

Πρόταση κανονισμού του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τον καθορισμό των ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης

(2000/C 365 E/03)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

COM(2000) 438 τελικό — 2000/0179(COD)

(Υποβλήθηκε από την Επιτροπή στις 14 Ιουλίου 2000)

ΤΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟ ΚΑΙ ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ
ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, και ιδίως το άρθρο 152 παράγραφος 4 στοιχείο β),

την πρόταση της Επιτροπής,

τη γνώμη της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής,

τη γνώμη της Επιτροπής των Περιφερειών,

Αποφασίζοντας σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 251 της Συνθήκης,

Εκτιμώντας τα εξής:

- (1) Ο κανονισμός ... του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (για την υγιεινή των τροφίμων) θεσπίζει τους βασικούς κανόνες υγιεινής που πρέπει να τηρούν οι επιχειρήσεις τροφίμων, για να εξασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων.
- (2) Ορισμένα τρόφιμα ενδέχεται να παρουσιάζουν ιδιαίτερους κινδύνους για την ανθρώπινη υγεία, οι οποίοι απαιτούν τη θέσπιση ειδικών κανόνων υγιεινής, προκειμένου να εξασφαλισθεί η ασφάλεια των τροφίμων.
- (3) Αυτό ισχύει ιδίως για τρόφιμα ζωικής προέλευσης, για τα οποία έχουν αναφερθεί συχνά κίνδυνοι μικροβιολογικής και χημικής φύσεως.
- (4) Στο πλαίσιο της κοινής γεωργικής πολιτικής, έχουν ήδη θεσπιστεί ειδικοί υγειονομικοί κανόνες που αφορούν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των προϊόντων, τα οποία απαριθμούνται στον κατάλογο του παραρτήματος I της Συνθήκης.
- (5) Οι εν λόγω υγειονομικοί κανόνες εξασφάλισαν την άρση των φραγμών στις συναλλαγές των εν λόγω προϊόντων, συμβάλλοντας με τον τρόπο αυτό στη δημιουργία της εσωτερικής αγοράς, ενώ ταυτόχρονα εξασφαλίζουν υψηλό επίπεδο προστασίας της δημόσιας υγείας.
- (6) Αυτοί οι ειδικοί κανόνες περιέχονται σε πολλές οδηγίες, και ιδίως στις οδηγίες:

— οδηγία 64/433/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26ης Ιουνίου 1964 για τον καθορισμό των υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης στην αγορά νωπού κρέατος ⁽¹⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τη οδηγία 95/23/ΕΚ ⁽²⁾,

— οδηγία 71/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15ης Φεβρουαρίου 1971 για τα υγειονομικά προβλήματα παραγωγής και εμπορίας νωπού κρέατος πουλερικών ⁽³⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 97/79/ΕΚ ⁽⁴⁾,

— οδηγία 77/96/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1976 περί αναζητήσεως τριχινών κατά τις εισαγωγές από τρίτες χώρες νωπών κρεάτων που προέρχονται από χοιροειδή κατοικίδια ⁽⁵⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 94/59/ΕΚ ⁽⁶⁾,

— οδηγία 77/99/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1976 για τα υγειονομικά προβλήματα στον τομέα της παραγωγής και της διάθεσης στην αγορά προϊόντων με βάση το κρέας και ορισμένων άλλων προϊόντων ζωικής προέλευσης ⁽⁷⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 97/76/ΕΚ ⁽⁸⁾,

— οδηγία 89/437/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 20ής Ιουνίου 1989 σχετικά με τα προβλήματα υγείας και υγιεινής όσον αφορά την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των προϊόντων αυγών ⁽⁹⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 96/23/ΕΚ,

— οδηγία 91/492/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15ης Ιουλίου 1991 περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά ζώντων διθυρών μαλακίων ⁽¹⁰⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 97/79/ΕΚ,

— οδηγία 91/493/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 22ας Ιουλίου 1991 περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των αλιευτικών προϊόντων ⁽¹¹⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 97/79/ΕΚ,

— οδηγία 91/495/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 27ης Νοεμβρίου 1990 για τα υγειονομικά προβλήματα και τα προβλήματα υγειονομικού ελέγχου σχετικά με την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά του κρέατος κουνελιών και του κρέατος εκτρεφόμενων θηραμάτων ⁽¹²⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία με την πράξη προσχώρησης της Αυστρίας, της Φινλανδίας και της Σουηδίας,

⁽³⁾ ΕΕ L 55 της 8.3.1971, σ. 23.

⁽⁴⁾ ΕΕ L 24 της 30.1.1998, σ. 31.

⁽⁵⁾ ΕΕ L 26 της 31.1.1977, σ. 8.

⁽⁶⁾ ΕΕ L 315 της 8.12.1994, σ. 18.

⁽⁷⁾ ΕΕ L 26 της 31.1.1977, σ. 85.

⁽⁸⁾ ΕΕ L 10 της 16.1.1998, σ. 25.

⁽⁹⁾ ΕΕ L 212 της 22.7.1989, σ. 87.

⁽¹⁰⁾ ΕΕ L 168 της 24.9.1991, σ. 1.

⁽¹¹⁾ ΕΕ L 268 της 24.9.1991, σ. 15.

⁽¹²⁾ ΕΕ L 268 της 24.9.1991, σ. 41.

⁽¹⁾ ΕΕ L 121 της 29.7.1964, σ. 2101/64.

⁽²⁾ ΕΕ L 243 της 11.10.1995, σ. 7.

- οδηγία 92/45/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 16ης Ιουνίου 1992 για τα υγειονομικά προβλήματα και τα προβλήματα υγειονομικού ελέγχου σχετικά με τη θανάτωση άγριων θηραμάτων και την εμπορία του κρέατός των ⁽¹⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 97/79/ΕΚ,
- οδηγία 92/46/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 16ης Ιουνίου 1992 για τη θέσπιση υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και την εμπορία νωπού γάλακτος, θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα ⁽²⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 96/23/ΕΚ,
- οδηγία 92/48/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 16ης Ιουνίου 1992 για τον καθορισμό των ελάχιστων κανόνων υγιεινής που εφαρμόζονται σε ορισμένα αλιευτικά προϊόντα που λαμβάνονται σε αλιευτικά σκάφη, σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 1 στοιχείο α) σημείο i) της οδηγίας 91/493/ΕΟΚ ⁽³⁾,
- οδηγία 92/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου για τον καθορισμό των όρων υγειονομικού ελέγχου καθώς και των υγειονομικών όρων που διέπουν το εμπόριο και τις εισαγωγές στην Κοινότητα προϊόντων που δεν υπόκεινται, όσον αφορά τους προαναφερόμενους όρους, στις ειδικές κοινοτικές ρυθμίσεις που αναφέρονται στο κεφάλαιο I του παραρτήματος Α της οδηγίας 89/662/ΕΟΚ και, όσον αφορά τους παθογόνους παράγοντες, της οδηγίας 90/425/ΕΟΚ ⁽⁴⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 97/79/ΕΚ,
- οδηγία 94/65/ΕΚ του Συμβουλίου της 14ης Δεκεμβρίου 1994 περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά κιμάδων και παρασκευασμάτων κρέατος ⁽⁵⁾.
- (7) Όσον αφορά τη δημόσια υγεία, οι οδηγίες αυτές περιέχουν κοινές αρχές, όπως σχετικά με τις ευθύνες των βιομηχανιών παραγωγής προϊόντων ζωικής προέλευσης, τις υποχρεώσεις των αρμόδιων αρχών, τις τεχνικές προδιαγραφές για τη διάφραση και τη λειτουργία εγκαταστάσεων χειρισμού προϊόντων ζωικής προέλευσης, τις απαιτήσεις υγιεινής που πρέπει να τηρούνται σε αυτές τις εγκαταστάσεις, τις διαδικασίες έγκρισης των εγκαταστάσεων, τους όρους αποθήκευσης και μεταφοράς, την υγειονομική σήμανση καταλληλότητας των προϊόντων κλπ.
- (8) Πολλές από τις αρχές αυτές ταυτίζονται με τις αρχές που τίθενται με τον κανονισμό . . . (για την υγιεινή των τροφίμων), οι οποίες χρησιμεύουν ως κοινή βάση για όλα τα τρόφιμα.
- (9) Η εν λόγω κοινή βάση επιτρέπει την απλούστευση των οδηγιών που προαναφέρθηκαν.
- (10) Οι εν λόγω ειδικοί κανόνες μπορούν να απλουστευθούν περαιτέρω με την απαλοιφή των πιθανών αντιφάσεων που προέκυψαν κατά την έκδοσή τους.
- (11) Με την εισαγωγή της διαδικασίας HACCP, οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να αναπτύξουν μεθόδους για τον έλεγχο και τη μείωση ή την εξάλειψη κινδύνων βιολογικής, χημικής ή φυσικής προέλευσης.
- (12) Τα ανωτέρω στοιχεία οδηγούν σε πλήρη ανασύνταξη των ειδικών κανόνων υγιεινής και σε μεγαλύτερη διαφάνεια.
- (13) Ο κύριος στόχος της ανασύνταξης των γενικών και ειδικών κανόνων υγιεινής είναι η διασφάλιση υψηλού επιπέδου προστασίας του καταναλωτή όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων.
- (14) Είναι επομένως αναγκαίο να διατηρηθούν και, όπου απαιτείται για την εξασφάλιση της προστασίας του καταναλωτή, να καταστούν αυστηρότεροι οι λεπτομερείς κανόνες υγιεινής για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης.
- (15) Η πρωτογενής παραγωγή, η μεταφορά των ζώων, οι εγκαταστάσεις σφαγής και μεταποίησης μέχρι το σημείο πώλησης σε επίπεδο λιανοπωλητή πρέπει να θεωρούνται αλληλεπιδρώσες ενότητες, όπου είναι συυφασμένες η υγεία των ζώων, η καλή μεταχείριση των ζώων και η δημόσια υγεία.
- (16) Αυτό απαιτεί επαρκή επικοινωνία μεταξύ των διαφόρων μερών που συμμετέχουν στην τροφική αλυσίδα.
- (17) Μπορούν να καθορισθούν μικροβιολογικά κριτήρια, στόχοι ή/και πρότυπα επίδοσης, σύμφωνα με τις σχετικές διαδικασίες που προβλέπονται προς τούτο στον κανονισμό . . . (για την υγιεινή των τροφίμων)· έως ότου καθορισθούν νέα μικροβιολογικά κριτήρια, εξακολουθούν να εφαρμόζονται τα κριτήρια που προβλέπονται στις οδηγίες που αναφέρονται ανωτέρω.
- (18) Στην περίπτωση εγκαταστάσεων περιορισμένης παραγωγικής δυναμικότητας για τον χειρισμό τροφίμων ζωικής προέλευσης, οι οποίες αντιμετωπίζουν ιδιαίτερες δυσκολίες ή εξυπηρετούν μόνο την τοπική αγορά, πρέπει να δοθούν στα κράτη μέλη τα αναγκαία εργαλεία για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τις εν λόγω εγκαταστάσεις, υπό τον όρον ότι δεν τίθεται σε κίνδυνο η επίτευξη των στόχων της ασφάλειας των τροφίμων και λαμβανομένου υπόψη ότι σε ορισμένες περιπτώσεις η τοπική αγορά ενδέχεται να υπερβαίνει τα εθνικά σύνορα.
- (19) Τα εισαγόμενα τρόφιμα ζωικής προέλευσης πρέπει να πληρούν τουλάχιστον τα ίδια ή ισοδύναμα υγειονομικά πρότυπα σε σχέση με τα παραγόμενα στην Κοινότητα και πρέπει να θεσπισθούν ενιαίες διαδικασίες, για να εξασφαλισθεί η επίτευξη του στόχου αυτού.
- (20) Η παρούσα ανασύνταξη επιτρέπει να καταργηθούν οι ισχύοντες κανόνες υγιεινής· αυτό επιτυγχάνεται μέσω της οδηγίας . . . του Συμβουλίου για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων και τους υγειονομικούς όρους για την παραγωγή και διάθεση στην αγορά ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και για την τροποποίηση των οδηγιών 89/662/ΕΟΚ και 91/67/ΕΟΚ.

(1) ΕΕ L 268 της 14.9.1992, σ. 35.

(2) ΕΕ L 268 της 14.9.1992, σ. 1.

(3) ΕΕ L 187 της 7.7.1992, σ. 41.

(4) ΕΕ L 62 της 15.3.1993, σ. 49.

(5) ΕΕ L 368 της 31.12.1994, σ. 10.

- (21) Τα προϊόντα που καλύπτονται από τον παρόντα κανονισμό περιλαμβάνονται στο παράρτημα I της Συνθήκης.
- (22) Οι επιστημονικές συμβουλές είναι η βάση της κοινοτικής νομοθεσίας για την υγιεινή των τροφίμων· για το σκοπό αυτό πρέπει να ζητείται η γνώμη, όποτε χρειάζεται, των επιστημονικών επιτροπών στον τομέα της προστασίας των καταναλωτών και της ασφάλειας των τροφίμων, οι οποίες έχουν συσταθεί με την απόφαση 97/579/ΕΚ της Επιτροπής της 23ης Ιουλίου 1997 ⁽¹⁾, καθώς και της Επιστημονικής Συντονιστικής Επιτροπής, η οποία έχει συσταθεί με την απόφαση 97/404/ΕΚ της Επιτροπής της 10ης Ιουνίου 1997 ⁽²⁾.
- (23) Για να λαμβάνεται υπόψη η τεχνική και επιστημονική πρόοδος, πρέπει να υπάρχει μια διαδικασία για την έγκριση ορισμένων απαιτήσεων που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό επίσης, πρέπει να υπάρχει μια διαδικασία που θα καθιστά δυνατή, όταν χρειάζεται, την ομαλή μετάβαση στο απαιτούμενο υγειονομικό επίπεδο.
- (24) Επειδή τα μέτρα που απαιτούνται για την εφαρμογή του παρόντος κανονισμού είναι γενικά μέτρα κατά την έννοια του άρθρου 2 της απόφασης 1999/468/ΕΚ του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 1999 για τον καθορισμό των όρων άσκησης των εκτελεστικών αρμοδιοτήτων που ανατίθενται στην Επιτροπή ⁽³⁾, πρέπει να εγκρίνονται με τη διαδικασία της κανονιστικής επιτροπής που προβλέπεται στο άρθρο 5 της εν λόγω απόφασης,

ΕΞΕΔΩΣΑΝ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Πεδίο εφαρμογής

Με τον παρόντα κανονισμό θεσπίζονται οι ειδικοί κανόνες υγιεινής, ώστε να εξασφαλίζεται η υγιεινή των τροφίμων ζωικής προέλευσης.

Άρθρο 2

Ορισμοί

Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού εφαρμόζονται οι ορισμοί που προβλέπονται στον κανονισμό ... (για την υγιεινή των τροφίμων). Επιπλέον, εφαρμόζονται οι ορισμοί που προβλέπονται στο παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Γενική υποχρέωση

Εκτός από τις απαιτήσεις που προβλέπονται στον κανονισμό ... (για την υγιεινή των τροφίμων), οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφί-

μων πρέπει να εξασφαλίζουν ότι τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης παράγονται και διατίθενται στην αγορά σύμφωνα με το παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 4

Εισαγωγές από τρίτες χώρες

Τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης που εισάγονται από τρίτες χώρες πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις που προβλέπονται στο παράρτημα III του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 5

Τροποποίηση παραρτημάτων και μέτρα εφαρμογής

Σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6,

- Μπορούν να καταργούνται, να τροποποιούνται, να προσαρμόζονται ή να συμπληρώνονται οι διατάξεις των παραρτημάτων του παρόντος κανονισμού, για να λαμβάνεται υπόψη η εξέλιξη των κωδικών ορθής πρακτικής, η υλοποίηση προγραμμάτων για την ασφάλεια των τροφίμων από τις επιχειρήσεις τροφίμων, οι νέες εκτιμήσεις επικινδυνότητας και ο πιθανός καθορισμός στόχων ή/και προτύπων επίδοσης για την ασφάλεια των τροφίμων.
- Μπορούν να λαμβάνονται μέτρα εφαρμογής για την εξασφάλιση της ομοιόμορφης εφαρμογής των παραρτημάτων.

Άρθρο 6

Διαδικασία μόνιμης επιτροπής

- Η Επιτροπή επικουρείται από την Μόνιμη Κτηνιατρική Επιτροπή, η οποία έχει συσταθεί με την απόφαση του Συμβουλίου 68/361/ΕΟΚ ⁽⁴⁾.
- Όταν γίνεται αναφορά στην παρούσα παράγραφο, εφαρμόζεται η διαδικασία της κανονιστικής επιτροπής που προβλέπεται στο άρθρο 5 της απόφασης 1999/468/ΕΚ, σύμφωνα με το άρθρο 7 παράγραφος 3 και το άρθρο 8 της εν λόγω απόφασης.
- Η προθεσμία που προβλέπεται στο άρθρο 5 παράγραφος 6 της απόφασης 1999/468/ΕΚ είναι 3 μήνες.

Άρθρο 7

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την ημέρα της δημοσίευσής του στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*.

Εφαρμόζεται από την 1η Ιανουαρίου 2004.

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

⁽¹⁾ ΕΕ L 237 της 28.8.1997, σ. 18.

⁽²⁾ ΕΕ L 169 της 27.6.1997, σ. 85.

⁽³⁾ ΕΕ L 184 της 17.7.1999, σ. 23.

⁽⁴⁾ ΕΕ L 225 της 18.10.1968, σ. 23.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΟΡΙΣΜΟΙ

1. Κρέας

- 1.1. κρέας: όλα τα μέρη του σώματος ζώων τα οποία είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση
 - 1.1.1. κρέας κατοικίδιων σπληφόρων: το κρέας οικόσιτων βοοειδών (συμπεριλαμβανομένου του κρέατος βούβαλου και βίσωνα), χοίρων, αιγοπροβάτων και οικόσιτων μονόπλων
 - 1.1.2. κρέας πουλερικών: το κρέας των εκτρεφόμενων πτηνών, συμπεριλαμβανομένων των πτηνών που δεν θεωρούνται κατοικίδια, αλλά που εκτρέφονται ως κατοικίδια ζώα (εκτρεφόμενα πτερωτά θηράματα)
 - 1.1.3. κρέας λαγόμορφων: το κρέας κουνελιών, λαγών και τρωκτικών εκτρεφόμενων για ανθρώπινη κατανάλωση
 - 1.1.4. κρέας αγρίων θηραμάτων: το κρέας:
 - θηρευόμενων αγρίων χερσαίων θηλαστικών, συμπεριλαμβανομένων των θηλαστικών που ζουν σε κλειστή περιοχή υπό συνθήκες ελευθερίας παρόμοιες προς τις συνθήκες διαβίωσης των αγρίων θηραμάτων
 - θηρευόμενων άγριων πτηνών
 - 1.1.5. κρέας εκτρεφόμενων θηραμάτων: το κρέας εκτρεφόμενων αρτιοδάκτυλων θηρευόμενων θηλαστικών (συμπεριλαμβανομένων των οικογενειών Cervidae και Suidae) καθώς και των εκτρεφόμενων στρουθιονιδών
- 1.2. μεγάλα άγρια θηράματα: τα άγρια θηλαστικά της τάξεως των αρτιοδάκτυλων, περιττοδάκτυλων και μαρσποφόρων, καθώς και άλλα είδη θηλαστικών, τα οποία η εθνική νομοθεσία για τη θήρα κατατάσσει στα μεγάλα θηράματα
- 1.3. μικρά άγρια θηράματα: τα άγρια θηρευόμενα πτηνά και τα άγρια θηρευόμενα θηλαστικά που δεν κατατάσσονται στα μεγάλα θηράματα
- 1.4. σφάγιο (κατοικίδιων σπληφόρων): ολόκληρο το σώμα σφαγμένου κατοικίδιου σπληφόρου ζώου μετά την αφαίμαξη, τον εκσπλαχνισμό, την αποκοπή των άκρων στο ύψος του καρπού και του ταρσού, τον αποκεφαλισμό, την αφαίρεση της ουράς και, εάν υπάρχουν, των μαστών και, επιπλέον, για τα βοοειδή, τα αιγοπρόβατα και τα μόνοπλα, μετά την εκδορά
- 1.5. σφάγιο (πουλερικών): ολόκληρο το σώμα ενός πτηνού μετά την αφαίμαξη, την αποπτέρωση και τον εκσπλαχνισμό· εντούτοις, είναι προαιρετική η αφαίρεση της καρδιάς, του συκωτιού, των πνευμόνων, του στομάχου, του πρόλοβου και των νεφρών, καθώς και η αποκοπή των ποδιών στο ύψος του ταρσού και η αποκοπή του κεφαλιού, του οισοφάγου και της τραχείας
- 1.6. πουλερικά μεταγενέστερου εκσπλαχνισμού «New York dressed»: σφάγια πουλερικών, ο εκσπλαχνισμός των οποίων έχει αναβληθεί
- 1.7. νωπό κρέας: το κρέας, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που είναι συσκευασμένο σε κενό αέρος ή σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα, το οποίο δεν έχει υποστεί καμία άλλη επεξεργασία διατήρησης εκτός από την ψύξη, την κατάψυξη ή την ταχεία κατάψυξη, προκειμένου να εξασφαλιστεί η συντήρησή του
- 1.8. εντόσθια: κρέας, άλλο πλην του κρέατος του σφαγίου, ακόμη και αν παραμένει φυσικά συνδεδεμένο με το σφάγιο
- 1.9. σπλάχνα: τα εντόσθια από τη θωρακική, κοιλιακή και πυελική κοιλότητα, συμπεριλαμβανομένης της τραχείας και του οισοφάγου και, στα πουλερικά, του πρόλοβου
- 1.10. σφαγείο: εγκατάσταση για τη σφαγή ζώων, των οποίων το κρέας προορίζεται για πώληση για ανθρώπινη κατανάλωση, συμπεριλαμβανομένου οποιουδήποτε χώρου είναι διαθέσιμος σε σχέση με αυτό για τον περιορισμό των ζώων εν αναμονή της σφαγής
- 1.11. εργαστήριο τεμαχισμού: εγκατάσταση που χρησιμοποιείται για την αφαίρεση των οστών ή/και τον τεμαχισμό σφαγίων, τμημάτων σφαγίων και άλλων εδώδιμων μερών των ζώων, συμπεριλαμβανομένων χώρων παρακείμενων σε σημεία πώλησης, όπου οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται με σκοπό τον εφοδιασμό των καταναλωτών ή άλλων σημείων πώλησης
- 1.12. κέντρο συλλογής θηραμάτων: εγκατάσταση στην οποία διατηρούνται θανατωθέντα άγρια θηράματα πριν μεταφερθούν σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων
- 1.13. εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων: εγκατάσταση για την εκδορά θηραμάτων και τον περαιτέρω χειρισμό του κρέατος θηραμάτων που λαμβάνεται από τη θήρα
- 1.14. κιμάς: το κρέας χωρίς οστά, το οποίο έχει υποστεί άλεση σε τεμάχια ή έχει περάσει από κρεατομηχανή με ατέρμονα κοχλία
- 1.15. μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας: το προϊόν που προκύπτει από τον μηχανικό διαχωρισμό του κρέατος που έχει απομείνει επί των οστών μετά την αρχική αφαίρεση των οστών, κατά τρόπον ώστε να καταστρέφεται η κυτταρική δομή του κρέατος
- 1.16. παρασκευάσματα κρέατος: το νωπό κρέας, συμπεριλαμβανομένου του κιμά, στο οποίο έχουν προστεθεί τρόφιμα, καρυκεύματα ή πρόσθετα ή το οποίο έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που δεν μεταβάλλει ωστόσο την εσωτερική κυτταρική δομή του κρέατος, ώστε να εξαφανιστεί τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος

