

ΚΑΤ' ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΣΗ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2022/2258 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 9ης Σεπτεμβρίου 2022

για την τροποποίηση και τη διόρθωση του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με ειδικές απαιτήσεις υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης όσον αφορά τα αλιευτικά προϊόντα, τα αυγά και ορισμένα ιδιαίτερος εξευγενισμένα προϊόντα, και για την τροποποίηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/624 της Επιτροπής σχετικά με ορισμένα δίθυρα μαλάκια

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 10 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο στοιχεία δ), ε) και ζ),

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/625 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 15ης Μαρτίου 2017, για τους επίσημους ελέγχους και τις άλλες επίσημες δραστηριότητες που διενεργούνται με σκοπό την εξασφάλιση της εφαρμογής της νομοθεσίας για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές και των κανόνων για την υγεία και την καλή μεταχείριση των ζώων, την υγεία των φυτών και τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα, για την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 999/2001, (ΕΚ) αριθ. 396/2005, (ΕΚ) αριθ. 1069/2009, (ΕΚ) αριθ. 1107/2009, (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, (ΕΕ) αριθ. 652/2014, (ΕΕ) 2016/429 και (ΕΕ) 2016/2031, των κανονισμών του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1/2005 και (ΕΚ) αριθ. 1099/2009 και των οδηγιών του Συμβουλίου 98/58/ΕΚ, 1999/74/ΕΚ, 2007/43/ΕΚ, 2008/119/ΕΚ και 2008/120/ΕΚ και για την κατάργηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004, των οδηγιών του Συμβουλίου 89/608/ΕΟΚ, 89/662/ΕΟΚ, 90/425/ΕΟΚ, 91/496/ΕΟΚ, 96/23/ΕΚ, 96/93/ΕΚ και 97/78/ΕΚ και της απόφασης 92/438/ΕΟΚ του Συμβουλίου (κανονισμός για τους επίσημους ελέγχους) ⁽²⁾, και ιδίως το άρθρο 18 παράγραφος 7 στοιχείο ζ),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 καθορίζει ειδικούς κανόνες για τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων όσον αφορά την υγιεινή των τροφίμων ζωικής προέλευσης.
- (2) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 επιτρέπει τη σφαγή πουλερικών στην εκμετάλλευση υπό την προϋπόθεση ότι πληρούνται ορισμένες απαιτήσεις, συμπεριλαμβανομένης της απαίτησης τα σφαγένητα ζώα να συνοδεύονται από πιστοποιητικό σύμφωνα με το υπόδειγμα που ορίζεται στον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2020/2235 της Επιτροπής ⁽³⁾. Ωστόσο, το παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 αναφέρεται σε λάθος πιστοποιητικό και, ως εκ τούτου, η εν λόγω αναφορά θα πρέπει να διορθωθεί.
- (3) Ο κανονισμός (ΕΕ) 2017/625, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2021/1756 ⁽⁴⁾, επεκτείνει τη δυνατότητα παρέκκλισης από την απαίτηση ταξινόμησης των περιοχών παραγωγής και μετεγκατάστασης σε όλα τα εχινόδερμα που δεν είναι διηθηματοφάγα και όχι μόνο στα ολοθουροειδή. Κατά συνέπεια, τα κεφάλαια IX και X του τμήματος VII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να τροποποιηθούν για να ληφθεί υπόψη αυτή η δυνατότητα.

⁽¹⁾ ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 55.

⁽²⁾ ΕΕ L 95 της 7.4.2017, σ. 1.

⁽³⁾ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2020/2235 της Επιτροπής, της 16ης Δεκεμβρίου 2020, για τη θέσπιση κανόνων σχετικά με την εφαρμογή των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ) 2016/429 και (ΕΕ) 2017/625 όσον αφορά τα υποδείγματα πιστοποιητικών υγείας των ζώων, τα υποδείγματα επίσημων πιστοποιητικών και τα υποδείγματα πιστοποιητικών υγείας των ζώων/επίσημων πιστοποιητικών για την είσοδο στην Ένωση και για τις ενδοεθνικές μετακινήσεις φορτίων ορισμένων κατηγοριών ζώων και αγαθών και σχετικά με την επίσημη πιστοποίηση με τέτοια πιστοποιητικά, και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 599/2004, των εκτελεστικών κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 636/2014 και (ΕΕ) 2019/628, της οδηγίας 98/68/ΕΚ και των αποφάσεων 2000/572/ΕΚ, 2003/779/ΕΚ και 2007/240/ΕΚ (ΕΕ L 442 της 30.12.2020, σ. 1).

⁽⁴⁾ Κανονισμός (ΕΕ) 2021/1756 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 6ης Οκτωβρίου 2021, για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΕ) 2017/625 όσον αφορά τους επίσημους ελέγχους στα ζώα και στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που εξάγονται στην Ένωση από τρίτες χώρες, προκειμένου να εξασφαλιστεί η συμμόρφωση με την απαγόρευση ορισμένων χρήσεων αντιμικροβιακών ουσιών και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 όσον αφορά την άμεση προμήθεια κρέατος πουλερικών και λαγομόρφων (ΕΕ L 357 της 8.10.2021, σ. 27).

