρέπουν την παρασκευή και τη μεταποίηση των αλιευτικών προϊόντων υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής. Οι χώροι αυτοί πρέπει να είναι σχεδιασμένοι και διαρρυθμισμένοι έτσι ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση των προϊόντων·
- δ) χώρους αποθήκευσης των τελικών προϊόντων, επαρκών διαστάσεων, σχεδιασμένους έτσι ώστε να επιτρέπεται ο εύκολος καθαρισμός τους. Εάν στο πλοίο λειτουργεί μονάδα επεξεργασίας των απορριμμάτων, πρέπει να υπάρχει χωριστό αμπάρι για την αποθήκευση των υποπροϊόντων αυτών·
- ε) χώρο για την αποθήκευση του υλικού συσκευασίας, χωριστό από το χώρο παρασκευής και μεταποίησης των προϊόντων·
- στ) ειδικό εξοπλισμό για τη διοχέτευση των απορριμμάτων και των αλιευτικών προϊόντων που είναι ακατάλληλα για την κατανάλωση από τον άνθρωπο είτε απευθείας στη θάλασσα είτε, εάν απαιτείται, σε ειδική στεγανή δεξαμενή. Εάν πραγματοποιείται επί του σκάφους αποθήκευση και επεξεργασία των απορριμμάτων αυτών με σκοπό την εξυγίανσή τους, πρέπει να προβλέπονται ειδικοί χώροι για το σκοπό αυτό·
- ζ) εγκατάσταση για την παροχή πόσιμου νερού κατά την έννοια της οδηγίας 80/775/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15ης Ιουλίου 1980 σχετικά με την ποιότητα των υδάτων που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο ⁽¹⁾, ή θαλάσσιου νερού υπό πίεση. Το άνοιγμα από το οποίο αντλείται το θαλάσσιο νερό πρέπει να ευρίσκεται σε σημείο τέτοιο ώστε η ποιότητα του αντλούμενου νερού να μην μπορεί να επηρεαστεί από την απόρριψη στη θάλασσα των λυμάτων, των απορριμμάτων και του νερού ψύξης των κινητήρων·
- η) επαρκή αριθμό αποδυτηρίων, νιπτήρων και αποχωρητηρίων. Η είσοδος στα αποχωρητήρια δεν πρέπει να είναι δυνατή απευθείας από τους χώρους όπου παρασκευάζονται, μεταποιούνται ή αποθηκεύονται τα αλιευτικά προϊόντα. Στους νιπτήρες πρέπει να υπάρχουν μέσα για καθαρισμό και σκούπισμα που να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της υγιεινής· οι βρύσες των νιπτήρων δεν πρέπει να μπορούν να ανοίγουν και να κλείνουν με τα χέρια.

2. Στους χώρους παρασκευής και μεταποίησης ή κατάψυξης/βαθείας κατάψυξης των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να υπάρχουν:

- α) αντιολισθητικό δάπεδο το οποίο να μπορεί ταυτόχρονα να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα, εφοδιασμένο με αποτελεσματικό σύστημα αποχέτευσης του νερού. Οι κατασκευές και τα μηχανήματα που είναι στερεωμένα στο δάπεδο πρέπει να είναι εφοδιασμένα με αρκετά μεγάλες οπές απορροής που να μην είναι δυνατό να αποφράσσονται από απορρίμματα ιχθύων και να επιτρέπουν την εύκολη ροή του νερού·
- β) τοιχώματα και οροφές που να είναι δυνατόν να καθαρίζονται εύκολα, ιδίως κοντά στις σωληνώσεις, τις αλυσίδες ή τους ηλεκτρικούς αγωγούς που περνούν μέσα από αυτά·
- γ) υδραυλικά κυκλώματα διατεταγμένα ή προστατευμένα με τέτοιο τρόπο ώστε τα αλιευτικά προϊόντα να μην είναι δυνατόν να μολυνθούν από τυχόν διαρροή ελαίου·
- δ) επαρκής αερισμός, και ενδεχομένως, καλή απομάκρυνση των υδρατμών·
- ε) επαρκής φωτισμός·
- στ) εξοπλισμός για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων, των υλικών και των εγκαταστάσεων·
- ζ) εξοπλισμός για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών. Οι βρύσες δεν πρέπει να μπορούν να ανοίγουν και να κλείνουν με τα χέρια, πρέπει δε να υπάρχουν πετσέτες μιας χρήσης.

⁽¹⁾ ΕΕ αριθ. L 229 της 30. 9. 1980, σ. 11. Οδηγία η οποία τροποποιήθηκε τελευταία από την πράξη προσχώρησης του 1985 (ΕΕ αριθ. L 302 της 15. 11. 1985, σ. 218).

3. Ο εξοπλισμός και τα εργαλεία εργασίας, όπως π.χ. τα τραπέζια τεμαχισμού, τα δοχεία, οι μεταφορικοί ιμάντες, τα μηχανήματα εκσπλαχνισμού, τεμαχισμού σε φιλέτα, κ.λπ., πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά ανθεκτικά στη διάβρωση από το θαλάσσιο νερό, να είναι δυνατόν να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση.
4. Τα πλοία-εργοστάσια στα οποία γίνεται η κατάψυξη των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να διαθέτουν:
 - α) ψυκτική εγκατάσταση επαρκούς ισχύος που να επιτρέπει τη ταχεία μείωση της θερμοκρασίας των προϊόντων ώστε να επιτυγχάνεται, στο εσωτερικό των προϊόντων, θερμοκρασία σύμφωνη προς τις διατάξεις της παρούσας οδηγίας·
 - β) ψυκτικές εγκαταστάσεις επαρκούς ισχύος για τη διατήρηση, στο αμπάρι του πλοίου, των αλιευτικών προϊόντων σε θερμοκρασία σύμφωνη προς τις διατάξεις της παρούσας οδηγίας. Τα αμπάρια αποθήκευσης πρέπει να είναι εφοδιασμένα με σύστημα καταγραφής της θερμοκρασίας τοποθετημένο σε σημείο που να επιτρέπει την εύκολη ανάγνωσή του.

II. Προδιαγραφές υγιεινής για το χειρισμό και την αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων επί του σκάφους

1. Ένα ειδικευμένο πρόσωπο επί του πλοίου-εργοστασίου πρέπει να είναι υπεύθυνο για την εφαρμογή της ορθής πρακτικής της παρασκευής των αλιευτικών προϊόντων. Το πρόσωπο αυτό πρέπει να έχει την απαραίτητη εξουσία για να επιβάλλει την τήρηση των διατάξεων της παρούσας οδηγίας, θα έχει δε στη διάθεση των υπαλλήλων, που είναι αρμόδιοι για τον έλεγχο, το πρόγραμμα επιθεώρησης και ελέγχου των αποφασιστικής σημασίας σημείων που εφαρμόζεται στο πλοίο, μητρώο στο οποίο καταχωρεί τις παρατηρήσεις του, καθώς και τις τυχόν απαιτούμενες καταγραφές της θερμοκρασίας.
2. Οι γενικές προδιαγραφές υγιεινής που ισχύουν για τους χώρους και το υλικό είναι οι προδιαγραφές που ορίζονται στο κεφάλαιο III σημείο II.A του παρόντος παραρτήματος.
3. Οι γενικές προδιαγραφές υγιεινής που ισχύουν για το προσωπικό είναι οι προδιαγραφές που ορίζονται στο κεφάλαιο III σημείο II.B του παρόντος παραρτήματος.
4. Οι εργασίες αποκεφαλισμού, εκσπλαχνισμού και τεμαχισμού σε φιλέτα πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις προδιαγραφές υγιεινής που ορίζονται στο κεφάλαιο IV σημεία I.2, I.3 και I.4 του παρόντος παραρτήματος.
5. Οι εργασίες μεταποίησης των αλιευτικών προϊόντων που διενεργούνται επί του σκάφους πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις προδιαγραφές υγιεινής που ορίζονται στο κεφάλαιο IV σημεία III, IV και V του παρόντος παραρτήματος.
6. Η συσκευασία των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις προδιαγραφές υγιεινής που ορίζονται στο κεφάλαιο VI του παρόντος παραρτήματος.
7. Η αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων επί του σκάφους πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις προδιαγραφές υγιεινής που ορίζονται στο κεφάλαιο VIII σημεία 1 και 2 του παρόντος παραρτήματος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΚΦΟΡΤΩΣΗ

