

## ΟΔΗΓΙΑ 94/65/ΕΚ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 14ης Δεκεμβρίου 1994

περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και τη θέση στην αγορά κιμάδων και παρασκευασμάτων κρέατος

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ,

Έχοντας υπόψη:

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

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

την γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου <sup>(2)</sup>,

την γνώμη της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής <sup>(3)</sup>,

Εκτιμώντας:

ότι οι κιμάδες και τα παρασκευάσματα κρέατος περιλαμβάνονται στον κατάλογο των προϊόντων που υπάγονται στο παράρτημα II της συνθήκης· ότι η παραγωγή και οι συναλλαγές κιμάδων και παρασκευασμάτων κρέατος αποτελούν σημαντική πηγή εισοδήματος ενός μέρους των γεωργικών εκμεταλλεύσεων·

ότι, προκειμένου να εξασφαλισθεί η ορθολογική ανάπτυξη της παραγωγής των εν λόγω κρεάτων και για να αυξηθεί η παραγωγικότητα, οι κανόνες δημόσιας υγείας για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των κρεάτων αυτών πρέπει να θεσπισθούν σε κοινοτικό επίπεδο·

ότι η θέσπιση τέτοιων κανόνων βελτιώνει την προστασία της δημόσιας υγείας και κατά συνέπεια, διευκολύνει την ολοκλήρωσή της εσωτερικής αγοράς·

ότι, προκειμένου να επιτευχθεί αυτός ο στόχος, πρέπει να καταργηθεί η οδηγία 88/657/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 14ης Δεκεμβρίου 1988 για τον καθορισμό των απαιτήσεων για την παραγωγή και τις συναλλαγές κιμάδων, κρεάτων σε τεμάχια μικρότερα των 100 γραμμαρίων και παρασκευασμάτων κρέατος, που τροποποιεί τις οδηγίες 64/433/ΕΟΚ, 71/118/ΕΟΚ και 72/462/ΕΟΚ <sup>(4)</sup>, αντικαθιστάμενη από την παρούσα·

ότι τα κρέατα που δεν έχουν υποστεί καμία επεξεργασία πλην της ψυκτικής υπόκεινται στις απαιτήσεις των οδηγιών 64/433/ΕΟΚ <sup>(5)</sup> και 71/118/ΕΟΚ <sup>(6)</sup>, ότι τα προϊόντα που έχουν υποστεί επεξεργασία που αλλοιώνει τα χαρακτηριστι-

στικά του ναπού κρέατος υπόκεινται στην οδηγία 77/99/ΕΟΚ <sup>(7)</sup>, ότι ως εκ τούτου, η παραγωγή άλλων προϊόντων, είτε παρουσιάζονται υπό μορφή κιμά είτε υπό μορφή παρασκευασμάτων, πρέπει να υπαχθεί στις απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας·

ότι, για να συνεκτιμηθούν οι καταναλωτικές συνήθειες ορισμένων κρατών μελών και ο κίνδυνος ορισμένων προϊόντων αν αναλωθούν ελαφρώς ψημένα, πρέπει να διατηρηθούν πολύ αυστηρές απαιτήσεις για τον κιμά και τα παρασκευάσματα που δύνανται να τεθούν στο εμπόριο·

ότι το βασικό κριτήριο της Κοινότητας για τη λειτουργία της εσωτερικής αγοράς πρέπει να είναι ένα υψηλό επίπεδο προστασίας του καταναλωτή·

ότι τυγχάνουν εφαρμογής η οδηγία 79/112/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 18ης Δεκεμβρίου 1978 περί προσεγγίσεως των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή καθώς επίσης και τη διαφήσή τους <sup>(8)</sup> και η οδηγία 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 ένα τρόφιμο <sup>(9)</sup>·

ότι κρίθηκε σκόπιμο να προβλεφθεί μια διαδικασία έγκρισης για τις εγκαταστάσεις που ανταποκρίνονται στους υγειονομικούς όρους της παρούσας οδηγίας, καθώς και μια διαδικασία κοινοτικής επιθεώρησης για να εξασφαλίζεται η τήρηση των όρων έγκρισης·

ότι η διαδικασία πρέπει να βασιστεί στον αυτοέλεγχο των εγκαταστάσεων·

ότι η σήμανση καταλληλότητας των προϊόντων με βάση το κρέας συνιστά το καταλληλότερο μέσο για να παρέχεται στις αρμόδιες αρχές του τόπου προορισμού η διαβεβαίωση ότι μια αποστολή ανταποκρίνεται στις διατάξεις της παρούσας οδηγίας· ότι πρέπει να διατηρηθεί το πιστοποιητικό καταλληλότητας για να ελέγχεται ο προορισμός ορισμένων προϊόντων·

ότι πρέπει να εφαρμόζονται εν προκειμένω οι κανόνες, οι αρχές και τα μέτρα διασφάλισης που ορίζονται στην οδη-

(1) ΕΕ αριθ. C 84 της 2. 4. 1990, σ. 120 και ΕΕ αριθ. C 288 της 6. 11. 1991, σ. 3.

(2) ΕΕ αριθ. C 183 της 15. 7. 1991, σ. 59.

(3) ΕΕ αριθ. C 225 της 10. 9. 1990, σ. 1.

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

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

(6) ΕΕ αριθ. L 55 της 8. 3. 1971, σ. 33.

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

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

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

για 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 (1).

ότι, στο ενδοκοινοτικό εμπόριο, πρέπει επίσης να εφαρμόζονται οι κανόνες της οδηγίας 89/662/ΕΟΚ (2).

ότι πρέπει να διευκρινιστούν οι κανόνες περί εισαγωγής προέλευσης τρίτων χωρών

ότι πρέπει να ανατεθεί στην Επιτροπή η λήψη μέτρων για την εφαρμογή της παρούσας οδηγίας· ότι, προς το σκοπό αυτόν, πρέπει να θεσπιστούν διαδικασίες με τις οποίες θα καθιερώνεται η στενή και αποτελεσματική συνεργασία μεταξύ Επιτροπής και κρατών μελών στο πλαίσιο της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΔΗΓΙΑ:

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

### Άρθρο 1

1. Η παρούσα οδηγία καθορίζει τους κανόνες παραγωγής, εμπορίας και εισαγωγής στην Ένωση παρασκευασμάτων κρέατος και κιμά.

2. Η παρούσα οδηγία δεν εφαρμόζεται στα παρασκευάσματα κρέατος και τον κιμά που παράγονται σε καταστήματα λιανικής πώλησης ή σε παρακείμενα στα σημεία πώλησης εργαστήρια και προορίζονται για απευθείας πώληση στον τελικό καταναλωτή. Οι εργασίες αυτές εξακολουθούν να υπόκεινται στους υγειονομικούς ελέγχους που προβλέπονται από την εθνική νομοθεσία περί ελέγχου του λιανικού εμπορίου.

3. Η παρούσα οδηγία δεν εφαρμόζεται στο μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας για βιομηχανική χρήση το οποίο υποβάλλεται σε θερμική επεξεργασία σε εγκαταστάσεις εγκεκριμένες σύμφωνα με την οδηγία 77/99/ΕΟΚ.

4. Οι διατάξεις της παρούσας οδηγίας δεν θίγουν τους εθνικούς κανόνες παραγωγής και εμπορίας κιμά που προορίζεται να χρησιμοποιηθεί ως πρώτη ύλη για την παρασκευή των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 21 στοιχείο α).

### Άρθρο 2

Για τους σκοπούς της παρούσας οδηγίας:

1. τυγχάνουν, εφόσον χρειάζεται, εφαρμογής οι ορισμοί του άρθρου 2 των οδηγιών 64/433/ΕΟΚ, 71/118/ΕΟΚ και 72/462/ΕΟΚ (3),

2. νοούνται ως:

α) *κιμάς*: το κρέας το οποίο έχει υποστεί άλεσμα σε τεμάχια ή έχει περάσει από κρεατομηχανή με ατέμονα κοχλία·

β) *παρασκευάσματα κρέατος*: το κρέας κατά την έννοια του άρθρου 2 των οδηγιών 64/433/ΕΟΚ, 71/118/ΕΟΚ και 92/45/ΕΟΚ (4), καθώς και το κρέας που πληροί τις απαιτήσεις των άρθρων 3, 6 και 8 της οδηγίας 91/495/ΕΟΚ (5), στο οποίο έχουν προστεθεί τρόφιμα, καρυκεύματα ή πρόσθετα ή το οποίο έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που είναι ανεπαρκής για να μεταβάλει την κυτταρική δομή του κρέατος στο κέντρο του και να εξαφανίσει έτσι τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος·

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

δ) *εργαστήριο παρασκευής*: κάθε εργαστήριο στο οποίο παρασκευάζεται κιμάς ή παρασκευάσματα κρέατος, το οποίο

— ευρίσκεται εντός ενός εργαστηρίου τεμαχισμού, το οποίο ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του παραρτήματος I κεφάλαιο I της παρούσας οδηγίας,

— σε περίπτωση παρασκευής παρασκευασμάτων κρέατος, ευρίσκεται εντός εγκατάστασης που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του παραρτήματος I κεφάλαιο III της παρούσας οδηγίας,

— όταν δεν ευρίσκεται ούτε σε παράρτημα εγκατάστασης εγκεκριμένης σύμφωνα με τις οδηγίες 64/433/ΕΟΚ, 71/118/ΕΟΚ ή 77/99/ΕΟΚ, ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του παραρτήματος I κεφάλαιο I σημείο 2 ή κεφάλαιο III σημείο 2 της παρούσας οδηγίας·

ε) *εμπόριο*: οι εμπορικές συναλλαγές μεταξύ κρατών μελών κατά την έννοια του άρθρου 9 παράγραφος 2 της συνθήκης·

στ) *αρμόδια αρχή*: η κεντρική αρχή ενός κράτους μέλους η οποία είναι αρμόδια για τη διενέργεια των κτηνιατρικών ελέγχων ή οποιαδήποτε άλλη αρχή στην οποία έχει μεταβιβασθεί αυτή η αρμοδιότητα.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

### Εμπορία κιμά

#### Άρθρο 3

1. Κάθε κράτος μέλος μερμνά ώστε να τίθεται σε εμπορία μόνον το νωπό κρέας βοοειδών, χοιροειδών και αιγοπροβάτων, το οποίο διατίθεται με μορφή κιμά και πληροί τους εξής όρους:

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

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

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

(4) ΕΕ αριθ. L 268 της 14. 9. 1992, σ. 35.

(5) ΕΕ αριθ. L 268 της 24. 9. 1991, σ. 41.

α) έχει παρασκευαστεί από γραμμωτούς μυς <sup>(\*)</sup> — με εξαίρεση τον μυ της καρδιάς — που πληρούν τις απαιτήσεις:

- i) του άρθρου 3 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ ή
- ii) της οδηγίας 72/462/ΕΟΚ και έχουν ελεγχθεί σύμφωνα με την οδηγία 90/675/ΕΟΚ.

Εάν πρόκειται για νωπό χοιρινό κρέας, θα πρέπει επιπλέον να έχει υποβληθεί σε τέστ για την ανίχνευση τριχινών σύμφωνα με το άρθρο 2 της οδηγίας 77/96/ΕΟΚ <sup>(1)</sup> ή σε ψυκτική επεξεργασία όπως προβλέπεται στο παράρτημα IV της εν λόγω οδηγίας

β) έχει παρασκευαστεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις του παραρτήματος I κεφάλαιο II σε εργαστήριο παρασκευής το οποίο:

- i) ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του παραρτήματος I κεφάλαιο I σημεία 1, 2 και 3,
- ii) έχει λάβει έγκριση και περιλαμβάνεται στον ή τους καταλόγους που καταρτίζονται σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 1.

