

II

(Μη νομοθετικές πράξεις)

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

ΚΑΤ' ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΣΗ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2021/1374 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 12ης Απριλίου 2021

για την τροποποίηση του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις ειδικές απαιτήσεις υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης

(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,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Το παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 καθορίζει ειδικούς κανόνες για τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων όσον αφορά την υγιεινή τροφίμων ζωικής προέλευσης
- (2) Η πτυιά είναι ένα μείγμα ενζύμων που χρησιμοποιείται στην παραγωγή ορισμένων τυριών. Συλλέγεται από τα στομάχια νεαρών μηρυκαστικών. Με βάση την πείρα που έχουν αποκτήσει οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων, οι ειδικές απαιτήσεις υγιεινής όσον αφορά τα στομάχια για την παραγωγή πτυιάς, οι οποίες καθορίζονται στο παράρτημα III τμήμα I κεφάλαιο IV σημείο 18 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, θα πρέπει να τροποποιηθούν προκειμένου να βελτιστοποιηθεί η συλλογή πτυιάς από νεαρά αιγοπρόβατα. Ειδικότερα, είναι σκόπιμο να επιτρέπεται να εγκαταλείπουν τα στομάχια αυτά το σφαγείο χωρίς να εκκενώνονται ή να καθαρίζονται.
- (3) Οι τεχνολογικές εξελίξεις οδήγησαν στην απαίτηση να επιτρέπεται η εκδορά, το ζεμάτισμα και η αποτρίχωση των κεφαλών και των ποδιών κατοικίδιων σπληφόρων εκτός του σφαγείου σε εξειδικευμένες εγκεκριμένες εγκαταστάσεις για περαιτέρω μεταποίηση τροφίμων. Ως πρακτική συνέπεια, θα πρέπει να επιτραπεί η μεταφορά των κεφαλών και των ποδιών κατοικίδιων σπληφόρων στις εν λόγω εγκαταστάσεις υπό ορισμένες προϋποθέσεις που εγγυώνται την ασφάλεια των τροφίμων. Συνεπώς, το παράρτημα III τμήμα I κεφάλαιο IV σημείο 18 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να τροποποιηθεί.
- (4) Σύμφωνα με το άρθρο 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/624 της Επιτροπής ⁽²⁾, ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να διενεργεί επιθεώρηση πριν από τη σφαγή εκτός του σφαγείου σε περίπτωση επείγουσας σφαγής κατοικίδιων σπληφόρων. Το παράρτημα III τμήμα I κεφάλαιο VI σημείο 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 απαιτεί ο κτηνίατρος να διενεργεί επιθεώρηση πριν από τη σφαγή σε περίπτωση επείγουσας σφαγής. Η απαίτηση αυτή θα πρέπει να τροποποιηθεί ώστε να συνάδει με το εν λόγω άρθρο 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/624 και να αναφέρεται, αντ' αυτού, στον επίσημο κτηνίατρο.

⁽¹⁾ ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 55.

⁽²⁾ 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 διθυρών μαλακίων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/625 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 131 της 17.5.2019, σ. 1).

- (5) Η βελτίωση της καλής μεταχείρισης των ζώων είναι μία από τις δράσεις που προτείνονται στη στρατηγική της Επιτροπής «Από το αγρόκτημα στο πιάτο» ⁽³⁾ για ένα δίκαιο, υγιεινό και φιλικό προς το περιβάλλον σύστημα τροφίμων, στο πλαίσιο της Ευρωπαϊκής Πράσινης Συμφωνίας. Ειδικότερα, μεταβάλλεται ο τρόπος κατανάλωσης κρέατος, με το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο, τους κτηνοτρόφους και τους καταναλωτές να απαιτούν ολοένα και περισσότερο να επιτρέπεται η σφαγή ορισμένων κατοικίδιων οπληφόρων στην εκμετάλλευση προέλευσης, προκειμένου να αποφευχθούν πιθανές ανησυχίες σχετικά με την καλή μεταχείριση των ζώων κατά τη συλλογή και τη μεταφορά τους.
- (6) Εκτός από την επείγουσα σφαγή, τα κατοικίδια οπληφόρα πρέπει να σφάζονται σε σφαγείο εγκεκριμένο σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, ώστε να εξασφαλίζεται η συμμόρφωση με τις υγειονομικές απαιτήσεις που ορίζονται στο παράρτημα ΙΙΙ τμήμα Ι κεφάλαια ΙΙ και ΙV του εν λόγω κανονισμού. Οι αρμόδιες αρχές των κρατών μελών μπορούν να εγκρίνουν κινητά σφαγεία σύμφωνα με το εν λόγω άρθρο. Οι εν λόγω κινητές εγκαταστάσεις μπορούν να τοποθετηθούν σε όλες τις κατάλληλες τοποθεσίες, συμπεριλαμβανομένων των γεωργικών εκμεταλλεύσεων, όπου μπορούν να σφαγούν ομάδες υγιών ζώων. Σε άλλες περιπτώσεις, η μεταφορά ορισμένων ζώων μπορεί να θέσει σε κίνδυνο τον χειριστή ή την καλή μεταχείριση των ζώων. Ως εκ τούτου, θα πρέπει να επιτρέπεται η σφαγή και αφαίμαξη στην εκμετάλλευση προέλευσης για περιορισμένο αριθμό κατοικίδιων βοοειδών και χοιροειδών και κατοικίδιων μονόπλων. Η πρακτική αυτή θα πρέπει να υπόκειται σε αυστηρούς όρους για τη διατήρηση υψηλού επιπέδου ασφάλειας των τροφίμων όσον αφορά το κρέας που προέρχεται από το εν λόγω ζώο.
- (7) Τα κατοικίδια βοοειδή και χοιροειδή και τα κατοικίδια μονόπλα που σφάζονται στην εκμετάλλευση προέλευσης θα πρέπει να συνοδεύονται από επίσημο πιστοποιητικό που βεβαιώνει ότι έχουν τηρηθεί οι απαιτήσεις υγιεινής για τη σφαγή. Το εν λόγω επίσημο πιστοποιητικό προβλέπεται στον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2020/2235 της Επιτροπής ⁽⁴⁾.
- (8) Στις 27 Σεπτεμβρίου 2018, η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) εξέδωσε δεύτερη επιστημονική γνώμη σχετικά με τις προσεγγίσεις ανάλυσης κινδύνου για ορισμένα μικρά καταστήματα λιανικής πώλησης και δωρεές τροφίμων ⁽⁵⁾. Η εν λόγω γνώμη συνιστά την κατάψυξη σε επίπεδο λιανικής πώλησης ως πρόσθετο εργαλείο για τη διασφάλιση της ασφαλούς αναδιανομής τροφίμων σε όσους τη χρειάζονται. Η διευκόλυνση των πρακτικών ασφαλούς δωρεάς τροφίμων, αφενός, προλαμβάνει τη σπατάλη τροφίμων και, αφετέρου, συμβάλλει στην επισιτιστική ασφάλεια, σύμφωνα με τους στόχους που καθορίζονται στη στρατηγική «Από το αγρόκτημα στο πιάτο» της Επιτροπής και τον γενικό στόχο της για την καθιέρωση ενός δίκαιου, υγιούς και φιλικού προς το περιβάλλον συστήματος τροφίμων στο πλαίσιο της Ευρωπαϊκής Πράσινης Συμφωνίας. Η κατάψυξη των τροφίμων μπορεί να αποτελέσει σημαντικό μέσο για τη διασφάλιση της ασφαλούς αναδιανομής τους από τράπεζες τροφίμων και άλλες φιλανθρωπικές οργανώσεις. Στην περίπτωση του λιανικού εμπορίου, επί του παρόντος δεν επιτρέπεται η κατάψυξη του κρέατος, δεδομένου ότι το κρέας που προορίζεται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχεται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση μετά τη σφαγή ή τον τεμαχισμό σύμφωνα με το παράρτημα ΙΙΙ τμήμα Ι κεφάλαιο VII σημείο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, όσον αφορά τα κατοικίδια οπληφόρα, και το τμήμα ΙΙ κεφάλαιο V σημείο 5 του ίδιου παραρτήματος όσον αφορά τα πουλερικά και τα λαγόμορφα. Ως εκ τούτου, η κατάψυξη του κρέατος θα πρέπει να επιτρέπεται υπό ορισμένες προϋποθέσεις στην περίπτωση του λιανικού εμπορίου, ώστε να εξασφαλίζεται η ασφαλής διανομή για δωρεές τροφίμων.
- (9) Στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽⁶⁾ ορίζεται ο «εγκεκριμένος κτηνίατρος». Ο κανονισμός (ΕΕ) 2017/625 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽⁷⁾ κατήργησε τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και όρισε τον «επίσημο κτηνίατρο». Δεδομένου ότι ο ορισμός του «επίσημου κτηνίατρου» στον κανονισμό (ΕΕ) 2017/625 περιλαμβάνει τον όρο «εγκεκριμένος κτηνίατρος», οι αναφορές σε «εγκεκριμένο κτηνίατρο» στο παράρτημα ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να τροποποιηθούν ώστε να αναφέρονται αντ' αυτού στον «επίσημο κτηνίατρο».