1. Ο εξοπλισμός εκφόρτωσης και αποβίβασης πρέπει να αποτελείται από υλικά που καθαρίζονται εύκολα, και πρέπει να διατηρείται καθαρός και σε καλή κατάσταση.
2. Κατά την εκφόρτωση και την αποβίβαση, πρέπει να αποφεύγεται η μόλυνση των αλιευτικών προϊόντων· ιδιαίτερα πρέπει να εξασφαλίζεται ότι:
 - η εκφόρτωση και η αποβίβαση πραγματοποιούνται με ταχύ ρυθμό,
 - τα αλιευτικά προϊόντα τοποθετούνται χωρίς καθυστέρηση σε προστατευόμενο περιβάλλον, στην κατάλληλη θερμοκρασία ανάλογα με τη φύση του προϊόντος και, ενδεχομένως, σε πάγο, στις εγκαταστάσεις μεταφοράς, αποθήκευσης, πώλησης ή σε άλλη εγκατάσταση,
 - δεν χρησιμοποιούνται ο εξοπλισμός και οι χειρισμοί που ενδέχεται να επηρεάσουν δυσμενώς τα βρώσιμα τμήματα των αλιευτικών προϊόντων.
3. Τα μέρη των ιχθυοσκαλών και αγορών χονδρικής πώλησης στα οποία εκτίθενται για πώληση τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει:
 - α) να είναι καλυμμένα και να έχουν τοίχους που καθαρίζονται εύκολα·
 - β) να έχουν αδιάρροχο δάπεδο, που να πλένεται και να απολυμαίνεται εύκολα, και του οποίου η κλίση να επιτρέπει την εύκολη απορροή του νερού· επίσης να διαθέτουν σύστημα απορροής των λυμάτων, που να ανταποκρίνεται στις προϋποθέσεις υγιεινής·

- γ) να διαθέτουν εγκαταστάσεις υγιεινής με επαρκείς νιπτήρες και αποχωρητήρια με καζανάκι. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με υλικά καθαρισμού των χεριών, καθώς και με πετσέτες μιας χρήσης·
- δ) να έχουν καλό φωτισμό για να διευκολύνεται ο έλεγχος των αλιευτικών προϊόντων που προβλέπεται στο κεφάλαιο V του παρόντος παραρτήματος·
- ε) κατά την έκθεση ή την αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων, να μη χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς. Δεν επιτρέπεται να εισέρχονται στις υπόστεγες αγορές οχήματα που εκπέμπουν καυσαέρια, τα οποία μπορούν να βλάψουν την ποιότητα των αλιευτικών προϊόντων. Απαγορεύεται η είσοδος ανεπιθύμητων ζώων στις υπόστεγες αγορές·
- στ) να καθαρίζονται τακτικά και, τουλάχιστον, μετά το τέλος κάθε πώλησης. Τα κιβώτια πρέπει να καθαρίζονται και να ξεπλένονται εξωτερικά και εσωτερικά ύστερα από κάθε πώληση, με πόσιμο νερό ή με καθαρό θαλασσινό νερό· εφόσον παρίσταται ανάγκη, πρέπει να απολυμαίνονται·
- ζ) να έχουν σε εμφανή σημεία πινακίδες που να απαγορεύουν το κάπνισμα ή το φτύσιμο, καθώς και τη λήψη στερεάς και υγρής τροφής·
- η) να μπορούν να κλείνουν και να μένουν κλειστές όταν το κρίνει απαραίτητο η αρμόδια αρχή·
- θ) να διαθέτουν εγκατάσταση παροχής νερού που να πληροί τους όρους του σημείου I.7 του κεφαλαίου III του παρόντος παραρτήματος·
- ι) να διαθέτουν ειδικά στεγανά κιβώτια από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, προοριζόμενα για τα αλιευτικά προϊόντα που είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση·
- ια) εφόσον δεν διαθέτουν ιδίους χώρους επί τόπου ή σε άμεση πρόσβαση και ανάλογα με τις ποσότητες που εκτίθενται προς πώληση, να διαθέτουν χώρο επαρκώς διαμορφωμένο, για τις ανάγκες της αρμόδιας αρχής, που να κλείνει με κλειδί, και το αναγκαίο υλικό για την άσκηση των ελέγχων.
4. Μετά την εκφόρτωση ή, ενδεχομένως, μετά την πρώτη πώληση, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να αποστέλλονται αμελλητί στον τόπο προορισμού τους, υπό τις συνθήκες που ορίζονται στο κεφάλαιο VIII του παρόντος παραρτήματος.
5. Ωστόσο, εάν δεν πληρούνται οι όροι του σημείου 4, οι υπόστεγες αγορές στις οποίες αποθηκεύονται ενδεχομένως τα αλιευτικά προϊόντα πριν από την έκθεσή τους προς πώληση ή μετά την πώληση και μέχρι την προώθησή τους προς τον τόπο προορισμού τους, πρέπει να διαθέτουν ψυκτικούς θαλάμους επαρκούς χωρητικότητας που να πληρούν τους όρους του σημείου I.3 του κεφαλαίου III του παρόντος παραρτήματος. Τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται, στην περίπτωση αυτή, σε θερμοκρασία παραπλήσια προς τη θερμοκρασία του τηκόμενου πάγου.
6. Οι γενικές προδιαγραφές υγιεινής που καθορίζονται στο σημείο II του κεφαλαίου III — εξαιρείται του σημείου B 1 α) — του παρόντος παραρτήματος, εφαρμόζονται, κατ' αναλογία, στις υπόστεγες αγορές στις οποίες εκτίθενται προς πώληση ή αποθηκεύονται τα αλιευτικά προϊόντα.
7. Οι αγορές χονδρικής πώλησης στις οποίες εκτίθενται προς πώληση ή αποθηκεύονται τα αλιευτικά προϊόντα υπόκεινται στις ίδιες διατάξεις με εκείνες που προβλέπονται στα σημεία 3 και 5 του παρόντος κεφαλαίου, καθώς και στις διατάξεις των σημείων I.4, I.10 και I.11 του κεφαλαίου III του παρόντος παραρτήματος.
- Οι γενικές προδιαγραφές υγιεινής του σημείου II του κεφαλαίου III του παρόντος παραρτήματος εφαρμόζονται, κατ' αναλογία, στις αγορές χονδρικής πώλησης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΧΕΡΣΑΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

I. Γενικοί όροι σχετικά με τη διαρρύθμιση των χώρων και τον εξοπλισμό

Οι εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

1. Χώρους εργασίας επαρκών διαστάσεων, ώστε οι επαγγελματικές δραστηριότητες να μπορούν να εκτελούνται υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής. Οι χώροι αυτοί πρέπει να έχουν σχεδιαστεί και διαρρυθμιστεί με τρόπο που να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος μόλυνσης του προϊόντος, και να διαχωρίζεται σαφώς ο καθαρός από τον ακάθαρτο τομέα.
2. Στους χώρους όπου γίνεται ο χειρισμός, η παρασκευή και η μεταποίηση των εν λόγω προϊόντων:
 - α) δάπεδο από στεγανό υλικό που να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα, και να έχει τοποθετηθεί έτσι ώστε να διευκολύνεται η απορροή του νερού, ή να διαθέτει σύστημα αποχέτευσης του νερού·