2. Ζώντα δίδυρα μαλάκια

- 2.1. *δίδυρα μαλάκια*: τα διηθύντα ελασματοβράγχια μαλάκια και, κατ' επέκταση, τα εχινόδερμα, τα χιτωνοφόρα και τα θαλάσσια γαστερόποδα
- 2.2. *θαλάσσιες βιοτοξίνες*: οι δηλητηριώδεις ουσίες που συσσωρεύουν τα δίδυρα μαλάκια, τα οποία τρέφονται με πλαγκτόν που περιέχει τοξίνες
- 2.3. *φινίρισμα*: η αποθήκευση ζώντων δίδυρων μαλακίων που προέρχονται από περιοχές κατηγορίας Α σε δεξαμενές ή σε οποιαδήποτε άλλη εγκατάσταση που περιέχει καθαρό θαλάσσιο νερό ή σε φυσικούς χώρους, προκειμένου να καθαρισθούν από την άμμο, τη λάσπη ή τις βλέννες και να βελτιωθούν οι οργανοληπτικές τους ιδιότητες
- 2.4. *παραγωγός*: κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο, το οποίο συλλέγει με οποιονδήποτε τρόπο από μία περιοχή συλλογής ζώντα δίδυρα μαλάκια για εν γένει χειρισμό και διάθεση στην αγορά
- 2.5. *περιοχή παραγωγής*: θαλάσσιες ή λιμνοθαλάσσιες περιοχές ή περιοχές εκβολής ποταμού, όπου βρίσκονται είτε φυσικοί χώροι ανάπτυξης δίδυρων μαλακίων είτε τόποι που χρησιμοποιούνται για την καλλιέργεια δίδυρων μαλακίων, στις οποίες πραγματοποιείται η αλίευση ζώντων δίδυρων μαλακίων
- 2.6. *περιοχή μετεγκατάστασης*: μέρη θαλάσσιας ή λιμνοθαλάσσιας περιοχής ή εκβολής ποταμού, εγκεκριμένα από την αρμόδια αρχή, με σαφώς καθορισμένα όρια με σημαντήρες, πασσάλους ή οποιοδήποτε άλλο μόνιμο στερεωμένο υλικό, που προορίζονται αποκλειστικά για τον φυσικό καθαρισμό ζώντων δίδυρων μαλακίων
- 2.7. *κέντρο αποστολής*: κάθε εγκεκριμένη χερσαία ή πλωτή εγκατάσταση που χρησιμοποιείται για την παραλαβή, το φινίρισμα, το πλύσιμο, τον καθαρισμό, την ταξινόμηση κατά μέγεθος και τη συσκευασία των κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση ζώντων δίδυρων μαλακίων
- 2.8. *κέντρο καθαρισμού*: εγκεκριμένη εγκατάσταση που διαθέτει δεξαμενές τροφοδοτούμενες με καθαρό θαλάσσιο νερό, στις οποίες τοποθετούνται τα ζώντα δίδυρα μαλάκια για όσο χρόνο απαιτείται για την αποτροπή μικροβιολογικής μόλυνσης, ώστε να είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση
- 2.9. *μετεγκατάσταση*: η υπό την εποπτεία της αρμόδιας αρχής μεταφορά ζώντων δίδυρων μαλακίων σε εγκεκριμένες θαλάσσιες ή λιμνοθαλάσσιες περιοχές ή εκβολές ποταμών, για το χρονικό διάστημα που απαιτείται για την εξάλειψη της μόλυνσης. Η μετεγκατάσταση δεν περιλαμβάνει την ειδική ενέργεια της μεταφοράς δίδυρων μαλακίων σε περιοχές που προσφέρονται καλύτερα για την περαιτέρω ανάπτυξη ή πάχυνσή τους
- 2.10. *κολοβακτηρίδια κοπράνων*: προαιρετικώς αερόβια ραβδιόμορφα βακτήρια, αρνητικά κατά gram, μη σπορογόνα, αρνητικά στη δοκιμή κυτοχρωματικής οξειδωσης, τα οποία προκαλούν ζύμωση της λακτόζης με παραγωγή αερίου παρουσία χολικών αλάτων ή άλλων επιφανειοδραστικών ουσιών με παρόμοιες ιδιότητες αναστολής της ανάπτυξης, στους $44\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$ εντός 24 ωρών
- 2.11. *E. coli*: κολοβακτηρίδια κοπράνων που σχηματίζουν ινδόλη από την τρυπτοφάνη στους $44\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$ εντός 24 ωρών
- 2.12. *καθαρό θαλάσσιο νερό*: θαλάσσιο νερό, υφάλμυρο νερό ή παρασκευάσματα θαλάσσιου νερού από γλυκό νερό, το οποίο είναι απαλλαγμένο από μικροβιολογική μόλυνση, δεν περιέχει επιβλαβείς ουσίες ή/και τοξικό θαλάσσιο πλαγκτόν σε ποσότητες που μπορούν να επιδράσουν δυσμενώς στην ποιότητα της υγείας των δίδυρων μαλακίων και των προϊόντων αλιείας.

3. Προϊόντα αλιείας

- 3.1. *προϊόντα αλιείας*: όλα τα ζώα αλμυρών ή γλυκών υδάτων, άγρια ή εκτρεφόμενα, πλην των ζώντων δίδυρων μαλακίων, των υδρόβιων θηλαστικών και των βατράχων, ή μέρη των ζώων αυτών, συμπεριλαμβανομένων του ήπατος, των αυγών και του σπέρματός τους
- 3.2. *προϊόντα υδατοκαλλιέργειας*: όλα τα προϊόντα αλιείας που γεννώνται και εκτρέφονται υπό ελεγχόμενες συνθήκες, έως ότου διατεθούν στην αγορά ως τρόφιμα, καθώς και οι ιχθύες ή τα μαλακόστρακα γλυκών ή αλμυρών υδάτων, τα οποία αλιεύονται σε νεαρή ηλικία στο φυσικό τους περιβάλλον και διατηρούνται μέχρι να αποκτήσουν το επιθυμητό εμπορικό μέγεθος για ανθρώπινη κατανάλωση. Οι ιχθύες και τα μαλακόστρακα εμπορικού μεγέθους που αλιεύονται στο φυσικό τους περιβάλλον και διατηρούνται στη ζωή για να πωληθούν αργότερα, δεν θεωρούνται προϊόντα υδατοκαλλιέργειας, εφόσον διατηρούνται απλά στη ζωή και δεν καταβάλλεται καμία προσπάθεια για την αύξηση του μεγέθους ή του βάρους τους
- 3.3. *πλοίο-εργοστάσιο*: κάθε πλοίο, αλιευτικό ή μη, επί του οποίου τα αλιευτικά προϊόντα υφίστανται μία ή περισσότερες από τις ακόλουθες επεξεργασίες πριν από την πρώτη συσκευασία: τεμαχισμός σε φιλέτα, τεμαχισμός σε φέτες, αφαίρεση του δέρματος, άλεσμα ή μεταποίηση· δεν θεωρούνται πλοία-εργοστάσια τα αλιευτικά σκάφη, επί των οποίων μόνο βράζονται μαλακόστρακα και μαλάκια
- 3.4. *πλοίο-ψυγείο*: κάθε πλοίο, αλιευτικό ή μη, επί του οποίου πραγματοποιείται η κατάψυξη προϊόντων αλιείας, ενδεχομένως μετά από προπαρασκευαστικές εργασίες, όπως αφαίμαξη, αφαίρεση της κεφαλής, εκσπλαχνισμός και αφαίρεση των περυγίων. Εάν χρειάζεται, οι εργασίες αυτές συνοδεύονται από πρώτη ή/και δεύτερη συσκευασία
- 3.5. *μηχανικώς διαχωρισμένη σάρκα ιχθύων*: σάρκα που λαμβάνεται με μηχανικά μέσα από εκσπλαχνισμένους ολόκληρους ιχθύς ή από οστά μετά τον τεμαχισμό σε φιλέτα
- 3.6. *καθαρό θαλάσσιο νερό*: βλέπε ορισμό στο σημείο 2.12
- 3.7. *καθαρό ποτάμιο ή λιμναίο νερό*: ποτάμιο ή λιμναίο νερό απαλλαγμένο από μικροβιολογική μόλυνση ή ανεπιθύμητες ουσίες σε ποσότητες που μπορούν να επηρεάσουν δυσμενώς την υγειονομική ποιότητα των προϊόντων αλιείας.

4. Αυγά

- 4.1. αυγά: αυγά πτηνών με το κέλυφος, κατάλληλα για άμεση κατανάλωση ή για την παρασκευή προϊόντων αυγών, εξαιρουμένων των σπασμένων αυγών, των αυγών που έχουν υποστεί επώαση και των βρασιμένων αυγών
- 4.2. αυγό σε υγρή κατάσταση: μη επεξεργασμένο περιεχόμενο αυγού μετά την αφαίρεση του κελύφους
- 4.3. εκμετάλλευση παραγωγής αυγών: η εκμετάλλευση για την παραγωγή αυγών τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση
- 4.4. ραγιαμένα αυγά: τα αυγά των οποίων το κέλυφος έχει υποστεί βλάβη, χωρίς λύση της συνέχειας και με άθικτη μεμβράνη.

5. Γάλα

- 5.1. γάλα: το γαλακτικό έκκριμα του μαστού, χωρίς πρωτόγαλα
- 5.2. νωπό γάλα: το γάλα το οποίο δεν έχει θερμανθεί σε θερμοκρασία άνω των 40 °C· επιτρέπονται οι επεξεργασίες όπως η ομογενοποίηση και η τυποποίηση, οι οποίες έχουν επίδραση στην ποιότητα του γάλακτος
- 5.3. εκμετάλλευση γαλακτοπαραγωγής: εκμετάλλευση στην οποία διατηρούνται μία ή περισσότερες αγελάδες, προβατίνες, αίγες, θηλυκά βουβαλοειδή ή θηλυκά άλλων ειδών, με σκοπό την παραγωγή γάλακτος
- 5.4. γαλακτοκομική εγκατάσταση: εγκατάσταση για την επεξεργασία γάλακτος ή για την περαιτέρω επεξεργασία ήδη επεξεργασμένου γάλακτος.

6. Βατραχοπόδαρα και σαλιγκάρια

- 6.1. βατραχοπόδαρα: το οπίσθιο τμήμα του χωρισμένου εγκαρσίου πίσω από τα εμπρόσθια μέλη σώματος, μετά τον εκπλαχισμό και την εκδορά, του είδους Rana (οικογένεια Ρανιδών)
- 6.2. σαλιγκάρια: χερσαία γαστερόποδα των ειδών *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* καθώς και των ειδών που ανήκουν στην οικογένεια των Αχατινιδών.

7. Μεταποιημένα προϊόντα

- 7.1. μεταποιημένο προϊόν: τα τρόφιμα που προκύπτουν από την υποβολή μη μεταποιημένων προϊόντων σε επεξεργασία, όπως η θερμική επεξεργασία, το κάπνισμα, το αλάτισμα, η ωρίμανση, η αποξήρανση, η μαρινάρισμα κλπ., ή από συνδυασμό αυτών των μεθόδων ή/και προϊόντων· είναι δυνατή η προσθήκη ουσιών που απαιτούνται για την παρασκευή των προϊόντων ή για να αποκτήσουν τα εν λόγω προϊόντα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά
- 7.2. προϊόντα με βάση το κρέας: τα προϊόντα που προκύπτουν από μια επεξεργασία του κρέατος
- 7.3. μεταποιημένα προϊόντα ιχθύων: τα προϊόντα αλιείας που έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία
- 7.4. προϊόντα αυγών: τα προϊόντα που προκύπτουν από μια επεξεργασία των αυγών ή των διάφορων συστατικών στοιχείων ή μιγμάτων αυτών, αφού αφαιρεθούν το κέλυφος και οι μεμβράνες. Είναι δυνατή η προσθήκη εν μέρει άλλων τροφίμων ή προσθέτων. Μπορούν να είναι σε υγρή κατάσταση, συμπτυκνωμένα, αποξηραμένα, σε κρυσταλλική μορφή, κατεψυγμένα, ή να έχουν υποστεί ταχεία κατάψυξη ή πήξη.
- 7.5. γαλακτοκομικά προϊόντα: τα προϊόντα που προκύπτουν από μια επεξεργασία του νωπού γάλακτος, όπως το πόσιμο γάλα που έχει υποστεί θερμική επεξεργασία, η σκόνη γάλακτος, ο ορός γάλακτος, το βούτυρο, το τυρί, το γιαούρτι (με ή χωρίς προσθήκη οξέος, αλατιού, καρυκευμάτων ή φρούτων) και το ανασυστημένο πόσιμο γάλα
- 7.6. τετηγμένο ζωικό λίπος: το λίπος που λαμβάνεται από την επεξεργασία κρέατος, συμπεριλαμβανομένων των οστών, και προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση
- 7.7. κατάλοιπα ζωικού λίπους: τα πρωτεϊνούχα κατάλοιπα της επεξεργασίας υποπροϊόντων κρέατος, μετά τον μερικό διαχωρισμό λίπους και ύδατος
- 7.8. ζελατίνη: η φυσική, υδατοδιαλυτή πρωτεΐνη, είτε σχηματίζει πηκτή είτε όχι, η οποία λαμβάνεται με την μερική υδρόλυση κολλαγόνου που παράγεται από οστά, προβιές και δέρματα, τένοντες και νεύρα ζώων (συμπεριλαμβανομένων των ιχθύων και των πουλερικών)
- 7.9. επεξεργασμένα στομάχια, ουροδόχοι κύστες και έντερα : στομάχια, ουροδόχοι κύστες και έντερα, τα οποία έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία, όπως αλάτισμα, θέρμανση ή ξήρανση, μετά την αφαίρεση και τον καθαρισμό τους.

8. Λοιποί ορισμοί

- 8.1. σύνθετο προϊόν: τα τρόφιμα που περιέχουν μη μεταποιημένα ή μεταποιημένα προϊόντα ζωικής και φυτικής προέλευσης
- 8.2. ανασυσκευασία: η αφαίρεση της αρχικής πρώτης συσκευασίας από το προϊόν για την αντικατάστασή της με νέα πρώτη συσκευασία, ενδεχομένως μετά την πραγματοποίηση φυσικών εργασιών στο μη συσκευασμένο προϊόν, όπως ο τεμαχισμός ή η κοπή σε φέτες
- 8.3. αγορά χονδρικής πώλησης: επιχείρηση τροφίμων που περιλαμβάνει πολλές χωριστές μονάδες, οι οποίες χρησιμοποιούν κοινές εγκαταστάσεις και τμήματα, όπου τα τρόφιμα πωλούνται σε επιχειρήσεις τροφίμων και όχι στον τελικό καταναλωτή.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Εισαγωγή

1. Το παρόν παράρτημα εφαρμόζεται στα μη μεταποιημένα και τα μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης. Τα σύνθετα προϊόντα δεν υπόκεινται στις απαιτήσεις του παρόντος παραρτήματος. Εντούτοις, πρέπει να εξασφαλίζεται ότι οι πιθανοί κίνδυνοι που απορρέουν από τη χρήση συστατικών ζωικής προέλευσης εντοπίζονται και ελέγχονται και, όταν χρειάζεται, εξαλείφονται ή μειώνονται σε αποδεκτά επίπεδα.
2. Εκτός εάν προβλέπεται άλλως, οι απαιτήσεις του παρόντος παραρτήματος δεν εφαρμόζονται στο σημείο λιανικού εμπορίου.
3. Όταν βάσει του παρόντος παραρτήματος απαιτείται έγκριση εγκαταστάσεων, εφαρμόζονται τα ακόλουθα:
 - α) Στις εγκεκριμένες εγκαταστάσεις δίνεται αριθμός έγκρισης, στον οποίο προστίθενται κωδικοί που δηλώνουν τους τύπους των παρασκευαζόμενων προϊόντων ζωικής προέλευσης. Για τις αγορές χονδρικής πώλησης, ο αριθμός έγκρισης μπορεί να συμπληρώνεται με δευτερεύοντα αριθμό που δηλώνει τις μονάδες ή ομίλους μονάδων πώλησης ή βιομηχανικής παραγωγής προϊόντων ζωικής προέλευσης.
 - β) Τα κράτη μέλη διατηρούν ενημερωμένους καταλόγους εγκεκριμένων εγκαταστάσεων με τους αντίστοιχους αριθμούς έγκρισής των.Εκτός των ανωτέρω, απαιτείται επίσης έγκριση για τις αγορές χονδρικής πώλησης, όπου διακινούνται μη μεταποιημένα ή μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης.
4. Όταν απαιτείται βάσει του παρόντος παραρτήματος, τα προϊόντα ζωικής προέλευσης πρέπει να φέρουν ωοειδές υγειονομικό σήμα καταλληλότητας, σύμφωνα με τους εξής κανόνες:
 - α) Το σήμα καταλληλότητας πρέπει να τοποθετείται κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά την παραγωγή στην εγκατάσταση, με τρόπο ώστε να μην μπορεί να ξαναχρησιμοποιηθεί.
 - β) Το σήμα καταλληλότητας πρέπει να είναι ευανάγνωστο, ανεξίτηλο και με ευδιάκριτους χαρακτήρες· πρέπει να είναι εμφανώς τοποθετημένο για την εξυπηρέτηση των αρχών ελέγχου.
 - γ) Το σήμα καταλληλότητας πρέπει να φέρει τα ακόλουθα στοιχεία:
 - το όνομα της χώρας αποστολής, το οποίο μπορεί να αναγράφεται ολογράφως ή σε συντομογραφία ως εξής:
A, B, DK, D, EL, E, F, FIN, IRL, I, L, NL, P, S, UK,
 - τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης.
 - δ) Το σήμα καταλληλότητας μπορεί, ανάλογα με τον τρόπο παρουσίασης των διαφόρων προϊόντων ζωικής προέλευσης, να τοποθετείται απευθείας επάνω στο προϊόν, στην πρώτη ή τη δεύτερη συσκευασία, ή να είναι τυπωμένο σε ετικέτα που τοποθετείται στο προϊόν, στην πρώτη ή τη δεύτερη συσκευασία. Το σήμα καταλληλότητας μπορεί επίσης να είναι ετικέτα που δεν μπορεί να αφαιρεθεί και είναι κατασκευασμένη από ανθεκτικό υλικό.

Για προϊόντα ζωικής προέλευσης που τοποθετούνται σε περιεκτές μεταφορές ή σε μεγάλες συσκευασίες και προορίζονται για περαιτέρω χειρισμό, μεταποίηση ή πρώτη συσκευασία σε κάποια άλλη εγκατάσταση, το σήμα καταλληλότητας μπορεί να τοποθετείται στην εξωτερική επιφάνεια του περιέκτη ή της συσκευασίας. Στην περίπτωση αυτή, η παραλήπτρια επιχείρηση τροφίμων πρέπει να διατηρεί μητρώο των ποσοτήτων, του είδους και του προορισμού των προϊόντων ζωικής προέλευσης.
 - ε) Το σήμα καταλληλότητας των επιμέρους προϊόντων ζωικής προέλευσης που περιέχονται σε μια μονάδα λιανικής πώλησης δεν είναι αναγκαίο, εάν το σήμα καταλληλότητας τοποθετείται στην εξωτερική επιφάνεια αυτής της συσκευασίας λιανικής πώλησης.
 - στ) Όταν το σήμα καταλληλότητας τοποθετείται απευθείας στα προϊόντα ζωικής προέλευσης, τα χρώματα που χρησιμοποιούνται πρέπει να εγκρίνονται σύμφωνα με τους κοινοτικούς κανόνες που διέπουν τη χρησιμοποίηση χρωστικών ουσιών στα τρόφιμα.
 - ζ) Εάν αφαιρεθεί η πρώτη συσκευασία από τα προϊόντα ζωικής προέλευσης και στη συνέχεια πραγματοποιηθεί νέα πρώτη συσκευασία, εν γένει χειρισμός ή περαιτέρω επεξεργασία των προϊόντων σε άλλη εγκατάσταση, η εγκατάσταση αυτή πρέπει να είναι εγκεκριμένη και να τοποθετεί το δικό της σήμα καταλληλότητας στο προϊόν.Τα προϊόντα στα οποία δεν επιτρέπεται η τοποθέτηση του ανωτέρω σήματος καταλληλότητας πρέπει να φέρουν σήμα που επιτρέπει τον εντοπισμό της προέλευσης των προϊόντων και που είναι σαφώς διαφορετικό από το ωοειδές σήμα καταλληλότητας.
5. Κάθε άλλη ουσία εκτός από το πόσιμο νερό που χρησιμοποιείται στα προϊόντα για τη μείωση των κινδύνων, καθώς και οι όροι χρησιμοποίησής της, πρέπει να εγκρίνονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6, μετά από γνωμοδότηση της επιστημονικής επιτροπής. Η παρούσα παράγραφος εφαρμόζεται με την επιφύλαξη της ορθής εφαρμογής των απαιτήσεων του παρόντος κανονισμού.
6. Όταν κρίνεται αναγκαίο, η αρμόδια αρχή μπορεί να καθορίζει ειδικούς όρους, ιδίως για να λαμβάνονται υπόψη παραδοσιακές μέθοδοι παραγωγής.

7. Το παρόν παράρτημα εφαρμόζεται με την επιφύλαξη των σχετικών διατάξεων για την υγεία των ζώων και με την επιφύλαξη αυστηρότερων κανόνων που θεσπίζονται για την πρόληψη και τον έλεγχο ορισμένων μεταδοτικών σπογγωδών εγκεφαλοπαθειών.

Τ Μ Η Μ Α Ι

Κρέας κατοικιδίων σπληφορών

Κάθε ζώο ή, ανάλογα με την περίπτωση, κάθε παρτίδα ζώων που αποστέλλονται για σφαγή πρέπει να ταυτοποιούνται, κατά τρόπον ώστε να καθίσταται δυνατός ο προσδιορισμός της προέλευσής τους.

Τα ζώα δεν πρέπει να προέρχονται από εκμετάλλευση ή περιοχή που υπόκειται σε απαγόρευση μετακίνησης των ζώων για λόγους υγείας των ζώων, εκτός εάν το επιτρέψει η αρμόδια αρχή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΑ ΣΦΑΓΕΙΑ

Τα σφαγεία πρέπει να κατασκευάζονται και να εξοπλίζονται σύμφωνα με τους ακόλουθους όρους:

1. Πρέπει να διαθέτουν κατάλληλους και υγιεινούς χώρους σταβλισμού ή, εάν οι κλιματολογικές συνθήκες το επιτρέπουν, μαντριά για την παραμονή των ζώων που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα. Οι χώροι αυτοί πρέπει να είναι εξοπλισμένοι κατάλληλα για το πότισμα των ζώων και, εάν χρειάζεται, για τη σίτισή τους. Η αποχέτευση των υγρών αποβλήτων δεν πρέπει να θέτει σε κίνδυνο την ασφάλεια των τροφίμων.

Εάν κρίνεται αναγκαίο από την αρμόδια αρχή, πρέπει επίσης να διαθέτουν χωριστές κτιριακές εγκαταστάσεις που να κλειδώνουν ή, εάν οι κλιματολογικές συνθήκες το επιτρέπουν, μαντριά για τα άρρωστα ή ύποπτα ζώα με χωριστή αποχέτευση και χωροθετημένα με τρόπο που να αποφεύγεται η μόλυνση των υπόλοιπων ζώων.

