

3. Εάν είναι αναγκαίο και σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 15, είναι δυνατόν να καθορίζονται προδιαγραφές για προϊόντα με βάση το γάλα, εκτός από αυτές που προβλέπονται στα σημεία 1 και 2.

Σύμφωνα με την ίδια διαδικασία, δύνανται να καθορίζονται μικροβιολογικές προδιαγραφές που εφαρμόζονται κατά την προθεσμία κατανάλωσης υπό συνθήκες ελεγχόμενες και κατευθυνόμενες από τον παρασκευαστή, και εάν είναι αναγκαίο, οι λεπτομέρειες εφαρμογής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΟΡΟΙ ΣΧΕΤΙΚΟΙ ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

1. Για λόγους ελέγχου, στις ενδείξεις της ετικέτας μη επεξεργασμένου γάλακτος που προορίζεται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να αναφέρεται καθαρά η μνεία: «μη επεξεργασμένο γάλα».
2. Για λόγους ελέγχου, στις ενδείξεις της ετικέτας προϊόντων με βάση το γάλα που παρασκευάστηκαν από μη επεξεργασμένο γάλα των οποίων η διαδικασία παρασκευής δεν περιλαμβάνει θερμική επεξεργασία, πρέπει να αναφέρεται καθαρά η μνεία: «από μη επεξεργασμένο γάλα».
3. Για λόγους ελέγχου, στις ενδείξεις της ετικέτας προϊόντων με βάση το γάλα, πρέπει να αναφέρεται η φύση της θερμικής επεξεργασίας που πραγματοποιήθηκε κατά τη διαδικασία παρασκευής.

Ο τύπος της θερμικής επεξεργασίας δύναται να είναι η παστερίωση, η επεξεργασία UHT ή η αποστείρωση, κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. . . / . . . (γάλα κατανάλωσης επεξεργασμένο θερμικά).

Πρόταση κανονισμού (ΕΟΚ) του Συμβουλίου περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και τη θέση στην αγορά κιμάδων, παρασκευασμάτων κρέατος καθώς και κατατεμαχισμένων κρεάτων για βιομηχανική χρήση

COM(89) 671 τελικό

(Υποβλήθηκε από την Επιτροπή στις 16 Φεβρουαρίου 1990)

(90/ /11)

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

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

την πρόταση της Επιτροπής,

την γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου,

την γνώμη της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής,

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, παρασκευασμάτων κρέατος καθώς και κατατεμαχισμένων κρεάτων για βιομηχανική χρήση αποτελούν σημαντική πηγή εισοδήματος για τους κατόχους γεωργικών εκμεταλλεύσεων·

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

ότι η Κοινότητα πρέπει να θεσπίσει μέτρα που προορίζονται για την προοδευτική εγκαθίδρυση της εσωτερικής αγοράς κατά τη διάρκεια περιόδου που λήγει στις 31 Δεκεμβρίου 1992·

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

ότι προκειμένου να επιτευχθεί αυτός ο στόχος, είναι αναγκαίο να επεκταθούν οι κύριοι υγειονομικοί κανόνες που έχουν καθορισθεί στην οδηγία 88/657/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 16ης Δεκεμβρίου 1988 για τον καθορισμό των απαιτήσεων για την παραγωγή και τις συναλλαγές κιμάδων, κρεάτων σε τεμάχια μικρότερα των 100 γραμμαρίων και παρασκευασμάτων κρέατος και την τροποποίηση των οδηγιών 64/433/ΕΟΚ, 77/118/ΕΟΚ και 72/462/ΕΟΚ⁽¹⁾, σε όλη την παραγωγή και τη θέση στην αγορά κιμάδων και παρασκευασμάτων κρέατος στην Κοινότητα·

ότι είναι πιθανό ότι, λόγω ιδιαίτερων περιστάσεων, ορισμένες εγκαταστάσεις που λειτουργούν πριν από την 1η Ιανουαρίου 1992 δεν είναι σε θέση να εφαρμόσουν όλους τους κανόνες που θεσπίζονται στον παρόντα κανονισμό· ότι είναι σκόπιμο

(¹) ΕΕ αριθ. L 382 της 31. 12. 1988, σ. 3.

να καθοριστούν οι όροι παροχής περιορισμένων και προσωρινών παρεκκλίσεων για αυτές τις εγκαταστάσεις στο γενικό πλαίσιο που έχει θεσπιστεί με την απόφαση του Συμβουλίου . . . / . . . / ΕΟΚ (όροι χορήγησης προσωρινών και περιορισμένων παρεκκλίσεων από ειδικούς κοινοτικούς υγειονομικούς κανόνες για την παραγωγή και την εμπορία προϊόντων ζωικής προέλευσης) ⁽¹⁾.

ότι ενδείκνυται να τονισθεί ότι η παροχή ενδεχομένων παρεκκλίσεων από τους υγειονομικούς κανόνες που θεσπίζονται στον παρόντα κανονισμό δεν θίγει την υπαγωγή όλων των επιχειρήσεων παραγωγής και θέσης στην αγορά κιμάδων, παρασκευασμάτων κρέατος και κατατεμαχισμένων κρεάτων για βιομηχανική χρήση στους γενικούς κανόνες υγιεινής που θεσπίζονται από τον κανονισμό του Συμβουλίου (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . για τον καθορισμό γενικών κανόνων υγιεινής που εφαρμόζονται στην παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά προϊόντων ζωικής προέλευσης και ειδικών κανόνων υγιεινής που εφαρμόζονται σε ορισμένα προϊόντα ζωικής προέλευσης ⁽²⁾.

ότι εφαρμόζεται 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 διαφήμισή τους ⁽³⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 85/395/ΕΟΚ ⁽⁴⁾ 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 ⁽⁵⁾.

ότι πρέπει να ανατεθεί στην Επιτροπή η μέριμνα για τη θέσπιση ορισμένων μέτρων εφαρμογής του παρόντος κανονισμού· ότι, προς το σκοπό αυτό, πρέπει να προβλεφθούν διαδικασίες που καθιερώνουν τη στενή και αποτελεσματική συνεργασία μεταξύ της Επιτροπής και των κρατών μελών στα πλαίσια της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

1. Ο παρών κανονισμός θεσπίζει τους κανόνες υγιεινής που εφαρμόζονται στην παραγωγή και τη θέση στην αγορά στο έδαφος της Κοινότητας κιμάδων, παρασκευασμάτων κρέατος και κατατεμαχισμένων κρεάτων για βιομηχανική χρήση.

2. Ο παρών κανονισμός δεν εφαρμόζεται στους κιμάδες και τα παρασκευάσματα κρέατος που παρασκευάζονται σε καταστήματα λιανικής πώλησεως ή σε παρακείμενα σε σημεία πώλησεων οικήματα, και ετοιμάζονται επιτόπου μετά από αίτημα του αγοραστή, καθώς και σε τέτοιου είδους κρέατα τα οποία παρασκευάζονται σε εγκαταστάσεις που πωλούν απευθείας στον καταναλωτή εφόσον δεν παρεμβάλλεται μεταφορά και συσκευασία.