- β) λείους τοίχους που να είναι ανθεκτικοί, στεγανοί και να καθαρίζονται εύκολα·
 - γ) οροφή που να μπορεί να καθαρίζεται εύκολα·
 - δ) πόρτες από αναλλοίωτο υλικό, που να καθαρίζονται εύκολα·
 - ε) επαρκή εξαερισμό και, εάν χρειάζεται, καλή εκκένωση των υδρατμών·
 - στ) επαρκή φωτισμό·
 - ζ) επαρκές σύστημα καθαρισμού και απολύμανσης των χεριών· στους χώρους εργασίας και στις τουαλέτες οι βρύσες δεν πρέπει να ανοίγουν και να κλείνουν με τα χέρια· το σύστημα αυτό πρέπει να είναι εφοδιασμένο με πετσέτες μιας χρήσης·
 - η) εξοπλισμό για τον καθαρισμό των εργαλείων, του υλικού και των εγκαταστάσεων.
3. Στους ψυκτικούς θαλάμους όπου αποθηκεύονται τα αλιευτικά προϊόντα:
- την ίδια διαρρύθμιση με εκείνη που προβλέπεται στο σημείο 2 στοιχεία α), β), γ), δ) και στ),
 - ενδεχομένως, εγκατάσταση επαρκούς ψυκτικής ισχύος ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρηση των προϊόντων στις θερμοκρασίες που προβλέπει η παρούσα οδηγία.
4. Κατάλληλο σύστημα προστασίας από ανεπιθύμητα ζώα, όπως έντομα, τρωκτικά, πουλιά, κ.λπ.
5. Εξοπλισμό και εργαλεία όπως, π.χ. τραπεζία τεμαχισμού, δοχεία, μεταφορικούς ιμάντες και μαχαίρια, από ανοξείδωτο υλικό, που να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.
6. Ειδικούς υδατοστεγείς και ανοξείδωτους περιέκτες για την τοποθέτηση αλιευτικών προϊόντων που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και ειδικό χώρο για την τοποθέτηση των περιεκτών αυτών, εφόσον δεν αδειάζουν, τουλάχιστον, στο τέλος κάθε εργάσιμης μέρας.
7. Εγκατάσταση για την παροχή πόσιμου νερού κατά την έννοια της οδηγίας 80/778/ΕΟΚ, ή, ενδεχομένως, καθαρού θαλασσινού νερού ή θαλασσινού νερού που έχει καθαριστεί με κατάλληλη επεξεργασία, υπό πίεση και σε επαρκή ποσότητα. Ωστόσο, κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται η ύπαρξη εγκατάστασης παροχής μη πόσιμου νερού για την παραγωγή ατμού, για πυροσβεστική χρήση και για την ψύξη των ψυκτικών εγκαταστάσεων, υπό την προϋπόθεση ότι οι αγωγοί που τοποθετούνται για το σκοπό αυτό αποκλείουν τη χρησιμοποίηση αυτού του νερού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κανένα κίνδυνο μόλυνσης των προϊόντων. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται σαφώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού ή του καθαρού θαλασσινού νερού.
8. Σύστημα αποχέτευσης των λυμάτων που να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις υγιεινής.
9. Επαρκή αριθμό αποδυτηρίων με λείους και στεγανούς τοίχους και δάπεδα που να πλένονται εύκολα, νιπτήρες και αποχωρητήρια με καζανάκι. Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τους χώρους εργασίας. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με υλικό καθαρισμού των χεριών, καθώς και με πετσέτες μιας χρήσης· οι βρύσες των νιπτήρων δεν πρέπει να ανοίγουν και να κλείνουν με τα χέρια.
10. Επαρκώς διαμορφωμένο χώρο που να κλείνει με κλειδί, και ο οποίος προορίζεται αποκλειστικά για την υπηρεσία επιθεώρησης.
11. Κατάλληλο εξοπλισμό για τον καθαρισμό και την απολύμανση των μεταφορικών μέσων. Ο εξοπλισμός αυτός, ωστόσο, δεν είναι υποχρεωτικός αν υπάρχουν διατάξεις που επιβάλλουν τον καθαρισμό και την απολύμανση των μεταφορικών μέσων σε χώρους επίσημα εγκεκριμένους, από την αρμόδια αρχή.
12. Στους χώρους όπου διατηρούνται ζωντανά ζώα, όπως μαλακόστρακα και ψάρια, κατάλληλη εγκατάσταση που να επιτρέπει τις καλύτερες δυνατές συνθήκες επιβίωσης, τροφοδοτούμενη με νερό του οποίου η ποιότητα να αποκλείει τον κίνδυνο μετάδοσης στα ζώα επιβλαβών ουσιών ή οργανισμών.

II. Γενικές προδιαγραφές υγιεινής

A. Γενικές προδιαγραφές υγιεινής για τους χώρους και τα υλικά

1. Το δάπεδο, οι τοίχοι, η οροφή και τα χωρίσματα, το υλικό και τα όργανα που χρησιμοποιούνται για τις εργασίες με αντικείμενο τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, ώστε να μην αποτελούν πηγή μόλυνσης των προϊόντων.
2. Τα τρωκτικά, τα έντομα και όλα τα άλλα παράσιτα πρέπει να εξολοθρεύονται συστηματικά στους ειδικούς χώρους και το υλικό. Τα ποντικοφάρμακα, τα εντομοκτόνα, τα απολυμαντικά και κάθε άλλη ενδεχομένως τοξική ουσία πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους ή ντουλάπες που κλειδώνονται, πρέπει δε να χρησιμοποιούνται με τρόπο που να μη δημιουργεί κίνδυνο μόλυνσης των προϊόντων.

3. Οι χώροι εργασίας, τα εργαλεία και το υλικό δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς εκτός από την επεξεργασία των αλιευτικών προϊόντων. Μπορούν, ωστόσο, να χρησιμοποιούνται ταυτόχρονα ή σε άλλη στιγμή για την επεξεργασία άλλων προϊόντων διατροφής, ύστερα από έγκριση της αρμόδιας αρχής.
4. Για όλες τις χρήσεις πρέπει να χρησιμοποιείται πόσιμο νερό, κατά την έννοια της οδηγίας 89/778/ΕΟΚ ή καθαρό θαλάσσιο νερό. Ωστόσο, επιτρέπεται κατ' εξαίρεση, η χρησιμοποίηση μη πόσιμου νερού για την ψύξη των μηχανών, την παραγωγή ατμού ή για πυροσβεστική χρήση, υπό τον όρο ότι οι αγωγοί που είναι εγκατεστημένοι για το σκοπό αυτό δεν επιτρέπουν τη χρησιμοποίηση του νερού αυτού για άλλες χρήσεις και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μόλυνσης των προϊόντων.
5. Τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και οι παρόμοιες ουσίες πρέπει να είναι εγκεκριμένα από την αρμόδια αρχή και να χρησιμοποιούνται με τρόπο που να μην προσβάλλουν τον εξοπλισμό, το υλικό και τα προϊόντα.

B. Γενικές προδιαγραφές υγιεινής για το προσωπικό

1. Από το προσωπικό απαιτείται απόλυτη καθαριότητα, και κυρίως:
 - α) το προσωπικό πρέπει να φέρει κατάλληλο και καθαρό ιματισμό εργασίας καθώς και καθαρή σκούφια που να καλύπτει τελείως τα μαλλιά. Η διάταξη αυτή αφορά κυρίως τα άτομα που χειρίζονται τα προϊόντα αλιείας για τα οποία υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης·
 - β) το προσωπικό που ασχολείται με το χειρισμό και την παρασκευή των αλιευτικών προϊόντων είναι υποχρεωμένο να πλένει τα χέρια του τουλάχιστον κάθε φορά πριν αρχίσει την εργασία. Οι πληγές στα χέρια πρέπει να καλύπτονται από κανονικούς επιδέσμους·
 - γ) απαγορεύεται το κάπνισμα, το φτύσιμο, η λήψη στερεάς και υγρής τροφής στους χώρους εργασίας και αποθήκευσης των αλιευτικών προϊόντων.
2. Οι εργοδότες πρέπει να λαμβάνουν όλα τα αναγκαία μέτρα για να απομακρύνουν από την εργασία και το χειρισμό των αλιευτικών προϊόντων τα άτομα που είναι δυνατόν να τα μολύνουν, έως ότου αποδειχθεί ότι τα άτομα αυτά δεν αντιπροσωπεύουν πλέον κανένα κίνδυνο.

Κατά την πρόσληψη, κάθε πρόσωπο που ασχολείται με την εργασία και το χειρισμό των αλιευτικών προϊόντων οφείλει να αποδεικνύει, με ιατρικό πιστοποιητικό, ότι τίποτα δεν είναι αντίθετο προς την απασχόληση αυτή. Η ιατρική παρακολούθηση του προσώπου αυτού ρυθμίζεται από την εθνική νομοθεσία που ισχύει στο συγκεκριμένο κράτος μέλος ή, όσον αφορά τις τρίτες χώρες, από τις ιδιαίτερες διατάξεις που θα καθοριστούν με τη διαδικασία του άρθρου 15.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΛΙΕΙΑΣ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΞΗΡΑΣ

I. Προδιαγραφές για τα νωπά προϊόντα

1. Όταν τα διατηρημένα με ψύξη μη συσκευασμένα προϊόντα δεν διανέμονται, αποστέλλονται, παρασκευάζονται ή μεταποιούνται αμέσως μετά την άφιξή τους στην εγκατάσταση, πρέπει να αποθηκεύονται ή να τοποθετούνται στον πάγο σε ψυκτικό θάλαμο της εγκατάστασης. Ο πάγος πρέπει να ανανεώνεται με την απαιτούμενη συχνότητα. Ο χρησιμοποιούμενος πάγος, με ή χωρίς αλάτι, πρέπει να παρασκευάζεται από πόσιμο νερό ή από καθαρό θαλασσινό νερό και να αποθηκεύεται με όλους τους όρους υγιεινής σε ειδικά κιβώτια. Τα κιβώτια αυτά πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση. Τα νωπά συσκευασμένα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε ψύξη με πάγο ή με ψυκτικό μηχανισμό που να εξασφαλίζει τις ίδιες θερμοκρασίες.
2. Οι εργασίες, όπως ο αποκεφαλισμός και ο εκσπλαχνισμός, εφόσον δεν έχουν γίνει στο πλοίο, πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τους όρους υγιεινής. Τα προϊόντα πρέπει να πλένονται με άφθονο πόσιμο νερό ή καθαρό θαλάσσιο νερό αμέσως μετά την περάτωση αυτών των εργασιών.
3. Οι εργασίες, όπως ο τεμαχισμός σε φιλέτα και σε φέτες, πρέπει να διεξάγονται με τρόπο που να αποφεύγεται η μόλυνση ή η ρύπανση των φιλέτων και των φετών, και σε χώρο διαφορετικό από το χώρο του αποκεφαλισμού και του εκσπλαχνισμού. Τα φιλέτα και οι φέτες δεν πρέπει να παραμένουν πάνω στα τραπέζια εργασίας μετά την παρέλευση του χρόνου που απαιτείται για την παρασκευή τους. Τα φιλέτα και οι φέτες που προορίζονται να πωληθούν νωπά πρέπει να διατηρούνται σε απλή ψύξη το συντομότερο δυνατόν μετά την παρασκευή τους.
4. Τα σπλάχνα και τα μέρη που ενδέχεται να συνιστούν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία χωρίζονται και απομακρύνονται από τα προϊόντα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.
5. Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη διανομή ή την αποθήκευση των νωπών αλιευτικών προϊόντων, πρέπει να είναι κατασκευασμένοι έτσι ώστε να εξασφαλίζουν την προστασία των προϊόντων αυτών από τη μόλυνση καθώς και τη διατήρησή τους υπό ικανοποιητικούς όρους υγιεινής και ιδίως να επιτρέπουν την εύκολη εκροή του νερού που προέρχεται από την τήξη του πάγου.

6. Σε περίπτωση που δεν υπάρχει ειδικό σύστημα για τη συνεχή εκκένωση των απορριμμάτων, τα απορρίμματα τοποθετούνται σε στεγανά δοχεία με κάλυμμα που πλένονται και απολυμαίνονται εύκολα. Τα απορρίμματα δεν πρέπει να συγκεντρώνονται στους χώρους εργασίας, αλλά να εκκενώνονται είτε συνεχώς είτε μόλις γεμίσουν τα δοχεία και τουλάχιστον στο τέλος κάθε εργάσιμης μέρας στα κιβώτια ή στο χώρο που αναφέρονται στο κεφάλαιο III σημείο I.6 του παρόντος παραρτήματος. Τα δοχεία, κιβώτια ή/και χώροι απορριμμάτων καθαρίζονται προσεκτικά και, αν χρειάζεται, απολυμαίνονται μετά από κάθε χρήση. Τα αποθηκευμένα απορρίμματα δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης για την εγκατάσταση ή πηγή ενόχλησης για τον περίγυρο.

II. Προδιαγραφές για τα κατεψυγμένα προϊόντα

1. Οι εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν:

- α) εγκατάσταση επαρκούς ψυκτικής ισχύος, ώστε τα προϊόντα να υποβάλλονται σε ταχεία μείωση της θερμοκρασίας που να επιτρέπει την επίτευξη των θερμοκρασιών που προβλέπονται από την παρούσα οδηγία·
β) εγκαταστάσεις επαρκούς ψυκτικής ισχύος για να διατηρούνται τα προϊόντα στους χώρους αποθήκευσης σε θερμοκρασία που δεν πρέπει να υπερβαίνει τις θερμοκρασίες που προβλέπει η παρούσα οδηγία, ανεξάρτητα από την εξωτερική θερμοκρασία.

Πάντως, για την κατάψυξη σε άλυη ολόκληρων ιχθύων που προορίζονται για κονσέρβες, μπορούν να γίνονται δεκτές και θερμοκρασίες υψηλότερες από τις προβλεπόμενες στην παρούσα οδηγία, που δεν επιτρέπεται, ωστόσο, να υπερβαίνουν τους -9°C , λόγω των τεχνικών απαιτήσεων της μεθόδου κατάψυξης και της διακίνησης των εν λόγω προϊόντων.

2. Τα ωπά προϊόντα που υποβάλλονται σε κατάψυξη ή βαθεία ψύξη πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του σημείου I του παρόντος κεφαλαίου.
3. Οι χώροι αποθήκευσης πρέπει να έχουν σε εμφανές σημείο ένα ευανάγνωστο σύστημα καταγραφής της θερμοκρασίας. Το τμήμα ανίχνευσης θερμοκρασίας του θερμομέτρου πρέπει να είναι τοποθετημένο στη ζώνη με την υψηλότερη θερμοκρασία.

Οι γραφικές παραστάσεις καταγραφής της θερμοκρασίας πρέπει να είναι στη διάθεση των αρμόδιων για τη διενέργεια του ελέγχου υπαλλήλων τουλάχιστον κατά την περίοδο διατηρησιμότητας των προϊόντων.

III. Προδιαγραφές για τα προϊόντα απόψυξης

Οι εγκαταστάσεις που προβαίνουν σε απόψυξη πρέπει να τηρούν τα ακόλουθα κριτήρια:

1. Η απόψυξη των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να πραγματοποιείται με τις κατάλληλες συνθήκες υγιεινής· πρέπει να αποφεύγεται η μόλυνση και να προβλέπεται η αποτελεσματική εκροή του νερού που προέρχεται από την τήξη του πάγου.

Κατά την απόψυξη, η θερμοκρασία των προϊόντων δεν πρέπει να αυξάνεται υπερβολικά.

2. Μετά την απόψυξη, ο χειρισμός των προϊόντων πρέπει να γίνεται υπό τις συνθήκες που ορίζονται στην παρούσα οδηγία. Εάν τα προϊόντα είναι παρασκευασμένα ή μεταποιημένα, οι εν λόγω εργασίες πρέπει να πραγματοποιούνται το συντομότερο δυνατόν. Εάν τα προϊόντα διατίθενται απευθείας στην αγορά, η συσκευασία πρέπει να φέρει εμφανή ένδειξη της αποψυγμένης κατάστασης των ιχθύων, σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 3 της οδηγίας 79/112/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 18ης Δεκεμβρίου 1978 σχετικά με την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών για την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων, καθώς και για τη διαφήμισή τους ⁽¹⁾.

IV. Προδιαγραφές για τα μεταποιημένα προϊόντα

1. Τα ωπά, τα κατεψυγμένα ή τα αποψυγμένα προϊόντα που χρησιμοποιούνται για τη μεταποίηση, πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις που αναφέρονται στα τμήματα I και II του παρόντος κεφαλαίου.

2. Στην περίπτωση επεξεργασίας προκειμένου να εμποδιστεί η ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών ή εάν η εν λόγω επεξεργασία αποτελεί σημαντικό στοιχείο για την εξασφάλιση της διατήρησης του προϊόντος, η επεξεργασία αυτή πρέπει να είναι επιστημονικά αναγνωρισμένη ή, σε περίπτωση επεξεργασίας προϊόντων που αναφέρονται στο κεφάλαιο I σημείο 1 στοιχεία β) και γ) της οδηγίας 91/492/ΕΟΚ και τα οποία δεν έχουν αποτελέσει αντικείμενο μετεγκατάστασης ή καθαρισμού, η επεξεργασία αυτή πρέπει να έχει εγκριθεί με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 15 της παρούσας οδηγίας, εντός προθεσμίας τεσσάρων μηνών μετά την παραλαβή της αιτήσεως κράτους μέλους.

Ο υπεύθυνος της εγκατάστασης πρέπει να καταγράφει τις επεξεργασίες που έχουν εφαρμοστεί. Συγκεκριμένα, πρέπει να καταγράφονται και να ελέγχονται ο χρόνος και η θερμοκρασία μιας θερμικής επεξεργασίας, η συγκέντρωση άλατος, το pH, η περιεκτικότητα σε νερό, ανάλογα με τον τύπο της κάθε επεξεργασίας. Οι σχετικές καταστάσεις πρέπει να είναι στη διάθεση της αρμόδιας αρχής για περίοδο που πρέπει να είναι τουλάχιστον ίση με την περίοδο διατήρησης του προϊόντος.

⁽¹⁾ ΕΕ αριθ. L 33 της 8.2.1979, σ. 1. Οδηγία που τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 91/72/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 42 της 16. 1. 1991, σ. 27).