⁽³⁾ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf

⁽⁴⁾ 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 ενδοενοσιακές 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).

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2018· 16(11):5432

⁽⁶⁾ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 854/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο (ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 206).

⁽⁷⁾ Κανονισμός (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) (ΕΕ L 95 της 7.4.2017, σ. 1).

- (10) Οι ειδικές απαιτήσεις υγιεινής για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά κρέατος από αρτιοδάκτυλα εκτρεφόμενα θηλαστικά που καθορίζονται στο παράρτημα III τμήμα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ισχύουν μόνο για κρέας από *Cervidae* ή *Suidae*. Παρόμοιες απαιτήσεις θα πρέπει να ισχύουν και για το κρέας από άλλα αρτιοδάκτυλα εκτρεφόμενα θηλαστικά, όπως τα λάμα, ώστε να αποφεύγεται ενδεχόμενος κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων από αλλαγές στα πρότυπα κατανάλωσης λόγω αυξημένης κατανάλωσης του εν λόγω κρέατος.
- (11) Τα πτώματα και τα σπλάχνα θηραμάτων άγριων θηραμάτων μπορούν να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται σε κέντρο συλλογής πριν από τη μεταφορά τους σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων. Θα πρέπει να θεσπιστούν ειδικοί κανόνες υγιεινής για τον χειρισμό και την αποθήκευση αυτών των πτωμάτων και σπλάχνων στα εν λόγω κέντρα συλλογής, ώστε να διασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων του εν λόγω κρέατος μέσω της τροποποίησης των απαιτήσεων υγιεινής για τα άγρια θηράματα που ορίζονται στο παράρτημα III τμήμα IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.
- (12) Τα άγρια θηράματα πρέπει να μεταφέρονται το συντομότερο δυνατό σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων, αφού εξεταστούν από εκπαιδευμένο άτομο, σύμφωνα με το παράρτημα III τμήμα IV κεφάλαιο II σημείο 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 όσον αφορά τα μεγάλα άγρια θηράματα και το κεφάλαιο III σημείο 3 του ίδιου τμήματος όσον αφορά τα μικρά άγρια θηράματα, ώστε να είναι δυνατή η ψύξη εντός εύλογου χρονικού διαστήματος μετά τη θανάτωση. Η απαίτηση αυτή θα πρέπει να ισχύει και για τα άγρια θηράματα στα οποία δεν πραγματοποιήθηκε εξέταση.
- (13) Το παράρτημα III τμήμα VII κεφάλαιο I σημείο 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 προβλέπει ότι, όταν ένας υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων διακινεί παρτίδα ζώντων δίδυρων μαλακίων μεταξύ εγκαταστάσεων, η εν λόγω παρτίδα πρέπει να συνοδεύεται από έγγραφο καταγραφής. Για να εναρμονιστούν οι πληροφορίες που απαιτούνται βάσει του παραρτήματος III τμήμα VII κεφάλαιο I σημείο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, θα πρέπει να θεσπιστεί κοινό υπόδειγμα του εγγράφου καταγραφής για τη διακίνηση ζώντων δίδυρων μαλακίων μεταξύ εγκαταστάσεων. Επιπλέον, αποτελεί κοινή πρακτική οι παρτίδες δίδυρων μαλακίων να μπορούν να αποστέλλονται και σε ενδιάμεσους φορείς εκμετάλλευσης· ως εκ τούτου, το έγγραφο καταγραφής θα πρέπει να περιλαμβάνει και αυτή τη δυνατότητα.
- (14) Σύμφωνα με το παράρτημα III τμήμα VII κεφάλαιο IV μέρος Α σημείο 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, τα ζώντα δίδυρα μαλάκια πρέπει να πλένονται από τη λάσπη και από τις συσσωρευμένες ξένες ουσίες με καθαρό νερό, πριν από την έναρξη του καθαρισμού. Ωστόσο, για να εξοικονομηθεί νερό, δεν θα πρέπει να είναι υποχρεωτικό το πλύσιμο καθαρών δίδυρων μαλακίων. Το τμήμα VII κεφάλαιο IV μέρος Α σημείο 1 θα πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.
- (15) Τα ζώντα δίδυρα μαλάκια που διατίθενται στην αγορά δεν επιτρέπεται να περιέχουν θαλάσσιες βιοτοξίνες που υπερβαίνουν τα όρια που καθορίζονται στο παράρτημα III τμήμα VII κεφάλαιο V σημείο 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Η EFSA, στη γνώμη της σχετικά με τις θαλάσσιες βιοτοξίνες στα οστρακοειδή —ομάδα των ηηκτενοτοξινών^(*), κατέληξε στο συμπέρασμα ότι δεν υπάρχουν αναφορές για δυσμενείς επιδράσεις στους ανθρώπους που συνδέονται με τις τοξίνες της ομάδας των ηηκτενοτοξινών (PTX). Επιπλέον, οι PTX στα οστρακοειδή συνοδεύονται πάντοτε από τοξίνες της ομάδας του οκαδαϊκού οξέος. Ως εκ τούτου, είναι σκόπιμο να διαγραφεί η αναφορά στις PTX από το παράρτημα III τμήμα VII κεφάλαιο V σημείο 2 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.
- (16) Το άρθρο 11 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού 2019/624 προβλέπει ότι η ταξινόμηση των περιοχών παραγωγής και μετεγκατάστασης δεν απαιτείται όσον αφορά τη συλλογή ολοθουροειδών όταν οι αρμόδιες αρχές διενεργούν επίσημους ελέγχους στα εν λόγω ζώα σε ιχθυόσκαλες, κέντρα αποστολής και εγκαταστάσεις μεταποίησης. Το παράρτημα III τμήμα VII κεφάλαιο IX του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να τροποποιηθεί, ώστε να καταστεί δυνατή η συγκομιδή των ολοθουροειδών εκτός των κατηγοριοποιημένων περιοχών παραγωγής και μετεγκατάστασης.
- (17) Τα σκάφη θα πρέπει να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα με τρόπο που να μην προκαλούν μόλυνση των προϊόντων αλιείας με ακάθαρτα ύδατα του υδροσυλλέκτη, λύματα, καπνό, καύσιμα, έλαια, λιπαντικά ή άλλες επιβλαβείς ουσίες. Επίσης, τα κύττη, οι δεξαμενές ή οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση, την ψύξη ή την κατάψυξη αλιευτικών προϊόντων δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς εκτός από την αποθήκευση αλιευτικών προϊόντων. Τα πλοία-καταψύκτες και τα πλοία-ψυγεία θα πρέπει να είναι εξοπλισμένα με εξοπλισμό κατάψυξης επαρκούς χωρητικότητας για την όσο το δυνατόν ταχύτερη κατάψυξη σε συνεχή διαδικασία και με όσο το δυνατόν συντομότερη θερμική περίοδο αναστολής, ώστε να επιτυγχάνεται θερμοκρασία πυρήνα που δεν υπερβαίνει τους -18 °C. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται κύττη αποθήκευσης για την κατάψυξη προϊόντων. Οι ίδιες απαιτήσεις για τον εξοπλισμό κατάψυξης και αποθήκευσης θα πρέπει να ισχύουν και για τις χερσαίες ψυκτικές αποθήκες. Συνεπώς, το παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο I μέρος I και κεφάλαιο III μέρος Β του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να τροποποιηθούν.