Το μέγεθος και η διαρρύθμιση των χώρων σταβλισμού πρέπει να επιτρέπουν την τήρηση των κανόνων καλής μεταχείρισης των ζώων. Η διαρρύθμισή τους πρέπει να διευκολύνει τη διενέργεια των προ της σφαγής επιθεωρήσεων, συμπεριλαμβανομένης της ταυτοποίησης των ζώων ή ομάδων ζώων.

2. Πρέπει να διαθέτουν αίθουσα σφαγής και, κατά περίπτωση, επαρκή αριθμό αίθουσών κατάλληλων για τις διενεργούμενες εργασίες και να είναι κατασκευασμένα με τρόπο, ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση του κρέατος, εξασφαλίζοντας ότι:

- α) υπάρχει σαφώς διαχωρισμένος χώρος για την αναισθητοποίηση και την αφαίμαξη των ζώων
- β) στην περίπτωση σφαγής χοίρων, διαχωρίζονται οι εργασίες ζεματίσματος, αποτρίχωσης, απόξεσης και καύσης των τριχών για τους χοίρους από τις υπόλοιπες εργασίες
- γ) υπάρχουν εγκαταστάσεις που εξασφαλίζουν ότι δεν υπάρχει επαφή ανάμεσα στο κρέας και το δάπεδο, τους τοίχους ή τον εξοπλισμό
- δ) όπου λειτουργούν γραμμές σφαγής, είναι σχεδιασμένες έτσι, ώστε να εξασφαλίζεται η απρόσκοπτη πρόοδος της διαδικασίας σφαγής και να αποτρέπεται η έμμεση μόλυνση ανάμεσα στα διάφορα μέρη της γραμμής σφαγής

όταν στις ίδιες κτιριακές εγκαταστάσεις λειτουργούν διαφορετικές γραμμές σφαγής, εξασφαλίζεται ο διαχωρισμός ανάμεσα στις γραμμές αυτές, ώστε να αποτρέπεται η έμμεση μόλυνση

- ε) οι κατωτέρω εργασίες διενεργούνται χωριστά από τις εργασίες παραγωγής κρέατος:
- εκκένωση στομάχων και εντέρων· σε σφαγεία με περιορισμένη παραγωγή, η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέπει τον καθαρισμό στομάχων και εντέρων στην αίθουσα σφαγής κατά τα διαστήματα που δεν πραγματοποιείται σφαγή
 - περαιτέρω χειρισμός εντέρων και στομάχων, εάν οι εργασίες αυτές διενεργούνται στο σφαγείο
 - προετοιμασία και καθαρισμός άλλων εντοσθίων· ο χειρισμός των κεφαλών μετά την εκδορά πρέπει να γίνεται σε αρκετή απόσταση από κρέας και άλλα εντόσθια, εάν οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται στο σφαγείο, χωρίς ωστόσο να πραγματοποιούνται στη γραμμή σφαγής

στ) υπάρχει χωριστός χώρος για τη δεύτερη συσκευασία των εντοσθίων, εάν αυτή πραγματοποιείται στο σφαγείο

ζ) υπάρχει κατάλληλος χώρος, επαρκώς προστατευμένος, για την αποστολή κρέατος.

3. Πρέπει να διαθέτουν διατάξεις για την απολύμανση των εργαλείων με παροχή θερμού νερού σε θερμοκρασία τουλάχιστον 82 °C, ή εναλλακτικό σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα.
4. Ο εξοπλισμός για το πλύσιμο των χεριών, ο οποίος χρησιμοποιείται από το προσωπικό που ασχολείται με τον χειρισμό ακάλυπτου κρέατος, πρέπει να διαθέτει βρύσες που να μη μπορούν να τεθούν σε λειτουργία με το χέρι.
5. Πρέπει να υπάρχουν ειδικοί χώροι που κλειδώνονται για την αποθήκευση του δεσμευμένου κρέατος σε ψυκτικές εγκαταστάσεις, καθώς και για την αποθήκευση του κρέατος που χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

6. Πρέπει να υπάρχει χωριστός χώρος με τις κατάλληλες εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των μέσων μεταφοράς ζώων. Οι εν λόγω χώροι και εγκαταστάσεις δεν είναι υποχρεωτικά, εάν υπάρχουν σε μικρή απόσταση επίσημα εγκεκριμένοι χώροι και εγκαταστάσεις.
7. Πρέπει να διαθέτουν κτίρια που να μπορούν να κλειδωθούν αποκλειστικά για τη σφαγή ασθενών ή ύποπτων ζώων. Αυτό δεν έχει ουσιαστική σημασία, εάν η σφαγή πραγματοποιείται σε άλλες εγκαταστάσεις εγκεκριμένες από την αρμόδια αρχή για τον σκοπό αυτό ή στο τέλος της συνήθους περιόδου σφαγής. Τα κτίρια πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται υπό επίσημη επίβλεψη, πριν να ξαναρχίσουν οι εργασίες σφαγής.
8. Εάν σε γειτονικούς προς το σφαγείο χώρους αποθηκεύεται κόπρος και περιεχόμενο στομάχων ή εντέρων, πρέπει να διαθέτουν ειδικά διευθετημένο χώρο για τον σκοπό αυτό.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ

Τα εργαστήρια τεμαχισμού πρέπει:

1. Να είναι κατασκευασμένα έτσι, ώστε να εξασφαλίζεται η απρόσκοπτη πρόοδος των εργασιών ή ο χρονικός διαχωρισμός μεταξύ των διαφόρων παρτίδων παραγωγής.
2. Να διαθέτουν αίθουσες για τη χωριστή αποθήκευση συσκευασμένου και ακάλυπτου κρέατος, εκτός εάν αποθηκεύονται σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα.
3. Να διαθέτουν αίθουσες τεμαχισμού εξοπλισμένες κατά τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται ότι η ψυκτική αλυσίδα δεν διακόπτεται κατά τη διάρκεια των εργασιών τεμαχισμού.
4. Να διαθέτουν εξοπλισμό για το πλύσιμο των χεριών με βρύσες που να μη μπορούν να τεθούν σε λειτουργία με το χέρι, για να χρησιμοποιείται από το προσωπικό που ασχολείται με τον χειρισμό ακάλυπτου κρέατος.
5. Πρέπει να διαθέτουν διατάξεις για την απολύμανση των εργαλείων με παροχή θερμού νερού σε θερμοκρασία τουλάχιστον 82 °C, ή εναλλακτικό σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΗΣ ΣΦΑΓΗΣ

1. Μετά την άφιξη στο σφαγείο, η σφαγή των ζώων δεν πρέπει να καθυστερεί αδικαιολόγητα. Εντούτοις, όταν απαιτείται για λόγους καλής μεταχείρισης, πρέπει να παρέχεται στα ζώα μια περίοδος ανάπαυσης πριν τη σφαγή. Μόνο ζώα που προορίζονται για σφαγή επιτρέπεται να εισάγονται στις εγκαταστάσεις των σφαγείων, εξαιρουμένων των ζώων που έχουν υποστεί επείγουσα σφαγή εκτός σφαγείου, των εκτρεφόμενων θηραμάτων τα οποία σφάζονται στον τόπο παραγωγής και των άγριων θηραμάτων.

Τα ζώα που έχουν αποβιώσει κατά τη μεταφορά ή στους χώρους σταβλισμού δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για ανθρώπινη κατανάλωση.

2. Η κατάσταση της καθαριότητας των ζώων πρέπει να είναι τέτοια που να μην εγκυμονεί αδικαιολόγητο κίνδυνο μόλυνσης του κρέατος κατά τη διάρκεια των εργασιών σφαγής.
3. Πριν από τη σφαγή, τα ζώα πρέπει να προσκομίζονται στην αρμόδια αρχή, για να υποβληθούν σε προ της σφαγής επιθεώρηση. Οι υπεύθυνοι των σφαγείων πρέπει να ακολουθούν τις οδηγίες της αρμόδιας αρχής, για να εξασφαλίζεται ότι η προ της σφαγής επιθεώρηση πραγματοποιείται υπό τις κατάλληλες συνθήκες.
4. Τα προς σφαγή ζώα που εισάγονται στην αίθουσα σφαγής πρέπει να σφάζονται αμέσως.
5. Η αναισθητοποίηση, η αφαιμάξη, η εκδορά, το καθάρισμα και ο εκσπλαχνισμός πρέπει να πραγματοποιούνται αμέσως, με τρόπον ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε επιμόλυνση του κρέατος. Ιδιαίτερα πρέπει να εξασφαλίζεται ότι,
 - η τραχεία και ο οισοφάγος παραμένουν ανέπαφα κατά τη διάρκεια της αφαιμάξης, με εξαίρεση την περίπτωση τελετουργικής σφαγής.
 - κατά τις εργασίες εκδοράς και αποτριχώσεως, αποτρέπεται η επαφή ανάμεσα στην εξωτερική πλευρά του δέρματος και στο σφάγιο, οι δε χειριστές και ο εξοπλισμός που έρχονται σε επαφή με την εξωτερική επιφάνεια του δέρματος και τις τρίχες δεν εγγίζουν το κρέας.
 - λαμβάνονται μέτρα, ώστε να προλαμβάνεται κατά τον εκσπλαχνισμό η διασπορά του περιεχομένου του πεπτικού συστήματος και ο εκσπλαχνισμός να ολοκληρώνεται το συντομότερο δυνατό μετά την αναισθητοποίηση.
 - η αφαίρεση των μαστών δεν προκαλεί μόλυνση του σφαγίου με γάλα.
6. Η εκδορά πρέπει να είναι πλήρης: εντούτοις, η εκδορά της κεφαλής δεν απαιτείται
 - στην περίπτωση κεφαλών μόσχων και προβάτων, υπό τον όρο ότι ο χειρισμός των κεφαλών αυτών γίνεται κατά τρόπο που να αποκλείει την επιμόλυνση του κρέατος

— εάν τα κεφάλια αυτά, συμπεριλαμβανομένης της γλώσσας και του μυαλού, δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

Όταν οι χοίροι δεν υφίστανται εκδορά, πρέπει να υποβάλλονται σε άμεση αποτρίχωση. Ο κίνδυνος μόλυνσης του κρέατος από το νερό για το ζεμάτισμα πρέπει να μειώνεται στο ελάχιστο. Μόνο εγκεκριμένα πρόσθετα επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για την εργασία αυτή, υπό τον όρο ότι οι χοίροι ξεπλένονται στη συνέχεια προσεκτικά με πόσιμο νερό.

7. Τα σφάγια δεν πρέπει να έχουν ορατή μόλυνση από κόπρανα. Πρέπει να αποκόβεται κάθε σημείο που παρουσιάζει ορατή μόλυνση.
8. Τα σφάγια και τα εντόσθια δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τα δάπεδα, τους τοίχους ή τους πάγκους εργασίας.
9. Τα σφαγμένα ζώα πρέπει να προσκομίζονται στην αρμόδια αρχή, για να υποβληθούν σε μετά την σφαγή επιθεώρηση. Οι υπεύθυνοι των σφαγείων πρέπει να ακολουθούν τις οδηγίες της αρμόδιας αρχής, για να εξασφαλίζεται ότι η μετά τη σφαγή επιθεώρηση πραγματοποιείται υπό τις κατάλληλες συνθήκες.

Τα τμήματα των σφαγμένων ζώων τα οποία έχουν αφαιρεθεί πριν διενεργηθεί η μετά τη σφαγή επιθεώρηση, πρέπει να μπορούν να αναγνωρίζονται ως ανήκοντα σε συγκεκριμένο σφάγιο. Εντούτοις, μπορεί να απορρίπτεται αμέσως το πέος του ζώου, υπό τον όρο ότι δεν παρουσιάζει παθολογικά συμπτώματα ή αλλοιώσεις.

Πρέπει να αφαιρείται το λιπώδες επικάλυμμα και η περινεφρική κάψα και των δύο νεφρών.

Εάν το αίμα ή τα εντόσθια περισσότερων του ενός ζώων συλλέγονται στον ίδιο περιέκτη πριν από την ολοκλήρωση της μετά τη σφαγή επιθεώρησης, όλο το περιεχόμενο του περιέκτη πρέπει να χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, εάν το σφάγιο ενός ή περισσότερων από τα εν λόγω ζώα έχει κριθεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

Τα σφάγια και τα εντόσθια δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή μεταξύ τους πριν ολοκληρωθεί η μετά τη σφαγή επιθεώρηση.

10. Μετά την μετά τη σφαγή επιθεώρηση,
 - οι αμυγδαλές των βοοειδών ηλικίας κάτω των έξι εβδομάδων και των χοίρων πρέπει να αφαιρούνται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής,
 - τα μέρη τα οποία έχουν κριθεί ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να απομακρύνονται αμέσως από τους καθαρούς χώρους της εγκατάστασης,
 - τα κρέατα που δεσμεύονται ή κρίνονται ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση και τα μη βρώσιμα υποπροϊόντα δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με κρέατα που έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση,
 - τα σπλάχνα ή τα μέρη σπλάχνων τα οποία δεν έχουν απομακρυνθεί από το σφάγιο πριν διενεργηθεί η μετά τη σφαγή επιθεώρηση, πρέπει, εξαιρουμένων των νεφρών ή εκτός αν ορίζεται το αντίθετο, να απομακρύνονται εξ ολοκλήρου, εάν αυτό είναι δυνατό, και το ταχύτερο δυνατό.
11. Μετά την ολοκλήρωση των διαδικασιών της σφαγής και της μετά τη σφαγή επιθεώρησης, το κρέας πρέπει να αποθηκεύεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του κεφαλαίου ΙΧ του παρόντος τμήματος.
12. Όταν οι εγκαταστάσεις έχουν εγκριθεί για τη σφαγή διαφορετικών ειδών ζώων ή για τον εν γένει χειρισμό σφαγίων εκτρεφόμενων θηραμάτων και αγρίων θηραμάτων, πρέπει να λαμβάνονται προληπτικά μέτρα για να αποτρέπεται η έμμεση μόλυνση, μέσω του χρονικού ή τοπικού διαχωρισμού των εργασιών που πραγματοποιούνται για τα διάφορα είδη ζώων. Πρέπει να υπάρχουν ιδιαίτεροι χώροι για την υποδοχή και αποθήκευση σφαγίων εκτρεφόμενων θηραμάτων που έχουν σφαγεί στην εκμετάλλευση καθώς και για τα άγρια θηράματα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΤΟΝ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΟΣΤΩΝ

1. Τα σφάγια κατοικίδιων σπληνφόρων μπορούν να τεμαχίζονται σε ημιμόρια σφαγίων και τα ημιμόρια σφαγίων σε τεταρτημόρια ή κατ'ανώτατο όριο σε τρία τεμάχια σε εγκεκριμένα σφαγεία. Ο περαιτέρω τεμαχισμός και η αφαίρεση των οστών πρέπει να πραγματοποιούνται σε εργαστήριο τεμαχισμού.
2. Η επεξεργασία του κρέατος πρέπει να οργανώνεται με τρόπο, ώστε να προλαμβάνεται η ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών ή ο σχηματισμός τοξινών ή άλλων παθογόνων ουσιών, και ειδικότερα:
 - α) Το κρέας που προορίζεται για τεμαχισμό πρέπει να εισάγεται στους θαλάμους εργασίας σταδιακά, ανάλογα με τις ανάγκες.
 - β) Κατά τον τεμαχισμό, την αφαίρεση των οστών, τον τεμαχισμό σε φέτες ή σε κύβους, την πρώτη και δεύτερη συσκευασία, η ψύξη του κρέατος δεν πρέπει να διακόπτεται.

Στην περίπτωση που η αφαίρεση των οστών και ο τεμαχισμός του κρέατος γίνονται πριν επιτευχθούν οι θερμοκρασίες αποθήκευσης και μεταφοράς που προβλέπονται στο κεφάλαιο ΙΧ του παρόντος τμήματος, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται αμέσως από τις εγκαταστάσεις σφαγής στον θάλαμο τεμαχισμού ή μετά την παραμονή του για κάποιο χρονικό διάστημα στις ψυκτικές εγκαταστάσεις. Αμέσως μετά τον τεμαχισμό και ενδεχομένως τη δεύτερη συσκευασία, το κρέας πρέπει να ψύχεται στους 7 °C για το κρέας του σφαγίου και στους 3 °C για τα εντόσθια.
 - γ) Όταν οι κτηριακές εγκαταστάσεις εγκρίνονται για τον τεμαχισμό κρεάτων διαφόρων ειδών ζώων, πρέπει να λαμβάνονται προληπτικά μέτρα για να αποτρέπεται η έμμεση μόλυνση, εν ανάγκη μέσω του χρονικού ή τοπικού διαχωρισμού των εργασιών για τα διάφορα είδη ζώων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

Τα κράτη μέλη μπορούν να προσαρμόζουν τις απαιτήσεις των κεφαλαίων I και II, με σκοπό να καλύψουν τις ανάγκες εγκαταστάσεων, οι οποίες βρίσκονται σε περιοχές που πλήττονται από ειδικές γεωγραφικές δυσχέρειες ή αντιμετωπίζουν δυσκολίες εφοδιασμού ή οι οποίες εξυπηρετούν την τοπική αγορά. Η υγιεινή δεν πρέπει να τίθεται σε κίνδυνο. Τα κράτη μέλη ενημερώνουν την Επιτροπή για τις λεπτομέρειες των ειδικών όρων.

Ως εγκαταστάσεις που εξυπηρετούν την τοπική αγορά νοούνται τα σφαγεία και τα εργαστήρια τεμαχισμού που διαθέτουν στην αγορά το κρέας τους στα περίχωρα του τόπου όπου βρίσκονται τα εν λόγω σφαγεία και εργαστήρια τεμαχισμού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

ΕΠΕΙΓΟΥΣΑ ΣΦΑΓΗ

1. Το κρέας ζώων, τα οποία εσφάγησαν υπό καθεστώς επείγουσας σφαγής λόγω σοβαρών φυσιολογικών ή λειτουργικών προβλημάτων, δεν επιτρέπεται να διατεθεί για ανθρώπινη κατανάλωση.
2. Το κρέας ζώων, τα οποία εσφάγησαν υπό καθεστώς επείγουσας σφαγής εκτός σφαγείου λόγω ατυχήματος, επιτρέπεται να διατεθεί για ανθρώπινη κατανάλωση στην τοπική αγορά, εάν πληρούνται οι εξής απαιτήσεις:
 - το ζώο εξετάζεται από κτηνίατρο πριν από τη σφαγή· εντούτοις, το ζώο μπορεί να σφαγεί πριν εξετασθεί από κτηνίατρο, όταν αυτό απαιτείται για λόγους καλής μεταχείρισης,
 - το ζώο σφάζεται μετά από αναισθητοποίηση, έχει υποστεί αφαίμαξη και ενδεχομένως εκσπλαχνισμό επί τόπου· ο κτηνίατρος μπορεί να επιτρέψει τον πυροβολισμό σε ειδικές περιπτώσεις,
 - μετά τη θανάτωση και την αφαίμαξη, το ζώο μεταφέρεται σε εγκεκριμένο για το σκοπό αυτό σφαγείο το ταχύτερο δυνατό μετά τη σφαγή, υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής. Όταν δεν είναι δυνατή η μεταφορά του σφαγέντος ζώου εντός μίας ώρας στο σφαγείο, το ζώο πρέπει να μεταφέρεται σε περιέκτη ή μεταφορικό μέσο με θερμοκρασία περιβάλλοντος που κυμαίνεται μεταξύ 0 °C και 4 °C. Εάν μεσολαβήσει υπέρμετρα μεγάλο διάστημα μεταξύ σφαγής και εκσπλαχνισμού, ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να ζητήσει να διενεργηθούν ειδικοί έλεγχοι κατά τη μετά τη σφαγή επιθεώρηση. Εάν ο εκσπλαχνισμός διενεργείται επιτόπου, τα σπλάχνα πρέπει να συνοδεύουν το σφάγιο έως το σφαγείο,
 - κατά τη μεταφορά στο σφαγείο, το σφαγέν ζώο και ενδεχομένως τα σπλάχνα μεταφέρονται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και συνοδεύονται από πιστοποιητικό του κτηνίατρο ο οποίος διέταξε την σφαγή, στο οποίο βεβαιώνεται το αποτέλεσμα της προ της σφαγής επιθεώρησης, ο χρόνος διενέργειας της σφαγής και οποιαδήποτε φαρμακευτική αγωγή είχε χορηγηθεί στο ζώο και, κατά περίπτωση, το αποτέλεσμα της επιθεώρησης των σπλάχνων,
 - το σφαγμένο ζώο χαρακτηρίζεται εξ ολοκλήρου ή εν μέρει κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, αφού υποβληθεί σε λεπτομερή μετά τη σφαγή επιθεώρηση, που συμπληρώνεται, εάν χρειασθεί, από βακτηριολογική εξέταση και εξέταση ανίχνευσης καταλοίπων,
 - στο κρέας δεν τοποθετείται το σήμα καταλληλότητας, αλλά ένα σήμα αναγνώρισης εγκεκριμένο από την αρμόδια αρχή.
3. Το κρέας ζώων, τα οποία εσφάγησαν υπό καθεστώς επείγουσας σφαγής λόγω ατυχήματος εντός σφαγείου, μπορεί να διατεθεί στην αγορά, υπό τον όρο ότι τα ζώα έχουν υποβληθεί σε εξέταση πριν από τη σφαγή, δεν έχουν διαπιστωθεί άλλα σοβαρά τραύματα εκτός από εκείνα που επήλθαν αμέσως πριν από τη σφαγή και έχουν χαρακτηριστεί εξ ολοκλήρου ή εν μέρει κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, αφού υποβλήθηκαν σε λεπτομερή μετά τη σφαγή επιθεώρηση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

ΕΓΚΡΙΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Τα σφαγεία, τα εργαστήρια τεμαχισμού και οι ψυκτικές αποθήκες πρέπει να εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή και να τους χορηγείται αριθμός έγκρισης. Εντούτοις, οι εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας που διανέμουν τα προϊόντα τους στην τοπική αγορά μπορούν απλώς να καταχωρούνται. Οι εγκαταστάσεις αυτές δεν τοποθετούν το σήμα καταλληλότητας που αναφέρεται στο κεφάλαιο VIII.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

1. Η υγειονομική σήμανση του κρέατος πρέπει να πραγματοποιείται υπό την ευθύνη επίσημου κτηνίατρο, ο οποίος για τον σκοπό αυτό πρέπει να επιβλέπει τη διαδικασία σήμανσης και να διατηρεί υπό τον έλεγχό του τη σφραγίδα καταλληλότητας που τοποθετείται στο κρέας, η οποία πρέπει να παραδίδεται σε βοηθούς κτηνίατρο ή σε καθορισμένους υπαλλήλους της εγκατάστασης τη στιγμή της σήμανσης και για τη χρονική διάρκεια που απαιτείται για τον σκοπό αυτό.

Απαγορεύεται η αφαίρεση των σημάτων καταλληλότητας, εκτός εάν το κρέας υποβάλλεται σε περαιτέρω επεξεργασία σε άλλη χωριστή εγκεκριμένη εγκατάσταση, όπου το αρχικό σήμα πρέπει να αντικατασταθεί από τον αριθμό της εν λόγω εγκατάστασης.