3. Τα προϊόντα για τα οποία η συντήρηση είναι εξασφαλισμένη μόνο για περιορισμένο χρόνο ύστερα από επεξεργασία, όπως το αλάτισμα, το κάπνισμα, η αποξήρανση ή το μαρινάρισμα, πρέπει να φέρουν στη συσκευασία τους ευκρινή ένδειξη των όρων αποθήκευσης σύμφωνα με την οδηγία 79/112/ΕΟΚ.

Επιπλέον, πρέπει να πληρούνται οι ακόλουθοι όροι.

4. Κονσέρβες

Για την παρασκευή αλιευτικών προϊόντων που αποστειρώνονται σε ερμητικά σφραγισμένα δοχεία, πρέπει να εξασφαλίζεται ότι:

- α) το χρησιμοποιούμενο νερό για την προετοιμασία κονσερβών είναι πόσιμο·
- β) η θερμική επεξεργασία πραγματοποιείται σύμφωνα με αξιόπιστη μέθοδο που έχει καθοριστεί βάσει σημαντικών κριτηρίων, όπως η διάρκεια της θέρμανσης, η θερμοκρασία, η πλήρωση, το μέγεθος των δοχείων, κ.λπ., τα οποία πρέπει να καταγράφονται. Η εφαρμοζόμενη επεξεργασία πρέπει να καταστρέφει ή να αδρανοποιεί τους παθογόνους μικροοργανισμούς καθώς και τα σπόρια παθογόνων μικροοργανισμών. Οι συσκευές θερμικής επεξεργασίας πρέπει να είναι εφοδιασμένες με συστήματα ελέγχου ώστε να εξασφαλίζεται ότι τα δοχεία έχουν πράγματι υποστεί αξιόπιστη θερμική επεξεργασία. Η ψύξη των δοχείων μετά τη θερμική επεξεργασία πρέπει να γίνεται με πόσιμο ύδωρ, ανεξάρτητα από την παρουσία πιθανών χημικών προσθέτων που χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την ορθή τεχνολογική πρακτική εναντίον της οξείδωσης του εξοπλισμού και των περιεκτών για το φορτίο·
- γ) ο κατασκευαστής πραγματοποιεί δειγματοληπτικούς συμπληρωματικούς ελέγχους για να εξασφαλίζει ότι τα μεταποιημένα προϊόντα έχουν πράγματι υποστεί αποτελεσματική επεξεργασία. Οι έλεγχοι αυτοί συνίστανται:
- σε δοκιμές επώασης· η επώαση πρέπει να πραγματοποιείται στους 37° C επί επτά ημέρες ή στους 35° C επί δέκα ημέρες, ή σε οποιοδήποτε ισοδύναμο συνδυασμό,
 - σε μικροβιολογικές εξετάσεις του περιεχομένου και των δοχείων στο εργαστήριο της εγκατάστασης ή σε άλλο εγκεκριμένο εργαστήριο·
- δ) λαμβάνονται δείγματα της ημερήσιας παραγωγής σε προκαθορισμένα χρονικά διαστήματα για να εξασφαλίζεται η αποτελεσματικότητα της σφράγισης· για το σκοπό αυτό, πρέπει να υπάρχει επαρκής εξοπλισμός για να εξετάζονται οι εγκάρσιες διατομές των σφραγισμάτων των κλειστών δοχείων·
- ε) διενεργούνται έλεγχοι για να εξασφαλίζεται ότι τα δοχεία δεν έχουν υποστεί ζημία·
- στ) σε όλα τα δοχεία που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία υπό τις ίδιες ακριβώς συνθήκες, τίθεται αναγνωριστικό σήμα της παρτίδας, σύμφωνα με τις διατάξεις της οδηγίας 89/396/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 14ης Ιουνίου 1989 σχετικά με τις ενδείξεις ή τα σήματα που επιτρέπουν την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει το τρόφιμο ⁽¹⁾.

5. Κάπνισμα

Οι εργασίες καπνίσματος πρέπει να εκτελούνται σε χωριστό χώρο ή ιδιαίτερο μέρος εφοδιασμένο, αν χρειάζεται, με σύστημα αερισμού έτσι ώστε οι καπνοί και η θερμότητα από την καύση να μην εισδύουν στους άλλους χώρους και μέρη όπου παρασκευάζονται, μεταποιούνται ή αποθηκεύονται τα αλιευτικά προϊόντα.

- α) Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή καπνού για το κάπνισμα των ιχθύων πρέπει να τοποθετούνται μακριά από τον τόπο του καπνίσματος και να χρησιμοποιούνται έτσι ώστε να μη μολύνουν τα προϊόντα·
- β) για την παραγωγή καπνού πρέπει να απαγορεύεται η χρησιμοποίηση προς καύση ξύλου που φέρει βαφές, βερνίκια ή κόλλες ή έχει υποστεί χημική επεξεργασία συντήρησης·
- γ) μετά το κάπνισμα και πριν τη συσκευασία τους, τα προϊόντα πρέπει να ψύχονται γρήγορα στην απαιτούμενη για τη διατήρησή τους θερμοκρασία.

6. Αλάτισμα

- α) Οι εργασίες αλατίσματος πρέπει να εκτελούνται σε χωριστό χώρο, αρκετά απομακρυσμένο από εκείνους στους οποίους γίνονται οι άλλες εργασίες·
- β) το αλάτι που χρησιμοποιείται για την επεξεργασία των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να είναι καθαρό και να διατηρείται έτσι ώστε να αποφεύγονται οι μολύνσεις. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται δεύτερη φορά·
- γ) τα δοχεία αλιπάσωσης πρέπει να κατασκευάζονται έτσι ώστε να αποφεύγεται κάθε πηγή μόλυνσης κατά τη διάρκεια της αλιπάσωσης·
- δ) τα δοχεία αλιπάσωσης και οι χώροι που χρησιμοποιούνται για τα αλάτιστα, πρέπει να καθαρίζονται πριν από τη χρησιμοποίησή τους.

⁽¹⁾ ΕΕ αριθ. L 186 της 30. 6. 1989, σ. 21.

7. Προϊόντα βρασμένων μαλακοστράκων και μαλακίων

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

- α) ύστερα από κάθε βράσιμο, πρέπει να ακολουθεί γρήγορη ψύξη. Το νερό που χρησιμοποιείται για το σκοπό αυτό πρέπει να είναι πόσιμο νερό ή καθαρό θαλάσσιο νερό. Εάν δεν χρησιμοποιηθεί κανένα άλλο μέσο διατήρησης, η ψύξη πρέπει να συνεχιστεί έως ότου επιτευχθεί η θερμοκρασία του τηκόμενου πάγου·
- β) η αφαίρεση του κελύφους και του οστράκου πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους όρους υγιεινής ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση του προϊόντος. Εάν οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται με το χέρι, το προσωπικό πρέπει να δίνει εξαιρετική προσοχή στο πλύσιμο των χεριών και πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά όλες οι επιφάνειες εργασίας. Σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται μηχανήματα, πρέπει να καθαρίζονται σε σύντομα χρονικά διαστήματα και να απολυμαίνονται στο τέλος κάθε εργάσιμης μέρας.
Μετά την αφαίρεση του κελύφους ή του οστράκου, τα βρασμένα προϊόντα πρέπει να καταψύχονται αμέσως ή να διατηρούνται σε απλή ψύξη σε θερμοκρασία που δεν επιτρέπει την ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών, και να αποθηκεύονται σε κατάλληλους χώρους·
- γ) ο κατασκευαστής πρέπει να πραγματοποιεί τακτικά μικροβιολογικό έλεγχο της παραγωγής του, τηρώντας τα πρότυπα που καθορίζονται σύμφωνα με το κεφάλαιο V σημείο 4 του παρόντος παραρτήματος.

8. Σάρκα ιχθύων

Η σάρκα ιχθύων που λαμβάνεται με μηχανική αφαίρεση των κοκκάλων πρέπει να παρασκευάζεται με την τήρηση των ακόλουθων όρων:

- α) η μηχανική αφαίρεση πρέπει να πραγματοποιείται χωρίς άτοπη καθυστέρηση μετά τον τεμαχισμό σε φιλέτα, χρησιμοποιώντας πρώτες ύλες που δεν περιέχουν σπλάχνα. Εάν χρησιμοποιείται ολόκληρος ο ιχθύς, πρέπει να έχει προηγουμένως εκσπλαχνισθεί και πλυθεί·
- β) τα μηχανήματα πρέπει να καθαρίζονται σε σύντομα χρονικά διαστήματα και τουλάχιστον κάθε δύο ώρες·
- γ) η σάρκα των ιχθύων πρέπει να καταψύχεται το συντομότερο δυνατό μετά την παρασκευή της, ή να ενσωματώνεται σε προϊόν που πρόκειται να καταψυχθεί ή να υποβληθεί σε επεξεργασία σταθεροποίησης.