3. Ο παρών κανονισμός δεν εφαρμόζεται στα κατατεμαχισμένα κρέατα για βιομηχανική χρήση τα οποία παράγονται

σε εγκαταστάσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για τους όρους υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά προϊόντων κρέατος εφόσον η μεταποίηση σε προϊόντα κρέατος πραγματοποιείται στην εγκατάσταση παραγωγής].

4. Εάν καταστεί αναγκαίο, η Επιτροπή σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 9, θεσπίζει τους ενδεδειγμένους κανόνες για την ενιαία εφαρμογή των παραγράφων 2 και 3.

Άρθρο 2

Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού, νοούνται ως:

1. «*Κιμάς*»: τα παρασκευάσματα που λαμβάνονται από το άλεσμα ή το πέρασμα από κρεατομηχανή νωπού κρέατος όπως καθορίζεται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . για τον καθορισμό των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος.

2. «*Παρασκευάσματα κρέατος*»: παρασκευάσματα που λαμβάνονται εν όλω ή εν μέρει από νωπό κρέας, όπως ορίζεται:

α) στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για τον καθορισμό των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος].

β) στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για τον καθορισμό των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος πουλερικών] ⁽⁶⁾.

ή από κιμάδες.

Τα παρασκευάσματα κρέατος είναι παρασκευάσματα τα οποία

— είτε έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία άλλη από αυτήν που αναφέρεται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά προϊόντων κρέατος],

— είτε έχουν παρασκευαστεί με προσθήκη τροφίμων, καρυκευμάτων ή προσθέτων,

— είτε έχουν υποβληθεί σε συνδυασμό των προηγούμενων μεθόδων.

Το παρασκεύασμα πρέπει να είναι τέτοιο ώστε να μην έχει μεταβληθεί η κυτταρική δομή του κρέατος και να μην υπάρχει κανένα θραύσμα οστού στο τελικό προϊόν.

Ο κιμάς και το νωπό κρέας που έχουν υποστεί ψυκτική μόνο επεξεργασία δεν θεωρούνται ως παρασκευάσματα κρέατος.

3. «*Καρυκεύματα*»: το αλάτι του προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, η μουστάρδα, τα αρτύματα και τα εκχυλίσματα τους, τα αρωματικά φυτά και τα εκχυλίσματά τους.

4. «*Τρόφιμα*»: προϊόντα ζωικής ή φυτικής προέλευσης που θεωρούνται κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

5. «*Προϊόντα για άμεση κατανάλωση*»: κιμάς ή παρασκευάσματα κιμάδων που προορίζονται για άμεση κατανάλωση χωρίς να υποβάλλονται σε περαιτέρω επεξεργασία.

⁽¹⁾ ΕΕ αριθ. L . . . της . . . σ. . . .

⁽²⁾ ΕΕ αριθ. L . . . της . . . σ. . . .

⁽³⁾ ΕΕ αριθ. L 33 της 8. 2. 1979, σ. 1.

⁽⁴⁾ ΕΕ αριθ. L 186 της 30. 6. 1989, σ. 17.

⁽⁵⁾ ΕΕ αριθ. L 186 της 30. 6. 1989, σ. 21.

⁽⁶⁾ ΕΕ αριθ. . . . της . . . σ. . . .

6. «Κατατεμαχισμένο κρέας για βιομηχανική χρήση»: κιμάς ή κρέας που λαμβάνεται με μηχανικό τρόπο το οποίο πρόκειται να υποβληθεί σε μια από τις επεξεργασίες που αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για την θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά προϊόντων κρέατος].

7. «Εγκατάσταση»: εργαστήριο για την παραγωγή κιμά ή παρασκευασμάτων κρέατος ή/και κατατεμαχισμένου κρέατος για βιομηχανική χρήση.

Οι ορισμοί του άρθρου 2:

— του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος],

— του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος πουλερικών],

— του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά προϊόντων κρέατος],

εφαρμόζονται, κατά περίπτωση.

Άρθρο 3

Οι κιμάδες, τα παρασκευάσματα κρέατος και τα κατατεμαχισμένα κρέατα για βιομηχανική χρήση πρέπει να πληρούν τους ακόλουθους όρους:

A. Οι κιμάδες πρέπει:

α) να έχουν παρασκευασθεί από νωπό κρέας:

i) είτε σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος],

ii) ή σύμφωνα με την οδηγία 72/462/ΕΟΚ του Συμβουλίου⁽¹⁾ και να προέρχονται από τρίτη χώρα είτε απευθείας είτε μέσω άλλου κράτους μέλους. Εάν πρόκειται για νωπό χοιρινό κρέας, πρέπει να έχει υποστεί εξέταση τριχίνωσης σύμφωνα με το άρθρο 2 της οδηγίας 77/96/ΕΟΚ του Συμβουλίου⁽²⁾.

β) να έχουν παρασκευασθεί:

i) είτε σε εργαστήριο παρασκευής το οποίο έχει εγκριθεί σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος],

ii) είτε σε εγκατάσταση που έχει εγκριθεί σύμφωνα με το άρθρο 5 για αυτόν τον σκοπό·

γ) να έχουν παρασκευασθεί, συσκευασθεί και αποθηκευθεί σύμφωνα με το κεφάλαιο III του παραρτήματος I·

δ) να έχουν ελεγχθεί σύμφωνα με τα κεφάλαια V και VI του παραρτήματος I·

ε) να φέρουν σήμα σύμφωνα με το κεφάλαιο VII του παραρτήματος I·

στ) να έχουν μεταφερθεί σύμφωνα με το κεφάλαιο VIII του παραρτήματος I·

ζ) να συμφωνούν με τα μικροβιολογικά πρότυπα που αναφέρονται στο παράρτημα II, σε περίπτωση που πρόκειται για προϊόντα που προορίζονται για άμεση κατανάλωση ή για συστατικά των παρασκευασμάτων κρέατος.

B. Τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει:

α) να έχουν παρασκευασθεί από νωπό κρέας:

i) είτε σύμφωνα με το σημείο A,

ii) είτε σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος],

iii) είτε σύμφωνα με την οδηγία 72/462/ΕΟΚ και να προέρχονται από τρίτη χώρα είτε απευθείας είτε μέσω άλλου κράτους μέλους. Εάν πρόκειται για νωπό χοιρινό κρέας, πρέπει να έχει υποστεί εξέταση τριχίνωσης σύμφωνα με το άρθρο 2 της οδηγίας 77/96/ΕΟΚ,

iv) είτε σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής παραγωγής και διάθεσης στην αγορά νωπού κρέατος πουλερικών]. Στην περίπτωση αυτή, ο κιμάς από κρέας πουλερικών παρασκευάζεται στην εγκατάσταση παραγωγής παρασκευασμάτων κρέατος·

β) να έχουν παρασκευασθεί σε εγκατάσταση που έχει εγκριθεί σύμφωνα με το άρθρο 5 για αυτό το σκοπό·

γ) να έχουν παρασκευασθεί, συσκευασθεί και αποθηκευθεί σύμφωνα με το κεφάλαιο II του παραρτήματος I·

δ) να έχουν ελεγχθεί σύμφωνα με τα κεφάλαια V και VI του παραρτήματος I·

ε) να έχουν επισημανθεί σύμφωνα με το κεφάλαιο VII του παραρτήματος I·

στ) να έχουν μεταφερθεί σύμφωνα με το κεφάλαιο VIII του παραρτήματος I·

ζ) να πληρούν τα μικροβιολογικά πρότυπα που αναφέρονται στο παράρτημα II σε περίπτωση που πρόκειται για προϊόντα τα οποία προορίζονται για άμεση κατανάλωση. Ωστόσο, είναι δυνατό να προβλεφθούν παρεκκλίσεις σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 9 για ορισμένα προϊόντα τα οποία δεν έχουν ληφθεί από κιμάδες ή για ορισμένα προϊόντα που έχουν ληφθεί από κρέας πουλερικών.

Γ. Τα κατατεμαχισμένα κρέατα που προορίζονται για βιομηχανική χρήση πρέπει:

α) να προέρχονται από νωπό κρέας:

i) είτε σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος],

(¹) ΕΕ αριθ. L 302 της 31. 12. 1972, σ. 28.

(²) ΕΕ αριθ. L 26 της 31. 1. 1977, σ. 67.

- ii) είτε σύμφωνα με την οδηγία 72/462/ΕΟΚ και να προέρχονται από τρίτη χώρα είτε απευθείας είτε μέσω άλλου κράτους μέλους,
- iii) είτε σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για την θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος πουλερικών].
- β) να έχουν παρασκευασθεί, ανάλογα με την περίπτωση:
- i) σε εργαστήριο κοπής εγκεκριμένο σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος και την κατάργηση της οδηγίας 64/443/ΕΟΚ] ή
- ii) σε εργαστήριο κοπής εγκεκριμένο σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος πουλερικών και την κατάργηση της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ] ή
- iii) σε εγκατάσταση εγκεκριμένη σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά προϊόντων κρέατος και την κατάργηση της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ], ή
- iv) σε εγκατάσταση εγκεκριμένη για το σκοπό αυτό σύμφωνα με το άρθρο 5.
- γ) να έχουν παρασκευασθεί, συσκευασθεί και αποθηκευθεί σύμφωνα με το κεφάλαιο I του παραρτήματος IV.
- δ) να έχουν ελεγχθεί σύμφωνα με τα κεφάλαια V και VI του παραρτήματος I.
- ε) να έχουν επισημανθεί σύμφωνα με το κεφάλαιο VII του παραρτήματος I.
- στ) να έχουν μεταφερθεί σύμφωνα με το κεφάλαιο VIII του παραρτήματος I.

Άρθρο 4

1. Επιπλέον των γενικών όρων που προβλέπονται στο άρθρο 3, οι κιμάδες ή εφόσον περιέχουν κιμάδες, τα παρασκευάσματα κρέατος, πρέπει:
- α) i) να έχουν παρασκευασθεί από νωπά κρέατα διατηρημένα σε ψύξη, σε προθεσμία το πολύ έξι ημερών από την σφαγή του σχετικού ζώου· η τήρηση της διάταξης αυτής εξασφαλίζεται με μέθοδο προσδιορισμού της ταυτότητας, η οποία πρόκειται να καθορισθεί από την αρμόδια αρχή,
- ii) ή να έχουν παραληφθεί από κρέατα χωρίς κόκαλα, κατεψυγμένα ή βαθείας ψύξεως·
- β) να έχουν υποστεί επεξεργασία ψύξης σύμφωνα με το στοιχείο γ) μέσα σε μια ώρα το πολύ μετά τον τεμαχισμό και την πρώτη συσκευασία, εκτός εάν χρησιμοποιούνται μέθοδοι για τις οποίες απαιτείται πτώση της εσωτερικής θερμοκρασίας των κρεάτων κατά την παρασκευή τους·
- γ) να διατίθενται στην αγορά:
- i) είτε με τη μορφή προϊόντος υπό απλή ψύξη σε μονάδες πρώτης συσκευασίας που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή έτσι ώστε, σε μια ώρα το

πολύ, η θερμοκρασία στο κέντρο τους να κατέβει κάτω από τους + 2 °C.

Στην περίπτωση αυτή πρέπει να λαμβάνονται από το κρέας που αναφέρεται στο στοιχείο α) i),

- ii) είτε με τη μορφή βαθείας ψύξεως προϊόντος σε μονάδα πρώτης συσκευασίας που προορίζεται για τον τελικό καταναλωτή.

Στην περίπτωση αυτή, πρέπει να συμφωνούν με την οδηγία 89/108/ΕΟΚ του Συμβουλίου (1).

2. Οι πρόσθετες ουσίες πρέπει να πληρούν τους κοινοτικούς κανόνες.

Άρθρο 5

1. Κάθε κράτος μέλος καταρτίζει κατάλογο των εγκαταστάσεων που παρασκευάζουν

- κιμάδες,
- παρασκευάσματα κρέατος,
- κατατεμαχισμένα κρέατα που προορίζονται για βιομηχανική χρήση και έχουν εγκριθεί από αυτό.

Κάθε κράτος μέλος διαβιβάζει τον κατάλογο αυτό στα άλλα κράτη μέλη και στην Επιτροπή διευκρινίζοντας εάν οι εγκαταστάσεις αυτές συνδέονται με τις εγκαταστάσεις που εγκρίνονται σύμφωνα με τους κανονισμούς που αναφέρονται στα στοιχεία α), β) ή γ) ή εάν πρόκειται για ανεξάρτητες εγκαταστάσεις.

Κάθε εγκατάσταση λαμβάνει αριθμό έγκρισης, ο οποίος στην πρώτη περίπτωση είναι ο αριθμός της εγκατάστασης η οποία έχει εγκριθεί, με τη διευκρίνηση ότι έχει εγκριθεί για την παραγωγή κιμάδων, παρασκευασμάτων κρέατος και κατατεμαχισμένων κρεάτων που προορίζονται για βιομηχανική χρήση.

Οι εγκεκριμένες κατ' αυτόν τον τρόπο εγκαταστάσεις περιλαμβάνονται σε ειδική στήλη ή στον κατάλογο των εγκαταστάσεων που αναφέρονται:

- α) στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος και την κατάργηση της οδηγίας 64/443/ΕΟΚ] ή
- β) στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος πουλερικών και την κατάργηση της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ] ή
- γ) στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά προϊόντων κρέατος και την κατάργηση της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ] ή
- δ) σε περίπτωση ανεξάρτητων εγκαταστάσεων, σε χωριστό κατάλογο που συντάσσεται με βάση τα ίδια κριτήρια.