(*) <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2009.1109>

- (18) Μετά από πρόσφατες απάτες σχετικά με τόνο που καταψύχεται αρχικά σε άλμη σε θερμοκρασία -9°C και προορίζεται για κονσερβοποιία αλλά εκτρέπεται για να καταναλωθεί ως νωπό αλιευτικό προϊόν, είναι σκόπιμο να διευκρινιστεί στο παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο I μέρος II σημείο 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ότι ολόκληρα αλιευτικά προϊόντα που αρχικά καταψύχθηκαν σε άλμη στους -9°C και προορίζονται για τη βιομηχανία κονσερβοποίησης, ακόμη και αν καταψυχθούν περαιτέρω σε θερμοκρασία -18°C , δεν πρέπει να έχουν προορισμό διαφορετικό από τη βιομηχανία κονσερβοποίησης.
- (19) Τα συκώτια και τα αυγά των αλιευτικών προϊόντων που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να διατηρούνται μέσα σε πάγο, σε θερμοκρασία παραπλήσια με τη θερμοκρασία τήξης του πάγου, ή να καταψύχονται. Είναι σκόπιμο επίσης να επιτρέπεται η ψύξη των συκωτιών και των αυγών υπό συνθήκες διαφορετικές εκτός από πάγο, σε θερμοκρασία που προσεγγίζει εκείνη της τήξης του πάγου. Κατά συνέπεια, το παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο I μέρος II σημείο 6 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να τροποποιηθεί, ώστε να καταστεί δυνατό τα συκώτια και τα αυγά αλιευτικών προϊόντων που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση να μπορούν επίσης να ψύχονται όχι μόνο μέσα σε πάγο αλλά υπό διαφορετικές συνθήκες ψύξης.
- (20) Είναι σκόπιμο, σε περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την αποστολή ή την αποθήκευση ασυσκευαστών παρασκευασμένων νωπών αλιευτικών προϊόντων αποθηκευμένων μέσα σε πάγο, το νερό που προέρχεται από την τήξη του πάγου να μην παραμένει σε επαφή με αλιευτικά προϊόντα. Είναι σημαντικό, για λόγους υγιεινής, να διευκρινιστεί ότι το νερό που προέρχεται από την τήξη του πάγου όχι μόνο δεν πρέπει να παραμένει σε επαφή με τα αλιευτικά προϊόντα, αλλά και να αποστραγγίζεται. Κατά συνέπεια, το παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο III μέρος Α σημείο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να τροποποιηθεί ώστε να διευκρινιστεί ότι το νερό που προέρχεται από την τήξη του πάγου όχι μόνο δεν θα πρέπει να παραμένει σε επαφή με τα αλιευτικά προϊόντα, αλλά θα πρέπει να αποστραγγίζεται.
- (21) Οι ειδικοί κανόνες υγιεινής για τα βατραχοπόδαρα που καθορίζονται στο παράρτημα III τμήμα XI του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 εφαρμόζονται μόνο στα βατραχοπόδαρα του είδους RNA (οικογένεια Ranidae) σύμφωνα με τον ορισμό των βατραχοπόδαρων που παρατίθεται στο παράρτημα I σημείο 6.1 του εν λόγω κανονισμού. Οι ειδικοί κανόνες υγιεινής για τα σαλιγκάρια στο εν λόγω τμήμα εφαρμόζονται μόνο στα χερσαία γαστερόποδα των ειδών *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* και είδη της οικογένειας Achatinidae, σύμφωνα με τον ορισμό των σαλιγκαριών που παρατίθεται στο παράρτημα I σημείο 6.2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Λόγω αλλαγών στις διατροφικές συνήθειες, παράγονται επίσης και διατίθενται στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση βατραχοπόδαρα και σαλιγκάρια άλλων ειδών. Συνεπώς, οι ειδικοί κανόνες υγιεινής θα πρέπει να επεκταθούν ώστε να καλύπτουν τα εν λόγω είδη, προκειμένου να διασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων που προέρχονται από αυτά τα είδη.
- (22) Το παράρτημα III τμήμα XII του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 καθορίζει ειδικές απαιτήσεις θερμοκρασίας για την αποθήκευση καταλοίπων ζωικού λίπους που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση. Οι τεχνολογικές εξελίξεις επέτρεψαν ορισμένες τεχνικές συσκευασίας, όπως οι συσκευασίες σε κενό αέρος για τις οποίες δεν απαιτούνται ειδικές απαιτήσεις θερμοκρασίας για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων που προέρχονται από κατάλοιπα ζωικού λίπους. Ως εκ τούτου, οι εν λόγω συνθήκες θερμοκρασίας θα πρέπει να διαγραφούν, ενώ ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων θα πρέπει να διασφαλίζει την ασφάλεια των τροφίμων που προέρχονται από τα κατάλοιπα ζωικού λίπους με ορθές πρακτικές υγιεινής και διαδικασίες που βασίζονται στις αρχές της ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (*).
- (23) Κατά συνέπεια, πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως το παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

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

Άρθρο 2

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

(*) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων (ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 1).

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

Βρυξέλλες, 12 Απριλίου 2021.

Για την Επιτροπή
Η Πρόεδρος
Ursula VON DER LEYEN

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

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

1) Το τμήμα I τροποποιείται ως εξής:

α) το κεφάλαιο IV τροποποιείται ως εξής:

i) το σημείο 2 στοιχείο β) σημείο ii) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«ii) ζώα που έχουν σφαγεί στην εκμετάλλευση προέλευσης σύμφωνα με το κεφάλαιο VIα του παρόντος τμήματος ή σύμφωνα με το σημείο 3 του τμήματος III.»

ii) το σημείο 18 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«18. Εκτός εάν προορίζονται να χρησιμοποιηθούν ως ζωικό υποπροϊόν σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1069/2009 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου *:

α) τα στομάχια πρέπει να έχουν ζεματιστεί ή καθαριστεί· ωστόσο, όταν προορίζονται για παραγωγή πυτιάς, τα στομάχια:

i) απαιτείται να έχουν κενωθεί μόνο στην περίπτωση νεαρών βοοειδών

ii) δεν απαιτείται να έχουν κενωθεί, ζεματίζεται ή καθαρίζεται στην περίπτωση νεαρών αιγοπροβάτων·

β) τα έντερα πρέπει να έχουν κενωθεί και καθαριστεί·

γ) οι κεφαλές και τα πόδια πρέπει να έχουν εκδarei ή ζεματίζεται και αποτριχωθεί· ωστόσο, όταν επιτρέπεται από την αρμόδια αρχή, οι εμφανώς καθαρές κεφαλές, οι οποίες δεν περιέχουν ειδικά υλικά κινδύνου σύμφωνα με το άρθρο 8 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 999/2001 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου **, και τα εμφανώς καθαρά πόδια, που προορίζονται για μεταποίηση σε τρόφιμα, μπορούν να μεταφέρονται και να εκδέρνονται ή να ζεματίζονται και να αποτριχώνονται σε εγκεκριμένη εγκατάσταση.

* Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1069/2009 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Οκτωβρίου 2009, περί υγειονομικών κανόνων για ζωικά υποπροϊόντα και παράγωγα προϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1774/2002 (κανονισμός για τα ζωικά υποπροϊόντα) (ΕΕ L 300 της 14.11.2009, σ. 1).

** Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 999/2001 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 22ας Μαΐου 2001, για τη θέσπιση κανόνων πρόληψης, καταπολέμησης και εξάλειψης ορισμένων μεταδοτικών σπογγικών εγκεφαλοπαθειών (ΕΕ L 147 της 31.5.2001, σ. 1).»

β) Το κεφάλαιο IV τροποποιείται ως εξής:

i) τα σημεία 2 και 3 αντικαθίστανται από το ακόλουθο κείμενο:

«2. Ο επίσημος κτηνίατρος προβαίνει σε προ της σφαγής επιθεώρηση του ζώου.

3. Μετά τη σφαγή και την αφαίμαξη, το ζώο πρέπει να μεταφερθεί στο σφαγείο υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής και χωρίς άσκοπη καθυστέρηση. Η αφαίρεση του στομάχου και των εντέρων, αλλά όχι περαιτέρω καθαρισμός, μπορεί να πραγματοποιείται επιτόπου, υπό την επίβλεψη του επίσημου κτηνιάτρου. Τα αφαιρεθέντα σπλάχνα πρέπει να συνοδεύουν το σφαγέν ζώο στο σφαγείο και να αναγνωρίζονται ως ανήκοντα στο ζώο αυτό.»

ii) το σημείο 6 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Το επίσημο πιστοποιητικό που ορίζεται στο παράρτημα IV κεφάλαιο 5 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2020/2235 της Επιτροπής * συνοδεύει το σφαγμένο ζώο στο σφαγείο ή αποστέλλεται εκ των προτέρων σε οποιονδήποτε μορφότυπο.