V. Προδιαγραφές σχετικά με τα παράσιτα

1. Κατά την παραγωγή και πριν από τη διάθεση προς ανθρώπινη κατανάλωση, οι ιχθύες και τα προϊόντα ιχθύων πρέπει να ελέγχονται οπτικά για την ανίχνευση και την αφαίρεση των ορατών παρασίτων.

Οι εμφανώς παρασιτοφόροι ιχθύες ή μέρη ιχθύων που αφαιρούνται δεν πρέπει να διατίθενται στην αγορά προς ανθρώπινη κατανάλωση.

Οι λεπτομέρειες αυτού του ελέγχου καθορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 15 της παρούσας οδηγίας, μετά από πρόταση της Επιτροπής, η οποία θα υποβληθεί πριν από την 1η Οκτωβρίου 1992.

2. Εξάλλου οι ιχθύες και τα προϊόντα ιχθύων που αναφέρονται στο σημείο 3 και που προορίζονται να καταναλωθούν ως έχουν, πρέπει επί πλέον, να υφίστανται επεξεργασία με κατάψυξη σε θερμοκρασία το πολύ -20°C στο εσωτερικό του ιχθύος, επί 24 τουλάχιστον ώρες. Η επεξεργασία αυτή με κατάψυξη πρέπει να εφαρμόζεται στο ωμό ή στο τελικό προϊόν.

3. Κατάλογος των ιχθύων και των προϊόντων ιχθύων που υπόκεινται στους όρους του σημείου 1:

- α) ιχθύες που πρέπει να καταναλώνονται ωμοί ή σχεδόν ωμοί, όπως η νεαρή ρέγγα (maatje)·
- β) τα ακόλουθα είδη, εάν πρέπει να υφίστανται επεξεργασία με κάπνισμα εν ψυχρώ κατά τη διάρκεια της οποίας η θερμοκρασία στο εσωτερικό του ιχθύος δεν υπερβαίνει τους 60°C :
 - ρέγγα,
 - σκουμπρί,
 - σπρατ,
 - άγριος σολομός Ατλαντικού και Ειρηνικού·
- γ) μαριναρισμένη ή/και αλατισμένη ρέγγα, εφόσον η επεξεργασία στην οποία υποβάλλεται δεν επαρκεί για την καταστροφή των προνυμφών των νηματωδών.

Ο κατάλογος αυτός μπορεί να τροποποιείται, βάσει επιστημονικών στοιχείων, με τη διαδικασία του άρθρου 15 της παρούσας οδηγίας. Με την ίδια διαδικασία καθορίζονται τα κριτήρια που πρέπει να επιτρέπουν τον καθορισμό των επεξεργασιών που θεωρούνται ως επαρκείς ή ανεπαρκείς για την καταστροφή των νηματωδών.

4. Οι παρασκευαστές οφείλουν να εξασφαλίζουν ότι, πριν από την διάθεσή τους στην κατανάλωση, οι ιχθύες και τα προϊόντα ιχθύων, που αναφέρονται στο σημείο 3 ή οι πρώτες ύλες που προορίζονται για την παρασκευή τους έχουν υποβληθεί στην επεξεργασία που αναφέρεται στο σημείο 2.
5. Κατά τη διάθεσή τους στην αγορά τα αλιευτικά προϊόντα που αναφέρονται στο σημείο 3 πρέπει να συνοδεύονται από βεβαίωση του παρασκευαστή η οποία να αναφέρει το είδος της επεξεργασίας στην οποία έχουν υποβληθεί τα προϊόντα αυτά.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΕΠΟΠΤΕΙΑ ΤΩΝ ΣΥΝΘΗΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

I. Γενική εποπτεία

Η αρμόδια αρχή θεσπίζει σύστημα ελέγχου και εποπτείας για τον έλεγχο της τήρησης των προδιαγραφών της παρούσας οδηγίας.

Αυτό το σύστημα ελέγχου και εποπτείας συνίσταται ιδίως σε:

1. Έλεγχο των αλιευτικών πλοίων, με την προϋπόθεση ότι ο έλεγχος αυτός, θα μπορεί να πραγματοποιείται κατά την επιστροφή στα λιμάνια.
2. Έλεγχο των συνθηκών εκφόρτωσης και της πρώτης πώλησης.
3. Έλεγχο των εγκαταστάσεων σε τακτικά χρονικά διαστήματα, για να διαπιστώνεται ιδίως:
 - α) αν εξακολουθούν να πληρούνται οι όροι έγκρισης·
 - β) αν γίνεται σωστός χειρισμός των αλιευτικών προϊόντων·
 - γ) ο καθαρισμός των χώρων, των εγκαταστάσεων και των οργάνων, καθώς και η κατάσταση του προσωπικού από άποψη υγιεινής·
 - δ) αν εφαρμόζονται σωστά τα σήματα.
4. Έλεγχο των αγορών χονδρικής πώλησης και των ιχθυόσκαλων.
5. Έλεγχο των συνθηκών αποθήκευσης και μεταφοράς.

II. Ειδικοί όροι

1. Οργανοληπτικοί έλεγχοι

Με την επιφύλαξη παρεκκλίσεων που προβλέπει ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 103/76 του Συμβουλίου της 19ης Ιανουαρίου 1976 περί καθορισμού κοινών προδιαγραφών εμπορίας για ορισμένους νωπούς ιχθύες ή διατηρημένους δι' απλής ψύξεως ⁽¹⁾, κάθε παρτίδα αλιευτικών προϊόντων πρέπει να επιθεωρείται από την αρμόδια αρχή κατά την εκφόρτωση ή πριν από την πρώτη πώληση για να ελέγχεται εάν είναι κατάλληλη για την κατανάλωση από τον άνθρωπο. Η επιθεώρηση αυτή συνίσταται σε δειγματοληπτική οργανοληπτική αξιολόγηση.

Τα αλιευτικά προϊόντα τα οποία είναι σύμφωνα, όσον αφορά τη νωπότητά τους, προς τις κοινές προδιαγραφές εμπορίας που έχουν οριστεί κατ' εφαρμογήν του άρθρου 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 3796/81, θεωρούνται ότι πληρούν τις οργανοληπτικές απαιτήσεις που είναι αναγκαίες για την τήρηση των διατάξεων της παρούσας οδηγίας.

Για τα αλιευτικά προϊόντα που δεν έχουν αποτελέσει αντικείμενο εναρμόνισης στα πλαίσια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 3796/81, η Επιτροπή μπορεί να καθορίζει, σε περίπτωση ανάγκης, ειδικές οργανοληπτικές απαιτήσεις, με τη διαδικασία του άρθρου 15 της παρούσας οδηγίας.

Η οργανοληπτική αξιολόγηση επαναλαμβάνεται μετά την πρώτη πώληση των αλιευτικών προϊόντων, εάν αποδειχθεί ότι δεν πληρούνται οι απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας ή εάν αυτό κριθεί αναγκαίο. Μετά την πρώτη πώληση, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να ικανοποιούν τουλάχιστον τις βασικότερες απαιτήσεις νωπότητας που ορίζει ο προαναφερόμενος κανονισμός.

Εάν η οργανοληπτική αξιολόγηση δείξει ότι τα αλιευτικά προϊόντα είναι ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο, πρέπει να ληφθούν μέτρα ώστε να αποσύρονται από την αγορά και να υφίστανται μετουσίωση έτσι ώστε να μην είναι πλέον δυνατόν να ξαναχρησιμοποιηθούν για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

Αν από την οργανοληπτική αξιολόγηση προκύψει η παραμικρή αμφιβολία για τη νωπότητα των αλιευτικών προϊόντων, μπορεί να ζητείται η διεξαγωγή χημικών ή μικροβιολογικών ελέγχων.

2. Έλεγχοι για την ανίχνευση παρασίτων

Πριν από τη διάθεση προς ανθρώπινη κατανάλωση, οι ιχθύες και τα προϊόντα ιχθύων πρέπει να ελέγχονται οπτικά και δειγματοληπτικά για την ανίχνευση ορατών παρασίτων.

⁽¹⁾ ΕΕ αριθ. L 20 της 28. 1. 1976, σ. 29. Κανονισμός που τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 33/89 (ΕΕ αριθ. L 5 της 7. 1. 1989, σ. 18).