2. Ένα κράτος μέλος εγγράφει εγκατάσταση στον κατάλογο που αναφέρεται στην παράγραφο 1, μόνον εφόσον είναι πεπεισμένο ότι η εν λόγω εγκατάσταση πληροί τις προϋποθέσεις του παρόντος κανονισμού.

Τα κράτη μέλη ανακαλούν την έγκριση εφόσον παύουν να πληρούνται οι προϋποθέσεις αυτές.

(1) ΕΕ αριθ. L 40 της 11. 2. 1989, σ. 34.

Εάν έχει πραγματοποιηθεί έλεγχος σύμφωνα με το άρθρο 6, το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος λαμβάνει υπόψη τα αποτελέσματα του εν λόγω ελέγχου. Τα λοιπά κράτη μέλη και η Επιτροπή ενημερώνονται σχετικά με την ανάκληση της έγκρισης.

3. Η επιθεώρηση και η επίβλεψη των εγκαταστάσεων διενεργούνται υπό την ευθύνη της αρμόδιας αρχής, την οποία μπορεί να συνδράμει, όσον αφορά τα καθαρά υλικής φύσεως έργα, προσωπικό ειδικά εκπαιδευμένο γι' αυτό τον σκοπό. Η αρμόδια αρχή πρέπει να έχει ανά πάσα στιγμή απρόσκοπη πρόσβαση σε όλα τα τμήματα των εγκαταστάσεων προκειμένου να διασφαλίζεται η τήρηση του παρόντος κανονισμού.

Οι λεπτομερείς κανόνες που διέπουν αυτή την συνδρομή καθορίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία που θεσπίζεται στο άρθρο 10.

4. Η προσκόμιση του σήματος καταλληλότητας και της ετικέτας που αναφέρονται στο κεφάλαιο VII του παραρτήματος I πρέπει να εγκρίνεται από τις αρχές του κράτους μέλους που ελέγχουν την χρήση τους.

Άρθρο 6

1. Εμπειρογνώμονες κτηνίατροι από την Επιτροπή μπορούν, στο βαθμό που είναι αναγκαίο για να διασφαλίζεται η ομοιόμορφη εφαρμογή του παρόντος κανονισμού, να διενεργούν επιτόπιους ελέγχους προκειμένου να ελέγχουν εάν οι εγκαταστάσεις συμμορφώνονται πράγματι με τον παρόντα κανονισμό. Η Επιτροπή ενημερώνει τα κράτη μέλη για τα αποτελέσματα του ελέγχου.

Το κράτος μέλος στο έδαφος του οποίου διενεργείται ο έλεγχος παρέχει την απαραίτητη βοήθεια στους εμπειρογνώμονες κατά την εκτέλεση των καθηκόντων τους.

2. Εφόσον είναι αναγκαίο, οι γενικές διατάξεις για την εφαρμογή του παρόντος άρθρου προσδιορίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 10. Σύμφωνα με την ίδια διαδικασία, μπορεί να καταρτισθεί κώδικας ο οποίος πρέπει να ακολουθείται για τους ελέγχους που προβλέπονται στην παράγραφο 1.

Άρθρο 7

Εφαρμόζονται οι κανόνες που θεσπίζονται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. .../... του Συμβουλίου σχετικά με τους υγειονομικούς ελέγχους στις ενδοκοινοτικές συναλλαγές με σκοπό την ολοκλήρωση της εσωτερικής αγοράς⁽¹⁾ ιδίως όσον αφορά την οργάνωση και την δράση που πρέπει να αναληφθεί μετά τους ελέγχους που διενεργούνται από την χώρα προορισμού καθώς και σχετικά με τα μέτρα διασφάλισης που πρέπει να εφαρμόζονται έναντι των υγειονομικών προβλημάτων που αφορούν την παραγωγή και τη διανομή κρέατος στο έδαφος της Κοινότητας.

Άρθρο 8

Οι τροποποιήσεις των παραρτημάτων, ιδίως εκείνες που αποσκοπούν στην προσαρμογή αυτών στην επιστημονική και τεχνολογική πρόοδο, αποφασίζονται από την Επιτροπή σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 9.

Άρθρο 9

1. Η Επιτροπή επικουρείται από τη μόνιμη κτηνιατρική επιτροπή, η οποία έχει συσταθεί με την απόφαση 68/361/ΕΟΚ του Συμβουλίου⁽²⁾, και η οποία καλείται στο εξής «επιτροπή».

2. Εφόσον ακολουθείται η διαδικασία που ορίζεται στο παρόν άρθρο, εφαρμόζονται οι ακόλουθες διατάξεις:

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

Η Επιτροπή θεσπίζει τα σχεδιαζόμενα μέτρα όταν είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής.

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

Εάν, κατά τη λήξη προθεσμίας τριών μηνών από την ημερομηνία υποβολής της πρότασης, το Συμβούλιο δεν έχει αποφασίσει, τα προτεινόμενα μέτρα θεσπίζονται από την Επιτροπή.

Άρθρο 10

Εφόσον ακολουθείται η διαδικασία που ορίζεται στο παρόν άρθρο, εφαρμόζονται οι ακόλουθες διατάξεις:

Ο αντιπρόεδρος της Επιτροπής υποβάλλει στην επιτροπή σχέδιο των μέτρων που πρέπει να ληφθούν. Η επιτροπή διατυπώνει τη γνώμη της για το σχέδιο μέσα σε προθεσμία την οποία ο πρόεδρος μπορεί να ορίσει ανάλογα με τον επείγοντα χαρακτήρα του θέματος και εάν χρειαστεί, προβαίνει σε ψηφοφορία.

Η γνώμη καταχωρείται στα πρακτικά. Επιπλέον, κάθε κράτος μέλος έχει το δικαίωμα να ζητήσει να καταχωρηθεί η θέση του στα πρακτικά.

Η Επιτροπή λαμβάνει ιδιαίτερα υπόψη τη τελευταία γνώμη της επιτροπής και την ενημερώνει για τον τρόπο με τον οποίο έλαβε υπόψη τη γνώμη αυτή.

Άρθρο 11

1. Σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 9, είναι δυνατόν να χορηγούνται παρεκκλίσεις από τους κανόνες που καθορίζονται στα παραρτήματα για τις εγκαταστάσεις με μικρή παραγωγή.

(¹) ΕΕ αριθ. L ... της ... σ. ...

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

2. Κατά την εξέταση των παρεκκλίσεων που αναφέρονται στην παράγραφο 1, η Επιτροπή λαμβάνει υπόψη τις πληροφορίες και τα κριτήρια που αναφέρονται στα άρθρα 2 και 3 της απόφασης . . . /ΕΟΚ του Συμβουλίου [περί χορήγησης παρεκκλίσεων από ειδικούς κοινοτικούς υγειονομικούς κανόνες για την παραγωγή και την εμπορία προϊόντων ζωικής προέλευσης].