- Μετά την ολοκλήρωση της μετά τη σφαγή επιθεώρησης, τα σφάγια, τα ημιμόρια σφαγίων, τα τεταρτημόρια και τα σφάγια που έχουν τεμαχισθεί σε τρία τεμάχια πρέπει να σφραγίζονται με μελάνη ή με πύρινη σφραγίδα στην εξωτερική τους επιφάνεια, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται ότι το σφαγείο προέλευσης προσδιορίζεται εύκολα.
- Τα συκώτια πρέπει να σφραγίζονται με πύρινη σφραγίδα, εκτός εάν τοποθετούνται σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία.
- Στην περίπτωση τεμαχισμένου κρέατος και συσκευασμένων τεμαχισμένων εντοσθίων που λαμβάνονται σε εργαστήριο τεμαχισμού, το σήμα πρέπει να έχει τη μορφή ετικέτας που τοποθετείται στην εξωτερική συσκευασία ή να είναι τυπωμένο στο υλικό της δεύτερης συσκευασίας. Εντούτοις, όταν το τεμαχισμένο κρέας ή τα εντόσθια περιέχονται σε υλικό πρώτης συσκευασίας, η ετικέτα μπορεί να τοποθετείται στην πρώτη συσκευασία, κατά τρόπον ώστε να καταστρέφεται όταν ανοίγεται η πρώτη συσκευασία.
- Το σήμα καταλληλότητας μπορεί να περιέχει αναφορά των στοιχείων του επίσημου κτηνιάτρου, ο οποίος πραγματοποίησε την υγειονομική επιθεώρηση του κρέατος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΧ

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ, ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ

- Εκτός από τις περιπτώσεις που πραγματοποιείται εν θερμώ τεμαχισμός και αφαίρεση των οστών, το κρέας πρέπει να ψύχεται μετά την μετά τη σφαγή επιθεώρηση σε εσωτερική θερμοκρασία όχι ανώτερη των 7 °C για το κρέας σφαγίου και των 3 °C για τα εντόσθια, με βάση καμπύλη ψύξης που εξασφαλίζει σταθερή μείωση της θερμοκρασίας. Κατά τη διάρκεια των εργασιών ψύξης, πρέπει να υπάρχει επαρκής αερισμός, ώστε να αποφεύγεται η συμπύκνωση υδρατμών στην επιφάνεια του κρέατος.

Για τεχνικούς λόγους που αφορούν την ωρίμανση του κρέατος, είναι δυνατό να εγκρίνεται παρέκκλιση, κατά περίπτωση, για τη μεταφορά κρέατος σε εργαστήρια τεμαχισμού ή σε κρεοπωλεία που βρίσκονται σε άμεση γειτνίαση με το σφαγείο, υπό τον όρο ότι η μεταφορά δεν διαρκεί περισσότερο από μία ώρα.

- Το κρέας που προορίζεται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχεται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση, λαμβάνοντας υπόψη, όταν χρειάζεται, μια περίοδο σταθεροποίησης πριν από την κατάψυξη.
- Το ακάλυπτο κρέας πρέπει να αποθηκεύεται σε χωριστό θάλαμο από το συσκευασμένο κρέας, εκτός εάν αποθηκεύονται σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα.
- Τα σφάγια, τα ημιμόρια σφαγίων, τα ημιμόρια που τεμαχίζονται σε τρία το πολύ τεμάχια χονδρικής πώλησης και τα τεταρτημόρια σφαγίων, μπορούν να μεταφέρονται σε θερμοκρασίες υψηλότερες από αυτές που αναφέρονται στο σημείο 1, υπό συνθήκες που πρόκειται να καθορισθούν σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6, μετά γνωμοδότηση της επισημονικής επιτροπής.
- Το κρέας δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το δάπεδο. Οι περιέκτες δεν πρέπει να τοποθετούνται απευθείας επάνω στο δάπεδο.
- Απαγορεύεται η μεταφορά συσκευασμένου κρέατος με μη συσκευασμένο κρέας, εκτός εάν εξασφαλίζεται ο επαρκής φυσικός διαχωρισμός τους. Απαγορεύεται η μεταφορά στομάχων, εκτός εάν έχουν ζεματισθεί ή καθαρισθεί, καθώς και η μεταφορά κεφαλιών και ποδιών, εκτός αν έχουν εκδαρεί ή ζεματισθεί και αποτριχωθεί.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Χ

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ

Όσον αφορά τη σαλμονέλα, εφαρμόζονται οι εξής κανόνες για το βόειο κρέας και το κρέας χοιροειδών που προορίζονται για τη Σουηδία και τη Φινλανδία:

- Οι αποστολές κρεάτων πρέπει να έχουν υποβληθεί σε μικροβιολογική δοκιμασία μέσω δειγματοληψίας στην εγκατάσταση καταγωγής.
- Όσον αφορά το κρέας βοοειδών και χοιροειδών, η δοκιμασία που προβλέπεται στο στοιχείο α) δεν πρέπει να διενεργείται για αποστολές κρεάτων που προορίζονται για εγκατάσταση με στόχο την παστερίωση, την αποστείρωση ή επεξεργασία ισοδύναμου αποτελέσματος.
- Η δοκιμασία που προβλέπεται στο στοιχείο α) δεν πρέπει να διενεργείται για κρέατα που προέρχονται από εγκατάσταση, η οποία υπόκειται σε επιχειρησιακό πρόγραμμα που έχει αναγνωρισθεί από την Επιτροπή, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6, ως ισοδύναμο με τα εγκεκριμένα για τη Σουηδία και τη Φινλανδία προγράμματα.

Η Επιτροπή μπορεί να τροποποιεί και να ενημερώνει τα επιχειρησιακά προγράμματα των κρατών μελών, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6.

Τ Μ Η Μ Α Ι Ι

Κρέας πουλερικών

Οι απαιτήσεις του παρόντος τμήματος εφαρμόζονται, κατ' αναλογία, και στο κρέας λαγόμορφων ζώων.

Ο χειρισμός των στρουθιονιδών πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις που αναφέρονται κατωτέρω, αλλά με κατάλληλους χώρους σταβλισμού, προσαρμοσμένους στο μέγεθος των ζώων, ώστε να εξασφαλίζεται η τήρηση της υγιεινής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΩΝ ΠΤΗΝΩΝ ΣΤΟ ΣΦΑΓΕΙΟ

1. Κατά τη συλλογή των πτηνών στην εκμετάλλευση και κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, τα πτηνά πρέπει να υφίστανται προσεκτικό χειρισμό που να μην προκαλεί άσκοπη αναστάτωση. Επιτρέπεται αποκλειστικά η μεταφορά πτηνών τα οποία δεν παρουσιάζουν συμπτώματα ασθένειας ή άλλα ελαττώματα. Ενδεχομένως, τα πτηνά που παρουσιάζουν συμπτώματα νόσου ή κατάγονται από σμήνη, τα οποία είναι γνωστό ότι έχουν μολυνθεί με παθογόνους παράγοντες που έχουν σημασία για την δημόσια υγεία, πρέπει να μεταφέρονται υπό τον έλεγχο της αρμόδιας αρχής.
2. Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τη συλλογή ζώντων πτηνών πρέπει να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται πριν από τη χρησιμοποίησή. Τα κλουβιά για τη μεταφορά των πουλερικών στο σφαγείο πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικό στη διάβρωση υλικό, που να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα.
3. Κατά την άφιξη στο σφαγείο, τα πτηνά πρέπει να αναπαύονται πριν από την σφαγή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΑ ΣΦΑΓΕΙΑ

Τα σφαγεία πρέπει:

1. Να διαθέτουν αίθουσα ή καλυμμένο χώρο για την παραλαβή των ζώων και την προ της σφαγής επιθεώρηση.
2. Να είναι κατασκευασμένα με τρόπο, ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση του κρέατος, εξασφαλίζοντας ιδίως ότι:
 - Υπάρχει αίθουσα σφαγής για την αναισθητοποίηση και αφαιμάξη, αφενός, και για την αποπτέρωση και το ζεμάτισμα, αφετέρου, που πρέπει να διενεργούνται σε διαφορετικούς χώρους.
 - Υπάρχει επαρκώς ευρύχωρη αίθουσα εκσπλαχνισμού και περαιτέρω καθαρισμού, ώστε ο εκσπλαχνισμός να πραγματοποιείται σε σημείο επαρκώς απομακρυσμένο από τις άλλες θέσεις εργασίας ή να χωρίζεται από αυτές με διάμεσο χώρισμα, προκειμένου να αποτρέπεται η μόλυνση.
 - Οι γραμμές σφαγής είναι σχεδιασμένες έτσι, ώστε να εξασφαλίζεται η απρόσκοπτη πρόοδος της διαδικασίας σφαγής και να αποτρέπεται η έμμεση μόλυνση ανάμεσα στα διάφορα μέρη της γραμμής σφαγής, καθώς και η επαφή ανάμεσα στα σφάγια και τους τοίχους, τον εξοπλισμό κλπ.
 - Υπάρχει κατάλληλος χώρος, επαρκώς προστατευμένος, για την αποστολή κρέατος.
3. Να διαθέτουν ψυκτικές εγκαταστάσεις επαρκούς χωρητικότητας σε σχέση με τον όγκο της παραγωγής.
4. Να διαθέτουν ειδικούς χώρους που κλειδώνονται για την αποθήκευση του δεσμευμένου κρέατος σε ψυκτικές εγκαταστάσεις.
5. Να διαθέτουν διατάξεις για την απολύμανση των εργαλείων με παροχή θερμού νερού σε θερμοκρασία τουλάχιστον 82 °C, ή εναλλακτικό σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα.
6. Να διαθέτουν εξοπλισμό για το πλύσιμο των χεριών του προσωπικού που ασχολείται με τον χειρισμό ακάλυπτου κρέατος, ο οποίος διαθέτει βρύσες που να μη μπορούν να τεθούν σε λειτουργία με το χέρι.
7. Πρέπει να υπάρχει χωριστός χώρος με τις κατάλληλες εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση μεταφορικών μέσων και, ενδεχομένως, μεταφορικού εξοπλισμού όπως οι κλωβοί. Οι εν λόγω χώροι και εγκαταστάσεις δεν είναι υποχρεωτικά, εάν υπάρχουν σε μικρή απόσταση επίσημα εγκεκριμένοι χώροι και εγκαταστάσεις.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ

Τα εργαστήρια τεμαχισμού πρέπει:

1. Να είναι κατασκευασμένα έτσι, ώστε να εξασφαλίζεται η απρόσκοπτη πρόοδος των εργασιών ή ο χρονικός διαχωρισμός μεταξύ των διαφόρων παρτίδων.

2. Να διαθέτουν αίθουσες για τη χωριστή αποθήκευση συσκευασμένου και ακάλυπτου κρέατος, εκτός εάν αποθηκεύονται σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα.
3. Να διαθέτουν αίθουσες τεμαχισμού εξοπλισμένες κατά τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται ότι η ψυκτική αλυσίδα δεν διακόπτεται κατά τη διάρκεια των εργασιών τεμαχισμού.
4. Ο εξοπλισμός για το πλύσιμο των χεριών, ο οποίος χρησιμοποιείται από το προσωπικό που χειρίζεται ακάλυπτο κρέας, πρέπει να διαθέτει βρύσες που να μη μπορούν να τειθούν σε λειτουργία με το χέρι.
5. Να διαθέτουν διατάξεις για την απολύμανση των εργαλείων με παροχή θερμού νερού σε θερμοκρασία τουλάχιστον 82 °C, ή εναλλακτικό σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα.

Εάν οι κατωτέρω εργασίες πραγματοποιούνται σε εργαστήριο τεμαχισμού:

- ο εκοπλισμός των χηνών και των παπιών που εκτρέφονται για την παραγωγή φουά-γκρα και οι οποίες έχουν θανατωθεί με αναισθητοποίηση, υποστεί αφαίμαξη και αποπτέρωση στην εκμετάλλευση πάχυνσης
- ο μεταγενέστερος εκοπλισμός πουλερικών («New York dressed»),

πρέπει να υπάρχουν χωριστές αίθουσες για τον σκοπό αυτό, εκτός εάν οι εργασίες αυτές διαχωρίζονται χρονικά από τις εργασίες τεμαχισμού και εφαρμόζονται κατάλληλες διαδικασίες καθαρισμού και απολύμανσης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΗΣ ΣΦΑΓΗΣ

1. Οι κλωβοί για την παράδοση ζωντανών πουλερικών πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμάνονται κάθε φορά που αδειάζουν.
2. Μόνο ζώα ζώα που προορίζονται για σφαγή επιτρέπεται να εισάγονται στις εγκαταστάσεις των σφαγείων, με εξαίρεση τους εκτρεφόμενους στρουθιονίδες που σφάζονται στον τόπο παραγωγής, τα πουλερικά μεταγενέστερου εκοπλισμού («New York dressed») που σφάζονται στην εκμετάλλευση, τα μικρά άγρια θηράματα και τις χήνες και πάπιες που εκτρέφονται για την παραγωγή φουά-γκρα και που έχουν θανατωθεί με αναισθητοποίηση, υποστεί αφαίμαξη και αποπτέρωση στην εκμετάλλευση πάχυνσης.

Τα ζώα που έχουν αποβιώσει κατά τη μεταφορά ή πριν από τη σφαγή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για ανθρώπινη κατανάλωση.
3. Στις περιπτώσεις που προβλέπεται από την κοινοτική νομοθεσία, τα ζώα πρέπει πριν από τη σφαγή να προσκομίζονται στην αρμόδια αρχή, για να υποβληθούν σε προ της σφαγής επιθεώρηση. Οι υπεύθυνοι των σφαγείων πρέπει να ακολουθούν τις οδηγίες της αρμόδιας αρχής, για να εξασφαλίζεται ότι η προ της σφαγής επιθεώρηση πραγματοποιείται υπό τις κατάλληλες συνθήκες.
4. Όταν οι εγκαταστάσεις έχουν εγκριθεί για τη σφαγή διαφορετικών ειδών ζώων ή για τον εν γένει χειρισμό εκτρεφόμενων στρουθιονιδών και μικρών αγρίων θηραμάτων, πρέπει να λαμβάνονται προληπτικά μέτρα για να αποτρέπεται η έμμεση μόλυνση, μέσω του χρονικού ή τοπικού διαχωρισμού των εργασιών που πραγματοποιούνται για τα διάφορα είδη ζώων. Πρέπει να υπάρχουν ιδιαίτεροι χώροι για την υποδοχή και αποθήκευση σφαγίων εκτρεφόμενων στρουθιονιδών που έχουν σφαγεί στην εκμετάλλευση καθώς και για τα μικρά άγρια θηράματα.
5. Τα ζώα που εισάγονται στην αίθουσα σφαγής πρέπει να σφάζονται αμέσως μετά την αναισθητοποίηση, εκτός εάν σφάζονται σύμφωνα με θρησκευτικό τελετουργικό.
6. Η αναισθητοποίηση, η αφαίμαξη, η εκδορά ή η αποπτέρωση, το καθαρίσμα και ο εκοπλισμός πρέπει να πραγματοποιούνται αμέσως, με τρόπον ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε επιμόλυνση του κρέατος. Πρέπει ιδίως να εξασφαλίζεται ότι λαμβάνονται μέτρα, ώστε να προλαμβάνεται κατά τον εκοπλισμό η διασπορά του περιεχομένου του πεπτικού συστήματος.
7. Τα σφαγμένα ζώα πρέπει να υποβάλλονται σε μετά την σφαγή επιθεώρηση υπό την επίβλεψη της αρμόδιας αρχής. Οι υπεύθυνοι των σφαγείων πρέπει να ακολουθούν τις οδηγίες της αρμόδιας αρχής, για να εξασφαλίζεται ότι η μετά τη σφαγή επιθεώρηση πραγματοποιείται υπό τις κατάλληλες συνθήκες που εξασφαλίζουν ιδίως ότι τα σφαγμένα πουλερικά μπορούν να επιθεωρηθούν ορθά.
8. Τα σπλάχνα ή τα μέρη σπλάχνων τα οποία δεν έχουν απομακρυνθεί από το σφάγιο πριν διενεργηθεί η μετά τη σφαγή επιθεώρηση, πρέπει, εξαιρουμένων των νεφρών, να απομακρύνονται εξ ολοκλήρου, εάν αυτό είναι δυνατό, και το ταχύτερο μετά την ολοκλήρωση της επιθεώρησης.
9. Μετά την επιθεώρηση και τον εκοπλισμό, τα σφαγμένα πουλερικά πρέπει να καθαρίζονται και να ψύχονται το συντομότερο δυνατό σε θερμοκρασία όχι ανώτερη των 4 °C, εκτός εάν το κρέας τεμαχίζεται εν θερμώ.

Τα πουλερικά μεταγενέστερου εκοπλισμού («New York dressed») που έχουν σφαγεί στην εκμετάλλευση παραγωγής μπορούν να διατηρούνται για διάστημα μέχρι 15 ημερών σε ανώτατη θερμοκρασία 4 °C: πρέπει, το αργότερο στο τέλος του διαστήματος αυτού, να εκοπλιζονται σε σφαγείο ή σε εργαστήριο τεμαχισμού. Τα πουλερικά αυτά πρέπει να συνοδεύονται από πιστοποιητικό υπογεγραμμένο από την αρμόδια αρχή, το οποίο αναφέρει ότι τα μη εκοπλισμένα σφάγια ανήκουν σε πτηνά που εξετάστηκαν πριν από τη σφαγή στην εκμετάλλευση καταγωγής και ευρέθησαν υγιή τη στιγμή της εξέτασης.

10. Όταν τα σφάγια πουλερικών υπόκεινται σε ψύξη με εμβάπτιση, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα εξής:
- α) Λαμβάνονται όλες οι προφυλάξεις, ώστε να αποφεύγεται η έμμεση μόλυνση των σφαγίων, λαμβανομένων υπόψη παραμέτρων όπως το βάρος των σφαγίων, η θερμοκρασία του νερού, ο όγκος και η κατεύθυνση της ροής του ύδατος και ο χρόνος ψύξης.
 - β) Ο εξοπλισμός πρέπει να κενώνεται πλήρως, να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται κάθε φορά που είναι απαραίτητο.
 - γ) Βαθμονομημένες συσκευές ελέγχου πρέπει να καταγράφουν συνεχώς τα εξής:
 - την κατανάλωση νερού κατά τον ψεκασμό πριν από την εμβάπτιση,
 - τη θερμοκρασία του νερού του κάδου ή των κάδων στα σημεία εισόδου και εξόδου των σφαγίων,
 - την κατανάλωση νερού κατά την εμβάπτιση,
 - το συνολικό βάρος των σφαγίων κατά την εμβάπτιση.
11. Τα ασθενή ή ύποπτα πτηνά ή τα πτηνά που σφάζονται κατ' εφαρμογή προγραμμάτων εξάλειψης ή ελέγχου ασθeneιών δεν επιτρέπεται να σφάζονται στην εγκατάσταση, εκτός εάν το επιτρέπει η αρμόδια αρχή. Στην περίπτωση αυτή, η σφαγή πρέπει να πραγματοποιείται υπό επίσημη επίβλεψη και να λαμβάνονται μέτρα για την αποτροπή μολύνσεων· πρέπει να πραγματοποιείται καθαρισμός και απολύμανση, πριν ξαναχρησιμοποιηθούν οι εγκαταστάσεις.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΤΟΝ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΟΣΤΩΝ

Η επεξεργασία του κρέατος πρέπει να οργανώνεται με τρόπο, ώστε να προλαμβάνεται η ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών ή ο σχηματισμός τοξινών ή άλλων παθογόνων ουσιών, και ειδικότερα:

1. Το κρέας που προορίζεται για τεμαχισμό πρέπει να εισάγεται στους θαλάμους εργασίας σταδιακά, ανάλογα με τις ανάγκες.
2. Κατά τον τεμαχισμό, την αφαίρεση των οστών, τον τεμαχισμό σε φέτες ή σε κύβους, την πρώτη και δεύτερη συσκευασία, η ψύξη του κρέατος δεν πρέπει να διακόπτεται.

Στην περίπτωση που η αφαίρεση των οστών και ο τεμαχισμός του κρέατος γίνονται πριν η θερμοκρασία φθάσει τους 4 °C, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται αμέσως από τις εγκαταστάσεις σφαγής στον θάλαμο τεμαχισμού με μία κίνηση ή μετά την παραμονή του για κάποιο χρονικό διάστημα στις ψυκτικές εγκαταστάσεις. Ο τεμαχισμός πρέπει να διενεργείται αμέσως μετά τη μεταφορά.
3. Αμέσως μετά τον τεμαχισμό και ενδεχομένως την πρώτη και δεύτερη συσκευασία, το κρέας πρέπει να ψύχεται στους 4 °C.
4. Όταν οι κτηριακές εγκαταστάσεις εγκρίνονται για τον τεμαχισμό κρέατων διαφόρων ειδών ζώων ή για τον χειρισμό πουλερικών μεταγενέστερου εκσπλαγχιισμού («New York dressed») και μικρών αγρίων θηραμάτων, πρέπει να λαμβάνονται προληπτικά μέτρα για να αποτρέπεται η έμμεση μόλυνση, εν ανάγκη μέσω του χρονικού ή τοπικού διαχωρισμού των εργασιών για τα διάφορα είδη ζώων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

1. Τα κράτη μέλη μπορούν να προσαρμόζουν τις απαιτήσεις των κεφαλαίων II και III, με σκοπό να καλύψουν τις ανάγκες εγκαταστάσεων, οι οποίες βρίσκονται σε περιοχές που πλήττονται από ειδικές γεωγραφικές δυσχέρειες ή αντιμετωπίζουν δυσκολίες εφοδιασμού ή οι οποίες εξυπηρετούν την τοπική αγορά. Η υγιεινή δεν πρέπει να τίθεται σε κίνδυνο. Τα κράτη μέλη ενημερώνουν την Επιτροπή για τις λεπτομέρειες των ειδικών όρων.

Ως εγκαταστάσεις που εξυπηρετούν την τοπική αγορά νοούνται τα αγροκτήματα με ετήσια παραγωγή κάτω των 10 000 πτηνών, τα οποία προμηθεύουν με νωπό κρέας πουλερικών που προέρχεται από τις εκμεταλλεύσεις τους σε μικρές ποσότητες:

- είτε απευθείας τον τελικό καταναλωτή στον χώρο της εκμετάλλευσης ή στις λαϊκές αγορές που βρίσκονται σε πολύ μικρή απόσταση από τις εκμεταλλεύσεις τους, ή
- εμπόρους λιανικής πώλησης, με στόχο την άμεση πώλησή τους στον τελικό καταναλωτή, υπό τον όρο ότι οι εν λόγω λιανέμποροι ασκούν τις δραστηριότητές τους στην ίδια περιοχή με τον παραγωγό ή σε γειτονική τοποθεσία.

2. Τα κράτη μέλη μπορούν

- να επιτρέπουν τον περαιτέρω χειρισμό σε εγκεκριμένες για τον σκοπό αυτό εγκαταστάσεις των εκτρεφόμενων πτερωτών θηραμάτων και των μικρών εκτρεφόμενων θηραμάτων, τα οποία θανατώνονται και υφίστανται αφαίμαξη στην εκμετάλλευση·
- να εγκρίνουν παρέκκλιση από τις διατάξεις που διέπουν τη σφαγή και τον εκσπλαγχιισμό, στην περίπτωση της παραγωγής εν μέρει εκσπλαγχιισθέντων ή μη εκσπλαγχιισθέντων εκτρεφόμενων πτερωτών θηραμάτων.