γ) έχει ελεγχθεί σύμφωνα με τις διατάξεις του παραρτήματος I κεφάλαιο V και του άρθρου 8

δ) φέρει σήμα και ετικέτα σύμφωνα με τις διατάξεις που προβλέπονται στο παράρτημα I κεφάλαιο VI

ε) έχει συσκευασθεί και αποθηκευθεί σύμφωνα με τις διατάξεις των κεφαλαίων VII και VIII του παραρτήματος I αντιστοίχως

στ) μεταφέρεται σύμφωνα με τις διατάξεις του παραρτήματος I κεφάλαιο IX

ζ) κατά τη μεταφορά πρέπει να συνοδεύονται:

- i) από εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο, το οποίο πρέπει:
  - να έχει καταρτιστεί από την εγκατάσταση αποστολής,
  - να αναγράφει τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης της εγκεκριμένης εγκατάστασης και, για τον κατεψυγμένο κιμά, ευανάγνωστη ένδειξη του μήνα και του έτους κατάψυξης,
  - για τον κιμά που προορίζεται για τη Φινλανδία και τη Σουηδία να περιλαμβάνει μια από τις ενδείξεις που προβλέπονται στο παράρτημα IV μέρος IV τρίτη περίπτωση,
  - να διατηρείται από τον παραλήπτη, προκειμένου να μπορεί να υποβληθεί, κατόπιν σχετικής αιτήσεως, στην αρμόδια αρχή. Σε περίπτωση μηχανογραφημένων πληροφοριών, οι πληροφορίες αυτές πρέπει να εκτυπώνονται κατόπιν αιτήσεως της εν λόγω αρχής.

Ωστόσο, κατόπιν αιτήσεως της αρμόδιας αρχής του κράτους προορισμού, θα πρέπει να χορηγείται

υγειονομικό πιστοποιητικό όταν τα κρέατα προορίζονται για εξαγωγή προς τρίτη χώρα, μετά το άλεσμα. Τα έξοδα αυτής της πιστοποίησης βαρύνουν τους εμπορευόμενους,

- ii) από πιστοποιητικό καταλληλότητας, σύμφωνα με το μέρος III του παραρτήματος I, αν πρόκειται για κιμά που προέρχεται από εργαστήριο παρασκευής το οποίο βρίσκεται σε περιοχή ή ζώνη υπό περιορισμό ή για κιμά που προορίζεται για άλλο κράτος μέλος, αλλά πρόκειται να διαμετακομισθεί με σφραγισμένο φορτηγό μέσω τρίτης χώρας.

2. Εκτός της παραγράφου 1, ο κιμάς πρέπει να ανταποκρίνεται και στις ακόλουθες απαιτήσεις:

α) το νωπό κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή πρέπει:

- i) όταν είναι κατεψυγμένο ή υπερκατεψυγμένο, να λαμβάνεται από νωπό αποστεωμένο κρέας το οποίο έχει αποθηκευθεί επί το πολύ 18 μήνες για το βόειο κρέας, 12 μήνες για το πρόβειο κρέας και 6 μήνες για το χοιρείο κρέας, μετά την κατάψυξη ή την υπερκατάψυξή του, σε ψυκτική αποθήκη εγκεκριμένη σύμφωνα με το άρθρο 10 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ. Ωστόσο, η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέψει την επιτόπου αποστέωση του χοιρινού και του προβείου κρέατος, αμέσως πριν από το άλεσμα, εφόσον διεξάγεται σε ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής και ποιότητας,

ii) όταν διατηρείται με απλή ψύξη, να χρησιμοποιείται:

— εντός 6 ημερών το πολύ μετά τη σφαγή των ζώων ή

— εντός 15 ημερών το πολύ μετά τη σφαγή των ζώων για το αποστεωμένο βόειο κρέας το οποίο είναι συσκευασμένο εν κενώ

β) πρέπει να έχει υποβληθεί σε ψυκτική επεξεργασία μέσα σε μια ώρα το πολύ μετά τον τεμαχισμό σε μερίδες και την πρώτη συσκευασία, εκτός εάν χρησιμοποιούνται μέθοδοι για τις οποίες απαιτείται πτώση της εσωτερικής θερμοκρασίας του κρέατος κατά την παρασκευή του

γ) πρέπει να είναι συσκευασμένος και να διατίθεται υπό μίαν από τις εξής μορφές:

- i) με τη μορφή προϊόντος υπό απλή ψύξη και, στην περίπτωση αυτή, πρέπει να παρασκευάζεται από κρέας που αναφέρεται στο στοιχείο α) σημείο ii) και να ψύχεται έτσι ώστε, το συντομότερο δυνατόν, η θερμοκρασία στο κέντρο του να κατέβει κάτω από τους + 2° C.

Ωστόσο, για την επιτάχυνση της ψύξεως επιτρέπεται η προσθήκη περιορισμένης ποσότητας κατεψυγμένου κρέατος που πληροί τους όρους του στοιχείου α) σημείο i), με την προϋπόθεση ότι η προσθήκη αυτή αναφέρεται στην ετικέτα. Στην περίπτωση αυτή το χρονικό όριο που αναφέρεται ανατέρω πρέπει να περιορίζεται σε μία το πολύ ώρα.

(\*) συμπεριλαμβανομένων των παρακείμενων λιπωδών ιστών.

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

- ii) με τη μορφή υπερκατεψυγμένου προϊόντος, και στην περίπτωση αυτή πρέπει να παρασκευάζεται από κρέας που αναφέρεται στο στοιχείο α) και να ψύχεται έτσι ώστε η θερμοκρασία στο κέντρο του να κατέβει κάτω από τους  $-18^{\circ}\text{C}$  το συντομότερο δυνατόν, σύμφωνα με το άρθρο 1 παράγραφος 2 της οδηγίας 89/108/ΕΟΚ <sup>(1)</sup>.
- δ) δεν πρέπει να έχει υποστεί επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτινοβολίες.
- ε) οι ονομασίες που περιέχονται στο παράρτημα II σημείο I, δίπλα στις οποίες αναφέρεται ενδεχομένως και το είδος του ζώου του οποίου έχει χρησιμοποιηθεί το κρέας, πρέπει να αναγράφονται στην προσυσκευασία μόνον εφόσον τηρούνται οι απαιτήσεις του παραρτήματος II σημείο I για τις εν λόγω ονομασίες.
3. Ο κιμάς στον οποίο έχει προστεθεί 1 % το πολύ αλάτι υπάγεται στους κανόνες των παραγράφων 1 και 2.

#### Άρθρο 4

1. Τα κράτη μέλη, προκειμένου να λαμβάνονται υπόψη οι διαίτηρες καταναλωτικές συνθήκες, ενώ παράλληλα θα διασφαλίζονται οι υγειονομικές απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας, μπορούν να εγκρίνουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά κιμάδων προκειμένου να διατίθενται στο εμπόριο μόνο στο έδαφός τους όπου έχουν παρασκευαστεί:
- α) από το κρέας που αναφέρεται στο άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο στοιχείο β),
- β) από εργαστήρια παραγωγής που έχουν εγκριθεί ή καταχωρηθεί σε μητρώο και τα οποία, επιπλέον, διαθέτουν τους χώρους που αναφέρονται στο παράρτημα I.
- γ) κατά παρέκκλιση:
- i) του σημείου 4 του κεφαλαίου VI του παραρτήματος I,
- ii) του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχεία στ) και ζ) και του άρθρου 3 παράγραφος 2, εκτός από την πρώτη, δεύτερη και τρίτη περίπτωση του παραρτήματος II σημείο I.
2. Ο κιμάς που λαμβάνεται σύμφωνα με το παρόν άρθρο δεν πρέπει να φέρει το σήμα καταλληλότητας που προβλέπεται στο μέρος VI του παραρτήματος I.
3. Το κράτος μέλος που θέλει να κάνει χρήση των διατάξεων της παραγράφου 1 κοινοποιεί στην Επιτροπή τη φύση των παρεκκλίσεων που σκοπεύει να παραχωρήσει. Σε περίπτωση που η Επιτροπή κρίνει ότι οι παρεκκλίσεις αυτές δεν επιτρέπουν να εξασφαλιστεί το υγειονομικό επίπεδο που προβλέπεται στην οδηγία και μετά από συνεννόηση με το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος, λαμβάνονται τα κατάλληλα μέτρα σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 20.

Στην αντίθετη περίπτωση, η Επιτροπή ενημερώνει τα άλλα κράτη μέλη για τα μέτρα που της κοινοποιήθηκαν.

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

#### Εμπορία παρασκευασμάτων κρέατος

#### Άρθρο 5

1. Τα παρασκευάσματα κρέατος τα οποία αναφέρονται στο άρθρο 2 παράγραφος 2 στοιχείο β) μπορούν να τεθούν σε εμπορία μόνον εφόσον:

- α) έχουν παρασκευασθεί από νωπό κρέας, εκτός από το κρέας μονόπλων, το οποίο:
- i) είναι σύμφωνο προς τις διατάξεις του άρθρου 3 των οδηγιών που αναφέρονται στο άρθρο 2 σημείο 2 στοιχείο β),
- ii) εάν εισάγεται, ανταποκρίνεται στις διατάξεις της οδηγίας 72/462/ΕΟΚ ή του μέρους III των οδηγιών 71/118/ΕΟΚ και 92/45/ΕΟΚ και στις απαιτήσεις των άρθρων 3, 6 και 8 της οδηγίας 91/495/ΕΟΚ, ή του κεφαλαίου 11 του παραρτήματος I της οδηγίας 92/118/ΕΟΚ <sup>(2)</sup> και να έχουν ελεγχθεί σύμφωνα με την οδηγία 90/675/ΕΟΚ. Εάν πρόκειται για νωπό χοιρινό κρέας, πρέπει να έχει υποβληθεί σε τριχινοσκόπηση, σύμφωνα με το άρθρο 2 της οδηγίας 77/96/ΕΟΚ, ή να έχει υποβληθεί σε ψυκτική επεξεργασία σύμφωνα με το παράρτημα IV της οδηγίας αυτής.
- β) έχουν παρασκευασθεί σε μία από τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 2 παράγραφος 2 στοιχείο δ) και η οποία:
- i) πληροί τις απαιτήσεις του παραρτήματος I κεφάλαιο III και
- ii) έχει λάβει έγκριση και αναγράφεται στον ή τους καταλόγους που καταρτίζονται σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 1.
- γ) λαμβάνονται από κρέας το οποίο, εάν είναι υπερκατεψυγμένο, πρέπει να χρησιμοποιηθεί εντός το πολύ 18 μηνών μετά τη σφαγή για το βόειο κρέας, 12 μηνών για το κρέας αιγοπροβάτων, πουλερικών, κουνελιών και εκτρεφόμενων θηραμάτων και εντός 6 μηνών για τα λοιπά είδη κρέατος.

Ωστόσο, η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέψει την επιτόπου αποστείωση αμέσως πριν από την παραγωγή των παρασκευασμάτων χοιρείου και προβείου κρέατος, εφόσον διεξάγεται σε ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής και ποιότητας.

- δ) έχουν συσκευασθεί και προορίζονται για εμπορία:
- i) διατηρημένα με απλή ψύξη, πρέπει να φέρονται, το συντομότερο δυνατόν, σε θερμοκρασία στο κέντρο τους κατώτερη των  $+2^{\circ}\text{C}$  για τα παρασκευάσματα κρέατος που λαμβάνονται από κιμά, των  $+7^{\circ}\text{C}$  για τα παρασκευάσματα που λαμβάνονται από νωπό κρέας, των  $+4^{\circ}\text{C}$  για τα παρασκευάσματα κρέατος πουλερικών και των  $+3^{\circ}\text{C}$  για τα παρασκευάσματα που περιέχουν παραπροϊόντα,

<sup>(1)</sup> ΕΕ αριθ. L 40 της 11. 2. 1989, σ. 34.