- (4) Επιπλέον, το παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 καθορίζει τις απαιτήσεις θερμοκρασίας και τις συνθήκες μεταφοράς για τα αλιευτικά προϊόντα. Προβλέπει, μεταξύ άλλων, ότι τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να μεταφέρονται στη θερμοκρασία τήξης του πάγου εάν βρίσκονται υπό ψύξη, ή στους $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ εάν είναι κατεψυγμένα. Πλέον διατίθενται νέες τεχνικές μεταφοράς, όπως η βαθιά ψύξη, που συνεπάγονται μείωση της θερμοκρασίας των ψαριών μεταξύ του αρχικού σημείου κατάψυξης του ψαριού και περίπου $1\text{ έως }2\text{ }^{\circ}\text{C}$ χαμηλότερα και που καθιστούν δυνατή τη μεταφορά μέσα σε κιβώτια χωρίς πάγο. Αυτές οι νέες τεχνικές θα πρέπει να προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και η χρήση τους θα πρέπει να επιτραπεί, με βάση την επιστημονική γνώμη της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA), της 28ης Ιανουαρίου 2021, σχετικά με τη χρήση της λεγόμενης τεχνικής «βαθιάς ψύξης» για τη μεταφορά νωπών αλιευτικών προϊόντων ⁽⁵⁾.
- (5) Σύμφωνα με το παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο III μέρος Α του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, τα νωπά αλιευτικά προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται μέσα σε πάγο σε κατάλληλο χώρο και ο πάγος πρέπει να ανανεώνεται με την απαιτούμενη συχνότητα. Επιπλέον, τα ολόκληρα ή τα εκσπλαγχισμένα νωπά αλιευτικά προϊόντα μπορούν να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται μέσα σε ψυχρό νερό, έως ότου φθάσουν στην πρώτη εγκατάσταση στην ξηρά η οποία διεξάγει οποιαδήποτε άλλη δραστηριότητα εκτός της μεταφοράς ή της διαλογής.
- (6) Υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που δραστηριοποιούνται στον τομέα των αλιευτικών προϊόντων ζήτησαν την τροποποίηση του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ώστε να επιτρέπεται η μεταφορά ολόκληρων και εκσπλαγχισμένων νωπών αλιευτικών προϊόντων μέσα σε ψυχρό νερό μετά την άφιξή τους στην πρώτη εγκατάσταση στην ξηρά. Αυτή η μεταφορά θα πρέπει να πραγματοποιείται μέσα σε «κάδους», δηλαδή κιβώτια από πολυαιθυλένιο τριών στρώσεων, γεμάτους με νερό και πάγο.
- (7) Στις 19 Μαρτίου 2020 η EFSA εξέδωσε επιστημονική γνώμη σχετικά με τη χρήση κάδων για τη μεταφορά και την αποθήκευση νωπών αλιευτικών προϊόντων ⁽⁶⁾. Στη γνώμη αυτή, η EFSA κατέληξε στο συμπέρασμα ότι δεν υπάρχουν ουσιαστικές διαφορές, όσον αφορά τη δημόσια υγεία, μεταξύ της αποθήκευσης και της μεταφοράς νωπών αλιευτικών προϊόντων σύμφωνα με τις απαιτήσεις που ορίζονται στο παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο III μέρος Α του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και της χρήσης κάδων, και προέβη σε ορισμένες συστάσεις για τη χρήση τους. Ως εκ τούτου, το παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να τροποποιηθεί προκειμένου να επιτρέπεται η χρήση κάδων για τη μεταφορά ολόκληρων και εκσπλαγχισμένων νωπών αλιευτικών προϊόντων μέσα σε νερό και πάγο μετά την άφιξή τους στην πρώτη εγκατάσταση στην ξηρά η οποία διεξάγει οποιαδήποτε άλλη δραστηριότητα εκτός της μεταφοράς ή της διαλογής.
- (8) Το παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο VIII του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζει λεπτομερείς κανόνες για τη μεταφορά αλιευτικών προϊόντων. Ειδικότερα, τα νωπά αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται κατά τη μεταφορά τους σε θερμοκρασία παραπλήσια προς το σημείο τήξης του πάγου και τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται κατά τη μεταφορά σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ σε όλα τα σημεία του προϊόντος, με ενδεχόμενες σύντομες διακυμάνσεις προς τα άνω το πολύ κατά $3\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- (9) Στις 10 Δεκεμβρίου 2020 η EFSA εξέδωσε επιστημονική γνώμη σχετικά με τη χρήση της λεγόμενης τεχνικής «βαθιάς ψύξης» για τη μεταφορά νωπών αλιευτικών προϊόντων ⁽⁷⁾. Στην εν λόγω γνώμη, η EFSA προέβη σε σύγκριση μεταξύ της θερμοκρασίας των νωπών αλιευτικών προϊόντων σε βαθιά ψύξη μέσα σε κιβώτια χωρίς πάγο και των προϊόντων που μεταφέρονται με την επί του παρόντος εγκεκριμένη πρακτική σε κιβώτια με πάγο. Η EFSA κατέληξε στο συμπέρασμα ότι, υπό κατάλληλες συνθήκες, δεν υπάρχουν διαφορές, από άποψη δημόσιας υγείας, μεταξύ των παραδοσιακών θερμοκρασιών μεταφοράς και των τεχνικών βαθιάς ψύξης. Όσον αφορά τις μεθόδους ανάλυσης που μπορούν να διαπιστώσουν αν ένα προηγουμένως κατεψυγμένο ψάρι παρουσιάζεται στο εμπόριο ως διατηρημένο σε βαθιά ψύξη, η EFSA προσδιόρισε πέντε μεθόδους που θα μπορούσαν να θεωρηθούν κατάλληλες για τη σκοπούμενη χρήση. Συνεπώς, η χρήση της τεχνικής βαθιάς ψύξης θα πρέπει να επιτρέπεται υπό ορισμένες προϋποθέσεις για τη μεταφορά των νωπών αλιευτικών προϊόντων που αναφέρονται στο παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο VIII σημείο 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2021·19(1):6378.