3. Η σφαγή, η αφάιμαξη και η αποπτέρωση πουλερικών που εκτρέφονται και σφάζονται για την παραγωγή φουά-γκρα μπορεί να διενεργείται στην εκμετάλλευση, υπό τον όρο ότι οι εργασίες αυτές εκτελούνται σε χωριστή αίθουσα που πληροί απολύτως τους κανόνες υγιεινής. Τα μη εκσπλαχνισμένα σφάγια πρέπει να μεταφέρονται αμέσως, τηρουμένων των αρχών της ψυκτικής αλυσίδας, σε σφαιγείο ή εργαστήριο τεμαχισμού που να διαθέτει ειδική αίθουσα, στην οποία πρέπει να διενεργείται ο εκσπλαχνισμός των σφαγίων εντός 24 ωρών, υπό την επίβλεψη της αρμόδιας αρχής. Κατά τη μεταφορά, τα εν λόγω σφάγια πουλερικών πρέπει να συνοδεύονται από πιστοποιητικό υπογεγραμμένο από τον επίσημο κτηνίατρο, το οποίο παρέχει πληροφορίες σχετικά με το υγειονομικό καθεστώς του σμήνους καταγωγής και την υγιεινή στην εκμετάλλευση παραγωγής.
4. Στις περιπτώσεις που η αρμόδια αρχή επιτρέπει τη σφαγή των ζώων στην εκμετάλλευση σύμφωνα με το σημείο 3, εφαρμόζονται οι εξής όροι:
 - η εκμετάλλευση πρέπει να υποβάλλεται σε τακτική κτηνιατρική επιθεώρηση και να μην υπόκειται σε κανένα περιορισμό ως προς την υγεία των ζώων ή τη δημόσια υγεία
 - η αρμόδια αρχή πρέπει να ενημερώνεται εκ των προτέρων για την ημερομηνία σφαγής των πτηνών
 - η εκμετάλλευση πρέπει να διαθέτει εγκαταστάσεις για τη συγκέντρωση των πτηνών που παρέχουν τη δυνατότητα διενέργειας της προ της σφαγής επιθεώρησης της ομάδας
 - η εκμετάλλευση πρέπει να διαθέτει κτιριακές εγκαταστάσεις κατάλληλες για την υγιεινή σφαγή και τον περαιτέρω χειρισμό των πτηνών
 - πρέπει να τηρούνται οι απαιτήσεις για την καλή διαβίωση των ζώων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

ΕΓΚΡΙΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Τα σφαγεία, τα εργαστήρια τεμαχισμού και οι ψυκτικές αποθήκες πρέπει να εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή και να τους χορηγείται αριθμός έγκρισης. Εντούτοις, οι εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας που αναφέρονται στο κεφάλαιο VI, οι οποίες διανέμουν τα προϊόντα τους στην τοπική αγορά μπορούν απλώς να καταχωρούνται.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ

Όσον αφορά τη σαλμονέλα, εφαρμόζονται οι εξής κανόνες για το κρέας κότας, γαλοπούλας, φραγκόκοτας, πάπιας και χήνας που προορίζονται για τη Σουηδία και τη Φινλανδία:

- α) Οι αποστολές κρεάτων πρέπει να έχουν υποβληθεί σε μικροβιολογική δοκιμασία μέσω δειγματοληψίας στην εγκατάσταση καταγωγής.
- β) Η δοκιμασία που προβλέπεται στο στοιχείο α) δεν πρέπει να διενεργείται για κρέατα που προέρχονται από εγκατάσταση, η οποία υπόκειται σε επιχειρησιακό πρόγραμμα που έχει αναγνωριστεί από την Επιτροπή, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6, ως ισοδύναμο με τα εγκεκριμένα για τη Σουηδία και τη Φινλανδία προγράμματα.

Η Επιτροπή μπορεί να τροποποιεί και να ενημερώνει τα επιχειρησιακά προγράμματα των κρατών μελών, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6.

ΤΜΗΜΑ ΙΙΙ

Κρέας εκτρεφόμενων θηραμάτων

1. Οι διατάξεις για το κρέας κατοικίδιων σπληφόρων εφαρμόζονται στην παραγωγή και εμπορία κρέατος αρτιοδάκτυλων θηλαστικών που εκτρέφονται ως θηράματα (Cervidae και Suidae).
2. Οι διατάξεις για το κρέας πουλερικών εφαρμόζονται στην παραγωγή και εμπορία του κρέατος στρουθιονιδών.
3. Κατά παρέκκλιση των παραγράφων 1 και 2, η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέπει τη σφαγή εκτρεφόμενων θηραμάτων στον τόπο της προέλευσής τους, σε περιπτώσεις που το θήραμα δεν μπορεί να μεταφερθεί, προκειμένου να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος για το άτομο που το χειρίζεται ή να προστατευθεί η ευζωία των ζώων. Η παρέκκλιση αυτή επιτρέπεται εφόσον:
 - η αγέλη υποβάλλεται σε τακτική κτηνιατρική επιθεώρηση και δεν υπόκειται σε κανένα περιορισμό ως προς την υγεία των ζώων ή τη δημόσια υγεία
 - υποβληθεί αίτηση από τον ιδιοκτήτη των ζώων
 - η αρμόδια αρχή ενημερώνεται εκ των προτέρων για την ημερομηνία σφαγής των ζώων

- η εκμετάλλευση διαθέτει εγκαταστάσεις για τη συγκέντρωση των ζώων που παρέχουν τη δυνατότητα διενέργειας της προ της σφαγής επιθεώρησης της ομάδας
 - η εκμετάλλευση διαθέτει κτιριακές εγκαταστάσεις κατάλληλες για τη σφαγή, τη θανάτωση και την αφαίμαξη, και όταν πρόκειται να αποπτερωθούν στρουθιονίδες, για την αποπτέρωση των ζώων
 - της θανάτωσης με σφαγή και αφαίμαξη προηγείται αναισθητοποίηση σύμφωνα με την οδηγία 93/119/ΕΚ· είναι δυνατό να επιτραπεί η θανάτωση με πυροβολισμό
 - τα ζώα μετά τη θανάτωση και την αφαίμαξη μεταφέρονται αναρτημένα, υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, σε εγκεκριμένη εγκατάσταση, το συντομότερο δυνατό μετά τη σφαγή. Όταν τα ζώα που έχουν σφαγεί στον τόπο εκτροφής δεν είναι δυνατό να μεταφερθούν εντός μίας ώρας σε εγκεκριμένη εγκατάσταση, πρέπει να μεταφέρονται σε περιέκτη ή μεταφορικό μέσο, η θερμοκρασία περιβάλλοντος του οποίου διατηρείται μεταξύ 0 °C και 4 °C. Ο εκσπλαχνισμός πρέπει να διενεργείται το συντομότερο δυνατό μετά την αναισθητοποίηση και την αφαίμαξη.
 - κατά τη μεταφορά στην εγκεκριμένη εγκατάσταση, τα σφαγέντα ζώα συνοδεύονται από πιστοποιητικό που εκδίδει και υπογράφει ο επίσημος κτηνίατρος, το οποίο βεβαιώνει το ευνοϊκό αποτέλεσμα της προ της σφαγής επιθεώρησης, την ορθή σφαγή και αφαίμαξη και τον χρόνο της σφαγής.
4. Όλες οι εργασίες της σφαγής ταρανδών που προορίζονται για το ενδοκοινοτικό εμπόριο μπορούν να πραγματοποιούνται σε κινητές μονάδες σφαγείων, σύμφωνα με τις διατάξεις για το κρέας κατοικίδιων σπληφόρων ζώων. Σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6 και μετά γνωμοδότηση της επιστημονικής επιτροπής, καθορίζονται οι όροι υπό τους οποίους μπορούν να χρησιμοποιούνται οι κινητές μονάδες σφαγείων για τη σφαγή άλλων ειδών ζώων.

Τ Μ Η Μ Α Ι V

Κρέας άγριων θηραμάτων

Το παρόν τμήμα δεν εφαρμόζεται στα τρόπαια ή στα θανατωθέντα άγρια θηράματα που μεταφέρονται από ταξιδιώτες, εφόσον πρόκειται για μικρή ποσότητα μικρών άγριων θηραμάτων ή για ένα μόνο μεγάλο άγριο θήραμα και από τις περιστάσεις συνάγεται ότι το θήραμα δεν προορίζεται για εμπορική χρήση και υπό τον όρο ότι δεν προέρχεται από περιοχή ή ευρύτερη περιφέρεια που υπόκειται σε υγειονομικούς περιορισμούς για τα ζώα ή σε περιορισμούς που οφείλονται στην ύπαρξη καταλοίπων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΚΥΝΗΓΩΝ ΣΕ ΘΕΜΑΤΑ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΥΠΙΕΙΝΗΣ

1. Τα άτομα που είναι υπεύθυνα για τη θήρα αγρίων θηραμάτων και τη διάθεσή τους στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να έχουν επαρκείς γνώσεις της υγιεινής και παθολογίας των άγριων θηραμάτων, προκειμένου να διενεργούν επιτόπια αρχική εξέταση του άγριου θηραματος.

Για τον σκοπό αυτό, τα κράτη μέλη οργανώνουν προγράμματα κατάρτισης και εκπαίδευσης κυνηγών, εμπόρων θηραμάτων, κατόχων θηραμάτων κλπ., τα οποία πρέπει να καλύπτουν τουλάχιστον τα εξής θέματα:

- τη συνήθη ανατομία, φυσιολογία και συμπεριφορά των άγριων θηραμάτων
- τη μη φυσιολογική συμπεριφορά και τις παθολογικές μεταβολές των άγριων θηραμάτων λόγω ασθeneιών, περιβαλλοντικής μόλυνσης ή άλλων παραγόντων που μπορούν να επηρεάσουν την υγεία του ανθρώπου μετά την κατανάλωση των προϊόντων αυτών
- τους κανόνες υγιεινής και τις ορθές τεχνικές του εν γένει χειρισμού, της μεταφοράς, του εκσπλαχνισμού κλπ. αγρίων θηραμάτων μετά τη θανάτωσή τους
- τη νομοθεσία, τους κανονισμούς και τις διοικητικές διατάξεις σχετικά με τους υγειονομικούς κανόνες και τους όρους υγιεινής που διέπουν τη διάθεση στην αγορά αγρίων θηραμάτων.

Τα προγράμματα αυτά διοργανώνονται και πραγματοποιούνται, εάν είναι δυνατό, σε συνεργασία με επίσημα αναγνωρισμένες οργανώσεις κυνηγών, ώστε να εξασφαλίζεται ότι καταβάλλεται διαρκής προσπάθεια πληροφόρησης και εκπαίδευσης των κυνηγών σχετικά με τους πιθανούς κινδύνους για τη δημόσια υγεία που οφείλονται στο κρέας αγρίων θηραμάτων.

2. Οι κυνηγοί ή ένα τουλάχιστον μέλος μιας κυνηγετικής ομάδας πρέπει να έχουν την προαναφερόμενη ειδικευση για την εκτέλεση ελέγχων της υγείας των θηραμάτων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΘΑΝΑΤΩΣΗ, ΕΚΣΠΛΑΧΝΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΑΓΡΙΩΝ ΘΗΡΑΜΑΤΩΝ ΣΕ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

1. Μετά τη θανάτωσή τους, τα μεγάλα άγρια θηράματα πρέπει να εκκοιλιάζονται και τα στομάχια και τα έντερα τους να αφαιρούνται· τα μικρά άγρια θηράματα μπορούν να εκσπλαχνίζονται εξ ολοκλήρου ή εν μέρει, επιτόπου ή σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων.

2. Ο κυνηγός, ένα ειδικευμένο πρόσωπο όπως αναφέρεται στο σημείο 2 του κεφαλαίου I ή ενδεχομένως ένας κτηνίατρος πρέπει να εξετάζει τα θηρευόμενα ζώα το συντομότερο δυνατό μετά τη θανάτωσή τους και την τομή, προκειμένου να εντοπισθούν χαρακτηριστικά στοιχεία που υποδηλώνουν ότι το κρέας παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία.

α) Όταν δεν διαπιστώνονται τέτοια χαρακτηριστικά ή δεν υπάρχει υπόνοια για περιβαλλοντική μόλυνση, το θήραμα μπορεί είτε να διατεθεί για άμεση ιδιωτική κατανάλωση είτε να μεταφερθεί το συντομότερο δυνατό σε κέντρο συλλογής θηραμάτων ή σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων. Στα κέντρα συλλογής θηραμάτων, απαγορεύεται οποιαδήποτε επέμβαση στο θήραμα. Στην εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων, το θήραμα προσκομίζεται προς επιθεώρηση στην αρμόδια αρχή. Τα σπλάχνα της θωρακικής χώρας των μεγάλων αγρίων θηραμάτων, ακόμη και αν έχουν αποσπασθεί από το σφάγιο, οι νεφροί και ενδεχομένως το ήπαρ και η σπλήνα πρέπει να συνοδεύουν το σφάγιο και να ταυτοποιούνται κατά τρόπο ώστε να είναι δυνατό να πραγματοποιηθεί η επιθεώρηση των σπλάχνων μαζί με το υπόλοιπο σφάγιο, εκτός εάν το σφάγιο του θηράματος συνοδεύεται από πιστοποιητικό ειδικευμένου κυνηγού ή του προσώπου που αναφέρεται στο σημείο 2 του κεφαλαίου I, το οποίο αναφέρει ότι το θήραμα δεν εμφάνιζε μη φυσιολογικά χαρακτηριστικά και ότι δεν υπάρχει υπόνοια για περιβαλλοντική μόλυνση· το κεφάλι μπορεί να έχει αφαιρεθεί ως κυνηγετικό τρόπαιο.

β) Εάν κατά την εξέταση διαπιστωθούν μη φυσιολογική συμπεριφορά προ της θανάτωσης ή παθολογικές αλλοιώσεις ή όταν υπάρχει υπόνοια για περιβαλλοντική μόλυνση, το σφάγιο μαζί με τα σπλάχνα πρέπει να μεταφέρεται στην εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων, προκειμένου να υποβληθεί σε πλήρη μετά τη σφαγή επιθεώρηση, η δε αρμόδια αρχή πρέπει να εξασφαλίζει ότι ο κυνηγός ενημερώνει σχετικά τον επίσημο κτηνίατρο. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να υποβάλλει το σφάγιο στις δοκιμασίες που απαιτούνται για τη διάγνωση της φύσης του προβλήματος. Μετά την διάγνωσή του, ο επίσημος κτηνίατρος αποφαίνεται εάν το σφάγιο είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

Πρέπει να εξασφαλίζεται ότι τα είδη ζώων που είναι δυνατό να μολυνθούν από *trichinella spiralis* υποβάλλονται σε εξέταση σε επίσημο αναγνωρισμένο εργαστήριο, για να ανιχνευθεί η πιθανή παρουσία του εν λόγω παρασίτου πριν διατεθούν για ανθρώπινη κατανάλωση. Οι κυνηγοί ή το ειδικευμένο πρόσωπο που αναφέρεται στο σημείο 2 του κεφαλαίου I υπέχουν ευθύνη για τις αποφάσεις που λαμβάνουν σχετικά με την εξέταση αγρίων θηραμάτων για την πιθανή παρουσία κινδύνων για την υγεία.

Όταν ο κυνηγός δεν είναι ειδικευμένος ή όταν σε μια κυνηγετική ομάδα δεν υπάρχει το ειδικευμένο πρόσωπο που αναφέρεται στο σημείο 2 του κεφαλαίου I, το θήραμα μαζί με τα σπλάχνα του πρέπει να προσκομίζεται για επιθεώρηση από την αρμόδια αρχή σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων.

3. Τα σφάγια και τα σπλάχνα πρέπει να μεταφέρονται εντός 12 ωρών από την θανάτωση σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων ή σε κέντρο συλλογής, όπου πρέπει να ψύχονται στην απαιτούμενη θερμοκρασία. Εάν το θήραμα μεταφερθεί πρώτα σε κέντρο συλλογής, πρέπει να μεταφερθεί σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων εντός 12 ωρών από την άφιξη του στο κέντρο συλλογής ή, σε απομακρυσμένες περιοχές όπου οι κλιματολογικές συνθήκες το επιτρέπουν, εντός διαστήματος που καθορίζεται από την αρμόδια αρχή. Κατά τη μεταφορά στο κέντρο συλλογής θηραμάτων και στην εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων, απαγορεύεται τα θηράματα να σχηματίζουν σωρούς ή στοίβες.

4. Τα σφάγια αγρίων θηραμάτων πρέπει να ψύχονται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 7 °C για τα μεγάλα θηράματα ή τους 4 °C για τα μικρά θηράματα.

5. Όταν διατίθενται στην αγορά μεγάλα θηράματα που δεν έχουν υποστεί εκδορά,

α) τα σπλάχνα τους πρέπει να έχουν υποβληθεί σε μετά τη σφαγή επιθεώρηση σε εγκατάσταση χειρισμού αγρίων θηραμάτων,

β) πρέπει να συνοδεύονται από υγειονομικό πιστοποιητικό υπογεγραμμένο από τον επίσημο κτηνίατρο, το οποίο πιστοποιεί ότι το αποτέλεσμα της μετά τη σφαγή επιθεώρησης ήταν ικανοποιητικό,

γ) πρέπει να έχουν ψυχθεί σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει:

— τους + 7 °C και να έχουν διατηρηθεί σε θερμοκρασία κατώτερη αυτής για μέγιστο διάστημα 7 ημερών από την μετά τη σφαγή επιθεώρηση, ή

— τους + 1 °C και να έχουν διατηρηθεί σε θερμοκρασία κατώτερη αυτής για μέγιστο διάστημα 15 ημερών από την μετά τη σφαγή επιθεώρηση,

δ) η αποθήκευση και ο χειρισμός τους πρέπει να γίνεται χωριστά από τα άλλα τρόφιμα.

Το κρέας των αγρίων θηραμάτων που δεν έχουν υποστεί εκδορά δεν μπορεί να φέρει το σήμα καταλληλότητας, εκτός εάν, μετά την εκδορά σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων, έχει υποβληθεί σε μετά τη σφαγή επιθεώρηση και έχει κριθεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΘΗΡΑΜΑΤΩΝ

1. Το κρέας αγρίων θηραμάτων πρέπει να παρασκευάζεται σε εγκεκριμένη εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων.
2. Ο εκοπλισμός πρέπει να πραγματοποιείται χωρίς άσκοπη καθυστέρηση, αμέσως μετά την άφιξη στην εγκατάσταση χειρισμού αγρίων θηραμάτων, εφόσον δεν πραγματοποιήθηκε επί τόπου. Οι πνεύμονες, η καρδιά, οι νεφροί, το μεσοθωράκιο και ενδεχομένως το ήπαρ και η σπλήν, μπορούν είτε να αφαιρούνται από το σφάγιο είτε να παραμένουν συνδεδεμένα με το σφάγιο διά των φυσικών τους συνδέσεων.
3. Κατά τον τεμαχισμό, την αφαίρεση των οστών, την πρώτη και δεύτερη συσκευασία, η εσωτερική θερμοκρασία των αγρίων θηραμάτων πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία + 7 °C ή κατώτερη στην περίπτωση μεγάλων αγρίων θηραμάτων ή 4 °C ή κατώτερη στην περίπτωση μικρών αγρίων θηραμάτων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

1. Τα κέντρα συλλογής θηραμάτων πρέπει να καταχωρούνται.
2. Οι εγκαταστάσεις χειρισμού θηραμάτων πρέπει να εγκρίνονται.

Τ Μ Η Μ Α V

Κιμάς, παρασκευάσματα κρέατος και μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας

Το τμήμα αυτό δεν εφαρμόζεται στην παραγωγή και την εμπορία κιμά που προορίζεται για τη μεταποιητική βιομηχανία, ο οποίος εξακολουθεί να υπόκειται στις απαιτήσεις για το νωπό κρέας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

1. Οι αίθουσες παραγωγής πρέπει να είναι εξοπλισμένες κατά τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται ότι η ψυκτική αλυσίδα δεν διακόπτεται κατά τη διάρκεια των εργασιών.
2. Πρέπει να εξασφαλίζεται ότι τα προϊόντα είναι ασφαλή από μικροβιολογική άποψη.
3. Οι εγκαταστάσεις πρέπει να εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΚΙΜΑΣ

1. Απαιτήσεις για τις πρώτες ύλες:
 - α) ο κιμάς πρέπει να έχει παρασκευασθεί από σκελετικούς μυς (συμπεριλαμβανομένων των σύμφυτων λιπιδών ιστών)
 - β) το κατεψυγμένο ή βαθύψυκτο κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή κιμά πρέπει να έχει υποβληθεί σε αφαίρεση των οστών πριν από την κατάψυξη και να έχει αποθηκευθεί για σύντομη περίοδο μετά την αφαίρεση των οστών
 - γ) η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέψει την επιτόπου αφαίρεση των οστών, αμέσως πριν από το άλεσμα, εφόσον η εργασία αυτή πραγματοποιείται σε ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής και ποιότητας
 - δ) όταν έχει παρασκευασθεί από κρέας διατηρημένο σε απλή ψύξη, το κρέας αυτό πρέπει να χρησιμοποιείται:
 - εντός 6 ημερών το πολύ από τη σφαγή των ζώων, ή
 - εντός 15 ημερών το πολύ από τη σφαγή των ζώων, όταν πρόκειται για βόειο κρέας χωρίς οστά, συσκευασμένο σε κενό αέρος
 - ε) σε κάθε περίπτωση, το κρέας που έχει οργανοληπτικά ελαττώματα αποκλείεται από την παραγωγή κιμά
 - στ) ο κιμάς δεν πρέπει να λαμβάνεται από
 - υπολείμματα του τεμαχισμού ή του ξακρίσματος (διαφορετικά από ολόκληρα τεμάχια μυών) ή από μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας

- κρέας που προέρχεται από τα εξής μέρη βοοειδών, χοίρων ή αιγοπροβάτων: κρέας κεφαλής, εκτός από τους μασητήρες, το μη μυώδες τμήμα της λευκής γραμμής (linea alba), την περιοχή του ταρσού και του καρπού, υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από τα οστά. Οι μύες του διαφράγματος – απομάκρυνση των ορογόνων υμένων – μασητήρες μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνον εφόσον έχουν εξετασθεί για κυστικέρκωση
- κρέατα που περιέχουν θραύσματα οστών ή δέρμα.

Το κρέας χοίρου ή αλόγου που χρησιμοποιείται για την παραγωγή κιμά, πρέπει να έχει ληφθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις για την τριχινοσκόπηση.