* 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 ενδοενοσιακές 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).»

γ) Μετά το κεφάλαιο VI, παρεμβάλλεται το ακόλουθο κεφάλαιο VIα:

«ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIα: ΣΦΑΓΗ ΣΤΗΝ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΤΟΙΚΙΔΙΩΝ ΒΟΟΕΙΔΩΝ, ΠΛΗΝ ΤΩΝ ΒΙΣΩΝΩΝ, ΚΑΙ ΧΟΙΡΟΕΙΔΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΟΙΚΙΔΙΩΝ ΜΟΝΟΠΛΩΝ, ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΕΠΕΙΓΟΥΣΑ ΣΦΑΓΗ

Κατ' ανώτατο όριο τρία κατοικίδια βοοειδή, πλην των βισώνων, ή έως έξι κατοικίδια χοιροειδή ή έως τρία κατοικίδια μόνοπλα μπορούν να σφαγούν την ίδια ημέρα στην εκμετάλλευση προέλευσης, εφόσον εγκριθεί από την αρμόδια αρχή σύμφωνα με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

- α) τα ζώα δεν μπορούν να μεταφερθούν στο σφαγείο, με στόχο να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος για τον χειριστή και να προληφθούν τυχόν τραυματισμοί των ζώων κατά τη μεταφορά·
- β) υπάρχει συμφωνία μεταξύ του σφαγείου και του ιδιοκτήτη του ζώου που προορίζεται για σφαγή· ο ιδιοκτήτης πρέπει να ενημερώνει εγγράφως την αρμόδια αρχή για την εν λόγω συμφωνία·
- γ) το σφαγείο ή ο ιδιοκτήτης των ζώων που προορίζονται για σφαγή πρέπει να ενημερώνει τον επίσημο κτηνίατρο τουλάχιστον τρεις ημέρες πριν από την ημερομηνία και ώρα της προβλεπόμενης σφαγής των ζώων·
- δ) ο επίσημος κτηνίατρος που διενεργεί τον έλεγχο προ σφαγής του ζώου που προορίζεται για σφαγή πρέπει να είναι παρών κατά τη σφαγή·
- ε) η κινητή μονάδα που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για την αφαίμαξη και τη μεταφορά των σφαγέντων ζώων στο σφαγείο πρέπει να επιτρέπει τον υγιεινολογικό χειρισμό και την αφαίμαξή τους, καθώς και την ορθή διάθεση του αιματός τους, και πρέπει να αποτελεί μέρος σφαγείου εγκεκριμένου από την αρμόδια αρχή σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2· ωστόσο, η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέψει την αφαίμαξη εκτός της κινητής μονάδας, εάν το αίμα δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση και η σφαγή δεν πραγματοποιείται σε απαγορευμένες ζώνες, όπως ορίζονται στο άρθρο 4 παράγραφος 41 του κανονισμού (ΕΕ) 2016/429 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου *, ή σε εγκαταστάσεις στις οποίες εφαρμόζονται περιορισμοί για την υγεία των ζώων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2016/429 και τυχόν πράξεις που εκδίδονται βάσει αυτού·
- στ) μετά τη σφαγή και την αφαίμαξη, το ζώο πρέπει να μεταφερθεί απευθείας στο σφαγείο υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής και χωρίς άσκοπη καθυστέρηση· η αφαίρεση του στομάχου και των εντέρων, αλλά όχι περαιτέρω καθαρισμός, μπορεί να πραγματοποιείται επιτόπου, υπό την επίβλεψη του επίσημου κτηνιάτρου· τα αφαιρεθέντα σπλάχνα πρέπει να συνοδεύουν το σφαγέν ζώο στο σφαγείο και να αναγνωρίζονται ως ανήκοντα στο συγκεκριμένο ζώο·
- ζ) εάν μεσολαβούν περισσότερες από δύο ώρες μεταξύ του χρόνου σφαγής του πρώτου ζώου και της άφιξης των σφαγέντων ζώων στο σφαγείο, τα σφαγέντα ζώα πρέπει να ψύχονται· εάν οι κλιματικές συνθήκες το επιτρέπουν, η τεχνητή ψύξη δεν είναι αναγκαία·
- η) ο ιδιοκτήτης του ζώου πρέπει να ενημερώνει εκ των προτέρων το σφαγείο σχετικά με την προβλεπόμενη ώρα άφιξης των σφαγέντων ζώων, ο χειρισμός των οποίων πρέπει να πραγματοποιείται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση μετά την άφιξη στο σφαγείο·
- θ) εκτός από τις πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα που πρέπει να υποβάλλονται σύμφωνα με το παράρτημα II τμήμα III του παρόντος κανονισμού, το επίσημο πιστοποιητικό που ορίζεται στο παράρτημα IV κεφάλαιο 3 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2020/2235 πρέπει να συνοδεύει τα σφαγέντα ζώα στο σφαγείο ή να αποστέλλεται εκ των προτέρων σε οποιονδήποτε μορφότυπο.

* Κανονισμός (ΕΕ) 2016/429 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 9ης Μαρτίου 2016, σχετικά με τις μεταδοτικές νόσους των ζώων και για την τροποποίηση και την κατάργηση ορισμένων πράξεων στον τομέα της υγείας των ζώων ("νόμος για την υγεία των ζώων") (ΕΕ L 84 της 31.3.2016, σ. 1).»

δ) Στο κεφάλαιο VII, το σημείο 4 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

- «4. Το κρέας που προορίζεται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχεται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση, λαμβάνοντας υπόψη, όταν χρειάζεται, μια περίοδο σταθεροποίησης πριν από την κατάψυξη.

Ωστόσο, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που ασκούν δραστηριότητα λιανικής πώλησης μπορούν να καταψύξουν το κρέας με σκοπό την αναδιανομή του για δωρεές τροφίμων σύμφωνα με τους ακόλουθους όρους:

- ι) στην περίπτωση τροφίμων για τα οποία εφαρμόζεται τελική ημερομηνία ανάλωσης σύμφωνα με το άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου *, πριν από τη λήξη της εν λόγω ημερομηνίας·

- ii) χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση σε θερμοκρασία -18 °C ή χαμηλότερη·
- iii) διασφαλίζοντας ότι η ημερομηνία κατάψυξης τεκμηριώνεται και αναγράφεται είτε στην ετικέτα είτε με άλλα μέσα·
- iv) εξαιρουμένου του κρέατος που έχει καταψυχθεί προηγουμένως (αποψυγμένο κρέας)· και
- v) σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται από τις αρμόδιες αρχές για την κατάψυξη και περαιτέρω χρήση ως τροφίμου.

* 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).»

2) Το τμήμα II τροποποιείται ως εξής:

α) Στο κεφάλαιο V, το σημείο 5 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«5. Το κρέας που προορίζεται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχεται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση.

Ωστόσο, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που ασκούν δραστηριότητα λιανικής πώλησης μπορούν να καταψύξουν το κρέας με σκοπό την αναδιανομή του για δωρεές τροφίμων σύμφωνα με τους ακόλουθους όρους:

- i) στην περίπτωση τροφίμων για τα οποία εφαρμόζεται τελική ημερομηνία ανάλωσης σύμφωνα με το άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011, πριν από τη λήξη της εν λόγω ημερομηνίας·
- ii) χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση σε θερμοκρασία -18 °C ή χαμηλότερη·
- iii) διασφαλίζοντας ότι η ημερομηνία κατάψυξης τεκμηριώνεται και αναγράφεται είτε στην ετικέτα είτε με άλλα μέσα·
- iv) εξαιρουμένου του κρέατος που έχει καταψυχθεί προηγουμένως (αποψυγμένο κρέας)· και
- v) σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται από τις αρμόδιες αρχές για την κατάψυξη και περαιτέρω χρήση ως τροφίμου.»

β) Το κεφάλαιο VI τροποποιείται ως εξής:

i) το σημείο 6 απαλείφεται·

ii) το σημείο 7 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«7. Εκτός από τις πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα που πρέπει να υποβάλλονται σύμφωνα με το παράρτημα II τμήμα III του παρόντος κανονισμού, το επίσημο πιστοποιητικό που ορίζεται στο παράρτημα IV κεφάλαιο 3 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.»