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2020·18(4):6091.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2021·19(1):6378.

- (10) Το παράρτημα III τμήμα X κεφάλαιο I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζει κανόνες υγιεινής για την παραγωγή αυγών. Το κύριο παθογόνο που ενέχει σημαντικό κίνδυνο για ασθένειες που μεταδίδονται μέσω των αυγών στην Ένωση είναι το *Salmonella Enteritidis* και η ανάπτυξή του στα αυγά επηρεάζεται από τη θερμοκρασία κατά την αποθήκευση και τη μεταφορά των αυγών. Δεδομένου ότι σε πολλά κράτη μέλη δεν υπάρχουν απαιτήσεις σχετικά με τις συνθήκες χρόνου και θερμοκρασίας κατά την αποθήκευση και τη μεταφορά των αυγών, είναι σημαντικό να οριστεί στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 «ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας» για τα αυγά, όπως ορίζεται στο άρθρο 2 παράγραφος 2 στοιχείο ιη) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽⁸⁾, προκειμένου να παρέχεται μια ενιαία βάση ώστε οι τελικοί καταναλωτές να προβαίνουν σε συνειδητές επιλογές και στην ασφαλέστερη χρήση των τροφίμων τους. Η γνώμη της EFSA, της 10ης Ιουλίου 2014, σχετικά με τους κινδύνους για τη δημόσια υγεία από τα επιτραπέζια αυγά λόγω αλλοίωσης και ανάπτυξης παθογόνων ⁽⁹⁾ καταλήγει στο συμπέρασμα ότι η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας για τα αυγά που παράγονται από όρνιθες του είδους *Gallus gallus* θα πρέπει να οριστεί σε 28 ημέρες κατ' ανώτατο όριο, καθώς κάθε αύξηση της διάρκειας ζωής των εν λόγω αυγών πέραν των 28 ημερών οδηγεί σε αύξηση του σχετικού κινδύνου ασθένειας. Η απαίτηση που ορίζεται επί του παρόντος στο παράρτημα III τμήμα X κεφάλαιο I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, σύμφωνα με την οποία τα αυγά πρέπει να παραδίδονται στον καταναλωτή εντός περιόδου 21 ημερών το πολύ από την ωοτοκία, αποτελεί κανόνα εμπορίας με περιορισμένη επίδραση στην ασφάλεια των αυγών ενώ συμβάλλει στη σπατάλη τροφίμων σε επίπεδο λιανικής. Η αύξηση αυτής της περιόδου από τις 21 στις 28 ημέρες θα μειώνει σημαντικά αυτή τη σπατάλη τροφίμων, ιδίως όσον αφορά τα αυγά που παράγονται από όρνιθες του είδους *Gallus gallus*, καθώς τα εν λόγω αυγά θα αποσύρονται από την αγορά ταυτόχρονα με την παρέλευση της ημερομηνίας ελάχιστης διατηρησιμότητάς τους.
- (11) Το παράρτημα III τμήμα XVI του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζει ειδικές απαιτήσεις για την παραγωγή ορισμένων ιδιαίτερος εξευγενισμένων προϊόντων που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, όταν η επεξεργασία της πρώτης ύλης αποκλείει κάθε κίνδυνο για τη δημόσια υγεία ή την υγεία των ζώων. Ορισμένα παράγωγα λίπους, όπως η χοληστερόλη και η βιταμίνη D3 που προέρχονται από τη λανολίνη, υποβάλλονται και αυτά σε ειδικές επεξεργασίες οι οποίες αποκλείουν τέτοιους κινδύνους και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να θεωρούνται ιδιαίτερος εξευγενισμένα προϊόντα.
- (12) Οι αρωματικές ύλες χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1334/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁰⁾. Η διαδικασία παραγωγής τους περιλαμβάνει μια πολύπλοκη φυσική, ενζυμική ή μικροβιολογική διαδικασία η οποία αποκλείει, με βάση τα διαθέσιμα επιστημονικά στοιχεία, κάθε κίνδυνο για τη δημόσια υγεία ή την υγεία των ζώων. Ως εκ τούτου, οι αρωματικές ύλες που προέρχονται από προϊόντα ζωικής προέλευσης θα πρέπει να θεωρούνται ιδιαίτερος εξευγενισμένα προϊόντα.
- (13) Συνεπώς, το παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να τροποποιηθεί ανάλογα.
- (14) Ο κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2019/624 της Επιτροπής ⁽¹¹⁾ ορίζει ειδικούς κανόνες σχετικά με τη διενέργεια των επίσημων ελέγχων που αναφέρονται στο άρθρο 18 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/625. Ειδικότερα, το άρθρο 1 σημείο ν) και το άρθρο 11 του εν λόγω κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού αφορούν κανόνες για παρεκκλίσεις από το άρθρο 18 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/625 όσον αφορά την ταξινόμηση των περιοχών παραγωγής και μετεγκατάστασης σε σχέση με τα χτένια (Pectinidae), τα θάλασσια γαστερόποδα και τα ολοθουροειδή. Το άρθρο 18 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/625, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2021/1756, επεκτείνει τη δυνατότητα παρεκκλίσεων από την απαίτηση ταξινόμησης των περιοχών παραγωγής και μετεγκατάστασης σε όλα τα εχινόδερμα που δεν είναι διηθηματοφάγα και όχι μόνο στα ολοθουροειδή. Κατά συνέπεια, ο κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2019/624 θα πρέπει να τροποποιηθεί ώστε να μην απαιτείται η ταξινόμηση των περιοχών παραγωγής και μετεγκατάστασης σε σχέση με τη συλλογή εχινόδερμων που δεν είναι διηθηματοφάγα.