<sup>(2)</sup> ΕΕ αριθ. L 62 της 15. 3. 1993, σ. 49.

ii) υπερκατεψυγμένα, πρέπει να φέρονται, το συντομότερο δυνατόν, σε θερμοκρασία στο κέντρο τους κατώτερη των  $-18^{\circ}\text{C}$ , σύμφωνα με το άρθρο 1 παράγραφος 2 της οδηγίας 89/108/ΕΟΚ.

2. Εκτός από την υποχρέωση τήρησης της παραγράφου 1, τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να ανταποκρίνονται και στις ακόλουθες απαιτήσεις:

- α) να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις διατάξεις του παραρτήματος I κεφάλαιο IV·
- β) να έχουν ελεγχθεί σύμφωνα με το άρθρο 8 και το κεφάλαιο V του παραρτήματος I·
- γ) να επισημειώνονται και να φέρουν ετικέτα σύμφωνα με τις διατάξεις του παραρτήματος I κεφάλαιο VI·
- δ) να συσκευάζονται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του παραρτήματος I κεφάλαιο VII και να αποθηκεύονται σύμφωνα με το παράρτημα I κεφάλαιο VIII·
- ε) να μεταφέρονται σύμφωνα με το παράρτημα I κεφάλαιο IX·

στ) να συνοδεύονται, κατά τη μεταφορά τους, από το πιστοποιητικό καταλληλότητας που αναφέρεται στο παράρτημα V, το οποίο πρέπει να διατηρεί ο παραλήπτης για ένα τουλάχιστον έτος ώστε να μπορεί να επιδεικνύει στην αρμόδια αρχή εφόσον αυτή του το ζητήσει.

3. Εκτός από τα νωπά λουκάνικα και το κρέας για λουκάνικα, τα παρασκευάσματα κρέατος που προέρχονται από κμά ζών προς σφαγή δεν μπορούν να τεθούν σε εμπορία εάν δεν πληρούν τις απαιτήσεις του άρθρου 3.

4. Μέχρις ότου θεσπιστεί κοινοτική νομοθεσία για τον ιονισμό, τα παρασκευάσματα κρέατος δεν πρέπει να έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με ιονίζουσες ακτινοβολίες. Η διάταξη αυτή δεν θίγει τις εθνικές διατάξεις περί ιονισμού για ιατρικούς λόγους.

5. Τα κράτη μέλη μπορούν να παραχωρούν, ενόψει της έγκρισής τους, σε εργαστήρια παρασκευασμάτων κρέατος τα οποία δεν έχουν βιομηχανική διάρθρωση και παραγωγική δυναμικότητα, παρεκκλίσεις από τις απαιτήσεις του κεφαλαίου I του παραρτήματος I της παρούσας οδηγίας καθώς και από τις απαιτήσεις του παραρτήματος B κεφάλαιο I της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ, του παραρτήματος A κεφάλαιο I σημείο 2 στοιχείο α) (βρύσες) και σημείο 11 (ντουλάπες) της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ.

Επιπλέον, είναι δυνατόν να επιτρέπονται παρεκκλίσεις από το σημείο 1 του παραρτήματος B της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ κεφάλαιο I, όσον αφορά τους χώρους αποθήκευσης των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων. Ωστόσο, στην περίπτωση αυτή η εγκατάσταση αυτή πρέπει να διαθέτει τουλάχιστον:

- i) χώρο ή διάταξη για την αποθήκευση των πρώτων υλών, αν πραγματοποιείται τέτοια αποθήκευση,
- ii) ψυχόμενο χώρο ή διάταξη για την αποθήκευση των τελικών προϊόντων, εφόσον πραγματοποιείται τέτοια αποθήκευση.

## Άρθρο 6

1. Τα κράτη μέλη, προκειμένου να λαμβάνονται υπόψη οι ιδιαίτερες καταναλωτικές συνήθειες, ενώ παράλληλα θα διασφαλίζονται οι υγειονομικές απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας, μπορούν να εγκρίνουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά παρασκευασμάτων κρέατος προκειμένου να διατίθενται στο εμπόριο μόνο στο έδαφός τους όπου έχουν παρασκευαστεί:

- α) από το κρέας που αναφέρεται στο άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο στοιχείο β)·
- β) από εργαστήρια παραγωγής που έχουν εγκριθεί ή καταχωρηθεί σε μητρώο και τα οποία, επιπλέον, διαθέτουν τους χώρους που αναφέρονται στο παράρτημα III·
- γ) κατά παρέκκλιση
  - τον στοιχείων β) και δ) του κεφαλαίου IV του παραρτήματος I,
  - του άρθρου 5 παράγραφος 1 στοιχεία γ) και δ),
  - του σημείου 4 του κεφαλαίου VI του παραρτήματος I,
  - του άρθρου 5 παράγραφος 2 στοιχεία ε) και στ) και του άρθρου 5 παράγραφος 3.

2. Τα παρασκευάσματα κρέατος που λαμβάνονται σύμφωνα με την παράγραφο 1 δεν πρέπει να φέρουν το σήμα καταλληλότητας που προβλέπεται στο κεφάλαιο VI του παραρτήματος I.

3. Το κράτος μέλος που θέλει να κάνει χρήση των διατάξεων της παραγράφου 1 κοινοποιεί στην Επιτροπή τη φύση των παρεκκλίσεων που σκοπεύει να παραχωρήσει. Σε περίπτωση που η Επιτροπή κρίνει ότι οι παρεκκλίσεις αυτές δεν επιτρέπουν να εξασφαλιστεί το υγειονομικό επίπεδο που προβλέπεται στην οδηγία και μετά από συνεννόηση με το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος, λαμβάνονται τα κατάλληλα μέτρα σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 20.

Στην αντίθετη περίπτωση, η Επιτροπή ενημερώνει τα άλλα κράτη μέλη για τα μέτρα που της κοινοποιήθηκαν.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

### Κοινές διατάξεις

## Άρθρο 7

1. Τα κράτη μέλη μερμινούν ώστε ο ασκών την εκμετάλλευση ή τη διαχείριση του εργαστηρίου παρασκευής να λαμβάνει όλα τα αναγκαία μέτρα ώστε οι διατάξεις της παρούσας οδηγίας να τηρούνται σε όλα τα στάδια παραγωγής των προϊόντων.

Για το σκοπό αυτό, οι εν λόγω υπεύθυνοι πρέπει να συμμορφώνονται προς τις απαιτήσεις των άρθρων 3 και 6 της οδηγίας 93/43/ΕΟΚ <sup>(1)</sup> και, επιπλέον, να πραγματοποιούν συνεχείς αυτοελέγχους τηρώντας τις εξής αρχές:

<sup>(1)</sup> ΕΕ αριθ. L 175 της 19. 7. 1993, σ. 1.

- έλεγχοι των πρώτων υλών που εισέρχονται στην εγκατάσταση για να εξασφαλίζεται η τήρηση των κριτηρίων των παραρτημάτων II και IV όσον αφορά τα τελικά προϊόντα,
- έλεγχος των μεθόδων καθαρισμού και απολύμανσης,
- λήψη δειγμάτων προς ανάλυση σε αναγνωρισμένο από τις αρμόδιες αρχές εργαστήριο,
- διαφύλαξη γραπτών ή καταχωρημένων στοιχείων σχετικά με τις ενδείξεις που ζητούνται σύμφωνα με την προηγούμενη περίπτωση, για την υποβολή τους στην αρμόδια αρχή. Τα αποτελέσματα, ιδίως, των διαφόρων ελέγχων και δοκιμασιών φυλάσσονται επί δύο έτη τουλάχιστον, εκτός από όσα αφορούν τα κατεψυγμένα προϊόντα για τα οποία η προθεσμία αυτή μπορεί να μειωθεί σε έξι μήνες μετά την τελική ημερομηνία ανάλωσης του προϊόντος,
- παροχή στην αρμόδια αρχή εγγυήσεων για τη διαχείριση του σήματος καταλληλότητας, και ιδίως των ετικετών που φέρουν το σήμα καταλληλότητας,
- ενημέρωση της αρμόδιας αρχής εάν, από τα αποτελέσματα της εργαστηριακής εξέτασης ή από οποιαδήποτε άλλη πληροφορία διαθέτουν, προκύπτει η ύπαρξη υγειονομικού κινδύνου,
- σε περίπτωση άμεσων κινδύνων για την ανθρώπινη υγεία, απόσυρση από την αγορά της ποσότητας προϊόντων που έχουν ληφθεί υπό τεχνολογικά παρόμοιες συνθήκες και τα οποία ενδέχεται να παρουσιάζουν τον ίδιο κίνδυνο. Η αποσυρόμενη από την αγορά ποσότητα αυτή πρέπει να παραμένει υπό την επιτήρηση και την ευθύνη της αρμόδιας αρχής μέχρις ότου καταστραφεί, χρησιμοποιηθεί για σκοπούς άλλους πλην της ανθρώπινης κατανάλωσης ή, κατόπιν σχετικής αδειάς της αρχής αυτής, υποβληθεί σε νέα κατάλληλη επεξεργασία ώστε να εξασφαλίζεται η ασφάλειά της.

2. Ο ασκών την εκμετάλλευση ή τη διαχείριση της εγκατάστασης πρέπει, για λόγους ελέγχου, να αναγράφει ευκρινώς, στη δεύτερη συσκευασία του προϊόντος, τη θερμοκρασία υπό την οποία το προϊόν πρέπει να μεταφέρεται και να αποθηκεύεται, καθώς και την τελική ημερομηνία ανάλωσης για τα υπερχατεψυγμένα προϊόντα ή την ημερομηνία λήξης για προϊόντα υπό απλή ψύξη.

Ο ασκών την εκμετάλλευση ή τη διαχείριση της εγκατάστασης πρέπει να διαθέτει ή να καταρτίζει πρόγραμμα εκπαίδευσης του προσωπικού, ώστε το προσωπικό να πληροί τους όρους υγιεινής παραγωγής που αντιστοιχούν στη διάρθρωση της παραγωγής του, εκτός εάν το προσωπικό διαθέτει ήδη επαρκείς γνώσεις που αποδεικνύονται με δίπλωμα.

Η αρμόδια για την εγκατάσταση αρχή πρέπει να συμμετέχει στην εκπόνηση και την εφαρμογή του προγράμματος αυτού.

3. Οι μικροβιολογικές εξετάσεις πρέπει να διενεργούνται με ημερήσια μεν συχνότητα για τον κιμά που αναφέρεται στο άρθρο 3 και τα παρασκευάσματα από κιμά του άρθρου 5 και με συχνότητα τουλάχιστον εβδομαδιαία για τους λοιπούς κιμάδες και παρασκευάσματα κρέατος. Οι εξετάσεις αυτές πρέπει να διενεργούνται είτε στο εργαστήριο παρασκευής, εφόσον είναι αναγνωρισμένο από την αρμόδια αρχή, είτε σε εγκεκριμένο εργαστήριο.

Το δείγμα που λαμβάνεται προς ανάλυση πρέπει να αποτελείται από πέντε μονάδες και να είναι αντιπροσωπευτικό της ημερήσιας παραγωγής. Για τα παρασκευάσματα κρέατος, οι δειγματοληψίες να γίνονται εις βάθος των μυών μετά από καυτηριασμό του δέρματος.

Οι μικροβιολογικοί έλεγχοι πρέπει να διενεργούνται βάσει επιστημονικώς αναγνωρισμένων και πρακτικώς δοκιμασμένων μεθόδων, ιδίως δε βάσει των μεθόδων που ορίζονται στις κοινοτικές οδηγίες ή σε άλλα διεθνή πρότυπα.

Τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών ελέγχων πρέπει να αξιολογούνται βάσει των κριτηρίων του παραρτήματος II, εάν πρόκειται για κιμά, και παρασκευάσματα κρέατος από κιμά προερχόμενο από σφάγια, εκτός από λουκάνικα νωπά και κρέας για λουκάνικα, και των κριτηρίων του παραρτήματος IV εάν πρόκειται για λοιπά παρασκευάσματα κρέατος.