3) Το τμήμα III τροποποιείται ως εξής:

α) το σημείο 1 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«1. Οι διατάξεις του τμήματος I εφαρμόζονται στην παραγωγή και στη διάθεση στην αγορά κρέατος αρτιοδάκτυλων θηλαστικών εκτρεφόμενων θηραμάτων, εκτός εάν η αρμόδια αρχή τα κρίνει ακατάλληλα.»

β) το σημείο 3 στοιχείο i) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«i) το επίσημο πιστοποιητικό που παρατίθεται στο παράρτημα IV κεφάλαιο 3 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2020/2235 το οποίο εκδίδεται και υπογράφεται από τον επίσημο κτηνίατρο και βεβαιώνει το ευνοϊκό αποτέλεσμα της προ της σφαγής επιθεώρησης, τη σωστή σφαγή και αφαιμάξη και την ημερομηνία και ώρα της σφαγής, συνοδεύει το σφαγέν ζώο στο σφαγείο ή έχει αποσταλεί εκ των προτέρων σε οποιοδήποτε μορφότυπο.»

4) Το τμήμα IV τροποποιείται ως εξής:

α) προστίθεται η ακόλουθη εισαγωγική πρόταση:

«Για τους σκοπούς του παρόντος τμήματος, ως “κέντρο συλλογής” νοείται η εγκατάσταση που χρησιμοποιείται για την αποθήκευση των πτώματων και των σπλάχνων άγριων θηραμάτων πριν από τη μεταφορά τους σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων.»

β) Το κεφάλαιο II τροποποιείται ως εξής:

i) στο σημείο 4 το στοιχείο γ) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«γ) Εάν δεν υπάρχει εκπαιδευμένο άτομο για τη διενέργεια της εξέτασης που αναφέρεται στο σημείο 2 σε συγκεκριμένη περίπτωση, η κεφαλή, εκτός από τους χαυλιόδοντες και τα κέρατα, και όλα τα σπλάχνα, εξαιρουμένων του στομάχου και των εντέρων, πρέπει να συνοδεύουν το σώμα, το οποίο πρέπει να μεταφερθεί σε εγκατάσταση χειρισμού όσον το δυνατόν συντομότερα μετά τη θανάτωσή του.»

ii) στο σημείο 8 στοιχείο β), το πρώτο εδάφιο αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«β) μπορούν να αποστέλλονται σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων σε άλλο κράτος μέλος μόνο εφόσον, κατά τη μεταφορά τους στην εν λόγω εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων, συνοδεύονται από επίσημο πιστοποιητικό που ορίζεται στο παράρτημα II κεφάλαιο 2 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2020/2235, που έχει εκδοθεί και υπογραφεί από επίσημο κτηνίατρο, στο οποίο βεβαιώνεται ότι έχουν τηρηθεί οι απαιτήσεις που ορίζονται στο σημείο 4 του παρόντος κεφαλαίου όσον αφορά τη διαθεσιμότητα σχετικής δήλωσης, κατά περίπτωση, και την ύπαρξη των σχετικών μερών του σώματος.»

iii) προστίθεται το ακόλουθο σημείο 10:

«10. Τα πτώματα και τα σπλάχνα μεγάλων άγριων θηραμάτων μπορούν να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται σε κέντρο συλλογής πριν αποσταλούν σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων, υπό την προϋπόθεση ότι:

α) το κέντρο συλλογής είτε:

- 1) είναι καταχωρισμένο από την αρμόδια αρχή ως επιχείρηση τροφίμων που πραγματοποιεί πρωτογενή παραγωγή, όπως αναφέρεται στο άρθρο 4 παράγραφος 2 στοιχείο α), μόνον όταν παραλαμβάνει πτώματα ως πρώτο κέντρο συλλογής, είτε
- 2) είναι εγκεκριμένο από την αρμόδια αρχή ως επιχείρηση τροφίμων σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2 όταν παραλαμβάνει πτώματα από άλλα κέντρα συλλογής·

α) εάν τα ζώα έχουν εκσπλαχνιστεί, απαγορεύεται το στοίβαγμά τους κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση στο κέντρο συλλογής·

β) τα θανατωθέντα ζώα μεταφέρονται στο κέντρο συλλογής σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και χωρίς καθυστέρηση·

γ) τηρούνται οι συνθήκες θερμοκρασίας που καθορίζονται στο σημείο 5·

δ) ο χρόνος αποθήκευσης διατηρείται στο ελάχιστο δυνατό·

ε) δεν πραγματοποιείται άλλος χειρισμός στα πτώματα και τα σπλάχνα μεγάλων άγριων θηραμάτων· ωστόσο, η εξέταση από εκπαιδευμένο άτομο και η αφαίρεση των σπλάχνων μπορούν να πραγματοποιούνται υπό τους όρους που καθορίζονται στα σημεία 2, 3 και 4.»

γ) Το κεφάλαιο III τροποποιείται ως εξής:

i) το σημείο 3 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«3. Το κρέας μικρών άγριων θηραμάτων μπορεί να διατεθεί στην αγορά μόνον εάν το σώμα έχει μεταφερθεί σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων το συντομότερο δυνατό μετά την εξέταση η οποία αναφέρεται στο σημείο 1 ή, εάν δεν υπάρχει εκπαιδευμένο άτομο για τη διεξαγωγή της εν λόγω εξέτασης σε συγκεκριμένη περίπτωση, το συντομότερο δυνατό μετά τη θανάτωση.»

ii) προστίθεται το ακόλουθο σημείο 8:

«8. Τα πτώματα, συμπεριλαμβανομένων των σπλάχνων, μικρών άγριων θηραμάτων μπορούν να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται σε κέντρο συλλογής πριν αποσταλούν σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων, υπό την προϋπόθεση ότι:

α) το κέντρο συλλογής είτε:

- 1) είναι καταχωρισμένο από την αρμόδια αρχή ως επιχείρηση τροφίμων που πραγματοποιεί πρωτογενή παραγωγή, όπως αναφέρεται στο άρθρο 4 παράγραφος 2 στοιχείο α), μόνον όταν παραλαμβάνει πτώματα ως πρώτο κέντρο συλλογής, είτε