⁽⁸⁾ Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 25ης Οκτωβρίου 2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής (ΕΕ L 304 της 22.11.2011, σ. 18).

⁽⁹⁾ EFSA Journal 2014-12(7):3782.

⁽¹⁰⁾ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1334/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, για αρωματικές ύλες και ορισμένα συστατικά τροφίμων με αρωματικές ιδιότητες που χρησιμοποιούνται εντός και επί των τροφίμων και για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1601/91 του Συμβουλίου, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2232/96, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008 και της οδηγίας 2000/13/ΕΚ (ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 34).

⁽¹¹⁾ Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2019/624 της Επιτροπής, της 8ης Φεβρουαρίου 2019, σχετικά με ειδικούς κανόνες για τη διενέργεια επίσημων ελέγχων στην παραγωγή κρέατος και για τις περιοχές παραγωγής και μετεγκατάστασης ζώντων διθύρων μαλακίων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/625 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 131 της 17.5.2019, σ. 1).

- (15) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και ο κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2019/624 θα πρέπει να τροποποιηθούν με έναν μόνο κατ' εξουσιοδότηση κανονισμό, καθώς ορισμένες από τις τροποποιήσεις που πρέπει να πραγματοποιηθούν επί αυτών συνδέονται με τις πρόσφατες τροποποιήσεις που πραγματοποιήθηκαν στον κανονισμό (ΕΕ) 2017/625 με τον κανονισμό (ΕΕ) 2021/1756. Εκτός αυτού, η τροποποίηση που πρέπει να γίνει στον κατ' εξουσιοδότηση κανονισμό (ΕΕ) 2019/624 σχετικά με τα εχινόδερμα είναι συμπληρωματικού χαρακτήρα, καθώς αποτελεί απλώς εναρμόνιση με μια τροποποίηση του κανονισμού (ΕΕ) 2017/625 που πραγματοποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2021/1756. Επιπλέον, για να διασφαλιστεί η συνοχή των κανόνων της Ένωσης, οι τροποποιήσεις που πρέπει να πραγματοποιηθούν στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και στον κατ' εξουσιοδότηση κανονισμό (ΕΕ) 2019/624 θα πρέπει να αρχίσουν να ισχύουν από την ίδια ημερομηνία.
- (16) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και ο κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2019/624 θα πρέπει, επομένως, να τροποποιηθούν αναλόγως,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Τροποποιήσεις και διορθώσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004

Το παράρτημα ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 τροποποιείται και διορθώνεται σύμφωνα με το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Τροποποιήσεις του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/624

Ο κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2019/624 τροποποιείται ως εξής:

- 1) Στο άρθρο 1, το στοιχείο α) σημείο ν) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:
«ν) παρεκκλίσεις από το άρθρο 18 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/625 σχετικά με την ταξινόμηση των περιοχών παραγωγής και μετεγκατάστασης των χτενιών (Pectinidae), των θαλάσσιων γαστερόποδων και των εχινόδερμων».
- 2) Το άρθρο 11 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Άρθρο 11

Επίσημοι έλεγχοι στα χτένια (Pectinidae), στα θαλάσσια γαστερόποδα και στα εχινόδερμα, που δεν είναι διηθηματοφάγα, τα οποία συλλέγονται από περιοχές παραγωγής που δεν είναι ταξινομημένες σύμφωνα με το άρθρο 18 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/625

Κατά παρέκκλιση από τις διατάξεις του άρθρου 18 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/625, δεν απαιτείται ταξινόμηση των περιοχών παραγωγής και μετεγκατάστασης όσον αφορά τη συλλογή χτενιών (Pectinidae), θαλάσσιων γαστερόποδων και εχινόδερμων που δεν είναι διηθηματοφάγα, όταν οι αρμόδιες αρχές διενεργούν επίσημους ελέγχους στα εν λόγω ζώα σε ιχθυόσκαλες, κέντρα αποστολής ή μονάδες μεταποίησης.