Σε περίπτωση αμφισβήτησης κατά το εμπόριο, τα κράτη μέλη αναγνωρίζουν ως μεθόδους αναφοράς τις μεθόδους EN (Ευρωπαϊκά πρότυπα).

4. Οι απαιτήσεις ως προς τον αυτοέλεγχο πρέπει να έχουν καθορισθεί με την αρμόδια αρχή, η οποία οφείλει να ελέγχει τακτικά την τήρησή τους.

5. Οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου, και ιδίως οι περιπτώσεις εφαρμογής της παραγράφου 1, θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 20.

#### Άρθρο 8

1. Κάθε κράτος μέλος καταρτίζει κατάλογο των εγκαταστάσεων που παρασκευάζουν κιμά ή παρασκευάσματα κρέατος, διακρίνοντας τις εγκαταστάσεις που εγκρίνονται δυνάμει των άρθρων 3 και 5 από τις εγκαταστάσεις που είναι εγγεγραμμένες σε μητρώα δυνάμει των άρθρων 4 και 6. Τα κράτη μέλη κοινοποιούν τον κατάλογο των εργαστηρίων παρασκευής που εγκρίνονται δυνάμει των άρθρων 3 και 5 στα άλλα κράτη μέλη και στην Επιτροπή.

Τα κράτη μέλη απανέμουν, σε κάθε μεν εργαστήριο παρασκευής, τον αριθμό έγκρισης της εγκεκριμένης εγκατάστασης, σύμφωνα με την οδηγία 64/433/ΕΟΚ, την οδηγία 71/118/ΕΟΚ, την οδηγία 77/99/ΕΟΚ, την οδηγία 91/495/ΕΟΚ ή την οδηγία 92/45/ΕΟΚ, με ένδειξη ότι η έγκριση αφορά την παρασκευή κιμά ή παρασκευασμάτων κρέατος, σε κάθε δε αυτόνομη μονάδα παραγωγής, ιδιαίτερο αριθμό έγκρισης.

Ενιαίος αριθμός έγκρισης μπορεί να απονέμεται:

- i) σε μια εγκατάσταση η οποία επεξεργάζεται προϊόντα που λαμβάνονται από ή με πρώτες ύλες που καλύπτονται από πολλές από τις οδηγίες που αναφέρονται στο επόμενο εδάφιο,
- ii) σε εγκατάσταση που βρίσκεται στο ίδιο μέρος με εγκατάσταση εγκεκριμένη σύμφωνα με το άρθρο 2 μιας από τις προαναφερόμενες οδηγίες.

Τα ούτως εγκεκριμένα εργαστήρια παρασκευής περιλαμβάνονται, για την παραγωγή κιά και την παραγωγή παρασκευασμάτων κρέατος αντίστοιχα, σε ειδική στήλη του καταλόγου των εγκαταστάσεων που αναφέρονται στο άρθρο 10 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ, στο άρθρο 6 της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ, στο άρθρο 8 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ ή στο άρθρο 7 της οδηγίας 92/45/ΕΟΚ και, στην περίπτωση αυτόνομης μονάδας παραγωγής, σε χωριστό κατάλογο που καταρτίζεται σύμφωνα με τα ίδια κριτήρια.

Η αρμόδια αρχή εγκρίνει μια εγκατάσταση μόνον αν έχει βεβαιωθεί ότι η εγκατάσταση αυτή ανταποκρίνεται στις διατάξεις της παρούσας οδηγίας όσον αφορά τη φύση των δραστηριοτήτων της. Ωστόσο, εάν μια εγκατάσταση προς έγκριση σύμφωνα με την παρούσα οδηγία αποτελεί μέρος εγκατάστασης εγκεκριμένης σύμφωνα με τις οδηγίες 64/433/ΕΟΚ, 71/118/ΕΟΚ, 77/99/ΕΟΚ, ή 92/77/ΕΟΚ, οι χώροι, ο εξοπλισμός και οι εγκαταστάσεις που προβλέπονται για το προσωπικό καθώς και όλοι γενικά οι χώροι στους οποίους δεν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης των πρώτων υλών ή των μη πρωτοσυσκευασμένων προϊόντων μπορούν να είναι κοινοί και για τις δύο εγκαταστάσεις.

2. Τα εργαστήρια παρασκευής πρέπει να παραμένουν υπό τον έλεγχο της αρμόδιας αρχής η οποία τα επιθεωρεί και τα ελέγχει με την εξής συχνότητα:

- για τα εργαστήρια παρασκευής που βρίσκονται δίπλα σε εργαστήρια τεμαχισμού: ίδια συχνότητα όπως και για τα εν λόγω εργαστήρια,
- για τα εγκεκριμένα εργαστήρια παρασκευής τα οποία παράγουν τα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 3: τουλάχιστον μία φορά την ημέρα κατά την περίοδο παρασκευής κιά,
- για τα λοιπά εργαστήρια παρασκευής: η ανάγκη μόνιμης ή περιοδικής παρουσίας της αρμόδιας αρχής σε ένα συγκεκριμένο εργαστήριο εξαρτάται από το μέγεθος της εγκατάστασης, τον τύπο του παρασκευαζόμενου προϊόντος, το σύστημα εκτίμησης των κινδύνων, τις εγγυήσεις που παρέχονται σύμφωνα με το άρθρο 7 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο.

Η αρμόδια αρχή πρέπει ανά πάσα στιγμή να μπορεί να εισέρχεται ελεύθερα σε κάθε χώρο των εγκαταστάσεων, για να ελέγχει την τήρηση της παρούσας οδηγίας και, εάν έχει αμφιβολίες όσον αφορά την προέλευση του κρέατος, να έχει πρόσβαση στα λογιστικά έγγραφα που της επιτρέπουν να προσδιορίζει το σφαγείο ή την εκμετάλλευση από την οποία προέρχεται η πρώτη ύλη και, όσον αφορά την τήρηση των κριτηρίων που καθορίζονται στα παραρτήματα II και IV, να έχει πρόσβαση στα αποτελέσματα των

αυτοελέγχων που ορίζονται στο άρθρο 7 καθώς και των ελέγχων στις πρώτες ύλες. Σε περίπτωση ηλεκτρονικών δεδομένων, αυτά θα πρέπει να εκτυπώνονται κατόπιν αιτήσεως της αρμόδιας αρχής.

Η αρμόδια αρχή πρέπει να προβαίνει σε τακτικές αναλύσεις των αποτελεσμάτων των ελέγχων που προβλέπονται στο άρθρο 7. Ανάλογα με τις αναλύσεις μπορεί να διατάσσει συμπληρωματικές μικροβιολογικές εξετάσεις σε όλα τα στάδια της παραγωγής ή στα προϊόντα.

Η φύση και η συχνότητα των ελέγχων αυτών καθώς και οι μέθοδοι δειγματοληψίας και μικροβιολογικών εξετάσεων καθορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 20.

Για τα αποτελέσματα των αναλύσεων αυτών συντάσσεται έκθεση της οποίας τα πορίσματα ή οι υποδείξεις γνωστοποιούνται στον ασκούντα την εκμετάλλευση ή τη διαχείριση της εγκατάστασης, ο οποίος οφείλει να συμπληρώσει τις ελλείψεις που διαπιστώθηκαν ώστε να βελτιωθούν οι συνθήκες υγιεινής.

Για τους ελέγχους αυτούς, η αρμόδια αρχή μπορεί να επικουρείται από βοηθούς που διαθέτουν τα επαγγελματικά προσόντα που προβλέπονται στα παραρτήματα III των οδηγιών 64/433/ΕΟΚ ή/και 71/118/ΕΟΚ.

3. Όταν, κατά τη διάρκεια ενός ελέγχου σύμφωνα με το παράρτημα I κεφάλαιο V, η αρμόδια αρχή διαπιστώνει επανειλημμένες παραβάσεις των κριτηρίων των παραρτημάτων II και IV, κατά τους αυτοελέγχους, ενισχύει τα μέτρα ελέγχου παραγωγής της εγκατάστασης αυτής και μπορεί να κατασχέσει τις ετικέτες και τις λοιπές επισημάνσεις που φέρουν το σήμα καταλληλότητας το οποίο προβλέπεται στο παράρτημα I κεφάλαιο VI.

Εάν, μετά πάροδο δεκαπέντε ημερών, η παραγωγή των εργαστηρίων παρασκευής δεν είναι σύμφωνη προς τα προαναφερόμενα κριτήρια, η αρμόδια αρχή λαμβάνει όλα τα δέοντα μέτρα για τη συμπλήρωση των ελλείψεων που διαπιστώθηκαν και, ενδεχομένως, διατάσσει τη θερμική επεξεργασία των παρασκευασμάτων της συγκεκριμένης εγκατάστασης. Εάν τα μέτρα αυτά δεν είναι επαρκή, η άδεια λειτουργίας της εγκατάστασης αναστέλλεται.

4. Όταν η αρμόδια αρχή διαπιστώνει προφανή παράβαση των κανόνων υγιεινής της παρούσας οδηγίας ή παρεμπόδιση της δέουσας υγειονομικής επιθεώρησης:

- i) μπορεί να παρεμβαίνει στη χρησιμοποίηση του εξοπλισμού ή των χώρων και να λαμβάνει κάθε αναγκαίο μέτρο, μέχρι και τη μείωση του ρυθμού παραγωγής ή την προσωρινή αναστολή της διαδικασίας παραγωγής,
- ii) όταν τα μέτρα αυτά ή τα μέτρα που προβλέπονται στην παράγραφο 1 του άρθρου 7 τελευταία περίπτωση δεν επαρκούν για την επανόρθωση της κατάστασης, αναστέλλει προσωρινά την έγκριση, ενδεχομένως, για τον οικείο τύπο παραγωγής.

Εάν ο ασκών την εκμετάλλευση ή τη διαχείριση της εγκατάστασης δεν επανορθώσει τις διαπιστωθείσες παραλείψεις εντός της προθεσμίας που ορίζει η αρμόδια αρχή, η αρχή αυτή ανακαλεί την έγκριση.

Εάν γίνει έλεγχος σύμφωνα με το άρθρο 9, η εν λόγω αρμόδια αρχή οφείλει ιδίως να συμμορφώνεται προς τα αποτελέσματα που προκύπτουν από αυτόν.

Τα άλλα κράτη μέλη και η Επιτροπή ενημερώνονται σχετικά με την αναστολή ή την ανάκληση της έγκρισης.

5. Σε περίπτωση επανειλημμένων παραλείψεων, ο έλεγχος πρέπει να εντείνεται και, ενδεχομένως, κατάσχονται οι ετικέτες, οι μολυβδοσφραγίδες ή τα άλλα μέσα που φέρουν το σήμα καταλληλότητας.

6. Οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου, ιδίως δε οι διαδικασίες χρησιμοποίησης βοηθητικού προσωπικού, θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 20.

#### Άρθρο 9

Στο μέτρο που αυτό είναι αναγκαίο για την ενιαία εφαρμογή της παρούσας οδηγίας και σε συνεργασία με τις αρμόδιες αρχές, πραγματογνώμονες της Επιτροπής μπορούν να διενεργούν επιτόπιους ελέγχους, μπορούν δε ιδίως να ελέγχουν, μέσω του ελέγχου αντιπροσωπευτικού ποσοστού εργαστηρίων παρασκευής, εάν οι αρμόδιες αρχές ελέγχουν με ενιαίο τρόπο κατά πόσον τα εργαστήρια αυτά τηρούν τις διατάξεις της παρούσας οδηγίας, και κυρίως τις διατάξεις του άρθρου 7 (αυτοέλεγχος).

Οι έλεγχοι αυτοί μπορούν να διενεργούνται με την ευκαιρία άλλων ελέγχων που διεξάγονται από τους πραγματογνώμονες της Επιτροπής κατ' εφαρμογή της κοινοτικής νομοθεσίας.

Η Επιτροπή ενημερώνει τα κράτη μέλη σχετικά με τα πορίσματα των διεξαγόμενων ελέγχων.