2. Οι εργασίες αλέσματος πρέπει να πραγματοποιούνται εντός μίας ώρας, από τη στιγμή εισαγωγής του κρέατος στην αίδουσα παρασκευής. Είναι δυνατό να επιτρέπεται μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε μεμονωμένες περιπτώσεις, όταν η προσθήκη άλατος το δικαιολογεί για τεχνικούς λόγους ή όταν η ανάλυση κινδύνων αποδεικνύει ότι δεν υπάρχει αυξημένος κίνδυνος για την ανθρώπινη υγεία.
Όταν η εκτέλεση των εργασιών αυτών διαρκεί περισσότερο από το προαναφερόμενο χρονικό όριο, το νωπό κρέας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί, έως ότου η εσωτερική θερμοκρασία του μειωθεί στους 4 °C κατ' ανώτατο όριο.
3. Αμέσως μετά την παραγωγή, ο κιμάς πρέπει να συσκευάζεται κατά τρόπο υγιεινό σε πρώτη ή/και δεύτερη συσκευασία και στη συνέχεια να ψύχεται και να αποθηκεύεται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 2 °C.
4. Ο κιμάς μπορεί να υποβάλλεται σε βαθεία κατάψυξη μόνο μία φορά.
5. Ο κιμάς στον οποίο έχει προστεθεί 1 % το πολύ αλάτι υπόκειται στις ίδιες απαιτήσεις. Εάν το προστεθέν αλάτι υπερβαίνει το 1 %, το προϊόν θεωρείται παρασκευάσμα κρέατος.
6. Προκειμένου να λαμβάνονται υπόψη ιδιαίτερες καταναλωτικές συνήθειες, και υπό τον όρο ότι τα προϊόντα ζωικής προέλευσης δεν παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία του ανθρώπου, τα κράτη μέλη μπορούν να εγκρίνουν παρεκκλίσεις από τις διατάξεις των σημείων 1 έως 5. Στην περίπτωση αυτή, ο κιμάς δεν πρέπει να φέρει το κοινοτικό σήμα καταλληλότητας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

1. Τα παρασκευάσματα κρέατος που λαμβάνονται από κιμά πρέπει να πληρούν τους όρους που έχουν θεσπιστεί για τον κιμά.
2. Η προσθήκη καρυκευμάτων σε ολόκληρα σφάγια πουλερικών μπορεί να επιτρέπεται σε ειδική αίδουσα σαφώς διαχωρισμένη από την αίδουσα σφαγής.
3. Όταν το κρέας είναι κατεψυγμένο ή βαθύψυκτο, πρέπει να χρησιμοποιείται σε αρκετά σύντομη περίοδο μετά τη σφαγή.
4. Μπορεί να επιτραπεί η επιτόπου αφαίρεση των οστών αμέσως πριν από την παραγωγή των παρασκευασμάτων, υπό τον όρο ότι η εργασία αυτή πραγματοποιείται σε ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής.
5. Τα παρασκευάσματα κρέατος μπορούν να υποβάλλονται σε βαθεία κατάψυξη μόνο μία φορά.
6. Τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει, μετά την παρασκευή τους, την πρώτη και δεύτερη συσκευασία, να ψύχονται το συντομότερο δυνατό, σε εσωτερική θερμοκρασία 4 °C κατ' ανώτατο όριο.

Για τη βαθεία κατάψυξη, πρέπει να επιτυγχάνεται εσωτερική θερμοκρασία κατώτερη των -18 °C, σύμφωνα με το άρθρο 1 παράγραφος 2 της οδηγίας 89/108/ΕΟΚ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΜΗΧΑΝΙΚΩΣ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ (ΜΔΚ)

Το ΜΔΚ πρέπει να παράγεται με τους ακόλουθους όρους:

1. Πρώτες ύλες
 - α) Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ΜΔΚ πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις για το νωπό κρέας.
 - β) Απαγορεύεται η χρήση των παρακάτω για την παραγωγή ΜΔΚ:
 - για τα πουλερικά: άκρα, δέρμα λαϊμού, οστά λαϊμού και κεφαλή·
 - για τα άλλα ζώα: τα οστά της κεφαλής, τα άκρα, οι ουρές (εκτός από τις ουρές βοοειδών), τα πόδια κάτω από το εμπρόσθιο γόνατο και την άρθρωση του ταρσού (femur, tibia, fibula, humerus, radius και ulna), η σπονδυλική στήλη βοοειδών και αιγοπροβάτων.

γ) Η διατηρημένη σε ψύξη πρώτη ύλη, από την οποία θα αφαιρεθούν τα οστά και η οποία προέρχεται από επιτόπιο σφαγείο, δεν πρέπει να είναι ηλικίας μεγαλύτερης των 7 ημερών.

Η διατηρημένη σε ψύξη πρώτη ύλη, από την οποία θα αφαιρεθούν τα οστά και η οποία προέρχεται από άλλο σφαγείο, δεν πρέπει να είναι ηλικίας άνω των 5 ημερών.

Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση οστών που φέρουν σάρκα και προέρχονται από κατεψυγμένα σφάγια.

2. Όροι για την παραγωγή ΜΔΚ:

α) Ο μηχανικός διαχωρισμός πρέπει να πραγματοποιείται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση μετά την αφαίρεση των οστών. Διαφορετικά, τα οστά που έχουν σάρκα μετά την αφαίρεση των οστών πρέπει

— είτε να ψύχονται σε θερμοκρασία 2 °C και να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία δωματίου που να μην υπερβαίνει τους 2 °C

— είτε να καταψύχονται μετά την αφαίρεση των οστών, προκειμένου να επιτυγχάνεται θερμοκρασία - 18 °C εντός 24 ωρών. Τα εν λόγω οστά πρέπει να χρησιμοποιούνται εντός τριών μηνών από την κατάψυξη. Εντούτοις, απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη οστών με σάρκα, τα οποία λαμβάνονται από κατεψυγμένα σφάγια.

β) Κατά τον μηχανικό διαχωρισμό, η θερμοκρασία δωματίου δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 12 °C.

γ) Εάν δεν χρησιμοποιηθεί εντός μίας ώρας μετά την παραγωγή του, το ΜΔΚ πρέπει να ψύχεται αμέσως σε θερμοκρασία όχι ανώτερη των 2 °C.

Μετά την ψύξη, μπορεί να μεταποιηθεί εντός 24 ωρών, διαφορετικά πρέπει να καταψυχθεί εντός 12 ωρών από την παραγωγή.

Σε περίπτωση κατάψυξης του ΜΔΚ, οι στρώσεις κατάψυξης πρέπει να φθάνουν σε θερμοκρασία κέντρου μάζας - 18 °C ή κατώτερη εντός έξι ωρών. Το κατεψυγμένο ΜΔΚ δεν μπορεί να αποθηκεύεται για διάστημα μεγαλύτερο των τριών μηνών. Το κατεψυγμένο ΜΔΚ πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία κατώτερη των - 18 °C κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση.

Το ΜΔΚ μπορεί να μεταφέρεται από τη μονάδα διαχωρισμού σε εγκατάσταση μεταποίησης. Δεν επιτρέπεται να διακόπτεται κατά τη μεταφορά η ψυκτική αλυσίδα, η δε θερμοκρασία του προϊόντος πρέπει να παραμένει ίση ή κατώτερη των 2 °C.

3. Χρήση του ΜΔΚ

Το ΜΔΚ επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε προϊόντα με βάση το κρέας που υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία, κατά την οποία η θερμοκρασία αυξάνεται στους + 70 °C επί 30 λεπτά ή σε οποιονδήποτε άλλο συνδυασμό χρόνου/θερμοκρασίας που παρέχει την ίδια ασφάλεια.

Τ Μ Η Μ Α V I

Προϊόντα με βάση το κρέας

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Τα κατωτέρω όργανα απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή μεταποιημένων προϊόντων με βάση το κρέας:

- α) γεννητικά όργανα θηλυκών και αρσενικών ζώων, πλην των όρχεων
- β) όργανα του ουροποιητικού συστήματος, πλην των νεφρών και της ουροδόχου κύστεως
- γ) ο χόνδρος του λάρυγγα, η τραχεία και οι εξωλοβιδώδεις βρόγχοι
- δ) οι οφθαλμοί και τα βλέφαρα
- ε) ο έξω ακουστικός πόρος
- στ) ο κερατοειδικός ιστός
- ζ) στα πουλερικά, η κεφαλή -εκτός από το λειρί και τα αυτιά, τα προγούλια και τα οξίδια- ο οισοφάγος, ο πρόλοβος, τα έντερα και τα γεννητικά όργανα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΕΓΚΡΙΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Οι εγκαταστάσεις παρασκευής προϊόντων με βάση το κρέας πρέπει να εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή. Εντούτοις, οι εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας που διανέμουν τα προϊόντα τους στην τοπική αγορά μπορούν απλώς να καταχωρούνται.

Τ Μ Η Μ Α V I I

Ζώντα δίδυρα μαλάκια

Οι διατάξεις για τον καθαρισμό δεν εφαρμόζονται στα εχινόδερμα, τα χιτωνοφόρα και τα θαλάσσια γαστερόποδα.

Πρέπει να εξασφαλίζεται ότι τα ζώντα δίδυρα μαλάκια που συλλέγονται σε άγρια κατάσταση και προορίζονται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση πληρούν τα πρότυπα του κεφαλαίου IV του παρόντος τμήματος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΥΠΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΣΥΛΛΟΓΗ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ

A. Όροι για τις περιοχές παραγωγής

1. Ζώντα δίδυρα μαλάκια συλλέγονται μόνον από περιοχές, των οποίων η γεωγραφική θέση και τα όρια καθορίζονται από την αρμόδια αρχή και οι οποίες κατατάσσονται από αυτή ως εξής:

- a) *Περιοχές κατηγορίας Α:* περιοχές από τις οποίες μπορούν να συλλέγονται ζώντα δίδυρα μαλάκια για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση. Τα ζώντα δίδυρα μαλάκια που προέρχονται από αυτές τις περιοχές πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του κεφαλαίου IV του παρόντος τμήματος.
- β) *Περιοχές κατηγορίας Β:* περιοχές από τις οποίες μπορούν να συλλέγονται ζώντα δίδυρα μαλάκια, αλλά μπορούν να διατίθενται στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση μόνο μετά από επεξεργασία σε κέντρο καθαρισμού ή μετά από μετεγκατάσταση.
- γ) *Περιοχές κατηγορίας Γ:* περιοχές από τις οποίες μπορούν να συλλέγονται ζώντα δίδυρα μαλάκια, αλλά μπορούν να διατίθενται στην αγορά μόνο μετά από μετεγκατάσταση για μακρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον δύο μηνών).

Η Επιτροπή θα θεσπίσει τα κριτήρια κατάταξης των περιοχών στις κατηγορίες Β ή Γ, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6 και αφού λάβει τη γνώμη της αρμόδιας επιστημονικής επιτροπής.

Μετά τον καθαρισμό ή τη μετεγκατάστασή τους, τα μαλάκια από περιοχές των κατηγοριών Β ή Γ πρέπει να πληρούν όλες τις απαιτήσεις του κεφαλαίου IV του παρόντος τμήματος.

Εντούτοις, τα ζώντα δίδυρα μαλάκια από τις περιοχές αυτές, τα οποία δεν έχουν υποστεί καθαρισμό ή μετεγκατάσταση, μπορούν να αποστέλλονται σε εγκατάσταση επεξεργασίας, όπου πρέπει να υποβάλλονται σε αγωγή, με σκοπό την παρεμπόδιση της ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών. Η αγωγή αυτή πρέπει να εγκρίνεται από την Επιτροπή σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6 και μετά από γνωμοδότηση της αρμόδιας επιστημονικής επιτροπής.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή και συλλογή δίδυρων μαλακίων σε περιοχές που θεωρούνται ακατάλληλες για τις δραστηριότητες αυτές για υγειονομικούς λόγους ή σε περιοχές που δεν έχουν καταταχθεί σε μία από τις κατηγορίες που αναφέρονται στο σημείο 3. Οι επιχειρηματίες πληροφορούνται από την αρμόδια αρχή τις περιοχές που είναι κατάλληλες για παραγωγή και συλλογή.

3. Οι διατάξεις του σημείου 1 εφαρμόζονται, όσον αφορά τα χτένια (pectinidae), μόνο στα προϊόντα υδατοκαλλιέργειας ή, εφόσον υπάρχουν διαθέσιμα στοιχεία που επιτρέπουν την κατάταξη των αλιευτικών πεδίων, και στα χτένια που συλλέγονται σε άγρια κατάσταση. Εντούτοις, εάν είναι αδύνατη η ταξινόμηση αλιευτικών πεδίων, οι απαιτήσεις του κεφαλαίου IV εφαρμόζονται στα χτένια που συλλέγονται σε άγρια κατάσταση.

B. Όροι για τη συλλογή και μεταφορά ζώντων δίδυρων μαλακίων σε κέντρο αποστολής ή καθαρισμού, περιοχή μετεγκατάστασης ή μονάδα επεξεργασίας

1. Οι τεχνικές συλλογής και οι περαιτέρω χειρισμοί δεν πρέπει να προκαλούν πρόσθετη μόλυνση και υπερβολική φθορά στο κέλυφος ή στους ιστούς των ζώντων δίδυρων μαλακίων και δεν πρέπει να επιφέρουν μεταβολές που να επηρεάζουν σημαντικά τη δυνατότητά τους να υποβληθούν σε καθαρισμό, επεξεργασία ή μετεγκατάσταση. Πρέπει ιδίως:

- να προστατεύονται επαρκώς από τη σύνθλιψη, την τριβή και τους κραδασμούς,
- να μη εκτίθενται σε υπερβολικά υψηλή ή χαμηλή θερμοκρασία,
- να μην επαναβυθίζονται σε νερό το οποίο θα μπορούσε να προκαλέσει πρόσθετη μόλυνση.

2. Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση, να είναι εξοπλισμένα με τρόπο που να διασφαλίζουν τις καλύτερες δυνατές προϋποθέσεις επιβίωσης και να παρέχουν αποτελεσματική προστασία από τη μόλυνση.

3. Με αίτηση του παραγωγού, η αρμόδια αρχή εκδίδει έγγραφο καταγραφής για την ταυτοποίηση των παρτίδων ζώντων δίδυρων μαλακίων, το οποίο πρέπει να συνοδεύει κάθε παρτίδα κατά τη μεταφορά από την περιοχή παραγωγής σε κέντρο αποστολής, κέντρο καθαρισμού, περιοχή μετεγκατάστασης ή μονάδα επεξεργασίας. Για κάθε παρτίδα, ο παραγωγός πρέπει να συμπληρώνει ευανάγνωστα και ανεξίτηλα τα σχετικά μέρη του εγγράφου καταγραφής, η μορφή του οποίου καθορίζεται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6. Το έγγραφο αυτό πρέπει να συντάσσεται σε μία τουλάχιστον από τις γλώσσες της χώρας προορισμού.

Τα έγγραφα καταγραφής πρέπει να φέρουν αύξοντα αριθμό. Η αρμόδια αρχή πρέπει να τηρεί μητρώο με τους αριθμούς των εγγράφων καταγραφής και τα ονόματα των ατόμων που συλλέγουν ζώντα διθύρα μαλάκια, στα οποία έχουν χορηγηθεί τα έγγραφα. Το έγγραφο καταγραφής για κάθε παρτίδα ζώντων διθύρων μαλακίων πρέπει να σφραγίζεται με την ημερομηνία κατά την παράδοση μιας παρτίδας σε κέντρο αποστολής, κέντρο καθαρισμού, περιοχή μετεγκατάστασης ή μονάδα επεξεργασίας. Πρέπει να φυλάσσεται από τους υπευθύνους των εν λόγω κέντρων, περιοχών ή μονάδων για διάστημα τουλάχιστον δώδεκα μηνών ή, κατόπιν αιτήσεως της αρμόδιας αρχής, για μεγαλύτερο διάστημα. Επιπλέον, ο παραγωγός υποχρεούται επίσης να φυλάσσει το έγγραφο για το ίδιο διάστημα.

Εντούτοις, εάν η συλλογή πραγματοποιείται από το προσωπικό του κέντρου αποστολής, του κέντρου καθαρισμού, της περιοχής μετεγκατάστασης ή της μονάδας επεξεργασίας προορισμού, το έγγραφο καταγραφής μπορεί να αντικαθίσταται από πάγια άδεια μεταφοράς που εκδίδεται από την αρμόδια αρχή.

4. Σε περίπτωση προσωρινής αναστολής της λειτουργίας μιας περιοχής παραγωγής ή μετεγκατάστασης, η αρμόδια αρχή παύει να εκδίδει έγγραφα καταγραφής γι' αυτή την περιοχή και αναστέλλει αμέσως την ισχύ όλων των εγγράφων καταγραφής που έχουν ήδη εκδοθεί.

Γ. Όροι για τη μετεγκατάσταση ζώντων διθύρων μαλακίων

Για τη μετεγκατάσταση ζώντων διθύρων μαλακίων, πρέπει να πληρούνται οι ακόλουθοι όροι:

1. Για τη μετεγκατάσταση ζώντων διθύρων μαλακίων μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο περιοχές εγκεκριμένες από την αρμόδια αρχή. Τα όρια των περιοχών πρέπει να ορίζονται ευκρινώς με σημαντήρες, πασσάλους ή άλλα μονίμως στερεωμένα υλικά· πρέπει να υπάρχει ελάχιστη απόσταση ανάμεσα στις περιοχές μετεγκατάστασης και ανάμεσα σε αυτές και στις περιοχές παραγωγής, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν υπάρχει δυσμενής επίπτωση στην ποιότητα των υδάτων.
2. Οι όροι μετεγκατάστασης πρέπει να εξασφαλίζουν τις βέλτιστες συνθήκες καθαρισμού. Ιδιαίτερα πρέπει να εξασφαλίζεται ότι:
 - Οι τεχνικές χειρισμού των ζώντων διθύρων μαλακίων που προορίζονται για μετεγκατάσταση επιτρέπουν την επανέναρξη της διηθητικής τους τροφικής δραστηριότητας μετά την εμβύθισή τους σε φυσικά ύδατα,
 - Τα ζώντα διθύρα μαλάκια μετεγκαθίστανται σε πυκνότητα που επιτρέπει τον καθαρισμό,
 - Τα ζώντα διθύρα μαλάκια εμβυθίζονται σε θαλάσσιο νερό στην περιοχή μετεγκατάστασης για επαρκές χρονικό διάστημα, το οποίο καθορίζεται ανάλογα με τη θερμοκρασία του νερού. Το διάστημα αυτό πρέπει να υπερβαίνει τον χρόνο που απαιτείται, για να μειωθεί ο πληθυσμός των βακτηρίων κοπράνων στα επίπεδα που επιτρέπονται βάσει του κεφαλαίου IV του παρόντος τμήματος,
 - Εφόσον απαιτείται, η αρμόδια αρχή καθορίζει και δημοσιοποιεί την ελάχιστη θερμοκρασία του νερού για αποτελεσματική μετεγκατάσταση, για κάθε είδος ζώντων διθύρων μαλακίων και για κάθε εγκεκριμένη περιοχή μετεγκατάστασης.
 - Για να αποφεύγεται η ανάμιξη παρτίδων, υπάρχει σαφής διαχωρισμός των διαφόρων θέσεων στην περιοχή μετεγκατάστασης.
3. Οι υπεύθυνοι των περιοχών μετεγκατάστασης πρέπει να τηρούν μόνιμα μητρώα, στα οποία καταγράφεται η προέλευση των ζώντων διθύρων μαλακίων, η περίοδος μετεγκατάστασης, τα σημεία μετεγκατάστασης και ο προορισμός κάθε παρτίδας μετά την επανεγκατάσταση, για τις επιθεωρήσεις που διενεργεί η αρμόδια αρχή.
4. Μετά τη συλλογή από την περιοχή μετεγκατάστασης, οι παρτίδες πρέπει να συνοδεύονται κατά τη διάρκεια της μεταφοράς από την περιοχή μετεγκατάστασης προς το εγκεκριμένο κέντρο αποστολής, κέντρο καθαρισμού ή εγκατάσταση επεξεργασίας από έγγραφο καταγραφής, η μορφή του οποίου θα καθοριστεί σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6, εκτός εάν χρησιμοποιείται το ίδιο προσωπικό τόσο στην περιοχή μετεγκατάστασης όσο και στο κέντρο αποστολής, στο κέντρο καθαρισμού ή την εγκατάσταση επεξεργασίας. Το έγγραφο αυτό πρέπει να συντάσσεται σε μία τουλάχιστον από τις γλώσσες της χώρας προορισμού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΚΕΝΤΡΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

A. Κτιριακές εγκαταστάσεις

1. Η γεωγραφική θέση των εγκαταστάσεων πρέπει να μην κατακλύζεται από τη συνήθη πλημμυρίδα ή από ροές υδάτων από γειτονικές περιοχές.
2. Όταν χρησιμοποιείται θαλάσσιο νερό, πρέπει να υπάρχουν εγκαταστάσεις για τον εφοδιασμό με καθαρό θαλάσσιο νερό.

B. Ειδικόι όροι για τα κέντρα καθαρισμού

Εκτός από τους όρους που προβλέπονται στο σημείο A, τα κέντρα καθαρισμού πρέπει να πληρούν τους εξής όρους:

- οι εσωτερικές επιφάνειες των δεξαμενών καθαρισμού και όλων των δοχείων αποθήκευσης νερού πρέπει να είναι λείες, ανθεκτικές και στεγανές, να καθαρίζονται εύκολα με βούρτσισμα ή με νερό υπό πίεση

- οι δεξαμενές καθαρισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένες έτσι, ώστε να είναι δυνατή η πλήρης αποστράγγιση του νερού
- οι δεξαμενές καθαρισμού πρέπει να δέχονται επαρκή παροχή καθαρού θαλάσσιου νερού και να διαθέτουν επαρκή ικανότητα εκροής του ύδατος για τον όγκο των προϊόντων που υποβάλλονται σε καθαρισμό
- εάν το κέντρο καθαρισμού δεν διαθέτει παροχή καθαρού ύδατος με άμεση άντληση, πρέπει να διαθέτει εξοπλισμό καθαρισμού του θαλάσσιου νερού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΌΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΣΤΑ ΚΕΝΤΡΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

A. Όροι υγιεινής που πρέπει να πληρούνται στα κέντρα καθαρισμού

1. Πριν αρχίσει ο καθαρισμός, τα ζώντα δίδυρα μαλάκια πρέπει να καθαρίζονται από τον βούρκο και από τις συσσωρευμένες ξένες ουσίες με καθαρό θαλάσσιο νερό ή πόσιμο νερό υπό πίεση.
2. Οι δεξαμενές καθαρισμού πρέπει να τροφοδοτούνται με επαρκή ροή θαλάσσιου νερού ανά ώρα και ανά τόνο καθαριζόμενων ζώντων διδυρων μαλακίων· η απόσταση μεταξύ του σημείου άντλησης του θαλάσσιου νερού και των αγωγών εκροής των λυμάτων πρέπει να είναι επαρκής για να αποτρέπεται η μόλυνση.
3. Η λειτουργία του συστήματος καθαρισμού πρέπει να εξασφαλίζει ότι τα ζώντα δίδυρα μαλάκια αναλαμβάνουν σύντομα τη διηθητική τροφική δραστηριότητα, ότι απομακρύνουν τη μόλυνση από λύματα, ότι δεν επαναμολύνονται και είναι δυνατό να παραμείνουν ζωντανά σε ικανοποιητική κατάσταση μετά τον καθαρισμό, ώστε να συσκευασθούν, να αποθηκευθούν και να μεταφερθούν πριν διατεθούν στην αγορά.
4. Η ποσότητα των προς καθαρισμό ζώντων διδυρων μαλακίων δεν πρέπει να υπερβαίνει τις δυνατότητες του κέντρου καθαρισμού· τα ζώντα δίδυρα μαλάκια πρέπει να υποβάλλονται σε συνεχή καθαρισμό επί αρκετό διάστημα, ώστε να τηρούνται τα μικροβιολογικά πρότυπα του κεφαλαίου IV του παρόντος τμήματος.
5. Στην περίπτωση που η δεξαμενή καθαρισμού περιέχει διαφορετικά είδη διδυρων μαλακίων, η διάρκεια της επεξεργασίας πρέπει να καθορίζεται με βάση τον χρόνο που χρειάζεται το είδος το οποίο απαιτεί τη μεγαλύτερη διάρκεια καθαρισμού.
6. Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για να διατηρούνται τα ζώντα δίδυρα μαλάκια στο σύστημα καθαρισμού πρέπει να διαθέτουν δικτυωτά τοιχώματα που να επιτρέπουν τη ροή του θαλάσσιου νερού· το βάθος των στρωμάτων των ζώντων διδυρων μαλακίων δεν πρέπει να εμποδίζει το άνοιγμα των οστράκων κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.
7. Μετά την ολοκλήρωση του καθαρισμού, τα όστρακα των ζώντων διδυρων μαλακίων πρέπει να πλένονται σχολαστικά με υδροσωλήνα με άφθονο πόσιμο νερό ή καθαρό θαλάσσιο νερό.
8. Σε δεξαμενή καθαρισμού στην οποία υποβάλλονται σε καθαρισμό ζώντα δίδυρα μαλάκια δεν επιτρέπεται να διατηρείται κανένα είδος μαλακοστράκων, ιχθύων ή άλλου θαλάσσιου ζώου.
9. Τα κέντρα καθαρισμού πρέπει να δέχονται μόνο τις παρτίδες ζώντων διδυρων μαλακίων που συνοδεύονται από έγγραφο καταγραφής, η μορφή του οποίου θα καταρτισθεί σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6.
10. Τα κέντρα καθαρισμού που αποστέλλουν παρτίδες ζώντων διδυρων μαλακίων σε κέντρα αποστολής πρέπει να παρέχουν έγγραφο καταγραφής, η μορφή του οποίου θα καταρτισθεί σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6.
11. Κάθε συσκευασία που περιέχει καθαρισμένα ζώντα δίδυρα μαλάκια που αποστέλλονται σε κέντρο αποστολής, πρέπει να φέρει ετικέτα που να βεβαιώνει ότι όλα τα μαλάκια έχουν καθαριστεί.