Οι εν λόγω επίσημοι έλεγχοι εξακριβώνουν τη συμμόρφωση με:

- α) τις υγειονομικές προδιαγραφές για τα ζώα διθύρα μαλάκια που ορίζονται στο κεφάλαιο V του τμήματος VII του παραρτήματος ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004·
- β) τις ειδικές απαιτήσεις για τα χτένια (Pectinidae), τα θαλάσσια γαστερόποδα και τα εχινόδερμα που δεν είναι διηθηματοφάγα, τα οποία συλλέγονται εκτός των ταξινομημένων περιοχών παραγωγής, κατά τα οριζόμενα στο κεφάλαιο ΙΧ του εν λόγω τμήματος.».

Άρθρο 3

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

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

Βρυξέλλες, 9 Σεπτεμβρίου 2022.

Για την Επιτροπή
Η Πρόεδρος
Ursula VON DER LEYEN

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Το παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 τροποποιείται και διορθώνεται ως εξής:

1. στο τμήμα II κεφάλαιο VI το σημείο 7 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«7. Εκτός από τις πληροφορίες για την αλυσίδα τροφίμων που πρέπει να υποβάλλονται σύμφωνα με το παράρτημα II τμήμα III του παρόντος κανονισμού, το πιστοποιητικό υγείας των ζώων που ορίζεται στο παράρτημα IV κεφάλαιο 2 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2020/2235 πρέπει να συνοδεύει το σφαγέν ζώο στο σφαγείο ή το εργαστήριο τεμαχισμού ή να αποστέλλεται εκ των προτέρων σε οποιονδήποτε μορφότυπο.»

2. το τμήμα VII τροποποιείται ως εξής:

α) το κεφάλαιο IX αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«ΚΕΦΑΛΑΙΟ IX: ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΧΤΕΝΙΑ (RECTINIDAE), ΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΑ ΓΑΣΤΕΡΟΠΟΔΑ ΚΑΙ ΤΑ ΕΧΙΝΟΔΕΡΜΑ ΠΟΥ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΔΙΗΘΗΜΑΤΟΦΑΓΑ, ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΣΥΛΛΕΓΟΝΤΑΙ ΕΚΤΟΣ ΤΩΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΜΕΝΩΝ ΠΕΡΙΟΧΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που συλλέγουν χτένια, θαλάσσια γαστερόποδα και εχινόδερμα που δεν είναι διηθηματοφάγα, εκτός ταξινομημένων περιοχών παραγωγής, ή που χειρίζονται τέτοια χτένια και/ή θαλάσσια γαστερόποδα και/ή εχινόδερμα πρέπει να συμμορφώνονται με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Τα χτένια, τα θαλάσσια γαστερόποδα και τα εχινόδερμα που δεν είναι διηθηματοφάγα δεν πρέπει να διατίθενται στην αγορά παρά μόνον αν έχουν συλλεγεί και υποβληθεί σε περαιτέρω χειρισμούς σύμφωνα με το κεφάλαιο II μέρος Β και πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται στο κεφάλαιο V, όπως αποδεικνύεται από σύστημα αυτοελέγχων των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων που διαχειρίζονται ιχθυόσκαλα, κέντρο αποστολής ή εγκατάσταση μεταποίησης.
 2. Επιπλέον του σημείου 1, στις περιπτώσεις που υπάρχουν στοιχεία από επίσημα προγράμματα παρακολούθησης, τα οποία παρέχουν τη δυνατότητα στην αρμόδια αρχή να ταξινομήσει τους τόπους αλίευσης —ενδεχομένως σε συνεργασία με τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων— οι διατάξεις του κεφαλαίου II μέρος Α ισχύουν κατ' αναλογία και για τα χτένια.
 3. Τα χτένια, τα θαλάσσια γαστερόποδα και τα εχινόδερμα που δεν είναι διηθηματοφάγα πρέπει να διατίθενται στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση μόνον μέσω ιχθυόσκαλας, κέντρου αποστολής ή εγκατάστασης μεταποίησης. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκμεταλλεύονται τέτοιες εγκαταστάσεις, όταν εκτελούν εργασίες με χτένια και/ή θαλάσσια γαστερόποδα και/ή εχινόδερμα, ενημερώνουν σχετικά την αρμόδια αρχή και, όσον αφορά τα κέντρα αποστολής, συμμορφώνονται με τις σχετικές απαιτήσεις των κεφαλαίων III και IV.
 4. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκτελούν εργασίες με χτένια, θαλάσσια γαστερόποδα και εχινόδερμα που δεν είναι διηθηματοφάγα πρέπει να τηρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:
 - α) τις απαιτήσεις τεκμηρίωσης που προβλέπονται στο κεφάλαιο I σημεία 3 έως 7, κατά περίπτωση. Στην περίπτωση αυτή, στο έγγραφο καταγραφής πρέπει να αναφέρεται σαφώς η γεωγραφική θέση της περιοχής, με αναφορά στο σύστημα που χρησιμοποιήθηκε για την περιγραφή των συντεταγμένων όπου έχουν συλλεχθεί τα χτένια και/ή τα θαλάσσια γαστερόποδα και/ή τα εχινόδερμα· ή
 - β) τις απαιτήσεις του κεφαλαίου VI σημείο 2 σχετικά με το κλείσιμο όλων των συσκευασιών ζώντων χτενιών, ζώντων θαλάσσιων γαστερόποδων και ζώντων εχινόδεσμων που προορίζονται για λιανική πώληση και τις απαιτήσεις του κεφαλαίου VII σχετικά με την αναγνωριστική σήμανση και επισήμανση.»
- β) στο κεφάλαιο X, στο υπόδειγμα εγγράφου καταγραφής ζώντων διθυρων μαλακίων, ζώντων εχινόδεσμων, ζώντων χιτωνοζών και ζώντων θαλάσσιων γαστερόποδων, οι επεξηγηματικές σημειώσεις τροποποιούνται ως εξής:
- i) το περιεχόμενο του πλαισίου I.3 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Προμηθευτής