Το κράτος μέλος, στην επικράτεια του οποίου διεξάγεται έλεγχος, παρέχει κάθε αναγκαία συνδρομή στους πραγματογνώμονες κατά την εκτέλεση της αποστολής τους.

Οι γενικές διατάξεις εφαρμογής αυτού του άρθρου —ιδίως δε αυτές που ρυθμίζουν τους τρόπους συνεργασίας με τις εθνικές αρχές— καθορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 20.

#### Άρθρο 10

Οι διατάξεις της οδηγίας 89/662/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 11ης Δεκεμβρίου 1989 σχετικά με τους κτηνιατρικούς ελέγχους που εφαρμόζονται κατά το ενδοκοινοτικό εμπόριο με την προοπτική της ολοκλήρωσης της εσωτερικής αγοράς, εφαρμόζονται ιδίως όσον αφορά την οργάνωση, τις συνέπειες των ελέγχων που διεξάγουν οι αρχές του κράτους μέλους προορισμού και τα εφαρμοστέα μέτρα διασφάλισης.

#### Άρθρο 11

Η ενδεχόμενη προσθήκη πρόσθετων στον κιμά ή στα παρασκευάσματα κρέατων που ορίζονται από την παρούσα οδηγία θα πρέπει να είναι σύμφωνη με την οδηγία 94/36/ΕΚ<sup>(1)</sup>.

#### Άρθρο 12

1. Με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων της παρούσας οδηγίας, σε περίπτωση υποψίας για παράβαση της παρούσας οδηγίας ή αμφιβολιών ως προς την καταλληλότητα των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1, η αρμόδια αρχή διενεργεί όλους τους ελέγχους που κρίνει αναγκαίους.

2. Κάθε κράτος μέλος ορίζει τις κυρώσεις που πρέπει να επιβληθούν σε περίπτωση παραβίασης των διατάξεων της παρούσας οδηγίας.

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

#### Διατάξεις που εφαρμόζονται κατά την εισαγωγή στην Κοινότητα παρασκευασμάτων κρέατος και κιμά

#### Άρθρο 13

I. Τα κράτη μέλη λαμβάνουν μέτρα ώστε να μην επιτρέπονται οι εισαγωγές κιμά που πληροί τις απαιτήσεις του άρθρου 3 και παρασκευασμάτων κρέατος που πληρούν τις απαιτήσεις του άρθρου 5 και έχουν υπερκαταψυχθεί στο εργαστήριο παρασκευής προελεύσεως εάν δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του παρόντος κεφαλαίου.

A. Οι εγγυήσεις που παρέχονται από το εργαστήριο παρασκευής προελεύσεως και επιβεβαιώνονται από την αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας, όσον αφορά την τήρηση των διατάξεων περί εμπορίας των προϊόντων κοινοτικής προελεύσεως που παρασκευάζονται σύμφωνα με τα άρθρα 3 και 5, πρέπει να εγκρίνονται σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται από το άρθρο 20.

B. Για την ενιαία εφαρμογή του σημείου A, εφαρμόζονται οι διατάξεις των ακόλουθων παραγράφων.

1. Προκειμένου να μπορεί να εισαχθεί στην Κοινότητα, ο υπερκατεψυγμένος κιμάς που αναφέρεται στο άρθρο 3 και τα υπερκατεψυγμένα παρασκευάσματα κρέατος που αναφέρονται στο άρθρο 5 πρέπει:

α) να προέρχονται από τρίτες χώρες ή τμήματα τρίτων χωρών από τα οποία δεν απαγορεύονται οι εισαγωγές για λόγους υγειονομικού ελέγχου σύμφωνα με τις οδηγίες 91/494/ΕΟΚ<sup>(2)</sup>, 92/118/ΕΟΚ, 72/462/ΕΟΚ και 92/45/ΕΟΚ·

β) να προέρχονται από τρίτη χώρα η οποία αναφέρεται στους καταλόγους που θα καταρτισθούν σύμφωνα με τις οδηγίες που αφορούν τα υγειονομικά θέματα και τα θέματα υγειονομικού ελέγχου και πρέπει να τηρούνται για τις εισαγωγές κρέατος που

<sup>(1)</sup> ΕΕ αριθ. L 22 της 27. 1. 1994, σ. 43.

<sup>(2)</sup> ΕΕ αριθ. L 268 της 24. 9. 1991, σ. 35.



χρησιμοποιείται για την παρασκευή παρασκευασμάτων κρέατος και η οποία παρέχει τις εγγυήσεις που απαιτούνται σύμφωνα με την παρούσα οδηγία:

- γ) να συνοδεύονται από το υγειονομικό πιστοποιητικό και πιστοποιητικό καταλληλότητας το οποίο θα καταρτιστεί με τη διαδικασία του άρθρου 20 και συμπληρώνεται από βεβαίωση την οποία υπογράφει ο επίσημος κτηνίατρος και με την οποία πιστοποιείται ότι τα παρασκευάσματα και οι κιμάδες αυτοί πληρούν αντιστοίχως τις απαιτήσεις που ορίζονται στα άρθρα 3 και 5 προέρχονται από εγκαταστάσεις που παρέχουν τις εγγυήσεις που προβλέπονται στο παράρτημα I και έχουν υπερκαταψυχθεί στο εργαστήριο παρασκευής.

## 2. Με τη διαδικασία του άρθρου 20 θεσπίζονται:

- α) κοινοτικός κατάλογος των εγκαταστάσεων που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του στοιχείου β). Μέχρις ότου καταρτιστεί ο κατάλογος αυτός, τα κράτη μέλη μπορούν να διατηρούν τους ελέγχους που προβλέπονται στο άρθρο 11 παράγραφος 2 της οδηγίας 90/675/ΕΟΚ καθώς και το εθνικό υγειονομικό πιστοποιητικό που απαιτείται για τις εγκαταστάσεις που έχουν λάβει εθνική έγκριση·
- β) οι ειδικοί όροι όσον αφορά τις απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας εκτός από εκείνες βάσει των οποίων εξαιρείται το κρέας που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με τις οδηγίες 64/433/ΕΟΚ και 71/118/ΕΟΚ. Οι όροι και οι εγγυήσεις αυτές δεν μπορούν να είναι λιγότερο αυστηροί από τα προβλεπόμενα στα άρθρα 3 και 5.

Εν αναμονή των αποφάσεων που προβλέπονται στα στοιχεία α) και β), οι εισαγωγές από εγκαταστάσεις εγκεκριμένες σύμφωνα με την οδηγία 72/462/ΕΟΚ για τις οποίες οι αρμόδιες αρχές δύνανται να εγγυηθούν ότι τηρούν τις απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας, μπορούν να επιτραπούν από την ημερομηνία που προβλέπει το άρθρο 22.

## 3. Σε συνεργασία με τις αρμόδιες αρχές των κρατών μελών, πραγματογνώμονες της Επιτροπής διενεργούν επιτόπιους ελέγχους για να εξακριβώνουν:

- α) τις εγγυήσεις που παρέχουν οι τρίτες χώρες όσον αφορά τους όρους παραγωγής και εμπορίας·
- β) εάν πληρούνται οι προϋποθέσεις των παραγράφων 1 και 2.

Οι πραγματογνώμονες των κρατών μελών στους οποίους ανατίθεται η διεξαγωγή των ελέγχων αυτών ορίζονται από την Επιτροπή μετά από πρόταση των κρατών μελών.

Οι έλεγχοι διενεργούνται για λογαριασμό και δαπάναις της Κοινότητας. Η συχνότητα και οι λεπτομέρειες των ελέγχων ορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 20.

4. Μέχρις ότου οργανωθούν οι έλεγχοι που αναφέρονται στην παράγραφο 3, εξακολουθούν να εφαρμόζονται οι εθνικές διατάξεις σχετικά με την επιθεώρηση στις τρίτες χώρες, με την επιφύλαξη ενημέρωσης στα πλαίσια της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής, σε ό,τι αφορά τις παραβάσεις των κανόνων υγιεινής που διαπιστώνονται κατά τις επιθεωρήσεις αυτές.

## II. Σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 19, μπορεί να γίνει παρέκκλιση από τις απαιτήσεις του παρόντος άρθρου.

### Άρθρο 14

Στους καταλόγους του άρθρου 13, μέρος I.B.2 μπορούν να καταχωρούνται μόνον τρίτες χώρες ή τμήματα τρίτων χωρών:

- α) από τις οποίες δεν απαγορεύονται οι εισαγωγές κατ'εφαρμογή των άρθρων 9 έως 12 της οδηγίας 91/494/ΕΟΚ και των άρθρων 14, 17 και 20 της οδηγίας 72/462/ΕΟΚ·
- β) οι οποίες, λόγω της νομοθεσίας, της οργάνωσης της κτηνιατρικής υπηρεσίας και των υπηρεσιών επιθεώρησής τους, των εξουσιών των υπηρεσιών αυτών και της εποπτείας τους, έχουν αναγνωρισθεί, σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 2 της οδηγίας 72/462/ΕΟΚ ή το άρθρο 9 παράγραφος 2 της οδηγίας 91/494/ΕΟΚ, ότι είναι σε θέση να εξασφαλίζουν και ελέγχουν την εφαρμογή της ισχύουσας νομοθεσίας τους, ή των οποίων η κτηνιατρική υπηρεσία είναι σε θέση να εξασφαλίζει την τήρηση υγειονομικών απαιτήσεων τουλάχιστον ισοδύναμων προς εκείνες που προβλέπονται στα άρθρα 3 και 5.

### Άρθρο 15

1. Τα κράτη μέλη μερμινούν ώστε ο υπερκατεψυγμένος κιμάς που αναφέρεται στο άρθρο 3 και τα υπερκατεψυγμένα παρασκευάσματα κρέατος που αναφέρονται στο άρθρο 5, να εισάγονται στην Κοινότητα μόνον εφόσον:

- συνοδεύονται από το πιστοποιητικό που προβλέπεται στο άρθρο 13 μέρος I.B.1 στοιχείο γ),
- υπέστησαν τους ελέγχους που προβλέπονται από την οδηγία 90/675/ΕΟΚ.

2. Μέχρις ότου καθοριστούν οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος κεφαλαίου:

- απαγορεύονται οι εισαγωγές κιμά,
- εξακολουθούν να εφαρμόζονται οι εθνικοί κανόνες που ισχύουν για τις εισαγωγές παρασκευασμάτων κρέατος από τρίτες χώρες για τις οποίες δεν έχουν θεσπιστεί κοινοτικές απαιτήσεις, εφόσον δεν είναι ευνοϊκότεροι από τους κανόνες του άρθρου 5,

— οι εισαγωγές πρέπει να διενεργούνται υπό τους όρους του άρθρου 11 της οδηγίας 90/675/ΕΟΚ.

#### Άρθρο 16

Οι αρχές και διατάξεις της οδηγίας 90/675/ΕΟΚ εφαρμόζονται, ιδίως όσον αφορά την οργάνωση και τις συνέπειες των ελέγχων που διενεργούν τα κράτη μέλη καθώς και τα ληπτέα μέτρα διασφάλισης.

Μέχρις ότου εφαρμοστούν οι αποφάσεις που προβλέπονται στο άρθρο 8 σημείο 3 της οδηγίας 90/675/ΕΟΚ, οι εισαγωγές πραγματοποιούνται σύμφωνα με το άρθρο 11 παράγραφος 2 αυτής.

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

#### Τελικές διατάξεις

#### Άρθρο 17

1. Στο άρθρο 5 της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ, προστίθεται η εξής παράγραφος:

«3. Τα κράτη μέλη μερμούν ώστε το μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας να μην μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο εάν δεν έχει υποβληθεί προηγουμένως σε θερμική επεξεργασία σύμφωνα με την οδηγία 77/99/ΕΟΚ στην εγκατάσταση προέλευσης ή σε οποιαδήποτε άλλη εγκατάσταση ορίζει η αρμόδια αρχή.»