B. Όροι υγιεινής που πρέπει να πληρούνται στα κέντρα αποστολής

1. Ο χειρισμός των μαλακίων, όπως η συσκευασία ή οι διαδικασίες ταξινόμησης κατά μέγεθος, δεν πρέπει να προκαλεί μόλυνση του προϊόντος ή να επηρεάζει τη βιωσιμότητα των μαλακίων.
2. Κάθε πλύσιμο ή καθαρισμός ζώντων διδυρων μαλακίων πρέπει να πραγματοποιείται με καθαρό θαλάσσιο ή πόσιμο νερό υπό πίεση· το νερό που χρησιμοποιείται για το πλύσιμο δεν πρέπει να ανακυκλώνεται.
3. Τα κέντρα αποστολής πρέπει να δέχονται μόνον παρτίδες ζώντων διδυρων μαλακίων, οι οποίες συνοδεύονται από το έγγραφο καταγραφής που αναφέρεται στο σημείο I.B.4 και προέρχονται από εγκεκριμένη περιοχή παραγωγής (κατηγορίας A), περιοχή μετεγκατάστασης ή κέντρο καθαρισμού.
4. Τα μαλάκια πρέπει να διατηρούνται μακριά από κατοικίδια ζώα.
5. Τα κέντρα αποστολής που βρίσκονται επάνω σε πλοία πρέπει να πληρούν τους όρους που ορίζονται στα σημεία 1, 2 και 4. Τα μαλάκια πρέπει να προέρχονται από εγκεκριμένη περιοχή παραγωγής (κατηγορίας A). Οι όροι του κεφαλαίου II σημείο A εφαρμόζονται κατ' αναλογία και σε αυτά τα κέντρα αποστολής, αν και η Επιτροπή μπορεί να θεσπίζει ειδικούς όρους σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΖΩΝΤΑ ΔΙΘΥΡΑ ΜΑΛΑΚΙΑ

Τα ζώντα δίθυρα μαλάκια που διατίθενται στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να ικανοποιούν τις εξής απαιτήσεις:

1. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους πρέπει να μαρτυρούν τη νωπότητα και τη βιωσιμότητά τους, συμπεριλαμβανομένης της απουσίας ακαθαρσιών στα όστρακα, τα μαλάκια πρέπει να αντιδρούν δρόντως στην επίκρουση και, εκτός από τα χτένια, να περιέχουν φυσιολογικές ποσότητες ενδοθυρικού υγρού.
2. Πρέπει να πληρούν τα μικροβιολογικά κριτήρια ή να παράγονται σύμφωνα με τις μικροβιολογικές οδηγίες που θα θεσπισθούν σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6 του παρόντος κανονισμού.
3. Δεν πρέπει να περιέχουν τοξικές ή επιβλαβείς ενώσεις που παρουσιάζονται φυσιολογικά ή έχουν απορριφθεί στο περιβάλλον σε ποσότητες τέτοιες που η υπολογιζόμενη απορρόφησή τους με την τροφή να υπερβαίνει την επιτρεπόμενη ημερήσια δόση (για τον άνθρωπο).
4. Τα ανώτατα όρια περιεκτικότητας σε ραδιονουκλεΐδια δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα όρια που έχει ορίσει η Κοινότητα για τα τρόφιμα.
5. Όρια για θαλάσσιες βιοτοξίνες:
 - α) Η ολική περιεκτικότητα των εδώδιμων τμημάτων των μαλακίων (ολόκληρο το σώμα ή οποιοδήποτε μέρος του μπορεί να καταναλωθεί χωριστά) σε παραλυτική τοξίνη των μαλακίων (PSP) δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 80 μικρογραμμάρια ανά 100 g σάρκας μαλακίων, υπολογιζόμενη με μέθοδο αναγνωρισμένη από την Επιτροπή σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6.
 - β) Η ολική περιεκτικότητα των εδώδιμων τμημάτων των μαλακίων (ολόκληρο το σώμα ή οποιοδήποτε μέρος του μπορεί να καταναλωθεί χωριστά) σε αμνησιακή τοξίνη των μαλακίων (ASP) δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 20 μικρογραμμάρια δομοϊκού οξέος ανά γραμμάριο, με τη μέθοδο της υγρής χρωματογραφίας υψηλής απόδοσης (HPLC).
 - γ) Οι συνήθεις βιολογικές αναλυτικές μέθοδοι δεν πρέπει να εμφανίζουν θετικό αποτέλεσμα για την παρουσία διαρροϊκής τοξίνης των μαλακίων (DSP) στα εδώδιμα τμήματα των μαλακίων (ολόκληρο το σώμα ή οποιοδήποτε μέρος του μπορεί να καταναλωθεί χωριστά).

Η Επιτροπή θα θεσπίσει, σε συνεργασία με το σχετικό Κοινοτικό Εργαστήριο Αναφοράς, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6 και αφού λάβει τη γνώμη της επιστημονικής επιτροπής:

- τις οριακές τιμές και τις μεθόδους ανάλυσης για άλλες θαλάσσιες βιοτοξίνες, όταν αυτό κρίνεται αναγκαίο,
- τις διαδικασίες ανίχνευσης ιών και ιολογικά πρότυπα,
- τα σχέδια δειγματοληψίας καθώς και τις μεθόδους και τα όρια ανοχής των αναλύσεων που πρέπει να εφαρμόζονται, για να ελέγχεται η συμμόρφωση προς τις υγειονομικές προδιαγραφές. Εν αναμονή των σχετικών αποφάσεων, οι μέθοδοι για τον έλεγχο της συμμόρφωσης προς τις υγειονομικές προδιαγραφές πρέπει να είναι επιστημονικώς αναγνωρισμένες,
- θα θεσπισθούν άλλες υγειονομικές προδιαγραφές ή έλεγχοι, όταν αυτό επιβάλλεται από επιστημονικά αποδεικτικά στοιχεία, προκειμένου να προστατεύεται η δημόσια υγεία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΠΡΩΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ

1. Τα στρείδια πρέπει να συσκευάζονται σε πρώτη συσκευασία με το κοίλο όστρακο προς τα κάτω.
2. Όλες οι πρώτες συσκευασίες ζώντων μαλακίων, συμπεριλαμβανομένης της συσκευασίας εν κενώ σε θαλάσσιο νερό, πρέπει να είναι κλειστές και να παραμένουν σφραγισμένες από το κέντρο αποστολής μέχρι την παράδοση στον καταναλωτή ή τον λιανοπωλητή. Εντούτοις, οι πρώτες συσκευασίες μπορούν να ανοιχθούν και τα μαλάκια να ανασυσκευασθούν σε εγκεκριμένο κέντρο αποστολής ή καθαρισμού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

ΕΓΚΡΙΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Τα κέντρα αποστολής και καθαρισμού πρέπει να εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

1. Το υγειονομικό σήμα πρέπει να είναι αδιάβροχο.
2. Συμπληρωματικά προς τις απαιτήσεις για τη σήμανση καταλληλότητας, η ετικέτα πρέπει να αναφέρει τα εξής στοιχεία:
 - το είδος δίθυρου μαλακίου (κοινή και επιστημονική ονομασία),

— την ημερομηνία πρώτης συσκευασίας, αποτελούμενη τουλάχιστον από ένδειξη της ημέρας και του μήνα.

Κατά παρέκκλιση από την οδηγία 79/112/ΕΟΚ, η ημερομηνία διατηρησιμότητας μπορεί να αντικαθίσταται από την ένδειξη «τα ζώα αυτά πρέπει να είναι ζωντανά κατά τη στιγμή της πώλησης».

3. Η ετικέτα που είναι επικολλημένη στην πρώτη συσκευασία ζώντων δίδυρων μαλακίων, τα οποία δεν είναι συσκευασμένα σε πακέτα μεγέθους ατομικής κατανάλωσης, πρέπει να φυλάσσεται από τον λιανοπωλητή επί τουλάχιστον 60 ημέρες μετά την κατάτμηση του περιεχομένου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ

1. Στις αίθουσες αποθήκευσης, τα ζώντα δίδυρα μαλάκια πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία που να μην επιδρά αρνητικά στην ασφάλεια και τη βιωσιμότητά τους.
2. Απαγορεύεται η επανεμβύθιση ή ο ψεκασμός με νερό των ζώντων δίδυρων μαλακίων μετά τη συσκευασία και την έξοδό τους από το κέντρο αποστολής, με εξαίρεση την περίπτωση λιανικής πώλησης στο κέντρο αποστολής.

Τ Μ Η Μ Α V I I I

Προϊόντα αλιείας

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΑ ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΣΚΑΦΗ

Τα αλιευτικά προϊόντα που αλιεύονται στο φυσικό τους περιβάλλον πρέπει να έχουν αλιευθεί και, ενδεχομένως, να έχουν υποστεί εργασίες αφαίμαξης, αποκεφαλισμού, εκσπλαχνισμού και αφαίρεσης των πτερυγίων, να έχουν ψυχθεί, καταψυχθεί ή να έχουν υποστεί επεξεργασία ή/και πρώτη ή δεύτερη συσκευασία επάνω σε πλοία, σύμφωνα με τους κανόνες που ορίζονται στο παρόν κεφάλαιο.

I. Όροι για τον εξοπλισμό των αλιευτικών σκαφών

A. Όροι που εφαρμόζονται σε όλα τα σκάφη

1. Τα αλιευτικά σκάφη πρέπει να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα με τρόπο που να μη προκαλούν μόλυνση των προϊόντων με ακάθαρτα ύδατα του υδροσυλλέκτη, λύματα, καπνό, καύσιμα, έλαια, λιπαντικά ή άλλες επιβλαβείς ουσίες.
2. Οι επιφάνειες με τις οποίες έρχονται σε επαφή τα ψάρια πρέπει να είναι από κατάλληλο, ανθεκτικό στη διάβρωση υλικό, το οποίο είναι λείο και καθαρίζεται εύκολα. Οι επιστρώσεις των επιφανειών πρέπει να είναι ανθεκτικές και μη τοξικές.
3. Ο εξοπλισμός και τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τις εργασίες επί των ιχθύων πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικό στη διάβρωση υλικό που καθαρίζεται εύκολα.

B. Πλοία-εργοστάσια

1. Τα πλοία-εργοστάσια πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

- α) χώρο υποδοχής, ο οποίος να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τη φόρτωση των αλιευτικών προϊόντων επί του πλοίου, σχεδιασμένο κατά τρόπο ώστε να είναι δυνατός ο διαχωρισμός των προϊόντων διαδοχικών αλιεύσεων. Ο χώρος αυτός πρέπει να καθαρίζεται εύκολα και να είναι σχεδιασμένος με τρόπο, ώστε να προστατεύονται τα προϊόντα από την επίδραση του ηλίου ή των κλιματικών συνθηκών και από οποιαδήποτε πηγή μόλυνσης
- β) υγιεινό σύστημα μεταφοράς των αλιευτικών προϊόντων από τον χώρο υποδοχής προς τους χώρους εργασίας
- γ) αρκετά ευρύχωρους χώρους εργασίας για την παρασκευή και τη μεταποίηση των αλιευτικών προϊόντων υπό συνθήκες υγιεινής, που να καθαρίζονται εύκολα και να είναι σχεδιασμένοι και διαρρυθμισμένοι κατά τρόπο ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση των προϊόντων
- δ) αρκετά ευρύχωρους χώρους αποθήκευσης των έτοιμων προϊόντων, σχεδιασμένους με τρόπο που να επιτρέπει τον εύκολο καθαρισμό τους· εάν στο πλοίο λειτουργεί μονάδα επεξεργασίας απορριμμάτων, πρέπει να υπάρχει χωριστό κύτος για την αποθήκευση των απορριμμάτων αυτών
- ε) χώρο για την αποθήκευση του υλικού συσκευασίας, διαχωρισμένο από τους χώρους παρασκευής και μεταποίησης των προϊόντων
- στ) ειδικό εξοπλισμό για τη διοχέτευση των απορριμμάτων και των προϊόντων αλιείας που είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, είτε απευθείας στη θάλασσα είτε, όταν το απαιτούν οι περιστάσεις, σε ειδική στεγανή δεξαμενή· εάν πραγματοποιείται επί του σκάφους αποθήκευση και επεξεργασία των απορριμμάτων αυτών, με σκοπό τον καθαρισμό τους, πρέπει να προβλέπονται ειδικοί χώροι για τον σκοπό αυτό

ζ) εγκατάσταση για την παροχή πόσιμου νερού κατά την έννοια της οδηγίας 98/83/EK του Συμβουλίου ή καθαρό θαλάσσιο νερό ή καθαρό ποτάμιου ή λιμναίου νερού υπό πίεση. Ο αγωγός άντλησης θαλάσσιου νερού πρέπει να βρίσκεται σε σημείο τέτοιο, ώστε η ποιότητα του αντλούμενου νερού να μην επηρεάζεται από την απόρριψη στη θάλασσα των λυμάτων, των απορριμμάτων και του νερού ψύξης των κινητήρων

η) εξοπλισμό για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών με βρύσες που δεν πρέπει να ανοίγουν και να κλείνουν με το χέρι, εκτός εάν αποδεικνύεται ότι η διαδικασία που χρησιμοποιείται παρέχει ισοδύναμες εγγυήσεις, καθώς και μέσα για υγιεινό τρόπο στεγνώματος των χεριών.

2. Τα πλοία-εργοστάσια στα οποία πραγματοποιείται κατάψυξη αλιευτικών προϊόντων πρέπει να διαθέτουν:

α) εξοπλισμό κατάψυξης επαρκούς ισχύος, που να επιτρέπει την ταχεία μείωση της θερμοκρασίας των προϊόντων, ώστε να επιτυγχάνεται θερμοκρασία κέντρου μάζης -18°C ή και χαμηλότερη

β) ψυκτικό εξοπλισμό επαρκούς ισχύος για τη διατήρηση των αλιευτικών προϊόντων στα κύττη αποθήκευσης σε θερμοκρασία -18°C ή χαμηλότερη. Τα κύττη αποθήκευσης πρέπει να είναι εφοδιασμένα με συσκευή καταγραφής της θερμοκρασίας σε σημείο που να είναι ευανάγνωστη. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας του θερμομέτρου πρέπει να είναι τοποθετημένος στο σημείο του κύτους με την υψηλότερη θερμοκρασία.

Οι ολόκληροι κατεψυγμένοι σε άλημη ιχθύες που προορίζονται για την παρασκευή κονσερβών μπορούν να διατηρούνται σε θερμοκρασία -9°C ή χαμηλότερη.

Γ. Πλοία-ψυγεία και πλοία σχεδιασμένα και εξοπλισμένα για τη συντήρηση αλιευτικών προϊόντων για διάστημα άνω των είκοσι τεσσάρων ωρών

1. Τα πλοία αυτά πρέπει να διαθέτουν κύττη, δεξαμενές ή περιέκτες για την αποθήκευση των διατηρημένων σε απλή ψύξη ή κατεψυγμένων αλιευτικών προϊόντων, στις θερμοκρασίες που ορίζονται στο παρόν τμήμα. Τα κύττη πρέπει να είναι χωρισμένα από το μηχανοστάσιο και τους χώρους διαμονής του πληρώματος, με χωρίσματα που είναι επαρκή, για να αποφεύγεται η μόλυνση των αποθηκευμένων αλιευτικών προϊόντων. Ο κατασκευτικός και ψυκτικός εξοπλισμός υπόκειται στους όρους που προβλέπονται και για τα πλοία-εργοστάσια, οι οποίοι αναφέρονται στο σημείο Β.3.

2. Τα κύττη πρέπει να είναι σχεδιασμένα έτσι, ώστε να εξασφαλίζουν ότι το νερό από την τήξη του πάγου δεν παραμένει σε επαφή με τα αλιευτικά προϊόντα.

3. Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση των προϊόντων πρέπει να εξασφαλίζουν τη διατήρησή τους υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής και, ειδικότερα, να είναι καθαροί και να επιτρέπουν την αποστράγγιση του νερού από την τήξη του πάγου.

4. Στα σκάφη που είναι εξοπλισμένα για την ψύξη αλιευτικών προϊόντων με θαλάσσιο νερό, οι δεξαμενές πρέπει να περιλαμβάνουν συστήματα για την επίτευξη ομοιόμορφης θερμοκρασίας στις δεξαμενές· πρέπει να εξασφαλίζεται ρυθμός ψύξης, ο οποίος εγγυάται ότι το μείγμα ιχθύων και θαλάσσιου νερού φθάνει σε θερμοκρασία 3°C το πολύ σε 6 ώρες από την φόρτωση και 0°C το πολύ μετά 16 ώρες.

II. Υγιεινή επάνω στα αλιευτικά σκάφη

Για τα αλιευτικά προϊόντα τα οποία βρίσκονται επάνω στα αλιευτικά σκάφη ισχύουν οι εξής όροι υγιεινής:

1. Κατά τη χρησιμοποίησή τους, τα μέρη των αλιευτικών σκαφών ή οι περιέκτες που προορίζονται για την αποθήκευση αλιευτικών προϊόντων πρέπει να είναι καθαρά και, κυρίως, να μην είναι δυνατή η ρύπανσή τους από καύσιμα ή από τα ακάθαρτα ύδατα του υδροσυλλέκτη του πλοίου.

2. Αμέσως μετά τη μεταφορά τους επάνω στο σκάφος, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να προστατεύονται από τη μόλυνση και από τις επιπτώσεις του ήλιου ή οποιασδήποτε άλλης πηγής θερμότητας. Όταν πλένονται, το νερό που χρησιμοποιείται πρέπει να είναι είτε γλυκό, το οποίο πληροί τις παραμέτρους που ορίζονται στην οδηγία 98/83/EK, ή, κατά περίπτωση, καθαρό θαλάσσιο νερό ή καθαρό ποτάμιου ή λιμναίου νερό.

3. Ο χειρισμός και η αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να γίνονται κατά τρόπο ώστε να αποφεύγεται η σύνθλιψή τους. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αιχμηρών εργαλείων για τη μετακίνηση ιχθύων μεγάλου μεγέθους ή ιχθύων οι οποίοι ενδέχεται να τραυματίσουν τον χειριστή, υπό τον όρον ότι δεν υφίσταται ζημία η σάρκα των προϊόντων αυτών.

4. Τα αλιευτικά προϊόντα, πλην εκείνων που διατηρούνται ζωντανά, πρέπει να ψυχθούν το συντομότερο δυνατό μετά τη φόρτωση. Ωστόσο, όταν δεν είναι δυνατό να ψυχθούν, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να εκφορτώνονται το συντομότερο δυνατό.

5. Όταν χρησιμοποιείται πάγος για την ψύξη των προϊόντων, πρέπει να παράγεται από πόσιμο νερό ή καθαρό θαλάσσιο νερό ή καθαρό ποτάμιου ή λιμναίου νερό. Πριν χρησιμοποιηθεί, πρέπει να αποθηκεύεται υπό συνθήκες που προλαμβάνουν τη μόλυνση του.