3. Κατά τη χορήγηση των παρεκκλίσεων που αναφέρονται στην παράγραφο 1, η Επιτροπή, σύμφωνα με την διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 9, καθορίζει τις γενικές και ειδικές προϋποθέσεις που πρέπει να εφαρμόζονται για κάθε παρέκκλιση.

Άρθρο 12

Η Επιτροπή, σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 10, μπορεί να καταρτίσει συστάσεις οι οποίες περιλαμβάνουν κατευθυντήριες γραμμές όσον αφορά τις πρακτικές σωστής παρασκευής που πρέπει να εφαρμόζονται στα διάφορα στάδια παραγωγής και διάθεσης στην αγορά.

Άρθρο 13

1. Η οδηγία 88/657/ΕΟΚ καταργείται από την 1η Ιανουαρίου 1993.
2. Εντούτοις, οι διατάξεις εφαρμογής που έχουν θεσπισθεί βάσει της οδηγίας 88/657/ΕΟΚ διατηρούν την ισχύ τους έναντι του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 14

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

Εφαρμόζεται από την 1η Ιανουαρίου 1993.

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

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΙΜΑΔΩΝ, ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

1. Ανεξάρτητα από τους γενικούς όρους που έχουν θεσπιστεί, αντίστοιχα, στο παράρτημα Ι σημεία 1 μέχρι 12 και σημεία 14, 15 και 16 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . (για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά κρέατος και την κατάργηση της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ) και στο κεφάλαιο Ι του παραρτήματος Α του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά προϊόντων κρέατος και την κατάργηση της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ] και στα σημεία 1 μέχρι 12 και 14, 15 και 16 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά κρέατος πουλερικών και την κατάργηση της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ], τα εργαστήρια παρασκευής ή οι αυτόνομες μονάδες παραγωγής πρέπει να περιλαμβάνουν τουλάχιστον:
 - α) ένα χώρο για τις εργασίες κοπής κιμά, συσκευασίας και προσθήκης άλλων τροφίμων, ξεχωριστό από τον τεμαχισμού και ο οποίος διαθέτει θερμόμετρο ή τηλεθερμόμετρο καταγραφής των θερμοκρασιών.
Ωστόσο, οι αρμόδιες αρχές μπορούν να επιτρέπουν την κοπή κιμά στον χώρο τεμαχισμού, εφόσον η κοπή κιμά πραγματοποιείται σε ξεχωριστό μέρος και αποκλείεται η προσθήκη καρυκευμάτων και άλλων τροφίμων·
 - β) ένα χώρο συσκευασίας, εκτός εάν πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στο παράρτημα Ι κεφάλαιο ΧΙ σημείο 62 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά κρέατος και την κατάργηση της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ]·
 - γ) ένα χώρο για την αποθήκευση των καρυκευμάτων και άλλων τροφίμων, καθαρών και έτοιμων για χρήση·
 - δ) ψυκτικά μηχανήματα που να επιτρέπουν να τηρούνται οι θερμοκρασίες που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό.

Οι εγκαταστάσεις παραγωγής παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει επίσης να πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις του παραρτήματος Β κεφάλαιο Ι του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά προϊόντων κρέατος και την κατάργηση της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ].
2. Οι κανόνες που προβλέπονται στο παράρτημα Ι κεφάλαιο ΙV του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά κρέατος και την κατάργηση της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ] εφαρμόζονται όσον αφορά την υγιεινή του προσωπικού, των χώρων και του υλικού στις εγκαταστάσεις.

Σε περίπτωση μη μηχανικής κατασκευής, το προσωπικό που ασχολείται με την παραγωγή κιμά πρέπει, επιπλέον, να φέρει κάλυπτρο του στόματος και της μύτης καθώς και χειρουργικά γάντια.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΤΑΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

3. Πριν από τον τεμαχισμό, τα κρέατα υποβάλλονται σε εξέταση. Όλα τα μολυσμένα ή ύποπτα τμήματα αφαιρούνται και κατακρατούνται πριν από τον τεμαχισμό του κρέατος.
4. Τα κατατεμαχισμένα κρέατα που προορίζονται για βιομηχανική χρήση δεν δύνανται να λαμβάνονται από μολυσμένα κρέατα. Ιδίως, τα κρέατα που παρασκευάζονται με μηχανικά μέσα πρέπει να λαμβάνονται από σάρκα με κόκκαλα εκτός από τα κόκκαλα του κεφαλιού, τα τμήματα των άκρων κάτω από τον καρπιαίο και ταρσιαίο σύνδεσμο και, σε περίπτωση που πρόκειται για χοίρους, τον κόκκυγα.
5. Κατά τις εργασίες που πραγματοποιούνται μεταξύ της στιγμής που τα κρέατα εισάγονται στους χώρους που αναφέρονται στο κεφάλαιο I, σημείο 1 στοιχείο α) και της στιγμής που το τελικό προϊόν υποβάλλεται στη διαδικασία της απλής ψήξης, ή κατάψυξης, η εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος δεν πρέπει να υπερβαίνει τους + 7 °C για το ωπό κρέας και τους + 4 °C για το ωπό κρέας πουλερικών και η θερμοκρασία των χώρων παραγωγής δεν πρέπει να υπερβαίνει τους + 12 °C.
6. Αμέσως μετά την παραγωγή, τα κατατεμαχισμένα κρέατα πρέπει να τίθενται σε πρώτη και δεύτερη συσκευασία με τρόπο ώστε να πληρούνται οι κανόνες υγιεινής και να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία κατώτερη ή ίση με + 2 °C για τα κρέατα που έχουν υποστεί απλή ψύξη και κατώτερη ή ίση με + 12 °C για τα κατεψυγμένα κρέατα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΙΜΑ

7. Τα κρέατα υποβάλλονται σε εξέταση πριν από το άλεσμα. Όλα τα μολυσμένα ή ύποπτα τμήματα αφαιρούνται και κατακρατούνται πριν από το άλεσμα του κρέατος.
8. Ο κιμάς δεν πρέπει να λαμβάνεται από υπολείμματα του τεμαχισμού ή της προετοιμασίας.
Συγκεκριμένα, ο κιμάς δεν πρέπει να κατασκευάζεται από τα κρέατα που προέρχονται από τα εξής μέρη βοοειδών, χοίρων ή αιγοπροβάτων: μικροί μύες της κεφαλής, αποστεωμένο ποντίκι, πληγές αφαίμαξης, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λάπα και υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από τα οστά. Δεν πρέπει να περιέχουν θραύσματα οστών.
9. Εφόσον οι εργασίες που εκτελούνται από τη στιγμή που τα κρέατα εισέρχονται στο χώρο που αναφέρεται στο κεφάλαιο I, σημείο 1 στοιχείο α) μέχρι τη στιγμή που το τελικό προϊόν υποβάλλεται στις διαδικασίες ψύξης ή κατάψυξης πραγματοποιούνται το πολύ σε μια ώρα, η εσωτερική θερμοκρασία των κρεάτων δεν πρέπει να υπερβαίνει τους + 7 °C και η θερμοκρασία του χώρου παραγωγής δεν πρέπει να υπερβαίνει τους + 12 °C. Η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέπει μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε μεμονωμένες περιπτώσεις όταν η προσθήκη καρυκευμάτων ή τροφίμων το δικαιολογεί από τεχνική άποψη, με την προϋπόθεση ότι η παρέκκλιση αυτή δεν έχει επιπτώσεις στους υγειονομικούς κανόνες.
Εφόσον η διάρκεια αυτών των εργασιών υπερβαίνει την μια ώρα ή την χρονική περίοδο που έχει επιτραπεί από την αρμόδια αρχή σύμφωνα με την ανωτέρω παράγραφο, το ωπό κρέας δεν δύναται να χρησιμοποιηθεί έως ότου η εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος μειωθεί τους + 4 °C.
Αμέσως μετά την παραγωγή, ο κιμάς πρέπει να τίθεται σε πρώτη και δεύτερη συσκευασία κατά τρόπο σύμφωνο προς τους κανόνες υγιεινής και να αποθηκεύεται στις θερμοκρασίες που προβλέπονται στο άρθρο 4 παράγραφος 1 στοιχείο γ).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ

10. Ανεξάρτητα από τις γενικές προϋποθέσεις που προβλέπονται στο κεφάλαιο I και ανάλογα με τον τύπο της συγκεκριμένης παραγωγής:
 - α) η παραγωγή των παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να γίνεται υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία. Αμέσως μετά την παρασκευή τους, οι θερμοκρασίες των παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να κατέλθουν στις θερμοκρασίες που προβλέπονται στο άρθρο 4 παράγραφος 1 στοιχείο γ).
 - β) τα παρασκευάσματα που προορίζονται για άμεση πώληση στον τελικό καταναλωτή πρέπει να έχουν συσκευασθεί σε αδιαίρετες εμπορικές μερίδες·
 - γ) απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη των παρασκευασμάτων κρέατος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΕΛΕΓΧΟΙ

11. Οι εγκαταστάσεις οι οποίες παράγουν κιμάδες ή παρασκευάσματα κρέατος ή κατατεμαχισμένα κρέατα που προορίζονται για βιομηχανική χρήση υπόκεινται σε έλεγχο της επίσημης υπηρεσίας. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να είναι παρών, όταν γίνεται η επεξεργασία.
12. Ο έλεγχος του επίσημου κτηνίατρου περιλαμβάνει τις εξής εργασίες:
 - έλεγχο των εισερχομένων ποσοτήτων νωπών κρεάτων,
 - έλεγχο των εξερχομένων προϊόντων,
 - έλεγχο της υγιεινής των χώρων, των εγκαταστάσεων και των εργαλείων,
 - διενέργεια κάθε απαραίτητης δειγματοληψίας και, ειδικότερα, εκείνων που απαιτούνται για τις μικροβιολογικές εξετάσεις που αναφέρονται στο κεφάλαιο VI.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ

13. Η παραγωγή κιμά, κατατεμαχισμένων κρεάτων που προορίζονται για βιομηχανική χρήση και παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να ελέγχεται με καθημερινές μικροβιολογικές εξετάσεις στις εγκαταστάσεις παραγωγής ή στο εγκεκριμένο εργαστήριο.

Για το σκοπό αυτό, ο εκμεταλλεόμενος την εγκατάσταση, ο ιδιοκτήτης αυτής ή ο αντιπρόσωπός του οφείλει να προβαίνει σε τακτικό έλεγχο της γενικής υγιεινής των συνθηκών παραγωγής στην εγκατάστασή του ιδίως με μικροβιολογικούς ελέγχους.

Οι έλεγχοι αυτοί πρέπει να γίνονται στα εργαλεία, τις εγκαταστάσεις και τις μηχανές, σε όλα τα στάδια της παραγωγής και, ανάλογα με το είδος της παραγωγής, στα προϊόντα.

Οφείλει, εξάλλου, να είναι σε θέση, κατόπιν αιτήσεως της επίσημης αρχής, να γνωστοποιεί στις αρμόδιες αρχές ή στους πραγματογνώμονες κτηνιάτρους της Επιτροπής τη φύση, τη συχνότητα και το αποτέλεσμα των πραγματοποιηθέντων προς το σκοπό αυτό ελέγχων, καθώς και, αν είναι αναγκαίο, το όνομα του εργαστηρίου που έκανε τον έλεγχο.

Οι αρμόδιες αρχές προβαίνουν σε τακτικές αναλύσεις των αποτελεσμάτων των ελέγχων που προβλέπονται στο πρώτο εδάφιο. Μπορούν, σε συνάρτηση με την ανάλυση αυτή, να προβαίνουν σε συμπληρωματικές μικροβιολογικές εξετάσεις σε όλα τα στάδια της παραγωγής ή επί των προϊόντων.

Τα αποτελέσματα των αναλύσεων αυτών περιλαμβάνονται σε έκθεση, της οποίας τα πορίσματα ή οι υποδείξεις γνωστοποιούνται στον εκμεταλλεόμενο την εγκατάσταση, ο οποίος φροντίζει να επανορθώσει τις ελλείψεις που διαπιστώθηκαν ώστε να βελτιωθούν οι συνθήκες υγιεινής.

14. Το δείγμα που λαμβάνεται προς ανάλυση πρέπει να αποτελείται από πέντε μονάδες των 100 γραμμαρίων. Στην περίπτωση παραγωγής κιμά σε μερίδες που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή, το δείγμα πρέπει να λαμβάνεται από τα συσκευασμένα προϊόντα. Τα δείγματα πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικά της καθημερινής παραγωγής.
15. Τα δείγματα πρέπει, ανάλογα με το είδος της παραγωγής, να εξετάζονται κάθε μέρα για αερόβια μεσόφιλα μικρόβια και σαλμονέλλες και κάθε εβδομάδα για σταφυλόκοκκους, *Escherichia coli* και αναερόβια θειωδοαναγωγικά μικρόβια.

Ωστόσο,

- για κατατεμαχισμένα κρέατα που προορίζονται για βιομηχανική χρήση, οι αρμόδιες αρχές, λαμβάνοντας υπόψη την προβλεπόμενη χρήση του προϊόντος, μπορούν να ζητούν μόνον την εξέταση για αερόβια μεσόφιλα μικρόβια,
- σε περίπτωση μη υπερβάσεως των προβλεπόμενων για τις σαλμονέλλες ανωτάτων τιμών επί περίοδο τριών μηνών, οι αρμόδιες αρχές μπορούν να επιτρέψουν την εβδομαδιαία διεξαγωγή των εξετάσεων,
- σε περίπτωση προϊόντων που προορίζονται να διατεθούν στην αγορά κατεψυγμένα ή υπερκατεψυγμένα, οι αρμόδιες αρχές μπορούν να καταργήσουν την έρευνα για σταφυλόκοκκους.