2. Στο άρθρο 6 της οδηγίας 91/495/ΕΟΚ, προστίθεται η εξής παράγραφος:

«4. Τα κράτη μέλη μερμούν ώστε το μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας να μην μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο εάν δεν έχει υποβληθεί προηγουμένως σε θερμική επεξεργασία σύμφωνα με την οδηγία 77/99/ΕΟΚ στην εγκατάσταση προέλευσης ή σε οποιαδήποτε άλλη εγκατάσταση ορίζει η αρμόδια αρχή.»

#### Άρθρο 18

Οι διατάξεις των παραρτημάτων δεν ισχύουν για τα εργαστήρια παρασκευής ορισμένων νησιών της Ελληνικής Δημοκρατίας ή ορισμένων γαλλικών υπερπόντιων διαμερισμάτων και εδαφών, στο μέτρο που η παραγωγή των εγκαταστάσεων αυτών προορίζονται αποκλειστικά για την τοπική κατανάλωση.

2. Οι λεπτομέρειες εφαρμογής της παραγράφου 1 θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 20.

Με την ίδια διαδικασία είναι δυνατόν να αποφασίζεται η αναπροσαρμογή των διατάξεων της προηγούμενης παραγράφου με σκοπό την προοδευτική επέκταση των κοινοτικών προδιαγραφών σε όλα τα εργαστήρια παρασκευής των προαναφερόμενων νησιών και τμημάτων επικρατείας.

#### Άρθρο 19

Τα παραρτήματα τροποποιούνται από το Συμβούλιο, που αποφασίζει με ειδική πλειοψηφία μετά από πρόταση της Επιτροπής με σκοπό, ιδίως, την προσαρμογή τους στην τεχνολογική και επιστημονική πρόοδο.

#### Άρθρο 20

1. Σε περίπτωση αναφοράς στη διαδικασία του παρόντος άρθρου, η Μόνιμη Κτηνιατρική Επιτροπή, η οποία έχει συσταθεί με την απόφαση 68/361/ΕΟΚ <sup>(1)</sup>, στο εξής καλούμενη «επιτροπή», συγκαλείται αμέσως από τον πρόεδρό της, είτε με δική του πρωτοβουλία είτε με αίτηση ενός κράτους μέλους.

2. Ο αντιπρόσωπος της Επιτροπής υποβάλλει στην επιτροπή σχέδιο των ληπτέων μέτρων. Η επιτροπή διατυπώνει τη γνώμη της για το σχέδιο αυτό εντός προθεσμίας που ορίζεται από τον πρόεδρο σε συνάρτηση 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 τις οποίες το Συμβούλιο καλείται να λάβει μετά από πρόταση της Επιτροπής. Κατά την ψηφοφορία στο πλαίσιο της επιτροπής, οι ψήφοι των αντιπροσώπων των κρατών μελών σταθμίζονται σύμφωνα με το προαναφερόμενο άρθρο. Ο πρόεδρος δεν ψηφίζει.

3. α) Η Επιτροπή θεσπίζει τα προτεινόμενα μέτρα όταν είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής και τα θέτει αμέσως σε εφαρμογή.

β) Όταν τα προτεινόμενα μέτρα δεν είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής ή όταν δεν έχει διατυπωθεί γνώμη, η Επιτροπή υποβάλλει αμέσως στο Συμβούλιο πρόταση σχετικά με τα ληπτέα μέτρα. Το Συμβούλιο αποφασίζει με ειδική πλειοψηφία.

Αν το Συμβούλιο δεν αποφασίσει εντός τριών μηνών από την υποβολή της πρότασης, η Επιτροπή θεσπίζει τα προτεινόμενα μέτρα εκτός εάν το Συμβούλιο αποφασίσει με απλή πλειοψηφία κατά των εν λόγω μέτρων.

#### Άρθρο 21

Το Συμβούλιο, αποφασίζοντας με ειδική πλειοψηφία βάσει προτάσεως της Επιτροπής, θα καθορίσει, πριν από την 1η Ιανουαρίου 1996, τους εφαρμοστέους κανόνες υγιεινής:

α) στην παραγωγή και την εμπορία κρέατος για λουκάνικα που προορίζεται για την παρασκευή προϊόντος με βάση το κρέας·

β) στην παραγωγή και τη χρήση του μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος.

<sup>(1)</sup> ΕΕ αριθ. L 255 της 18. 10. 1968, σ. 23.

**Άρθρο 22**

Τα κράτη μέλη θέτουν σε ισχύ τις νομοθετικές, κανονιστικές και διοικητικές διατάξεις που είναι αναγκαίες για να συμμορφωθούν προς την παρούσα οδηγία το αργότερο την 1η Ιανουαρίου 1996, ενημερώνουν δε αμέσως την Επιτροπή σχετικά.

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 για την αναφορά αυτή καθορίζονται από τα κράτη μέλη.

Τα κράτη μέλη κοινοποιούν στην Επιτροπή το κείμενο των ουσιαστικών διατάξεων εσωτερικού δικαίου που θεσπίζουν στον τομέα που διέπεται από την παρούσα οδηγία.

**Άρθρο 23**

Η οδηγία 88/657/ΕΟΚ καταργείται από την 1η Ιανουαρίου 1996.

**Άρθρο 24**

Η παρούσα οδηγία απευθύνεται στα κράτη μέλη.

Βρυξέλλες, 14 Δεκεμβρίου 1994.

Για το Συμβούλιο

Ο Πρόεδρος

J. BORCHERT

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

## Ειδικοί όροι έγκρισης των εγκαταστάσεων παραγωγής κιμά

1. Εργαστήρια παρασκευής κατά την έννοια του άρθρου 2 παράγραφος 2 στοιχείο δ).  
Περά από την τήρηση των όρων που θεσπίζονται στο παράρτημα Ι κεφάλαια Ι και ΙΙ της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ, τα εργαστήρια παρασκευής πρέπει να περιλαμβάνουν τουλάχιστον:
  - α) ένα χώρο ξεχωριστό από την αίθουσα τεμαχισμού, στον οποίο διενεργείται το άλεσμα και η πρώτη συσκευασία και ο οποίος διαθέτει καταγραφικό θερμομέτρο ή καταγραφικό τηλεθερμόμετρο.  
Ωστόσο, η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέπει το άλεσμα στο εργαστήριο τεμαχισμού, εφόσον πραγματοποιείται σε ειδική εντελώς ξεχωριστή ζώνη
  - β) ένα χώρο δεύτερης συσκευασίας, εκτός εάν πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στο παράρτημα Ι κεφάλαιο ΙΙ σημείο 63 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ
  - γ) ένα χώρο ή ντουλάπια για την αποθήκευση άλατος
  - δ) ψυκτικά μηχανήματα που επιτρέπουν την τήρηση των θερμοκρασιών οι οποίες προβλέπονται στην παρούσα οδηγία.
2. Ανεξάρτητα από την τήρηση των γενικών όρων που θεσπίζονται στο παράρτημα Α κεφάλαιο Ι της οδηγίας 77/79/ΕΟΚ, οι αυτόνομες μονάδες παραγωγής πρέπει να περιλαμβάνουν τουλάχιστον:
  - α) τους χώρους που αναφέρονται στο παράρτημα Β κεφάλαιο Ι σημείο 1 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ και
  - β) τους χώρους που αναφέρονται στα σημείο 1 στοιχείο α) του παρόντος κεφαλαίου.
3. Οι κανόνες που προβλέπονται στο παράρτημα Ι κεφάλαιο V της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ εφαρμόζονται όσον αφορά την υγιεινή του προσωπικού, των χώρων και του υλικού στις εγκαταστάσεις.

Σε περίπτωση μη μηχανικής παρασκευής, το προσωπικό που ασχολείται με την παραγωγή κιμά πρέπει να φέρει κάλυπτρο του στόματος και της μύτης. Η αρμόδια αρχή μπορεί να απαιτεί τη χρήση γαντιών, είτε λειών, αδιάβροχων και μιας χρήσεως είτε παρόμοιων που να μπορούν να καθαριστούν και να αποστειρωθούν.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

## Όροι για την παραγωγή κιμά

1. Το κρέας πρέπει να υποβάλλεται σε εξέταση πριν από το άλεσμα ή τον τεμαχισμό σύμφωνα με το άρθρο 7. Όλα τα ρυπασμένα ή ύποπτα τμήματα αφαιρούνται και κατακρατούνται πριν από το άλεσμα του κρέατος.
2. Ο κιμάς δεν πρέπει να λαμβάνεται από υπολείμματα του τεμαχισμού ή της προετοιμασίας ούτε από μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας.

Συγκεκριμένα, ο κιμάς δεν πρέπει να παρασκευάζεται από τα κρέατα που ορίζονται στο άρθρο 5 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ, από κρέας που προέρχεται από τα εξής μέρη βοοειδών, χοίρων ή αιγοπροβάτων κρέας κεφαλής εκτός από τους μαστήρες και το μη μυώδες τμήμα της λευκής γραμμής (linea alba), περιοχή του ταρσού και του καρπού, υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από τα σπτά. Οι μύες του διαφράγματος —μετά την αφάιμαξη των ορογόνων υμένων— και οι μαστήρες μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνον κατόπιν ανίχνευσης της κυστικέρκωσης. Τα νωπά κρέατα δεν πρέπει να περιέχουν θραύσματα οστών.

Όταν η εκτέλεση των εργασιών που πραγματοποιούνται μεταξύ της εισαγωγής του κρέατος στους χώρους που αναφέρονται στο κεφάλαιο Ι και της υποβολής του τελικού προϊόντος στην επεξεργασία ψύξης, ή υπέρψυξης δεν διαρκεί περισσότερο από μια ώρα, η θερμοκρασία στο κέντρο του κρέατος δεν πρέπει να υπερβαίνει τους + 7° C, η δε θερμοκρασία των χώρων παραγωγής τους + 12° C. Η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέπει μεγαλύτερο χρονικό διάστημα για τις επιμέρους περιπτώσεις κατά τις οποίες η προσθήκη άλατος δικαιολογείται για τεχνολογικούς λόγους, υπό την προϋπόθεση ότι, με την παρέκκλιση αυτή, δεν θίγονται οι υγειονομικοί κανόνες.

Όταν η εκτέλεση των εν λόγω εργασιών διαρκεί περισσότερο από μια ώρα ή από το χρονικό διάστημα που επιτρέπει η αρμόδια αρχή σύμφωνα με το προηγούμενο εδάφιο, το νωπό κρέας μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον αφού η θερμοκρασία στο κέντρο του μειωθεί στους + 4° C το πολύ.

3. Ο κιάς πρέπει να υφίσταται μία μόνον υπέρψυξη.
4. Αμέσως μετά την παραγωγή, ο κιάς πρέπει να τίθεται σε πρώτη συσκευασία κατά τρόπο σύμφωνο προς τους κανόνες υγιεινής και έπειτα από τη δεύτερη συσκευασία να φέρεται στις θερμοκρασίες που προβλέπονται στο άρθρο 3 παράγραφος 2 στοιχείο γ) και να αποθηκεύεται στις θερμοκρασίες αυτές.

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

#### Ειδικοί όροι έγκρισης των εγκαταστάσεων παρασκευής

1. Τα εργαστήρια παρασκευής κατά την έννοια του άρθρου 2 σημείο 2 στοιχείο δ) πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον χώρους που πληρούν τις απαιτήσεις:
  - α) του παραρτήματος I κεφάλαια I και III της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ ή
  - β) του παραρτήματος I κεφάλαια I και III της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ ή
  - γ) του παραρτήματος I κεφάλαια I και IV σημείο 1 της οδηγίας 92/45/ΕΟΚκαι να διαθέτουν:
  - χώρο, ξεχωριστό από το χώρο τεμαχισμού, για τις εργασίες παρασκευής κρέατος, προσθήκης άλλων τροφίμων και πρώτης συσκευασίας, εφοδιασμένο με καταγραφικό θερμόμετρο ή καταγραφικό τηλεθερμόμετρο.