Αναφέρατε το όνομα και τη διεύθυνση (οδός, πόλη και περιφέρεια/επαρχία/πολιτεία, κατά περίπτωση), τη χώρα και τον κωδικό ISO της εγκατάστασης καταγωγής. Στην περίπτωση περιοχών παραγωγής, να αναφερθεί η περιοχή που έχει εγκριθεί από τις αρμόδιες αρχές (ΑΑ). Εάν πρόκειται για ζώντα χτένια, θαλάσσια γαστερόποδα ή εχινόδερμα, αναφέρατε τη θέση της περιοχής συλλογής.

Όπου χρειάζεται, αναγράψτε τον αριθμό καταχώρισης ή έγκρισης της εγκατάστασης. Αναφέρατε τη δραστηριότητα (ιχθυοτροφείο, κέντρο καθαρισμού, κέντρο αποστολής, ιχθυόσκαλα ή δραστηριότητες ενδιάμεσου υπευθύνου επιχείρησης).

Όταν η παρτίδα ζώντων δίδυρων μαλακίων αποστέλλεται από κέντρο καθαρισμού/κέντρο αποστολής ή, στην περίπτωση χτενιών, θαλάσσιων γαστερόποδων και εχινόδερμων που δεν είναι διηθηματοφάγα και συλλέγονται εκτός των κατηγοριοποιημένων ζωνών παραγωγής, από ιχθυόσκαλα, αναφέρατε τον αριθμό έγκρισης και τη διεύθυνση του κέντρου καθαρισμού/κέντρου αποστολής ή της ιχθυόσκαλας.»

ii) το περιεχόμενο του πλαισίου I.7 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Από κέντρο καθαρισμού/κέντρο αποστολής ή ιχθυόσκαλα

Όταν η παρτίδα ζώντων δίδυρων μαλακίων αποστέλλεται από κέντρο καθαρισμού/κέντρο αποστολής ή, στην περίπτωση χτενιών, θαλάσσιων γαστερόποδων και εχινόδερμων που δεν είναι διηθηματοφάγα και συλλέγονται εκτός των κατηγοριοποιημένων ζωνών παραγωγής, από ιχθυόσκαλα, αναφέρατε τον αριθμό έγκρισης και τη διεύθυνση του κέντρου καθαρισμού/κέντρου αποστολής ή της ιχθυόσκαλας.

Εάν αποστέλλεται από κέντρο καθαρισμού, αναφέρατε τη διάρκεια του καθαρισμού και τις ημερομηνίες κατά τις οποίες η παρτίδα εισήλθε και εξήλθε από το κέντρο καθαρισμού. Διαγράφεται η περιττή ένδειξη.»

3. το τμήμα VIII τροποποιείται ως εξής:

α) στο εισαγωγικό μέρος, το σημείο 1 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«1. Το παρόν τμήμα δεν εφαρμόζεται στα δίδυρα μαλάκια, τα εχινόδερμα, τα χιτωνόζωα και τα θαλάσσια γαστερόποδα, όταν διατίθενται ζώντα στην αγορά. Εξαιρουμένων των κεφαλαίων I και II, το παρόν τμήμα εφαρμόζεται στα ζώα αυτών των ειδών όταν αυτά δεν διατίθενται ζώντα στην αγορά, οπότε τα ζώα πρέπει να έχουν ληφθεί σύμφωνα με το τμήμα VII.

Για τους σκοπούς του παρόντος τμήματος, ως «βαθιά ψύξη» νοείται μια διαδικασία με την οποία η θερμοκρασία του νωπού αλιευτικού προϊόντος μειώνεται μεταξύ του αρχικού σημείου κατάψυξης του ψαριού και περίπου 1 έως 2 °C χαμηλότερα.

Το παρόν τμήμα εφαρμόζεται σε αποψυγμένα αμεταποίητα αλιευτικά προϊόντα και νωπά αλιευτικά προϊόντα στα οποία έχουν προστεθεί πρόσθετα τροφίμων σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της Ένωσης.»