16. Στους επιτόπιους ελέγχους που διενεργούνται από τα εργαστήρια παραγωγής ή τις ανεξάρτητες μονάδες παραγωγής, η παραγωγή κιμάδων και παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές που καθορίζονται στο παράρτημα II, ανάλογα με τον τύπο του κρέατος που χρησιμοποιείται.

17. Τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών ελέγχων πρέπει να είναι στη διάθεση του επίσημου κτηνίατρου.
- Η εγκατάσταση παραγωγής ενημερώνει τον εν λόγω επίσημο κτηνίατρο όταν οι τιμές φθάνουν τα ανώτατα όρια που καθορίζονται στο παράρτημα II. Ο επίσημος κτηνίατρος λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα.
- Εάν, μετά την πάροδο προθεσμίας 15 ημερών από την παραλαβή του δείγματος, η παραγωγή ενός εργαστηρίου παρασκευής ή μιας αυτόνομης μονάδας παραγωγής δεν είναι σύμφωνη με τις καθορισμένες προδιαγραφές, τα προϊόντα αυτής της εγκατάστασης πρέπει να αποκλείονται από την ανθρώπινη κατανάλωση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΕΤΑΡΙΣΜΑ

18. — Η δεύτερη συσκευασία των κιμάδων πρέπει να φέρει το σήμα καταλληλότητας της εγκατάστασης, όπως καθορίζεται στο παράρτημα I κεφάλαιο X του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. . . . / [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και διάθεση στην αγορά κρέατος και την κατάργηση της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ],
- τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να φέρουν στην δεύτερη συσκευασία το σήμα καταλληλότητας της εγκατάστασης όπως καθορίζεται στο παράρτημα A κεφάλαιο V του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. . . . / [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και διάθεση στην αγορά προϊόντων κρέατος και την κατάργηση της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ],
- η δεύτερη συσκευασία των κατατεμαχισμένων κρεάτων που προορίζονται για βιομηχανική χρήση πρέπει να φέρει το σήμα καταλληλότητας της εγκατάστασης παραγωγής.
19. Για τη διεξαγωγή των ελέγχων, ο παραγωγός πρέπει να εξασφαλίζει ότι, στην πρώτη συσκευασία του κιμά, των παρασκευασμάτων κρέατος και των κατατεμαχισμένων κρεάτων αναγράφονται με τρόπο ευκρινή και ευανάγνωστο εφόσον η αναγραφή τους δεν επιβάλλεται από την οδηγία 79/112/ΕΟΚ, τα ακόλουθα στοιχεία:
- εφόσον τούτο δεν προκύπτει σαφώς από την ονομασία πώλησης του προϊόντος, τα είδη από τα οποία ελήφθησαν τα κρέατα και, σε περίπτωση μείγματος, το ποσοστό κάθε είδους,
- η ημερομηνία παρασκευής,
- η ημερομηνία λήξεως όσον αφορά την κατανάλωση,
- η θερμοκρασία αποθήκευσης,
- ο κατάλογος των καρυκευμάτων και ενδεχομένως των λοιπών τροφίμων.
20. Με την επιφύλαξη των σημείων 18 και 19, εφόσον ο κιμάς ή τα παρασκευάσματα κρέατος είναι συσκευασμένα σε εμπορικές μερίδες που προορίζονται να πωληθούν άμεσα στον καταναλωτή, πρέπει να τίθεται στην πρώτη συσκευασία ή σε ετικέτα που επικολλάται στην πρώτη συσκευασία, τυπωμένο αντίγραφο του σήματος που προβλέπεται στο σημείο 19. Το σήμα πρέπει να περιλαμβάνει τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης. Οι διαστάσεις που προλέπονται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά κρέατος και την κατάργηση της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ] και στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά κρέατος πουλερικών και την κατάργηση της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ] και στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / [για τη θέσπιση των κανόνων υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά προϊόντων κρέατος και την κατάργηση της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ] δεν εφαρμόζονται για την σήμανση στην οποία αναφέρεται το παρόν εδάφιο, εφόσον τα απαιτούμενα στοιχεία είναι ευανάγνωστα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

ΜΕΤΑΦΟΡΑ

21. Ο κιμάς, τα παρασκευάσματα κρέατος και τα κατατεμαχισμένα κρέατα που προορίζονται για βιομηχανική χρήση πρέπει να αποστέλλονται με τέτοιο τρόπο ώστε να προστατεύονται κατά τη μεταφορά από παράγοντες που ενδέχεται να τα μολύνουν ή να έχουν δυσμενείς επιπτώσεις σε αυτά, λαμβανομένης υπόψη της διάρκειας και των συνθηκών της εν λόγω μεταφοράς, καθώς και των μέσων που χρησιμοποιούνται. Ειδικότερα, τα μεταφορικά μέσα που χρησιμοποιούνται για την μεταφορά του κιμά, των παρασκευασμάτων κρέατος και των κατατεμαχισμένων κρεάτων που προορίζονται για βιομηχανική χρήση πρέπει να είναι εξοπλισμένα έτσι ώστε να εξασφαλίζεται ότι η θερμοκρασίες δεν υπερβαίνουν τα όρια που αναφέρονται στον παρόντα κανονισμό και, όσον αφορά τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές που συνεπάγονται μεταφορά σε μεγάλη απόσταση, με θερμομότρο καταγραφής με το οποίο εξασφαλίζεται η τήρηση της τελευταίας απαίτησης.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. Μικροβιολογικές προδιαγραφές

Οι εγκαταστάσεις πρέπει να φροντίζουν ώστε, σύμφωνα με το παράρτημα Ι κεφάλαιο VI και ανάλογα με τις ερμηνευτικές μεθόδους που εκτίθενται κατωτέρω, ο κιμάς που προορίζεται να διατεθεί στην αγορά ως έχει ή ως συστατικό των παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να ανταποκρίνεται στις ακόλουθες προδιαγραφές:

	M ⁽¹⁾	m ⁽²⁾
Αερόβια μεσόφιλα μικρόβια n ⁽³⁾ = 5 c ⁽⁴⁾ = 2	5 × 10 ⁶ /g	5 × 10 ⁵ /g
Escherichia coli n = 5 c = 2	5 × 10 ² /g	50/g
Αναερόβια θειωδοαναγωγικά μικρόβια n = 5 c = 1	10 ² /g	10/g
Σταφυλόκοκκοι n = 5 c = 1	5 × 10 ² /g	50/g
Σαλμονέλλα n = 5 c = 0	απουσία σε 25 g	

(¹) M = ανώτατο όριο αποδοχής πέρα από το οποίο τα αποτελέσματα δεν θεωρούνται πλέον ικανοποιητικά. Το M ισούται με 10 m η καταμέτρηση πραγματοποιείται σε στερεό θρεπτικό υπόστρωμα και με 30 m όταν η καταμέτρηση πραγματοποιείται σε θρεπτικό διάλυμα.
(²) m = κατώτατο όριο κάτω από το οποίο όλα τα αποτελέσματα θεωρούνται ικανοποιητικά.
(³) Αριθμός μονάδων που αποτελούν το δείγμα.
(⁴) Αριθμός μονάδων του δείγματος που δίνουν τιμές μεταξύ m και M.