Ωστόσο, η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέπει την παραγωγή παρασκευασμάτων κρέατος στο εργαστήριο τεμαχισμού, εφόσον η παραγωγή πραγματοποιείται σε ειδική σαφώς διαχωρισμένη ζώνη. Η προσθήκη καρυκευμάτων σε ολόκληρα σφάγια πουλερικών επιτρέπεται να γίνεται σε ειδική αίθουσα σαφώς διαχωρισμένη από την αίθουσα σφαγής,
  - ένα χώρο δεύτερης συσκευασίας, εκτός εάν πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στο παράρτημα I κεφάλαιο XII σημείο 63 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ ή στο παράρτημα I κεφάλαιο XIV σημείο 74 της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ, ή στο παράρτημα I κεφάλαιο VIII σημείο 5 της οδηγίας 92/45/ΕΟΚ,
  - ένα χώρο για την αποθήκευση των καρυκευμάτων και άλλων τροφίμων, καθαρών και έτοιμων προς χρήση,
  - ψυγεία για την αποθήκευση
    - των νωπών κρεάτων που ορίζονται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 στοιχείο α),
    - των παρασκευασμάτων κρέατος,
  - ψυκτικά μηχανήματα που εξασφαλίζουν την τήρηση των θερμοκρασιών οι οποίες προβλέπονται στην παρούσα οδηγία.
2. Οι αυτόνομες μονάδες παραγωγής πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του παραρτήματος Α κεφάλαιο I και του παραρτήματος Β κεφάλαιο I της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ.
3. Οι κανόνες που προβλέπονται στο παράρτημα I κεφάλαιο V της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ ή της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ ή οι κανόνες του κεφαλαίου II της οδηγίας 92/45/ΕΟΚ εφαρμόζονται κατ' αναλογία όσον αφορά την υγιεινή του προσωπικού, των χώρων και του υλικού στις εγκαταστάσεις.

Σε περίπτωση μη μηχανικής παρασκευής, το προσωπικό που ασχολείται με την παραγωγή παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να φέρει κάλυπτρο του στόματος και της μύτης. Η αρμόδια αρχή μπορεί να απαιτεί τη χρήση γαντιών είτε λείων, αδιάβροχων και μιας χρήσεως είτε παρόμοιων που να μπορούν να καθαριστούν και να αποστειρωθούν.

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

#### Ειδικοί όροι για την παραγωγή παρασκευασμάτων κρέατος

Ανεξάρτητα από την τήρηση των γενικών όρων του κεφαλαίου III και ανάλογα με το είδος της συσκευασμένης παραγωγής:

- α) τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να παράγονται υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία·
- β) τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να πρωτοσυσκευάζονται σε μονάδες αποστολής ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος μόλυνσης·
- γ) για παρασκευάσματα κρέατος μπορούν να καταψύχονται μία μόνο φορά και πρέπει να τίθενται στο εμπόριο εντός 18 μηνών το πολύ·

- δ) αμέσως μετά τη διαδικασία παραγωγής, τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να υποβάλλονται στην πρώτη συσκευασία σύμφωνα με τις διατάξεις του κεφαλαίου VII και μετά τη δεύτερη συσκευασία να επαναφέρονται στις θερμοκρασίες που προβλέπονται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 στοιχείο δ).

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

### Έλεγχοι

1. Τα εργαστήρια παρασκευής κιμά και παρασκευασμάτων κρέατος υπόκεινται σε έλεγχο της αρμόδιας αρχής η οποία πρέπει να εξασφαλίζει ότι τηρούνται οι απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας και συγκεκριμένα:
  - α) να ελέγχει:
    - i) την καθαριότητα των χώρων, των εγκαταστάσεων, των εργαλείων και της υγιεινής του προσωπικού,
    - ii) την αποτελεσματικότητα των ελέγχων που διενεργούνται από την εγκατάσταση, σύμφωνα με το άρθρο 7 της παρούσας οδηγίας, ιδίως εξετάζοντας τα πορίσματα και διενεργώντας δειγματοληψία,
    - iii) τη μικροβιολογική και υγειονομική ποιότητα του κιμά και των παρασκευασμάτων κρέατος,
    - iv) την κατάλληλη σήμανση καταλληλότητας του κιμά και των παρασκευασμάτων κρέατος,
    - v) της συνθήκες αποθήκευσης και μεταφοράς
  - β) να διενεργεί, στο πλαίσιο των επίσημων ελέγχων, κάθε αναγκαία δειγματοληψία για τις εργαστηριακές εξετάσεις με σκοπό την επιβεβαίωση των αποτελεσμάτων του αυτοελέγχου
  - γ) να προβαίνει σε οποιοδήποτε άλλο έλεγχο κρίνει αναγκαίο για την εξασφάλιση της τήρησης των απαιτήσεων της παρούσας οδηγίας· τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών ελέγχων πρέπει να αξιολογούνται από την αρμόδια αρχή βάσει των κριτηρίων του παραρτήματος II, αν πρόκειται για κιμά, και του παραρτήματος IV, αν πρόκειται για παρασκευάσματα κρέατος.
2. Η αρμόδια αρχή πρέπει, ανά πάσα στιγμή, να έχει ελεύθερη πρόσβαση στις ψυκτικές αποθήκες και σε όλους τους χώρους εργασίας για να ελέγχει την αυστηρή τήρηση των διατάξεων αυτών.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

### Σήμανση και ετικετάρωμα

1. Ο κιμάς και τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να φέρουν, στην πρώτη ή τη δεύτερη συσκευασία, σήμα καταλληλότητας.
2. Το κοινοτικό σήμα καταλληλότητας μπορεί να τεθεί μόνο στον κιμά που λαμβάνεται σύμφωνα με το άρθρο 3 και στα παρασκευάσματα κρέατος που λαμβάνονται σύμφωνα με το άρθρο 5 σε ένα εργαστήριο παρασκευής που έχει εγκριθεί σύμφωνα με το άρθρο 8. Το σήμα καταλληλότητας πρέπει να είναι σύμφωνο:
  - α) για τον κιμά, προς το παράρτημα I κεφάλαιο XI σημείο 50 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ·
  - β) για τα παρασκευάσματα κρέατος που λαμβάνονται:
    - i) από νωπό κρέας ζώων σφαγής ή εκτρεφόμενων θηραμάτων, προς το παράρτημα I κεφάλαιο XI σημείο 50 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ,
    - ii) από κρέας πουλερικών και κρέας μικρών εκτρεφόμενων θηραμάτων πτερωτών ή με τρίχωμα, προς το παράρτημα I κεφάλαιο XII σημείο 66 της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ,
    - iii) από κρέας θανατωμένων θηραμάτων, προς το παράρτημα I κεφάλαιο VII σημείο 2 της οδηγίας 92/45/ΕΟΚ.
3. Για την παραγωγή κιμά ή παρασκευασμάτων κρέατος σε μια αυτόνομη μονάδα παραγωγής, το σήμα καταλληλότητας πρέπει να περιλαμβάνει τον αριθμό έγκρισης που απονέμει η αρμόδια αρχή σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 1.
4. Με την επιφύλαξη της οδηγίας 79/112/ΕΟΚ, για τη διεξαγωγή των ελέγχων και κατά τρόπο ορατό και ευανάγνωστο επί της δεύτερης συσκευασίας, εφόσον τούτο δεν προκύπτει σαφώς από την ονομασία πωλήσεως του προϊόντος ή τον κατάλογο των συστατικών σύμφωνα με την οδηγία 79/112/ΕΟΚ, το ή τα είδη από τα οποία προέρχεται το κρέας και, σε περίπτωση μείγματος, το ποσοστό κάθε είδους, για δε τις δεύτερες συσκευασίες που δεν προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή, την ημερομηνία παρασκευής.

Για τον κιμά και τα παρασκευάσματα κρέατος που λαμβάνονται από κιμά εκτός των νωπών λουκάνικων και του κρέατος για λουκάνικα που φέρει το σήμα καταλληλότητας που προβλέπεται στο παρόν κεφάλαιο η ετικέτα πρέπει να φέρει τις εξής ενδείξεις:

- «περιεκτικότητα σε λίπος κάτω των ...»,
- «σε σχέση κολλαγόνου προς πρωτεΐνες κρέατος κάτω του ...».

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

### Πρώτη και δεύτερη συσκευασία

1. Η δεύτερη συσκευασία (π.χ. ξυλοκιβώτια, χαρτοκιβώτια) πρέπει να ανταποκρίνεται σε όλους τους κανόνες υγιεινής και ιδίως:
  - δεν πρέπει να αλλοιώνει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κιμά ή των παρασκευασμάτων κρέατος,
  - δεν πρέπει να μπορεί να μεταδώσει, στον κιμά ή τα παρασκευάσματα κρέατος, ουσίες επιβλαβείς για την ανθρώπινη υγεία,
  - πρέπει να είναι αρκετά στερεή ώστε να εξασφαλίζει την αποτελεσματική προστασία του κιμά ή των παρασκευασμάτων κρέατος κατά τη μεταφορά και τους χειρισμούς.
2. Η δεύτερη συσκευασία δεν πρέπει να επαναχρησιμοποιείται για τη συσκευασία κιμά ή παρασκευασμάτων κρέατος, εκτός εάν είναι από ανοξειδωτο υλικό που καθαρίζεται εύκολα και εάν έχει προηγουμένως καθοριστεί και απολυμανθεί.
3. Ο κιμάς ή τα παρασκευάσματα κρέατος που φέρουν πρώτη συσκευασία πρέπει να συσκευάζονται σε δεύτερη συσκευασία.
4. Ωστόσο, εάν η πρώτη συσκευασία ανταποκρίνεται σε όλες τις προστατευτικές προϋποθέσεις της δεύτερης συσκευασίας, δεν πρέπει να είναι διαφανής ή άχρωμη και δεν είναι απαραίτητο να τίθεται εντός δεύτερου περιέκτη, εφόσον πληρούνται οι άλλοι όροι του σημείου 1.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

### Αποθήκευση

1. Ο κιμάς και τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να ψύχονται αμέσως μετά την πρώτη και/ή τη δεύτερη συσκευασία. Ο κιμάς πρέπει να αποθηκεύεται στις θερμοκρασίες που αναφέρονται στο άρθρο 3 παράγραφος 2 στοιχείο γ), τα δε παρασκευάσματα κρέατος, στις θερμοκρασίες που προβλέπονται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 στοιχείο δ).
2. Η υπερκατάψυξη του κιμά και των παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να πραγματοποιείται μόνον στους χώρους των εργαστηρίων παρασκευής ή των αυτόνομων μονάδων παραγωγής ή σε εγκεκριμένη ψυκτική αποθήκη.
3. Στις ψυκτικές αποθήκες, ο κιμάς ή τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να αποθηκεύονται μαζί με άλλα τρόφιμα μόνον εφόσον η δεύτερη συσκευασία εξασφαλίζει ότι τα τρόφιμα αυτά δεν έχουν καμία δυσμενή επίδραση.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ IX