- 2) είναι εγκεκριμένο από την αρμόδια αρχή ως επιχείρηση τροφίμων σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2 όταν παραλαμβάνει πτώματα από άλλα κέντρα συλλογής·
- β) εάν τα ζώα έχουν εκσπλαχνιστεί, απαγορεύεται το στοίβαγμά τους κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση στο κέντρο συλλογής·
- γ) τα θανατωθέντα ζώα μεταφέρονται στο κέντρο συλλογής σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και χωρίς καθυστέρηση·
- δ) τηρούνται οι συνθήκες θερμοκρασίας που καθορίζονται στο σημείο 4·
- ε) ο χρόνος αποθήκευσης πρέπει να είναι ο ελάχιστος δυνατός·
- στ) δεν πραγματοποιείται άλλος χειρισμός στα πτώματα, συμπεριλαμβανομένων των σπλάχνων, μικρών άγριων θηραμάτων· ωστόσο, η εξέταση από εκπαιδευμένο άτομο και η αφαίρεση των σπλάχνων μπορούν να πραγματοποιούνται υπό τους όρους που καθορίζονται στα σημεία 1 και 2.»
- 5) Το τμήμα VII τροποποιείται ως εξής:
- α) Στο εισαγωγικό μέρος, παρεμβάλλεται το ακόλουθο σημείο 1α:
- «1α. Για τους σκοπούς του παρόντος τμήματος, ως “ενδιάμεσος υπεύθυνος επιχείρησης” νοείται ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των εμπορών, εκτός από τον πρώτο προμηθευτή, με ή χωρίς εγκαταστάσεις, ο οποίος ασκεί τις δραστηριότητές του μεταξύ περιοχών παραγωγής, περιοχών μετεγκατάστασης ή οποιωνδήποτε εγκαταστάσεων.»
- β) Το κεφάλαιο I τροποποιείται ως εξής:
- i) το σημείο 3 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:
- «3. Όταν ένας υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων μετακινεί παρτίδα ζώντων διθύρων μαλακίων μεταξύ περιοχών παραγωγής, περιοχών μετεγκατάστασης ή οποιωνδήποτε εγκαταστάσεων, η παρτίδα πρέπει να συνοδεύεται από έγγραφο καταγραφής.»
- ii) στο σημείο 4, προστίθεται το ακόλουθο στοιχείο δ):
- «δ) Όταν μια παρτίδα ζώντων διθύρων μαλακίων αποστέλλεται από ενδιάμεσο υπεύθυνο επιχείρησης, η παρτίδα πρέπει να συνοδεύεται από νέο έγγραφο καταγραφής συμπληρωμένο από τον ενδιάμεσο υπεύθυνο επιχείρησης. Το έγγραφο καταγραφής πρέπει να περιέχει τουλάχιστον τις πληροφορίες που αναφέρονται στα στοιχεία α), β) και γ), καθώς και τις ακόλουθες πληροφορίες:
- i) το όνομα και τη διεύθυνση του ενδιάμεσου υπευθύνου επιχείρησης·
- ii) σε περίπτωση φινιρίσματος ή εκ νέου εμβάπτισης με σκοπό την αποθήκευση: την ημερομηνία έναρξης, την ημερομηνία λήξης και τον τόπο του φινιρίσματος ή της εκ νέου εμβάπτισης·
- iii) εάν πραγματοποιήθηκε φινίρισμα σε φυσικό τόπο, ο ενδιάμεσος υπεύθυνος επιχείρησης πρέπει να επιβεβαιώσει ότι ο φυσικός τόπος όπου πραγματοποιήθηκε το φινίρισμα είχε ταξινομηθεί κατά τον χρόνο του φινιρίσματος σε περιοχή παραγωγής της κατηγορίας Α ανοικτή για συγκομιδή·
- iv) εάν πραγματοποιήθηκε εκ νέου εμβάπτιση σε φυσικό τόπο, ο ενδιάμεσος υπεύθυνος επιχείρησης πρέπει να επιβεβαιώσει ότι ο φυσικός τόπος όπου πραγματοποιήθηκε η εκ νέου εμβάπτιση είχε ταξινομηθεί κατά τον χρόνο της εκ νέου εμβάπτισης με την ίδια ταξινόμηση της περιοχής παραγωγής όπου συλλέχθηκαν τα ζώα διθύρα μαλάκια.
- v) εάν πραγματοποιήθηκε εκ νέου εμβάπτιση σε εγκατάσταση, ο ενδιάμεσος υπεύθυνος επιχείρησης πρέπει να επιβεβαιώσει ότι η εγκατάσταση ήταν εγκεκριμένη κατά τον χρόνο της εκ νέου εμβάπτισης. Η εκ νέου εμβάπτιση δεν προκαλεί πρόσθετη μόλυνση στα ζώα διθύρα μαλάκια.
- vi) σε περίπτωση ομάδας: το είδος, την ημερομηνία δημιουργίας της ομάδας, την ημερομηνία λήξης της ομάδας, το καθεστώς της περιοχής όπου συλλέχθηκαν τα ζώα διθύρα μαλάκια και την παρτίδα της ομάδας, η οποία αποτελείται πάντοτε από το ίδιο είδος, έχει αλιευθεί την ίδια ημερομηνία και στην ίδια περιοχή παραγωγής.»
- iii) Προστίθενται τα ακόλουθα σημεία 8 και 9:
- «8. Οι ενδιάμεσοι υπεύθυνοι επιχείρησης πρέπει:
- α) να έχουν καταχωριστεί στην αρμόδια αρχή ως επιχείρηση τροφίμων που πραγματοποιεί πρωτογενή παραγωγή, όπως αναφέρεται στο άρθρο 4 παράγραφος 2 στοιχείο α), εάν δεν διαθέτουν εγκαταστάσεις ή εάν διαθέτουν εγκαταστάσεις όπου εκτελούν αποκλειστικά τις εργασίες του χειρισμού, πλύσης και αποθήκευσης σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ζώντων διθύρων μαλακίων, μη ομαδοποιημένων ούτε φινιρισμένων, ή

- β) να έχουν εγκριθεί από την αρμόδια αρχή ως υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2 εάν, εκτός από την εκτέλεση των δραστηριοτήτων που αναφέρονται στο στοιχείο α), διαθέτουν ψυκτική αποθήκη ή ομαδοποιούν ή διαιρούν παρτίδες ζώντων διθύρων μαλακίων ή προβαίνουν σε φινίρισμα ή εκ νέου εμβάπτιση.
9. Οι ενδιάμεσοι υπεύθυνοι επιχείρησης μπορούν να παραλαμβάνουν ζώντα διθύρα μαλάκια από περιοχές παραγωγής που ταξινομούνται ως Α, Β ή Γ, από περιοχές μετεγκατάστασης ή από άλλους ενδιάμεσους υπευθύνους επιχείρησης. Οι ενδιάμεσοι υπεύθυνοι επιχείρησης μπορούν να αποστέλλουν ζώντα διθύρα μαλάκια:
- α) από περιοχές παραγωγής κατηγορίας Α σε κέντρα αποστολής ή άλλον ενδιάμεσο υπεύθυνο επιχείρησης·
 - β) από περιοχές παραγωγής κατηγορίας Β μόνο σε κέντρα καθαρισμού, εγκαταστάσεις μεταποίησης ή σε άλλον ενδιάμεσο υπεύθυνο επιχείρησης·
 - γ) από περιοχές παραγωγής κατηγορίας Γ σε εγκαταστάσεις μεταποίησης ή σε άλλον ενδιάμεσο υπεύθυνο επιχείρησης με εγκαταστάσεις.»
- γ) Στο κεφάλαιο IV, το σημείο 1 του μέρους Α αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:
- «1. Πριν αρχίσει ο καθαρισμός, τα ζώντα διθύρα μαλάκια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από λάσπη και συσσωρευμένες ξένες ουσίες και, εφόσον χρειάζεται, να καθαρίζονται με καθαρό νερό.»
- δ) Στο κεφάλαιο V, σημείο 2:
- α) το στοιχείο α) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο: «α) για την παραλυτική τοξίνη των μαλακίων (PSP), 800 μικρογραμμάρια ισοδυνάμων σαξιτοξίνης diHCl ανά χιλιόγραμμο·»
 - β) το στοιχείο γ) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο: «γ) για το οκαδαϊκό οξύ και τις δινοφυσιστοξίνες μαζί, 160 μικρογραμμάρια ισοδυνάμων οκαδαϊκού οξέος ανά χιλιόγραμμο·»
- ε) Το κεφάλαιο IX αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

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

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

1. Τα χτένια, τα θαλάσσια γαστερόποδα και τα ολοθουροειδή 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 επιτρέπουν στην αρμόδια αρχή να ταξινομεί 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 ολοθουροειδή που δεν είναι διηθηματοφάγα πρέπει να διατίθενται στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση μόνο μέσω αγοράς χονδρικής πώλησης, κέντρου αποστολής ή εγκατάστασης μεταποίησης· Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκμεταλλεύονται τέτοιες μονάδες, όταν εκτελούν εργασίες με χτένια και/ή θαλάσσια γαστερόποδα και/ή ολοθουροειδή, 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 ολοθουροειδή που δεν είναι διηθηματοφάγα, πρέπει να τηρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:
 - α) τις απαιτήσεις τεκμηρίωσης που προβλέπονται στα σημεία 3 έως 7 του κεφαλαίου I, 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 ολοθουροειδή· ή ή
 - β) τις απαιτήσεις του κεφαλαίου VI σημείο 2 σχετικά με τη σφράγιση όλων των συσκευασιών ζώντων χτενιών, ζώντων θαλάσσιων γαστερόποδων και ζώντων ολοθουροειδών που προορίζονται για λιανική πώληση και τις απαιτήσεις του κεφαλαίου VII σχετικά με την αναγνωριστική σήμανση και επισήμανση.»