Οι εμφανώς παρασιτοφόροι ιχθύες ή μέρη ιχθύων που αφαιρούνται δεν πρέπει να διατίθενται στην αγορά προς ανθρώπινη κατανάλωση.

Οι λεπτομέρειες αυτού του ελέγχου καθορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 15 της παρούσας οδηγίας.

3. Χημικοί έλεγχοι

A. Λαμβάνονται δείγματα τα οποία υποβάλλονται σε εργαστηριακές εξετάσεις για τον έλεγχο των ακόλουθων παραμέτρων:

α) ABVT (Ολικό Πτητικό Βασικό Άζωτο) και N. TMA (Άζωτο-Τριμεθυλαμίνη).

Οι τιμές των παραμέτρων αυτών πρέπει να προσδιορίζονται κατά κατηγορίες ειδών, με τη διαδικασία του άρθρου 15 της παρούσας οδηγίας.

β) Ισταμίνη.

Λαμβάνονται εννέα δείγματα για κάθε παρτίδα.

— η μέση περιεκτικότητα δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 100 ppm,

— δύο δείγματα μπορούν να έχουν περιεκτικότητα που να υπερβαίνει τα 100 ppm αλλά να είναι κατώτερη από 200 ppm,

— κανένα δείγμα δεν πρέπει να έχει περιεκτικότητα άνω των 200 ppm.

Τα όρια αυτά εφαρμόζονται αποκλειστικά στους ιχθείς των οικογενειών *scombridae* και *clupeidae*. Ωστόσο, οι ιχθύες αυτών των οικογενειών που έχουν υποβληθεί σε ενζυματική ωρίμανση σε άλμη μπορούν να έχουν υψηλότερη περιεκτικότητα σε ισταμίνη, η οποία όμως δεν πρέπει να υπερβαίνει το διπλάσιο των παραπάνω τιμών. Οι εξετάσεις πρέπει να πραγματοποιούνται με αξιόπιστες και επιστημονικά αναγνωρισμένες μεθόδους, όπως η μέθοδος της υγρής χρωματογραφίας υψηλής πίεσης (HPLC).

B. Μολυσματικές ουσίες παρούσες στο υδάτινο περιβάλλον

Με την επιφύλαξη των κοινοτικών ρυθμίσεων για την προστασία και τη διαχείριση των υδάτων, ιδίως όσον αφορά τη ρύπανση του υδάτινου περιβάλλοντος, τα αλιευτικά προϊόντα δεν πρέπει να περιέχουν στα βρώσιμα μέρη τους μολυσματικές ουσίες παρούσες στο υδάτινο περιβάλλον, όπως βαρέα μέταλλα και οργανοαλογονούχες ουσίες σε ποσοστά που η υπολογιζόμενη απορρόφηση με την τροφή να υπερβαίνει τις ημερήσιες ή εβδομαδιαίες αποδεκτές δόσεις (D.J.A.) για τον άνθρωπο.

Τα κράτη μέλη πρέπει να καταρτίσουν σχέδιο εποπτείας για τον έλεγχο του ποσοστού μόλυνσης των αλιευτικών προϊόντων από μολυσματικές ουσίες.

Γ. Στις 31 Δεκεμβρίου 1992 το αργότερο, καθορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 15 της παρούσας οδηγίας:

α) οι μέθοδοι ανάλυσης που πρέπει να χρησιμοποιούνται για τον έλεγχο των χημικών κριτηρίων, καθώς και τα σχέδια δειγματοληψίας,

β) τα όρια που πρέπει να τηρούνται όσον αφορά τα χημικά κριτήρια.

4. Μικροβιολογικοί έλεγχοι

Με τη διαδικασία του άρθρου 15 της παρούσας οδηγίας, είναι δυνατόν να καθορίζονται μικροβιολογικά κριτήρια, τα οποία να περιλαμβάνουν προγράμματα δειγματοληψίας και μεθόδους ανάλυσης, σε περίπτωση που αυτό είναι αναγκαίο για την προστασία της δημόσιας υγείας. Η Επιτροπή θα υποβάλλει προς το σκοπό αυτό τα σχέδια κατάλληλων μέτρων πριν από την 1η Οκτωβρίου 1992.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1. Η συσκευασία πρέπει να πραγματοποιείται υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, ώστε να αποτρέπεται η μόλυνση των αλιευτικών προϊόντων.

2. Τα υλικά συσκευασίας και τα προϊόντα τα οποία ενδέχεται να έλθουν σε επαφή με τα αλιευτικά προϊόντα, πρέπει να ανταποκρίνονται σε όλους τους κανόνες υγιεινής, και ιδίως:

— να μη μπορούν να αλλοιώνουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παρασκευασμάτων και των αλιευτικών προϊόντων,

— να μη μπορούν να μεταδίδουν στα αλιευτικά προϊόντα ουσίες επιβλαβείς για την ανθρώπινη υγεία,

— να είναι επαρκώς ανθεκτικά ώστε να εξασφαλίζουν αποτελεσματική προστασία των αλιευτικών προϊόντων.

3. Τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να επαναχρησιμοποιούνται, εκτός από ορισμένους ειδικούς λείους και ανοξείδωτους περιέκτες που είναι κατασκευασμένοι από στεγανά υλικά, οι οποίοι καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα και οι οποίοι είναι δυνατόν να επαναχρησιμοποιούνται ύστερα από καθαρίσμα και απολύμανση. Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται για τα νωπά προϊόντα που διατηρούνται στον πάγο πρέπει να επιτρέπουν την εκροή του νερού που προέρχεται από την τήξη του πάγου.
4. Πριν από τη χρησιμοποίησή τους, τα υλικά της συσκευασίας πρέπει να τοποθετούνται σε χώρο διαφορετικό από το χώρο παραγωγής, πρέπει δε να προστατεύονται από τη σκόνη και τις μολύνσεις.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

Με την επιφύλαξη των διατάξεων που καθορίζονται στην οδηγία 79/112/ΕΟΚ, η ονομασία της εγκατάστασης αποστολής των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να είναι δυνατόν να αναγνωρίζεται τόσο από τη σήμανση όσο και από τα συνοδευτικά έγγραφα, για τους σκοπούς της επιθεώρησης. Για το σκοπό αυτό, η συσκευασία ή τα συνοδευτικά έγγραφα πρέπει να περιέχουν τα ακόλουθα στοιχεία:

- τη χώρα αποστολής,
- τα στοιχεία αναγνώρισης της εγκατάστασης με τον αριθμό της επίσημης έγκρισής της, ή, στην περίπτωση της χωριστής καταχώρησης για τις ιχθυόσκαλες και τις αγορές χονδρικής πώλησης που προβλέπονται στο άρθρο 7 παράγραφος 1 τρίτο εδάφιο της παρούσας οδηγίας τον αριθμό καταχώρησης της ιχθυόσκαλας ή της αγοράς χονδρικής πώλησης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

1. Κατά την αποθήκευση και τη μεταφορά τους, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται στις θερμοκρασίες που ορίζει η παρούσα οδηγία, και ιδίως:
 - τα νωπά αλιευτικά προϊόντα ή τα προϊόντα απόψυξης, καθώς και τα βρασμένα και διατηρημένα με απλή ψύξη προϊόντα μαλακοστράκων και μαλακίων, πρέπει να διατηρούνται στη θερμοκρασία τήξης του πάγου,
 - τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα, εκτός από τους ιχθύες που είναι κατεψυγμένοι σε άλμη και που προορίζονται για την κατασκευή κονσερβών, πρέπει να διατηρούνται σε σταθερή θερμοκρασία -18°C ή χαμηλότερη σε όλα τα σημεία του προϊόντος, με ενδεχόμενες σύντομες διακυμάνσεις, προς τα άνω, 3°C το πολύ, κατά τη μεταφορά,
 - τα μεταποιημένα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται στις θερμοκρασίες που προβλέπει ο παρασκευαστής ή, όταν το απαιτούν οι περιστάσεις, στις θερμοκρασίες που καθορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 15 της παρούσας οδηγίας.
2. Όταν τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα μεταφέρονται από ψυκτικές αποθήκες προς εγκεκριμένες εγκαταστάσεις προκειμένου να αποψυχθούν κατά την άφιξή τους προς παρασκευή ή/και μεταποίηση, και όταν η απόσταση είναι μικρή και δεν υπερβαίνει τα 50 km ή μία ώρα διαδρομής, η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέπει παρέκκλιση από τους όρους της δεύτερης περίπτωσης του σημείου 1.
3. Τα προϊόντα δεν μπορούν να αποθηκεύονται ή να μεταφέρονται με άλλα προϊόντα τα οποία ενδέχεται να επηρεάσουν την καταλληλότητά τους από άποψη υγιεινής ή να τα μολύνουν, εάν δεν είναι συσκευασμένα κατά τρόπο που να εξασφαλίζει ικανοποιητική προστασία.
4. Τα μέσα που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να κατασκευάζονται και να είναι εξοπλισμένα έτσι ώστε να εξασφαλίζεται ότι είναι δυνατόν να διατηρηθούν κατά την περίοδο μεταφοράς οι θερμοκρασίες που επιβάλλει η παρούσα οδηγία. Σε περίπτωση που χρησιμοποιείται πάγος για την ψύξη των προϊόντων, πρέπει να εξασφαλίζεται η εκροή του νερού που προέρχεται από την τήξη του πάγου, ώστε να αποτρέπεται επαφή του νερού αυτού με τα προϊόντα. Οι εσωτερικές επιφάνειες των μεταφορικών μέσων πρέπει να είναι κατασκευασμένες έτσι ώστε να μη βλάπτουν τα αλιευτικά προϊόντα. Οι επιφάνειες αυτές πρέπει να είναι λείες και να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.
5. Τα μεταφορικά μέσα που χρησιμοποιούνται για τα αλιευτικά προϊόντα δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά άλλων προϊόντων που ενδέχεται να επηρεάσουν ή να μολύνουν τα αλιευτικά προϊόντα, εκτός εάν ο διεξοδικός καθαρισμός και η απολύμανσή τους μπορούν να εξασφαλίσουν τη μη μόλυνση των αλιευτικών προϊόντων.