### Μεταφορά

1. Ο κιμάς και τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να μεταφέρονται με τέτοιο τρόπο ώστε να προστατεύονται, κατά τη μεταφορά, από παράγοντες που ενδέχεται να τα μολύνουν ή να τα αλλοιώσουν, λαμβανομένης υπόψη της διάρκειας και των συνθηκών της εν λόγω μεταφοράς, καθώς και των χρησιμοποιούμενων μεταφορικών μέσων. Ειδικότερα, τα οχήματα που χρησιμοποιούνται για την μεταφορά κιμά παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να είναι εξοπλισμένα έτσι ώστε να εξασφαλίζεται ότι, κατά τη μεταφορά, οι θερμοκρασίες δεν υπερβαίνουν τις καθοριζόμενες στην παρούσα οδηγία και να διαθέτουν καταγραφικό θερμομέτρο με το οποίο καταγράφεται η τήρηση της τελευταίας αυτής απαίτησης.
2. Κατά παρέκκλιση από την παράγραφο 1, τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν τη μεταφορά των παρασκευασμάτων κρέατος που προέρχονται από τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 5 παράγραφος 5 σε θερμοκρασίες υψηλότερες από εκείνες που προβλέπονται από την παρούσα οδηγία από ένα εργαστήριο παρασκευής ή μια αυτόνομη μονάδα παραγωγής μέχρι τα καταστήματα λιανικής πώλησης ή τους τοπικούς συνεταιρισμούς που ευρίσκονται κοντά στις εγκαταστάσεις, υπό την προϋπόθεση ότι η μεταφορά δεν διαρκεί περισσότερο από μία ώρα.
3. Σε περίπτωση διαμετακόμισης μέσω τρίτης χώρας και όταν το εργαστήριο παρασκευής βρίσκεται σε περιοχή υπό περιορισμό για λόγους υγειονομικού ελέγχου, το μεταφορικό μέσο πρέπει να παραμένει σφραγισμένο.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

## ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΣΥΝΘΕΣΗΣ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ

## I. Κριτήρια σύνθεσης που ελέγχονται βάσει ημερήσιου μέσου όρου

	Περιεκτικότητα σε λίπος	Λόγος κολλαγόνου προς πρωτεΐνες κρέατος
— άπαχος κιμάς	≤ 7 %	≤ 12
— καθαρός βοδινός κιμάς	≤ 20 %	≤ 15
— κιμάς που περιέχει χοιρινό κρέας	≤ 30 %	≤ 18
— άλλα είδη κιμά	≤ 25 %	≤ 15

## II. Μικροβιολογικά κριτήρια

Τα εργαστήρια παρασκευής ή οι αυτόνομες μονάδες παραγωγής πρέπει να φροντίζουν ώστε, κατά τους ελέγχους που προβλέπονται στο άρθρο 7 παράγραφος 3 και ανάλογα με τις μεθόδους αξιολόγησης που εκτίθενται κατωτέρω, ο κιμάς να ανταποκρίνεται στα ακόλουθα κριτήρια:

	M <sup>(α)</sup>	m <sup>(β)</sup>
Αερόβια μεσόφιλα μικρόβια n <sup>(γ)</sup> = 5, c <sup>(δ)</sup> = 2	5 × 10 <sup>6</sup> /g	5 × 10 <sup>5</sup> /g
Escherichia coli n = 5, c = 2	5 × 10 <sup>2</sup> /g	50/g
Salmonella n = 5, c = 0	απουσία σε 10 g	
Staphylococcus aureus n = 5, c = 2	10 <sup>3</sup> /g	10 <sup>2</sup> /g

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

<sup>(β)</sup> m = κατώτατο όριο κάτω από το οποίο όλα τα αποτελέσματα θεωρούνται ικανοποιητικά.

<sup>(γ)</sup> n = αριθμός μονάδων που αποτελούν το δείγμα.

<sup>(δ)</sup> c = αριθμός μονάδων του δείγματος που δίνουν τιμές μεταξύ m και M.

Η αξιολόγηση των αποτελεσμάτων των μικροβιολογικών αναλύσεων πρέπει να γίνεται σύμφωνα με:

A. Διάγραμμα τριών κατηγοριών μόλυνσης για τα αερόβια μεσόφιλα μικρόβια, το Escherichia coli, και το Staphylococcus aureus, δηλαδή:

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

1. Η ποιότητα της παρτίδας θεωρείται:

α) ικανοποιητική όταν όλες οι παρατηρούμενες τιμές είναι κατώτερες ή ίσες με 3 m εάν χρησιμοποιείται στερεό θρεπτικό υπόστρωμα ή με 10 m εάν χρησιμοποιείται θρεπτικό διάλυμα.

β) αποδεκτή όταν οι παρατηρούμενες τιμές περιλαμβάνονται:

- i) μεταξύ 3 m και 10 m (= M) σε στερεό θρεπτικό υπόστρωμα,
- ii) 10 m και 30 m (= M) σε θρεπτικό διάλυμα,

και όταν ο λόγος c/n είναι κατώτερος ή ίσος με δύο πέμπτα όπου n = 5 c και C = 2 ή οποιοδήποτε άλλο, ισοδύναμο ή ανώτερο, διάγραμμα αποτελεσματικότητας που αναγνωρίζεται, από το Συμβούλιο, το οποίο αποφασίζει σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 19.



2. Η ποιότητα της παρτίδας θεωρείται ως μη ικανοποιητική:

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

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

Το προϊόν πρέπει οπωσδήποτε να θεωρείται τοξικό ή αλλοιωμένο όταν η μόλυνση φθάνει την οριακή μικροβιολογική τιμή  $S$  που ορίζεται γενικά σε  $m \cdot 10^3$ .

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

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

B. Διάγραμμα δύο κατηγοριών μόλυνσης για το *Salmonella*, χωρίς κανένα περιθώριο ανοχής:

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

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΚΙΜΑ <sup>(1)</sup>

Αριθ.: .....

Χώρα αποστολής: .....

Υπουργείο: .....

Υπηρεσία: .....

Σχετικό <sup>(2)</sup>: .....

## I. Στοιχεία του κιμά

Προϊόντα παρασκευασθέντα από κρέας: .....  
(είδος ζώου)Είδος προϊόντων <sup>(3)</sup>: .....

Είδος συσκευασίας: .....

Αριθμός τεμαχίων ή μονάδων συσκευασίας: .....

Θερμοκρασία αποθήκευσης και μεταφοράς: .....

Διάρκεια συντήρησης: .....

Καθαρό βάρος: .....

## II. Προέλευση του κιμά

Διεύθυνση(-εις) και αριθμός(-οί) έγκρισης της (των) εγκεκριμένης(-ων) εγκατάστασης (εων) παρασκευής:

.....

.....

Εάν είναι αναγκαίο:

Διεύθυνση(-εις) και αριθμός(-οί) έγκρισης της (των) εγκεκριμένης(-ων) ψυκτικής(-ών) αποθήκης(-ών):

.....

.....

.....

## III. Προορισμός του κιμά

Ο κιμάς αποστέλλεται

από: .....  
(τόπος αποστολής)σε: .....  
(χώρα προορισμού)με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο <sup>(4)</sup> .....<sup>(1)</sup> Κατά την έννοια του άρθρου 2 της οδηγίας 94/65/ΕΟΚ.<sup>(2)</sup> Προαιρετικό.<sup>(3)</sup> Συμπληρώνεται με τις ενδείξεις που προβλέπονται στο άρθρο 3 παράγραφος 2 στοιχείο γ) της οδηγίας 94/65/ΕΚ.<sup>(4)</sup> Για τα βαγόνια και τα φορτηγά αναγράφεται ο αριθμός κυκλοφορίας, για τα αεροπλάνα ο αριθμός πτήσεως και για τα πλοία το όνομα. Οι ενδείξεις αυτές προσαρμόζονται σε περίπτωση μεταφόρτωσης.

Όνοματεπώνυμο και διεύθυνση αποστολέα: .....

.....

.....

Όνοματεπώνυμο και διεύθυνση παραλήπτη: .....

.....

.....

#### IV. Βεβαίωση καταλληλότητας

Βεβαιώνω ότι ο προαναφερόμενος κιάς:

- α) έχει παρασκευασθεί από κρέας υπό τις ειδικές συνθήκες που προβλέπονται στην οδηγία 94/65/EK·
- β) προορίζεται για την Ελληνική Δημοκρατία <sup>(1)</sup>.

Έγινε στις ....., στις .....

(τόπος)

(ημερομηνία)

.....  
(σφραγίδα και υπογραφή του επίσημου κτηνιάτρου)  
(ονοματεπώνυμο με κεφαλαία γράμματα)

<sup>(1)</sup> Εάν χρειάζεται.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

## ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ

Τα εργαστήρια παρασκευής ή οι αυτόνομες μονάδες παραγωγής πρέπει να φροντίζουν ώστε, κατά τους ελέγχους που προβλέπονται στο άρθρο 7 παράγραφος 3 και ανάλογα με τις μεθόδους αξιολόγησης που περιγράφονται στο παράρτημα II, τα παρασκευάσματα κρέατος να ανταποκρίνονται στα ακόλουθα κριτήρια:

Παρασκευάσματα κρέατος	M <sup>(1)</sup>	m <sup>(2)</sup>
Escherichia coli n = 5 c = 2	5 × 10 <sup>3</sup> /g	5 × 10 <sup>2</sup> /g
Staphylococcus aureus n = 5 c = 1	5 × 10 <sup>3</sup> /g	5 × 10 <sup>2</sup> /g
Salmonella n = 5 c = 0	απουσία σε 1 g	

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

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

Το Συμβούλιο, αποφασίζοντας κατόπιν προτάσεως της Επιτροπής, προβαίνει πριν από τις 31 Δεκεμβρίου 1995, σε επανεξέταση των κριτηρίων που εφαρμόζονται για τα παρασκευάσματα κρέατος όσον αφορά την απουσία σαλμονελλών.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

## ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ (1)

Αριθ.: .....

Χώρα αποστολής: .....

Υπουργείο: .....

Υπηρεσία: .....

Σχετικό (2): .....

## I. Στοιχεία των παρασκευασμάτων κρέατος

Προϊόντα παρασκευασθέντα από κρέας: .....  
(είδος ζώου)

Είδος προϊόντων (3): .....

Είδος συσκευασίας: .....

Αριθμός τεμαχίων ή μονάδων συσκευασίας: .....

Θερμοκρασία απόθήκευσης και μεταφοράς: .....

Διάρκεια συντήρησης: .....

Καθαρό βάρος: .....

## II. Προέλευση των παρασκευασμάτων κρέατος

Διεύθυνση(-εις) και αριθμός(-οί) έγκρισης της(των) εγκεκριμένης(-ων) εγκατάστασης(-ων) παρασκευής:

.....

.....

Εάν είναι αναγκαίο:

Διεύθυνση(-εις) και αριθμός(-οί) έγκρισης της(των) εγκεκριμένης(-ων) ψυκτικής(-ών) αποθήκης(-ών):

.....

.....

.....

## III. Προορισμός των παρασκευασμάτων κρέατος

Τα προϊόντα αποστέλλονται

από: .....  
(τόπος αποστολής)σε: .....  
(χώρα προορισμού)

με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο (4) .....

(1) Κατά την έννοια του άρθρου 2 της οδηγίας 94/65/ΕΚ.

(2) Προαιρετικό.

(3) Ενδεχόμενη ένδειξη για την περίπτωση ιοντιζουσών ακτινοβολιών για ιατρικούς λόγους.

(4) Για τα βαγόνια και τα φορτηγά αναγράφεται ο αριθμός κυκλοφορίας, για τα αεροπλάνα ο αριθμός πτήσεως και για τα πλοία το όνομα. Οι ενδείξεις αυτές αναπροσαρμόζονται σε περίπτωση μεταφόρτωσης.

Όνοματεπώνυμο και διεύθυνση αποστολέα: .....

.....

.....

Όνοματεπώνυμο και διεύθυνση παραλήπτη: .....

.....

.....

#### IV. Βεβαίωση καταλληλότητας

Βεβαιώνω ότι τα προαναφερόμενα παρασκευάσματα κρέατος:

- α) έχει παρασκευασθεί με νόμο κρέας υπό τις ειδικές συνθήκες που προβλέπονται στην οδηγία 94/65/ΕΚ·
- β) προορίζεται για την Ελληνική Δημοκρατία <sup>(1)</sup>.

Έγινε στις ....., στις .....

(τόπος)

(ημερομηνία)

.....  
(σφραγίδα και υπογραφή του επίσημου κτηνιάτρου)  
(ονοματεπώνυμο με κεφαλαία γράμματα)

<sup>(1)</sup> Εάν χρειάζεται.