στ) Προστίθεται το ακόλουθο κεφάλαιο X:

«ΚΕΦΑΛΑΙΟ X ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΓΓΡΑΦΟΥ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ, ΖΩΝΤΩΝ ΕΧΙΝΟΔΕΡΜΩΝ, ΖΩΝΤΩΝ ΧΙΤΩΝΟΖΩΩΝ ΚΑΙ ΖΩΝΤΩΝ ΘΑΛΑΣΣΙΩΝ ΓΑΣΤΕΡΟΠΟΔΩΝ

ΕΓΓΡΑΦΟ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ, ΖΩΝΤΩΝ ΕΧΙΝΟΔΕΡΜΩΝ, ΖΩΝΤΩΝ ΧΙΤΩΝΟΖΩΩΝ ΚΑΙ ΖΩΝΤΩΝ ΘΑΛΑΣΣΙΩΝ ΓΑΣΤΕΡΟΠΟΔΩΝ		
Μέρος I – Προμηθευτής	I.1 Αριθμός αναφοράς IMSOC	I.2 Εσωτερικός αριθμός μητρώου
	I.3 Προμηθευτής Επωνυμία Διεύθυνση Αριθμός καταχώρισης ή έγκρισης Χώρα χώρα Δραστηριότητα	I.4 Υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων που παραλαμβάνει τρόφιμα Επωνυμία Διεύθυνση Αριθμός καταχώρισης ή έγκρισης Χώρα χώρα Δραστηριότητα
	I.5 Περιγραφή των εμπορευμάτων Υδατοκαλλιέργεια φυσικές όχθες • Κωδικός CN ή κωδικός FAO 3-Alpha είδος ποσότητα συσκευασία παρτίδα ημερομηνία συλλογής ημερομηνία έναρξης του φινιρίσματος ημερομηνία λήξης του φινιρίσματος τόπος φινιρίσματος ημερομηνία έναρξης της εκ νέου εμβάπτισης ημερομηνία λήξης της εκ νέου εμβάπτισης τόπος της εκ νέου εμβάπτισης ημερομηνία δημιουργίας της ομαδοποίησης ημερομηνία λήξης της ομαδοποίησης περιοχή παραγωγής υγειονομικό καθεστώς συμπεριλαμβανομένης, κατά περίπτωση, της δήλωσης “η συλλογή πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με το άρθρο 62 παράγραφος 2 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2019/627”	
	I.6 Από περιοχή μετεγκατάστασης: Ναι ☐ Όχι ☐ B. Περιοχή Μετεγκατάστασης Διάρκεια μετεγκατάστασης Ημερομηνία έναρξης Ημερομηνία λήξης	I.7 Από κέντρο καθαρισμού/αποστολής Ιχθυόσκαλα Ναι ☐ Όχι ☐ Αριθμός έγκρισης του κέντρου καθαρισμού/αποστολής/ιχθυόσκαλας Ημερομηνία εισαγωγής Ημερομηνία εξόδου Διάρκεια του καθαρισμού
	I.8 Από ενδιάμεσο υπεύθυνο επιχείρησης Ναι ☐ Όχι ☐ Επωνυμία Διεύθυνση Αριθμός καταχώρισης ή έγκρισης Χώρα Κωδικός ISO της χώρας Δραστηριότητα Ημερομηνία άφιξης Ημερομηνία εξόδου	
I.9 Δήλωση του προμηθευτή Ο υπογεγραμμένος υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων, υπεύθυνος για την αποστολή του φορτίου, δηλώνω ότι, εξ όσων γνωρίζω και πιστεύω, οι πληροφορίες που παρέχονται στο μέρος I του παρόντος εγγράφου είναι αληθείς και πλήρεις.		
Ημερομηνία Ονοματεπώνυμο υπογράφοντος Υπογραφή		
Μέρος II — Φορέας παραλαβής	I.2 Εσωτερικός αριθμός μητρώου (παραλαβής)	
	II.2 Δήλωση του υπεύθυνου επιχείρησης τροφίμων που παραλαμβάνει τρόφιμα Ο υπογεγραμμένος υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων, υπεύθυνος για την παραλαβή του φορτίου, δηλώνω ότι το φορτίο έφθασε στις [ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ] στις εγκαταστάσεις μου.	
Ονοματεπώνυμο υπογράφοντος Υπογραφή		

Επεξηγηματικές σημειώσεις

Πλαί- σιο	Περιγραφή
Μέρος Ι – Προμηθευτής	
Το μέρος αυτό του εγγράφου συμπληρώνεται από τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων που αποστέλλει παρτίδα ζώντων διθύρων μαλακίων.	
I.1	Αριθμός αναφοράς IMSOC Είναι ο μοναδικός αλφαριθμητικός κωδικός που χορηγείται από το σύστημα IMSOC.
I.2	Εσωτερικός αριθμός μητρώου Το πλαίσιο αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί από τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων αποστολής για να δηλώσει εσωτερικό αριθμό αναφοράς.
I.3	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 ολοθουροειδή, αναφέρατε τη θέση της περιοχής συλλογής. Όπου χρειάζεται, αναγράψτε τον αριθμό καταχώρισης ή έγκρισης της εγκατάστασης προορισμού. Αναφέρατε τη δραστηριότητα (ιχθυοτροφείο, κέντρο καθαρισμού, κέντρο αποστολής, ιχθυόσκαλα ή δραστηριότητες ενδιάμεσου υπευθύνου επιχείρησης). Όταν η παρτίδα ζώντων διθύρων μαλακίων αποστέλλεται από κέντρο καθαρισμού/κέντρο αποστολής ή, στην περίπτωση χτενιών, θαλάσσιων γαστερόποδων και ολοθουροειδών 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 ιχθυόσκαλας.
I.4	Υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων που παραλαμβάνει τρόφιμα Αναφέρατε το όνομα και τη διεύθυνση (οδός, πόλη και περιφέρεια/επαρχία/πολιτεία, κατά περίπτωση), τη χώρα και τον κωδικό ISO της εγκατάστασης προορισμού. Στην περίπτωση περιοχών παραγωγής ή μετεγκατάστασης, να αναφερθεί η περιοχή που έχει εγκριθεί από τις ΑΑ. Κατά περίπτωση, αναφέρατε τον αριθμό καταχώρισης ή έγκρισης της εγκατάστασης. Αναφέρατε τη δραστηριότητα (ιχθυοτροφείο, κέντρο καθαρισμού, κέντρο αποστολής, εγκατάσταση μεταποίησης ή δραστηριότητες ενδιάμεσου).
I.5	Περιγραφή εμπορευμάτων Αναφέρατε, ανάλογα με την περίπτωση, τον κωδικό συνδυασμένης ονοματολογίας ή τον κωδικό FAO 3-Alpha, το είδος, την ποσότητα, τον τύπο συσκευασίας (σάκους, χύδην κ.λπ.), την παρτίδα, την ημερομηνία συγκομιδής, την ημερομηνία έναρξης και λήξης του φινιρίσματος (κατά περίπτωση), τον τόπο φινιρίσματος (αναφέρατε την ταξινόμηση της περιοχής παραγωγής και την τοποθεσία της ή τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης, κατά περίπτωση), την ημερομηνία έναρξης και λήξης της περιόδου εκ νέου εμφάτισης (κατά περίπτωση), τον τόπο της εκ νέου εμφάτισης (αναφέρατε την ταξινόμηση της περιοχής παραγωγής και τον αριθμό της περιοχής παραγωγής, κατά περίπτωση), την ημερομηνία έναρξης και λήξης της ομαδοποίησης (ανάλογα με την περίπτωση), τον τόπο παραγωγής και του υγειονομικού του καθεστώτος (ταξινόμηση της περιοχής παραγωγής κατά περίπτωση). Όταν τα ΖΔΜ έχουν συγκομιδής σύμφωνα με το άρθρο 62 παράγραφος 2 του εκτελεστικού κανονισμού 2019/627, αυτό θα πρέπει να αναφέρεται ρητά. Κατά την ομαδοποίηση των ζώντων διθύρων μαλακίων, η παρτίδα πρέπει να αναφέρεται σε διθύρα του ίδιου είδους, τα οποία συλλέγονται την ίδια ημέρα και προέρχονται από την ίδια περιοχή παραγωγής. Διαγράφεται η περιττή ένδειξη
I.6	Από περιοχή μετεγκατάστασης Όταν η παρτίδα ζώντων διθύρων μαλακίων αποστέλλεται από περιοχή μετεγκατάστασης, να αναφέρεται η περιοχή μετεγκατάστασης, όπως έχει εγκριθεί από τις ΑΑ, και η διάρκεια της μετεγκατάστασης (ημερομηνία έναρξης και λήξης).
I.7	Από κέντρο καθαρισμού/κέντρο αποστολής ή ιχθυόσκαλα Όταν η παρτίδα ζώντων διθύρων μαλακίων αποστέλλεται από κέντρο καθαρισμού/κέντρο αποστολής ή, στην περίπτωση χτενιών, θαλάσσιων γαστερόποδων και ολοθουροειδών 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 ιχθυόσκαλας. Εάν αποστέλλονται 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

I.8	Από ενδιάμεσο υπεύθυνο επιχείρησης Αναφέρατε το όνομα και τη διεύθυνση (οδός, πόλη και περιφέρεια/επαρχία/πολιτεία, κατά περίπτωση), τη χώρα και τον κωδικό ISO του ενδιάμεσου υπευθύνου επιχείρησης. Όπου χρειάζεται, αναγράψτε τον αριθμό καταχώρισης ή έγκρισης και τη δραστηριότητα.
I.9	Δήλωση του προμηθευτή Περιλαμβάνει την ημερομηνία, το ονοματεπώνυμο του υπογράφοντος και την υπογραφή.