β) στο κεφάλαιο III, το μέρος A αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Α. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΝΩΠΑ ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

1. Τα ολόκληρα ή τα εκσπλαγχνισμένα αλιευτικά προϊόντα μπορούν να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται μέσα σε ψυχρό νερό επί των σκαφών. Μπορούν επίσης να συνεχίσουν να μεταφέρονται μέσα σε ψυχρό νερό μετά την εκφόρτωση και να μεταφέρονται από εγκαταστάσεις υδατοκαλλιέργειας, έως ότου φθάσουν στην εγκατάσταση στην ξηρά η οποία διεξάγει οποιαδήποτε άλλη δραστηριότητα εκτός της μεταφοράς ή της διαλογής. Όταν χρησιμοποιούνται δοχεία πολυαιθυλενίου τριών στρώσεων γεμάτα με νερό και πάγο, τα ολόκληρα και τα εκσπλαγχνισμένα νωπά αλιευτικά προϊόντα μπορούν να μεταφέρονται μετά την άφιξή τους στην εγκατάσταση στην ξηρά η οποία διεξάγει οποιαδήποτε άλλη δραστηριότητα εκτός της μεταφοράς, υπό τον όρο ότι πληρούνται οι απαιτήσεις του κεφαλαίου VIII σημείο 1 στοιχείο α).
2. Όταν τα διατηρημένα με ψύξη και μη συσκευασμένα προϊόντα δεν διανέμονται, αποστέλλονται, παρασκευάζονται ή μεταποιούνται αμέσως μετά την άφιξή τους σε μια εγκατάσταση στην ξηρά, πρέπει να αποθηκεύονται μέσα σε πάγο σε κατάλληλο χώρο ή, στην περίπτωση ολόκληρων ή εκσπλαγχνισμένων αλιευτικών προϊόντων, σε δοχεία πολυαιθυλενίου τριών στρώσεων κατασκευασμένα από μονωτικό υλικό και γεμάτα με πάγο και νερό.
3. Ο πάγος πρέπει να ανανεώνεται με την απαιτούμενη συχνότητα. Όταν χρησιμοποιούνται δοχεία πολυαιθυλενίου τριών στρώσεων γεμάτα με νερό και πάγο, πρέπει να είναι καθαρά και άθικτα. Το νερό πρέπει να έχει θερμοκρασία όσο το δυνατόν πλησιέστερη στους 0 °C και να καλύπτει όλα τα ψάρια. Ο πάγος καλύπτει ολόκληρη την επιφάνεια του νερού εντός των δοχείων, διασφαλίζοντας ότι όλα τα ψάρια βρίσκονται κάτω από το στρώμα πάγου.
4. Τα συσκευασμένα νωπά αλιευτικά προϊόντα πρέπει να ψύχονται σε θερμοκρασία παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου.

5. Εργασίες όπως ο αποκεφαλισμός και ο εκσπλαγχνισμός πρέπει να εκτελούνται σύμφωνα με τις απαιτήσεις υγιεινής. Όταν ο εκσπλαγχνισμός είναι δυνατός από τεχνική και εμπορική άποψη, πρέπει να γίνεται το συντομότερο δυνατό, μετά την αλιευση ή την εκφόρτωση των προϊόντων. Τα προϊόντα πρέπει να πλένονται σχολαστικά αμέσως μετά από αυτές τις εργασίες.
6. Εργασίες όπως ο τεμαχισμός σε φιλέτα και σε φέτες πρέπει να διεξάγονται με τρόπο ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση ή η αλλοίωση των φιλέτων και των φετών. Τα φιλέτα και οι φέτες δεν πρέπει να παραμένουν επάνω στα τραπέζια εργασίας μετά την παρέλευση του χρόνου που απαιτείται για την παρασκευή τους. Τα φιλέτα και οι φέτες πρέπει να τοποθετούνται σε πρώτη και, εφόσον απαιτείται, δεύτερη συσκευασία και να ψύχονται, το συντομότερο δυνατό, μετά την παρασκευή τους.
7. Τα δοχεία που χρησιμοποιούνται για την αποστολή ή την αποθήκευση μη συσκευασμένων παρασκευασμένων νωπών αλιευτικών προϊόντων, αποθηκευμένων μέσα σε πάγο, πρέπει να εξασφαλίζουν ότι το νερό που προέρχεται από την τήξη του πάγου στραγγίζεται και δεν παραμένει σε επαφή με αλιευτικά προϊόντα.»

γ) στο κεφάλαιο VIII, το σημείο 1 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