6. Τα αλιευτικά προϊόντα δεν είναι δυνατόν να μεταφέρονται με μέσα ή περιέκτες που δεν είναι καθαροί και οι οποίοι θα έπρεπε να έχουν απολυμανθεί.
7. Οι συνθήκες μεταφοράς των αλιευτικών προϊόντων που διατίθενται στην αγορά ζωντανά δεν πρέπει να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στα προϊόντα αυτά.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IX

ΣΗΜΕΙΑ ΤΟΥ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ I ΠΟΥ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΟΥΝ ΤΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΠΑΡΕΚΚΛΙΣΕΩΝ ΚΑΙ ΟΡΟΙ ΟΙ ΟΠΟΙΟΙ ΜΠΟΡΟΥΝ ΕΝΔΕΧΟΜΕΝΩΣ ΝΑ ΕΦΑΡΜΟΣΤΟΥΝ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΑΡΕΚΚΛΙΣΕΩΣ

Σχετικά με το κεφάλαιο I τμήμα I του παραρτήματος

1. *Σημείο 1 στοιχείο α)*

υπό την προϋπόθεση ότι τα προϊόντα θα προστατεύονται από την επίδραση του ήλιου και του καιρού, καθώς και από οποιαδήποτε πηγή ρύπανσης ή μόλυνσης.

2. *Σημείο 1 στοιχείο γ)*

υπό τον όρο να αποφεύγεται η μόλυνση των προϊόντων.

3. *Σημείο 1 στοιχείο δ) πρώτη φράση*

υπό την προϋπόθεση ότι τα τελικά προϊόντα θα αποθηκεύονται επί του σκάφους με τις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας.

4. *Σημείο 1 στοιχείο ζ) τελευταία φράση*

υπό την προϋπόθεση ότι τα προϊόντα δεν θα μολύνονται από τα λύματα, τα απορρίμματα ή το νερό ψύξης των κινητήρων.

5. *Σημείο 1 στοιχείο η)*

υπό την προϋπόθεση ότι το προσωπικό που χειρίζεται τα αλιευτικά προϊόντα θα μπορεί να πλένει τα χέρια του μετά τη χρησιμοποίηση των αποχωρητηρίων.

6. *Σημείο 2 στοιχείο α)*

υπό την προϋπόθεση ότι τα δάπεδα θα καθαρίζονται και απολυμαίνονται καταλλήλως.

7. *Σημείο 2 στοιχεία β), γ) και δ)*

8. *Σημείο 2 στοιχείο ζ) σχετικά με τις βρύσες και τις πετσέτες*

9. *Σημείο 3*

υπό τον όρο ότι ο εξοπλισμός και τα εργαλεία εργασίας θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση.

Σχετικά με το κεφάλαιο II του παραρτήματος

10. *Σημείο 3 στοιχείο α)*

υπό τον όρο ότι οι τοίχοι θα διατηρούνται καθαροί.

11. *Σημείο 3 στοιχείο β)*

υπό τον όρο ότι το δάπεδο θα καθαρίζεται ύστερα από κάθε πώληση.

12. *Σημείο 3 στοιχείο γ) πρώτη φράση*

13. *Σημείο 3 στοιχείο ε): οχήματα που εκπέμπουν καυσαέρια*

υπό τον όρο ότι τα προϊόντα που έχουν μολυνθεί από τα καυσαέρια θα αποσύρονται από την αγορά.

14. *Σημείο 3 στοιχείο ι)*

υπό τον όρο ότι τα προϊόντα που είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση δεν θα μολύνουν ή αναμειγνύονται με τα αλιευτικά προϊόντα.

15. Σημείο 3 στοιχείο ια)

16. Σημείο 7

στο μέτρο που το σημείο αυτό παραπέμπει στο σημείο 3 του ιδίου κεφαλαίου και στο σημείο 10 του κεφαλαίου III τμήμα I.

Σχετικά με το κεφάλαιο III τμήμα I του παραρτήματος

17. Σημείο 1

υπό τον όρο ότι τα τελικά προϊόντα δεν θα μπορούν να μολύνονται από τις πρώτες ύλες ή τα απορρίμματα.

18. Σημείο 2 στοιχείο α)

υπό τον όρο ότι το δάπεδο θα καθαρίζεται και απολυμαίνεται καταλλήλως.

19. Σημείο 2 στοιχείο β)

υπό τον όρο ότι οι τοίχοι θα διατηρούνται καθαροί.

20. Σημείο 2 στοιχείο γ)

υπό τον όρο ότι η οροφή δεν θα αποτελεί πηγή μόλυνσης.

21. Σημείο 2 στοιχείο δ)

22. Σημείο 2 στοιχείο ε)

υπό τον όρο ότι τα προϊόντα δεν θα αλλοιώνονται ούτε θα μολύνονται από τους υδρατμούς.

23. Σημείο 2 στοιχείο ζ)

υπό τον όρο ότι το προσωπικό θα έχει στη διάθεσή του τα μέσα για να πλένει τα χέρια του.

24. Σημείο 3

25. Σημείο 5

όσον αφορά τα ανοξείδωτα υλικά υπό τον όρο ότι ο εξοπλισμός και τα εργαλεία θα διατηρούνται καθαρά.

26. Σημείο 6

υπό τον όρο ότι τα προϊόντα δεν θα μπορούν να μολυνθούν από τα απορρίμματα ή από τα υγρά που αποβάλλουν.

27. Σημείο 10

Σχετικά με το κεφάλαιο IV του παραρτήματος

28. Τμήμα I σημείο 1

όσον αφορά την υποχρέωση να τοποθετούνται σε ψυκτικό θάλαμο της εγκατάστασης τα προϊόντα που δεν διανέμονται, υπό τον όρο ότι θα ανανεώνεται καταλλήλως ο πάγος στα προϊόντα για διάστημα που δεν θα υπερβαίνει τις δώδεκα ώρες ή υπό τον όρο ότι θα μπορούν να τοποθετούνται σε γειτονικό ψυκτικό θάλαμο που δεν ανήκει στην επιχείρηση.

29. Τμήμα I σημείο 6

όσον αφορά την υποχρέωση να τοποθετούνται τα απορρίμματα σε στεγανά δοχεία με κάλυμμα, υπό τον όρο ότι τα προϊόντα δεν θα μπορεί να μολυνθούν από τα απορρίμματα ή από τα υγρά που αποβάλλουν.

30. Τμήμα IV σημείο 5 πρώτο εδάφιο

υπό τον όρο ότι θα ληφθούν όλες οι προφυλάξεις για να μη προσβάλλονται από τους καπνούς τα αλιευτικά προϊόντα κατά την παρασκευή τους ή την αποθήκευσή τους.

31. Τμήμα IV σημείο 6 στοιχείο α)

υπό τον όρο ότι τα αλιευτικά προϊόντα δεν θα προσβάλλονται από τις εργασίες αλατίσματος κατά την παρασκευή τους ή την αποθήκευσή τους.