Μέρος II - Υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων που παραλαμβάνει τρόφιμα

Το μέρος αυτό του εγγράφου συμπληρώνεται από τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων που παραλαμβάνει παρτίδα ζώντων διθύρων μαλακίων.

II.1	Εσωτερικός αριθμός μητρώου (παραλαβής) Το πλαίσιο αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί από τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων που παραλαμβάνει την παρτίδα για να δηλώσει εσωτερικό αριθμό αναφοράς.
II.2	Δήλωση του υπεύθυνου επιχείρησης τροφίμων που παραλαμβάνει τρόφιμα Αναγράφεται η ημερομηνία άφιξης της παρτίδας ζώντων διθύρων μαλακίων στις εγκαταστάσεις του υπεύθυνου της επιχείρησης τροφίμων υποδοχής. Στην περίπτωση ενδιάμεσου υπευθύνου επιχείρησης χωρίς εγκαταστάσεις, αναφέρατε την ημερομηνία αγοράς της παρτίδας. Περιλαμβάνει το ονοματεπώνυμο του υπογράφοντος και την υπογραφή.»

6) Το τμήμα VIII τροποποιείται ως εξής:

α) Το κεφάλαιο I τροποποιείται ως εξής:

i) Το σημείο 1 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«1. τα σκάφη που χρησιμοποιούνται για τη συλλογή αλιευτικών προϊόντων από το φυσικό τους περιβάλλον ή για την εν γένει επεξεργασία τους μετά τη συλλογή, και τα πλοία-ψυγεία συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις κατασκευής και εξοπλισμού που ορίζονται στο μέρος I· και»

ii) Στο μέρος I.A προστίθεται το ακόλουθο σημείο 5):

«5. Τα σκάφη πρέπει να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα με τρόπο που να μην προκαλούν μόλυνση των αλιευτικών προϊόντων με ακάθαρτα ύδατα του υδροσυλλέκτη, λύματα, καπνό, καύσιμα, έλαια, λιπαντικά ή άλλες επιβλαβείς ουσίες. Τα αμπάρια, οι δεξαμενές ή οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση, την ψύξη ή την κατάψυξη μη προστατευόμενων αλιευτικών προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που προορίζονται για την παραγωγή ζωοτροφών, δεν χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς εκτός από την αποθήκευση, την ψύξη ή την κατάψυξη των εν λόγω προϊόντων, όπως και ο πάγος ή η άλμη που χρησιμοποιούνται για τέτοιους σκοπούς. Στην περίπτωση των πλοίων-ψυγείων, οι διατάξεις που ισχύουν για τα μη προστατευόμενα αλιευτικά προϊόντα εφαρμόζονται σε όλα τα μεταφερόμενα προϊόντα.»

iii) Στο μέρος I.G, τα σημεία 1 και 2 αντικαθίστανται από τα ακόλουθα:

«1. να διαθέτουν εξοπλισμό κατάψυξης με επαρκή χωρητικότητα ώστε να καταψύχονται το ταχύτερο δυνατόν σε συνεχή διαδικασία και με θερμική περίοδο αναστολής όσο το δυνατόν συντομότερη, ώστε να επιτυγχάνεται θερμοκρασία πυρήνα που δεν υπερβαίνει τους -18 °C·

2. να διαθέτουν ψυκτικό εξοπλισμό με επαρκή χωρητικότητα για τη διατήρηση των αλιευτικών προϊόντων στα κύτη αποθήκευσης σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους -18 °C. Τα κύτη αποθήκευσης δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για κατάψυξη, εκτός εάν πληρούν τους όρους που καθορίζονται στο σημείο 1, και πρέπει να είναι εφοδιασμένα με διάταξη καταγραφής της θερμοκρασίας σε σημείο που να είναι ευανάγνωστο. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας του θερμομέτρου πρέπει να είναι τοποθετημένος στο σημείο του κύτους με την υψηλότερη θερμοκρασία·»

iv) Στο μέρος I προστίθεται το ακόλουθο σημείο E:

«E. Απαιτήσεις για τα πλοία-ψυγεία

Τα πλοία-ψυγεία που μεταφέρουν και/ή αποθηκεύουν χύδην κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διαθέτουν εξοπλισμό που να πληροί τις απαιτήσεις για τα πλοία-καταψύκτες που καθορίζονται στο σημείο 2 του μέρους Γ σχετικά με την ικανότητά τους να διατηρούν τη θερμοκρασία.»

v) Στο μέρος II, το σημείο 6 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«6. Όταν τα ψάρια αποκεφαλίζονται και/ή εκσπλαχνίζονται επί του σκάφους, οι εργασίες αυτές πρέπει να διενεργούνται σύμφωνα με τις απαιτούμενες συνθήκες υγιεινής, το συντομότερο δυνατό μετά την αλίευση, και τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να πλένονται αμέσως. Τα σπλάχνα και τα μέρη εκείνα τα οποία μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία πρέπει να αφαιρούνται το συντομότερο δυνατό και να διατηρούνται χωριστά από τα αλιευτικά προϊόντα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση. Τα συκώτια και τα αυγά που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να καταψύχονται ή να διατηρούνται μέσα σε πάγο, σε θερμοκρασία παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου ή να καταψύχονται».

vi) Στο μέρος II, το σημείο 7 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«7. Όταν γίνεται κατάψυξη σε άλμη ολόκληρου ψαριού που προορίζεται για κονσερβοποίηση, πρέπει να επιτυγχάνεται για το αλιευτικό προϊόν θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους -9 °C. Ακόμη και αν στη συνέχεια καταψυχθεί σε θερμοκρασία -18 °C, το ολόκληρο ψάρι που καταψύχεται αρχικά σε άλμη σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους -9 °C πρέπει να προορίζεται για κονσερβοποίηση. Η άλμη δεν δύναται να αποτελεί πηγή μόλυνσης για τα ψάρια.»

β) Το κεφάλαιο III τροποποιείται ως εξής:

i) στο μέρος A, το σημείο 4 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«4. Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την αποστολή ή την αποθήκευση ασυσκευαστών παρασκευασμένων νωπών αλιευτικών προϊόντων, αποθηκευμένων μέσα σε πάγο, πρέπει να εξασφαλίζουν ότι το νερό που προέρχεται από την τήξη του πάγου στραγγίζεται και δεν παραμένει σε επαφή με τυχόν αλιευτικά προϊόντα.»

ii) Το μέρος B αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«B. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Οι εγκαταστάσεις στην ξηρά που καταψύχουν ή αποθηκεύουν κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διαθέτουν εξοπλισμό προσαρμοσμένο στην ασκούμενη δραστηριότητα, ο οποίος πληροί τις απαιτήσεις για τα πλοία-καταψύκτες που ορίζονται στο τμήμα VIII κεφάλαιο I μέρος I.Γ σημεία 1 και 2 και».

7) Στο τμήμα XI, προστίθενται τα ακόλουθα σημεία 7 και 8:

«7. Οι απαιτήσεις που καθορίζονται στα σημεία 1, 3, 4 και 6 ισχύουν επίσης για οποιαδήποτε άλλα σαλιγκάρια της οικογένειας *Helicidae*, *Hygromiidae* ή *Sphincterochilidae*, όταν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

8. Οι απαιτήσεις που καθορίζονται στα σημεία 1 έως 5 ισχύουν επίσης για τα βατραχοπόδαρα του γένους *Pelophylax* από την οικογένεια των *Ranidae*, και των γενών *Fejervarya*, *Limnonectes* και *Hoplobatrachus* από την οικογένεια *Dicroglossidae*, όταν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.»

8) Στο τμήμα XII, στο κεφάλαιο II, το σημείο 5 απαλείφεται.