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

- α) τα νωπά αλιευτικά προϊόντα, τα αποψυγμένα αμεταποίητα αλιευτικά προϊόντα, και τα βρασμένα και διατηρημένα με απλή ψύξη προϊόντα καρκινοειδών και μαλακίων πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία παραπλήσια του σημείου τήξης του πάγου. Όταν για τη μεταφορά ολόκληρων και εκσπλαγχνισμένων αλιευτικών προϊόντων χρησιμοποιούνται δοχεία πολυαιθυλενίου τριών στρώσεων γεμάτα με νερό και πάγο, πρέπει να υπάρχει πάγος καθ' όλη τη διάρκεια της αποθήκευσης/μεταφοράς, η οποία πρέπει να πραγματοποιείται υπό συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας. Η μεταφορά και αποθήκευση ολόκληρων και εκσπλαγχνισμένων αλιευτικών προϊόντων μέσα σε δοχεία πολυαιθυλενίου τριών στρώσεων γεμάτα με νερό και πάγο δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 3 ημέρες·
- β) τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα, εξαιρουμένων των ολόκληρων ψαριών που είναι κατεψυγμένα αρχικά σε άλμη και προορίζονται για την παρασκευή κονσερβών, πρέπει να διατηρούνται κατά τη μεταφορά σε σταθερή θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ σε όλα τα σημεία του προϊόντος, με ενδεχόμενες σύντομες διακυμάνσεις προς τα άνω το πολύ κατά $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ ·
- γ) εάν χρησιμοποιείται η μέθοδος της βαθιάς ψύξης για τη μεταφορά νωπών αλιευτικών προϊόντων, επιτρέπεται η μεταφορά μέσα σε κιβώτια χωρίς πάγο, υπό την προϋπόθεση ότι υποδεικνύεται σαφώς ότι τα εν λόγω κιβώτια περιέχουν αλιευτικά προϊόντα σε βαθιά ψύξη. Κατά τη μεταφορά, τα αλιευτικά προϊόντα σε βαθιά ψύξη πρέπει να τηρούν τις απαιτήσεις θερμοκρασίας που κυμαίνονται στο εύρος θερμοκρασιών μεταξύ $-0,5$ και $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ στον πυρήνα του προϊόντος. Η μεταφορά και αποθήκευση αλιευτικών προϊόντων σε βαθιά ψύξη δεν πρέπει να διαρκεί περισσότερο από 5 ημέρες.»

4. το τμήμα X τροποποιείται ως εξής:

α) στο κεφάλαιο I, το σημείο 3 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«3. Τα αυγά πρέπει να παραδίδονται στον καταναλωτή εντός 28 ημερών το πολύ από την ωοτοκία.»

β) στο κεφάλαιο I, προστίθεται το ακόλουθο σημείο 4:

«4. Για τα αυγά ορνίθων του είδους *Gallus gallus*, η “ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας” όπως ορίζεται στο άρθρο 2 παράγραφος 2 στοιχείο ιη) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 καθορίζεται στις 28 ημέρες το πολύ μετά την ωοτοκία. Όταν αναφέρεται περίοδος ωοτοκίας, η ημερομηνία αυτή καθορίζεται με βάση την πρώτη ημέρα αυτής της περιόδου.»

5. το τμήμα XVI αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«ΤΜΗΜΑ XVI: ΙΔΙΑΙΤΕΡΩΣ ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

1) Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παρασκευάζουν τα ακόλουθα ιδιαίτερως εξευγενισμένα προϊόντα ζωικής προέλευσης πρέπει να εξασφαλίζουν ότι η επεξεργασία των πρώτων υλών που χρησιμοποιήθηκαν αποκλείει κάθε κίνδυνο για την υγεία των ζώων ή τη δημόσια υγεία:

- α) θεική χονδροϊτίνη,
- β) υαλουρονικό οξύ,
- γ) άλλα προϊόντα υδρόλυσης χόνδρου,
- δ) χιτοζάνη,
- ε) γλυκοζαμίνη,
- στ) πυτιά,

- ζ) ιχθυόκολλα,
 - η) αμινοξέα που είναι εγκεκριμένα ως πρόσθετα τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (*),
 - θ) αρωματικές ύλες τροφίμων που είναι εγκεκριμένες σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1334/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (**),
 - ι) παράγωγα λίπους.
- 2) Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των ιδιαίτερος εξευγενισμένων προϊόντων που αναφέρονται στο σημείο 1 πρέπει να προέρχονται από:
- α) ζώα, συμπεριλαμβανομένων των φτερών τους, τα οποία έχουν σφαγεί σε σφαγείο και των οποίων το κρέας έχει κριθεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση κατόπιν επιθεώρησης πριν και μετά τη σφαγή, ή
 - β) προϊόντα αλιείας που συμμορφώνονται με το τμήμα VIII, ή
 - γ) τετηγμένα λίπη και κατάλοιπα ζωικού λίπους σύμφωνα με το τμήμα XII, ή μαλλί, εάν τα προϊόντα αυτά υποβάλλονται σε μία από τις ακόλουθες διαδικασίες:
 - 1) μετεστεροποίηση ή υδρόλυση σε θερμοκρασία τουλάχιστον 200 °C, υπό αντίστοιχη κατάλληλη πίεση, επί τουλάχιστον 20 λεπτά (γλυκερίνη, λιπαρά οξέα και εστέρες)·
 - 2) σαπωνοποίηση με NaOH 12M:
 - σε σύστημα επεξεργασίας κατά παρτίδες, σε θερμοκρασία 95 °C επί τρεις ώρες· ή
 - σε σύστημα συνεχούς επεξεργασίας σε θερμοκρασία 140 °C και πίεση 2 bar (2 000 hPa) επί οκτώ λεπτά· ή
 - 3) υδρογόνωση σε θερμοκρασία 160 °C και πίεση 12 bar (12 000 hPa) επί 20 λεπτά.
- Οι τρίχες ανθρώπου δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως πηγή για την παραγωγή αμινοξέων.

(*) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων (ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16).

(**) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1334/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, για αρωματικές ύλες και ορισμένα συστατικά τροφίμων με αρωματικές ιδιότητες που χρησιμοποιούνται εντός και επί των τροφίμων (ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 34).».