A. Διάγραμμα τριών κατηγοριών μόλυνσης για τα αερόβια μεσόφιλα μικρόβια, τα Escherichia coli, τα αναερόβια θειωδοαναγωγικά μικρόβια και τους σταφυλόκοκκους, δηλαδή:

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

1. Η ποιότητα της παρτίδας θεωρείται:

- a) *ικανοποιητική*, όταν όλες οι παρατηρούμενες τιμές είναι κατώτερες ή ίσες με 3 m κατά τη χρησιμοποίηση στερεού θρεπτικού υποστρώματος ή με 10 m κατά τη χρησιμοποίηση θρεπτικού διαλύματος·
- b) *αποδεκτή*, όταν όλες 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 c/n είναι κατώτερο ή ίσο με 2/5 όπου n = 5 και c = 2 ή οποιοδήποτε άλλο, ισοδύναμο ή ανώτερο, αποτελεσματικό διάγραμμα που αναγνωρίζεται, σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 9.

2. Η ποιότητα της παρτίδας θεωρείται ως μη ικανοποιητική:

- σε όλες τις περιπτώσεις όπου παρατηρούνται τιμές μεγαλύτερες του M,
- όταν c/n είναι ανώτερο του 2/5.

Ωστόσο, στην περίπτωση υπέρβασης αυτού του τελευταίου ορίου για τους αερόβιους μικροοργανισμούς στους + 30 °C, και εφόσον τηρούνται τα λοιπά κριτήρια, αυτή η υπέρβαση πρέπει να αποτελέσει το αντικείμενο συμπληρωματικής ερμηνείας ιδίως για τα ωμά προϊόντα.

Σε κάθε περίπτωση, το προϊόν πρέπει να θεωρείται τοξικό ή αλλοιωμένο όταν η μόλυνση φθάνει την οριακή μικροβιολογική τιμή S που καθορίζεται γενικά σε 10^3 m.

Για τον *Staphylococcus aureus*, η τιμή αυτή S δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει τα 5×10^4 .

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

B. Διάγραμμα δύο κατηγοριών μόλυνσης για την σαλμονέλλα, χωρίς κανένα περιθώριο ανοχής:

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

2. Οι μικροβιολογικές μέθοδοι για τον έλεγχο θα καθορισθούν σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 9.

Πρόταση κανονισμού (ΕΟΚ) του Συμβουλίου περί θεσπίσεως των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και διάθεση στην αγορά θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος

COM(89) 672 τελικό

(Υποβλήθηκε από την Επιτροπή στις 23 Μαρτίου 1990)

(90/C 84/12)

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

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

την πρόταση της Επιτροπής,

τη γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου,

τη γνώμη της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής,

Εκτιμώντας:

ότι το θερμικά επεξεργασμένο γάλα περιλαμβάνεται στον κατάλογο των προϊόντων του παραρτήματος II της συνθήκης· ότι η παραγωγή και η εμπορία του νωπού γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος αποτελεί σημαντική πηγή εισοδήματος για το γεωργικό πληθυσμό·

ότι προκειμένου να διασφαλίζεται η ορθολογική ανάπτυξη του τομέα αυτού και για να αυξηθεί η παραγωγικότητα, πρέπει να θεσπισθούν, σε κοινοτικό επίπεδο, υγειονομικοί κανόνες που διέπουν την παραγωγή και διάθεση στην αγορά του εν λόγω προϊόντος·

ότι η Κοινότητα πρέπει να θεσπίσει, μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου 1992, τα μέτρα που αποσκοπούν στην προοδευτική εγκαθίδρυση της εσωτερικής αγοράς·

ότι είναι αναγκαίο να επεκταθούν οι αρχές που έχουν θεσπιστεί με την οδηγία 85/397/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 5ης Αυγούστου 1985 για τα υγειονομικά προβλήματα και την υγειονομική πολιτική κατά τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές

του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος ⁽¹⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 89/165/ΕΟΚ ⁽²⁾· ότι η επέκταση αυτή απαιτεί ορισμένες τεχνικές τροποποιήσεις της εν λόγω οδηγίας·

ότι είναι πιθανόν, λόγω ειδικών περιστάσεων, ορισμένες εγκαταστάσεις που λειτουργούν πριν από την 1η Ιανουαρίου 1992, να μην είναι σε θέση να τηρήσουν το σύνολο των κανόνων που προβλέπονται από τον παρόντα κανονισμό· ότι είναι σκόπιμο να ρυθμιστεί το ζήτημα της ενδεχόμενης χορήγησης περιορισμένων και προσωρινών παρεκκλίσεων για τις εν λόγω εγκαταστάσεις, στο γενικό πλαίσιο που ορίζεται στην απόφαση . . . /ΕΟΚ του Συμβουλίου της περί των όρων χορήγησης προσωρινών και περιορισμένων παρεκκλίσεων από τους ειδικούς κοινοτικούς υγειονομικούς κανόνες που διέπουν την παραγωγή και διάθεση στην αγορά προϊόντων ζωικής προέλευσης ⁽³⁾·

ότι πρέπει να τονισθεί ότι η χορήγηση ενδεχόμενων παρεκκλίσεων από τους υγειονομικούς κανόνες που προβλέπει ο παρών κανονισμός δεν επηρεάζει την υπαγωγή του συνόλου των δραστηριοτήτων παραγωγής και διάθεσης στην αγορά θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος στους γενικούς υγειονομικούς κανόνες που θεσπίζει ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. . . /ΕΟΚ του Συμβουλίου της περί θεσπίσεως των γενικών υγειονομικών κανόνων που εφαρμόζονται στην παραγωγή και διάθεση στην αγορά προϊόντων ζωικής προέλευσης ⁽⁴⁾, καθώς και των ειδικών υγειονομικών κανόνων που εφαρμόζονται σε ορισμένα προϊόντα ζωικής προέλευσης·

ότι εφαρμόζεται η οδηγία 79/112/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 18ης Δεκεμβρίου 1978 περί προσεγγίσεως των νομοθεσιών

⁽¹⁾ ΕΕ αριθ. C 226 της 24. 8. 1985, σ. 13.

⁽²⁾ ΕΕ αριθ. C 61 της 4. 3. 1989, σ. 57.

⁽³⁾ ΕΕ αριθ. L . . .

⁽⁴⁾ ΕΕ αριθ. L . . .