6. Όταν οι ιχθύες αποκεφαλίζονται ή/και εκσπλαχνίζονται επί του σκάφους, οι εργασίες αυτές πρέπει να διενεργούνται με τις απαιτούμενες συνθήκες υγιεινής, το συντομότερο δυνατό μετά την αλίευση, και τα προϊόντα πρέπει να πλένονται αμέσως προσεκτικά με πόσιμο νερό, καθαρό θαλάσσιο νερό ή καθαρό ποτάμιο ή λιμναίο νερό. Στην περίπτωση αυτή, 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 προϊόντα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση. Τα συκώτια και τα αυγά που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να διατηρούνται σε πάγο, στη θερμοκρασία τήξης του πάγου, ή να καταψύχονται.
7. Όταν πραγματοποιείται κατάψυξη σε άλιμη ολόκληρου ιχθύος που προορίζεται για κονσερβοποίηση, πρέπει να επιτυγχάνεται για το προϊόν θερμοκρασία -9°C . Η άλιμη δεν πρέπει να αποτελεί πηγή μόλυνσης για τους ιχθύς.
8. Το βρώσιμο μαλακοστράκων και μαλακίων επί του σκάφους πρέπει να πραγματοποιείται υπό τους όρους που ορίζονται στο κεφάλαιο III σημείο VI.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΟΡΟΙ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥΤΙΝΗΣ ΚΑΤΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΚΦΟΡΤΩΣΗ

1. Ο εξοπλισμός εκφόρτωσης και αποβίβασης πρέπει να αποτελείται από υλικά που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα και πρέπει να διατηρείται καθαρός και σε καλή κατάσταση.
2. Κατά την εκφόρτωση και την αποβίβαση, πρέπει να αποφεύγεται η μόλυνση των αλιευτικών προϊόντων. Ιδιαίτερα πρέπει να εξασφαλίζεται ότι:
 - η εκφόρτωση και η αποβίβαση πραγματοποιούνται με ταχύ ρυθμό,
 - τα αλιευτικά προϊόντα τοποθετούνται χωρίς καθυστέρηση σε προστατευόμενο περιβάλλον, στην απαιτούμενη θερμοκρασία,
 - δεν επιτρέπονται ο εξοπλισμός και οι πρακτικές που προκαλούν αδικαιολόγητη βλάβη στα βρώσιμα τμήματα των αλιευτικών προϊόντων.
3. Οι ιχθυόσκαλες και οι αγορές χονδρικής πώλησης ή τα μέρη αυτών, όπου εκτίθενται για πώληση τα αλιευτικά προϊόντα, πρέπει:
 - α) κατά την έκθεση ή την αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων, να μη χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς. Δεν επιτρέπεται να εισέρχονται στις αγορές οχήματα, τα οποία εκτέμουν καυσαέρια που μπορούν να βλάψουν την ποιότητα των αλιευτικών προϊόντων. Τα άτομα που έχουν πρόσβαση στις εγκαταστάσεις δεν επιτρέπεται να εισάγουν ζώα σε αυτές·
 - β) όταν χρησιμοποιείται θαλάσσιο νερό, να διαθέτουν εγκαταστάσεις για τον εφοδιασμό με καθαρό θαλάσσιο νερό.
4. Μετά την εκφόρτωση ή, ενδεχομένως, μετά την πρώτη πώληση, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να αποστέλλονται χωρίς καθυστέρηση στον τόπο προορισμού τους ή διαφορετικά να αποθηκεύονται σε ψυκτικούς θαλάμους πριν από την έκθεση τους προς πώληση ή μετά την πώληση και μέχρι την προώθησή τους στον τόπο προορισμού τους. Στις περιπτώσεις αυτές, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία που προσεγγίζει τη θερμοκρασία τήξης του πάγου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

I. Όροι για τα νωπά προϊόντα

1. Όταν τα διατηρημένα με ψύξη και μη συσκευασμένα σε δεύτερη συσκευασία προϊόντα δεν διανέμονται, αποστέλλονται, παρασκευάζονται ή μεταποιούνται αμέσως μετά την άφιξή τους σε μια εγκατάσταση, πρέπει να αποθηκεύονται μέσα σε πάγο σε ψυκτικό θάλαμο. Ο πάγος πρέπει να ανανεώνεται με την απαιτούμενη συχνότητα· ο χρησιμοποιούμενος πάγος, με ή χωρίς αλάτι, πρέπει να παρασκευάζεται από πόσιμο νερό ή από καθαρό θαλάσσιο, ποτάμιο ή λιμναίο νερό και να αποθηκεύεται υπό συνθήκες υγιεινής σε ειδικά δοχεία. Τα νωπά, συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε ψύξη με πάγο ή με ψυκτικό μηχανισμό που να εξασφαλίζει τις ίδιες συνθήκες θερμοκρασίας.
2. Εργασίες όπως ο αποκεφαλισμός και ο εκσπλαχνισμός πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τους όρους υγιεινής· τα προϊόντα πρέπει να πλένονται με άφθονο πόσιμο νερό ή καθαρό θαλάσσιο, ποτάμιο ή λιμναίο νερό αμέσως μετά την παράδοση αυτών των εργασιών.
3. Εργασίες όπως ο τεμαχισμός σε φιλέτα και σε φέτες πρέπει να διεξάγονται με τρόπο που να αποφεύγεται η μόλυνση ή η φθορά των φιλέτων και των φετών και σε χώρο διαφορετικό από τον χώρο του αποκεφαλισμού και του εκσπλαχνισμού. Τα φιλέτα και οι φέτες δεν πρέπει να παραμένουν επάνω στα τραπέζια εργασίας μετά την παρέλευση του χρόνου που απαιτείται για την παρασκευή τους και πρέπει να προστατεύονται από τη μόλυνση με την κατάλληλη πρώτη συσκευασία. Τα φιλέτα και οι φέτες πρέπει να ψύχονται το συντομότερο δυνατό μετά την παρασκευή τους.
4. Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την αποστολή ή την αποθήκευση νωπών αλιευτικών προϊόντων πρέπει να επιτρέπουν την κατάλληλη αποστράγγιση του νερού που προέρχεται από την τήξη του πάγου.

II. Όροι για τα κατεψυγμένα προϊόντα

Οι εγκαταστάσεις στις οποίες καταψύχονται αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διαθέτουν εξοπλισμό, ο οποίος πληροί τις απαιτήσεις για την κατάψυξη και την αποθήκευση που προβλέπονται για τα πλοία-εργοστάσια, στα οποία καταψύχονται αλιευτικά προϊόντα.

III. Όροι για τη μηχανικώς διαχωρισμένη σάρκα ιχθύων

1. Ο μηχανικός διαχωρισμός εκσπλαχνισμένων ιχθύων πρέπει να πραγματοποιείται χωρίς άσκοπη καθυστέρηση μετά τον τεμαχισμό σε φιλέτα, χρησιμοποιώντας πρώτες ύλες που δεν περιέχουν σπλάχνα. Εάν χρησιμοποιούνται ολόκληροι ιχθύες, πρέπει να έχουν προηγουμένως εκσπλαχνισθεί και πλυθεί.
2. Μετά την περάτωση της διαδικασίας του μηχανικού διαχωρισμού, η σάρκα των ιχθύων πρέπει να καταψύχεται το συντομότερο δυνατό ή να ενσωματώνεται σε προϊόν που πρόκειται να καταψυχθεί ή να υποβληθεί σε επεξεργασία σταθεροποίησης.

IV. Όροι για τα επιβλαβή για την ανθρώπινη υγεία ενδοπαράσιτα

1. Τα ακόλουθα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να καταψύχονται σε ανώτατη $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ σε όλα τα σημεία του προϊόντος επί 24 ώρες τουλάχιστον· η επεξεργασία αυτή με κατάψυξη πρέπει να εφαρμόζεται στο ακατέργαστο ή στο έτοιμο προϊόν.
 - a) Ιχθύες που καταναλώνονται ωμοί ή σχεδόν ωμοί, π.χ. η ωμή ρέγγα (maatjes).
 - β) Τα ακόλουθα είδη, εάν πρόκειται να υποστούν επεξεργασία με κάπνισμα εν ψυχρώ, κατά τη διάρκεια της οποίας η εσωτερική θερμοκρασία του ιχθύος δεν υπερβαίνει τους $60\text{ }^{\circ}\text{C}$:
 - ρέγγα,
 - σκουμπρί,
 - σαρδελόρεγγα,
 - σολομός Ατλαντικού και Ειρηνικού (άγριος)
 - γ) Η μαριναρισμένη ή/και αλατισμένη ρέγγα, εφόσον η επεξεργασία στην οποία υποβάλλεται δεν επαρκεί για την καταστροφή των προνυμφών των νηματωδών.
2. Όταν τα διαθέσιμα επιδημιολογικά δεδομένα δείχνουν ότι τα αλιευτικά πεδία καταγωγής δεν παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία ως προς την ύπαρξη παρασίτων, τα κράτη μέλη μπορούν να εγκρίνουν παρέκκλιση από την προαναφερόμενη μέθοδο επεξεργασίας. Τα κράτη μέλη που εφαρμόζουν την παρέκκλιση αυτή πρέπει να ενημερώνουν σχετικά την Επιτροπή και τα άλλα κράτη μέλη.
3. Τα προαναφερόμενα αλιευτικά προϊόντα πρέπει, όταν διατίθενται στην αγορά, να συνοδεύονται από έγγραφο του παρασκευαστή που αναφέρει το είδος της επεξεργασίας στο οποίο έχουν υποβληθεί.
4. Πριν διατεθούν στην αγορά, οι ιχθύες και τα προϊόντα ιχθύων πρέπει να υποβάλλονται σε μακροσκοπική εξέταση για την ανίχνευση ορατών ενδοπαρασίτων. Οι ιχθύες ή τα τμήματα ιχθύων που έχουν εμφανώς μολυνθεί με παράσιτα πρέπει να αφαιρούνται και να μη χρησιμοποιούνται για ανθρώπινη κατανάλωση.

V. Βρασμένα μαλακόστρακα και μαλάκια

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

- a) ύστερα από κάθε βράσιμο, πρέπει να ακολουθεί γρήγορη ψύξη. Το νερό που χρησιμοποιείται για τον σκοπό αυτό πρέπει να είναι πόσιμο νερό κατά την έννοια της οδηγίας 98/83/EK ή καθαρό θαλάσσιο, ποτάμιο ή λιμναίο νερό. Εάν δεν χρησιμοποιηθεί καμία άλλη οδός διατήρησης, η ψύξη πρέπει να συνεχιστεί έως ότου επιτευχθεί θερμοκρασία που προσεγγίζει τη θερμοκρασία τήξης του πάγου.
- β) η αφαίρεση του κελύφους ή του οστράκου πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τους όρους υγιεινής, ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση του προϊόντος. Εάν οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται με το χέρι, το προσωπικό πρέπει να δίνει ιδιαίτερη προσοχή στο πλύσιμο των χεριών και πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά όλες οι επιφάνειες εργασίας. Εάν χρησιμοποιούνται μηχανήματα, πρέπει να καθαρίζονται συχνά και να απολυμαίνονται βάσει χρονοδιαγράμματος που καταρτίζεται σύμφωνα με τις διαδικασίες HACCP.
- γ) μετά την αφαίρεση του κελύφους ή του οστράκου, τα βρασμένα προϊόντα πρέπει να καταψύχονται αμέσως ή να διατηρούνται σε απλή ψύξη, σε θερμοκρασία που αποκλείει την ανάπτυξη παθογόνων οργανισμών, και να αποθηκεύονται σε κατάλληλες αίθουσες που καθιστούν δυνατή τη διατήρηση της απαιτούμενης θερμοκρασίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΙΕΙΑΣ

1. Οργανοληπτικές ιδιότητες των προϊόντων αλιείας

Οι οργανοληπτικές εξετάσεις των προϊόντων αλιείας πρέπει να διενεργούνται με τρόπο που να εξασφαλίζεται η ποιότητά τους από άποψη υγιεινής. Όταν είναι αναγκαίο, η Επιτροπή θεσπίζει κριτήρια νωπότητας σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6, μετά από γνωμοδότηση της επιστημονικής επιτροπής.

2. Ισταμίνη

Το επίπεδο ισταμίνης σε ορισμένα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να μην υπερβαίνει τα κατωτέρω όρια σε εννέα δείγματα που λαμβάνονται από μια παρτίδα:

- η μέση τιμή δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 100 ppm,
- δύο δείγματα μπορούν να έχουν τιμή που υπερβαίνει τα 100 ppm, αλλά δεν υπερβαίνει τα 200 ppm,
- κανένα δείγμα δεν πρέπει να έχει τιμή άνω των 200 ppm.

Τα όρια αυτά εφαρμόζονται μόνο στα είδη ιχθύων των οικογενειών: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae και Scombraesosidae. Ωστόσο, ο γαύρος που έχει υποβληθεί σε ενζυματική ωρίμανση σε άλμη μπορεί να έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε ισταμίνη, η οποία όμως δεν πρέπει να υπερβαίνει το διπλάσιο των παραπάνω τιμών. Οι εξετάσεις πρέπει να πραγματοποιούνται με αξιόπιστες και επιστημονικά αναγνωρισμένες μεθόδους, όπως η μέθοδος της υγρής χρωματογραφίας υψηλής απόδοσης (HPLC).

3. Ολικό Πτητικό Άζωτο (TVB-N)

Τα μη μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα θεωρούνται ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, όταν, μετά από οργανοληπτική εκτίμηση που δημιούργησε υποψίες για τη νωπότητά τους, χημικές δοκιμασίες αποκαλύπτουν ότι υπάρχει υπέρβαση των ορίων για το TVB-N που πρόκειται να καθορισθούν σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6.

4. Τοξίνες επιβλαβείς για την ανθρώπινη υγεία

Απαγορεύεται να διατίθενται στην αγορά τα ακόλουθα προϊόντα:

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Οι περιέκτες, εντός των οποίων τα νωπά προϊόντα αλιείας διατηρούνται στον πάγο, πρέπει να είναι στεγανοί και να επιτρέπουν την ικανοποιητική αποστράγγιση του νερού από την τήξη του πάγου.

Οι κατεψυγμένοι όγκοι που παρασκευάζονται επάνω σε αλιευτικά σκάφη πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλη πρώτη συσκευασία πριν από την εκφόρτωση στην ακτή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Τα νωπά ή αποψυγμένα αλιευτικά προϊόντα, καθώς και τα βρασμένα και διατηρημένα με απλή ψύξη προϊόντα μαλακοστράκων και μαλακίων, πρέπει να διατηρούνται στη θερμοκρασία τήξης του πάγου.
2. Τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία -18°C ή χαμηλότερη σε όλα τα σημεία του προϊόντος· ωστόσο, οι ολόκληροι κατεψυγμένοι σε άλμη ιχθύες που προορίζονται για την παρασκευή κονσερβών μπορούν να διατηρούνται σε θερμοκρασία -9°C ή χαμηλότερη.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΩΝ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Κατά τη μεταφορά, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία. Ειδικότερα:
 - a) τα νωπά ή αποψυγμένα αλιευτικά προϊόντα, καθώς και τα βρασμένα και διατηρημένα με απλή ψύξη προϊόντα μαλακοστράκων και μαλακίων, πρέπει να διατηρούνται στη θερμοκρασία τήξης του πάγου

- β) τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα, εξαιρουμένων των ιχθύων που είναι κατεψυγμένοι σε άλημη και προορίζονται για την παρασκευή κονσερβών, πρέπει να διατηρούνται κατά τη μεταφορά σε σταθερή θερμοκρασία -18°C ή χαμηλότερη σε όλα τα σημεία του προϊόντος, με ενδεχόμενες σύντομες διακυμάνσεις προς τα άνω κατά 3°C το πολύ.
2. Όταν τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα μεταφέρονται από ψυκτική αποθήκη σε εγκεκριμένη εγκατάσταση, για να αποψυχθούν κατά την άφιξη με σκοπό την παρασκευή ή/και μεταποίησή τους, και όταν η διαδρομή είναι σύντομη, η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέψει παρέκκλιση από τους όρους του σημείου 1 στοιχείο β).
3. Εάν χρησιμοποιείται πάγος για την ψύξη των προϊόντων, πρέπει να προβλέπεται κατάλληλη αποστράγγιση, ώστε να εξασφαλίζεται ότι το νερό από την τήξη του πάγου δεν παραμένει σε επαφή με τα προϊόντα.
4. Τα αλιευτικά προϊόντα που πρόκειται να διατεθούν στην αγορά ζωντανά πρέπει να μεταφέρονται κατά τρόπον, ώστε να διαφυλάσσεται η υγιεινή του προϊόντος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

ΕΓΚΡΙΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Τα πλοία-εργοστάσια, τα πλοία-ψυγεία και οι χερσαίες εγκαταστάσεις πρέπει να εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή. Εντούτοις, οι χερσαίες εγκαταστάσεις που διαθέτουν τα προϊόντα τους στην τοπική αγορά μπορούν απλώς να καταχωρούνται.

Οι αγορές χονδρικής πώλησης, όπου τα αλιευτικά προϊόντα δεν υποβάλλονται σε επεξεργασία, αλλά απλώς εκτίθενται για πώληση, και οι ιχθυόσκαλες πρέπει να καταχωρούνται.

Τ Μ Η Μ Α Ι Χ

Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ — ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

I. Υγειονομικοί όροι για την παραγωγή γάλακτος

1. Το νωπό γάλα πρέπει να προέρχεται:

α) από αγελάδες ή θηλυκά βουβαλοειδή:

- i) που ανήκουν σε αγέλη η οποία, σύμφωνα με τα σημεία I και II του παραρτήματος Α της οδηγίας 64/432/ΕΟΚ, είναι επίσημα απαλλαγμένη από φυματίωση και απαλλαγμένη ή επίσημα απαλλαγμένη από βρουκέλλωση
- ii) που δεν παρουσιάζουν συμπτώματα μολυσματικών νόσων, οι οποίες είναι δυνατό να μεταδοθούν μέσω του γάλακτος στον άνθρωπο
- iii) που βρίσκονται σε καλή γενική κατάσταση υγείας και δεν παρουσιάζουν κανένα εμφανές σύμπτωμα νόσου
- iv) που δεν πάσχουν από μόλυνση της ουρογεννητικής οδού με απέκκριμα, από εντερίτιδα με εμπύρετη διάρροια ή από εμφανή φλεγμονή του μαστού
- v) που δεν παρουσιάζουν πληγές του μαστού που είναι δυνατό να αλλοιώσουν το γάλα
- vi) στις οποίες δεν έχουν χορηγηθεί επικίνδυνες ουσίες ή ουσίες ενδεχομένως επικίνδυνες για την ανθρώπινη υγεία που είναι δυνατό να μεταδοθούν στο γάλα, εκτός εάν για την άμεξη έχει τηρηθεί επίσημη περίοδος απόσυρσης, η οποία προβλέπεται από κοινοτικές διατάξεις ή, ελλείψει αυτών, από εθνικές διατάξεις

β) από αιγοπρόβατα:

- i) που ανήκουν σε εκμετάλλευση επίσημα απαλλαγμένη ή απαλλαγμένη από βρουκέλλωση (*Brucella melitensis*), κατά την έννοια των σημείων 4 και 5 του άρθρου 2 της οδηγίας 91/68/ΕΟΚ,
- ii) που ικανοποιούν τις απαιτήσεις του σημείου α), πλην της απαίτησης του σημείου α) στοιχείο i).

γ) από θηλυκά ζώα άλλων ειδών:

- i) τα οποία ανήκουν, για είδη ευπαθή στη βρουκέλλωση ή τη φυματίωση, σε αγέλες που ελέγχονται τακτικά για τις νόσους αυτές βάσει σχεδίου ελέγχου που έχει εγκριθεί από τις αρμόδιες αρχές,
- ii) που ικανοποιούν τις απαιτήσεις του σημείου α), πλην της απαίτησης του σημείου α) στοιχείο i).

2. Το νωπό γάλα:

- a) από ζώα, τα οποία δεν παρουσιάζουν θετική αντίδραση στις δοκιμασίες για την ανίχνευση φυματίωσης ή βρουκέλλωσης ούτε οποιοδήποτε σύμπτωμα των νόσων αυτών, αλλά ανήκουν σε αγέλη που δεν ικανοποιεί τις απαιτήσεις του σημείου 1 α) i), πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο όταν έχει υποστεί θερμική επεξεργασία, κατά τρόπο που να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης, υπό την επίβλεψη της αρμόδιας αρχής
 - β) από ζώα, τα οποία δεν παρουσιάζουν θετική αντίδραση στις δοκιμασίες για την ανίχνευση βρουκέλλωσης ούτε κανένα σύμπτωμα αυτής της νόσου, αλλά ανήκουν σε αγέλη που δεν ικανοποιεί τις απαιτήσεις του σημείου 1) β) i), πρέπει να χρησιμοποιείται:
 - i) αποκλειστικά για την παρασκευή τυριού με περίοδο ωρίμανσης τουλάχιστον δύο μηνών, ή
 - ii) αφού υποστεί θερμική επεξεργασία επιτόπου, κατά τρόπο ώστε να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμή φωσφατάσης, υπό την επίβλεψη της αρμόδιας αρχής
 - γ) από ζώα, τα οποία δεν παρουσιάζουν θετική αντίδραση στις δοκιμασίες για την ανίχνευση φυματίωσης ή βρουκέλλωσης ούτε οποιοδήποτε σύμπτωμα αυτών των νόσων, αλλά ανήκουν σε αγέλη στην οποία έχουν ανιχνευθεί κρούσματα βρουκέλλωσης ή φυματίωσης με τη διενέργεια των ελέγχων που απαιτούνται στο σημείο 1) γ) i), πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία υπό την επίβλεψη της αρμόδιας αρχής, προκειμένου να είναι απόλυτα ασφαλές
 - δ) από ζώα, τα οποία παρουσιάζουν ατομικά θετική αντίδραση στις προληπτικές δοκιμασίες για τη φυματίωση ή τη βρουκέλλωση, όπως ορίζεται στην οδηγία 64/432/ΕΟΚ και στην οδηγία 91/68/ΕΟΚ, απαγορεύεται να χρησιμοποιείται για ανθρώπινη κατανάλωση.
3. Εάν συνυπάρχουν αίγες και αγελάδες, πρέπει να επιθεωρούνται και να υποβάλλονται σε δοκιμασίες για την ανίχνευση φυματίωσης.
 4. Η απομόνωση ζώων τα οποία έχουν μολυνθεί, ή υπάρχει υπόνοια ότι έχουν μολυνθεί, από κάποια από τις ασθένειες που αναφέρονται στο σημείο 1, πρέπει να είναι αποτελεσματική, προκειμένου να αποτρέπεται οποιαδήποτε δυσμενής επίπτωση στο γάλα των άλλων ζώων.

II. Υγιεινή στις εκμεταλλεύσεις γαλακτοπαραγωγής**A. Υγιεινή στις εκμεταλλεύσεις γαλακτοπαραγωγής**

1. Ο κινητός εξοπλισμός άμελης και τα κτίρια στα οποία πραγματοποιούνται η αποθήκευση, ο εν γένει χειρισμός ή η ψύξη του γάλακτος πρέπει να βρίσκονται σε τέτοιο σημείο και να είναι κατασκευασμένα με τρόπο, ώστε να περιορίζεται ο κίνδυνος μόλυνσης του γάλακτος.
2. Ανάλογα με την περίπτωση, τα κτίρια αποθήκευσης του γάλακτος πρέπει να διαθέτουν κατάλληλη ψυκτική εγκατάσταση, να προστατεύονται από τα επιβλαβή ζώα και να διαχωρίζονται κατάλληλα από τους χώρους όπου στεγάζονται τα ζώα.

B. Υγιεινή κατά την άμελη, τη συλλογή του νωπού γάλακτος και τη μεταφορά του

1. Η άμελη πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής και κυρίως να εξασφαλίζεται ότι:
 - πριν αρχίσει η άμελη, οι θηλές, οι μαστοί και, εάν χρειάζεται, τα γειτονικά μέρη του σώματος του ζώου είναι καθαρά,
 - ελέγχεται το γάλα: το μη φυσιολογικό γάλα δεν πρέπει να παραδίδεται,
 - το γάλα ζώων που εμφανίζουν κλινικά συμπτώματα ασθένειας των μαστών δεν παραδίδεται,
 - τα ζώα που έχουν υποβληθεί σε φαρμακευτική αγωγή, η οποία ενδέχεται να μεταφέρει στο γάλα υπολείμματα φαρμακευτικών προϊόντων, μπορούν να ταυτοποιηθούν και το γάλα τους δεν παραδίδεται,
 - υπολείμματα των συστατικών των διαλυμάτων ή ψεκασμάτων που χρησιμοποιούνται στις θηλές δεν εμφανίζονται στο γάλα.
2. Αμέσως μετά την άμελη, το γάλα πρέπει να διατηρείται σε καθαρό χώρο, διαρρυθμισμένο έτσι ώστε να αποφεύγονται αρνητικές επιδράσεις στο γάλα. Εάν το γάλα δεν υποβάλλεται σε επεξεργασία ή δεν συλλέγεται εντός 2 ωρών από την άμελη, πρέπει να ψύχεται σε θερμοκρασία 8 °C ή χαμηλότερη σε περίπτωση καθημερινής συλλογής ή σε θερμοκρασία 6 °C ή χαμηλότερη εάν η συλλογή δεν γίνεται καθημερινά.
3. Κατά τη μεταφορά σε γαλακτοκομική εγκατάσταση, πρέπει να διατηρείται η ψυκτική αλυσίδα και κατά την άφιξη στη γαλακτοκομική εγκατάσταση, η θερμοκρασία του γάλακτος δεν πρέπει να υπερβαίνει τους + 10 °C, εκτός εάν η συλλογή του γάλακτος έχει γίνει εντός 2 ωρών από την άμελη.
4. Για τεχνολογικούς λόγους που αφορούν τη βιομηχανική παραγωγή ορισμένων γαλακτοκομικών προϊόντων, τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν παρεκκλίσεις όσον αφορά τις θερμοκρασίες που ορίζονται στις παραγράφους 2 και 3, υπό τον όρο ότι τα τελικά προϊόντα πληρούν τα πρότυπα που προβλέπει ο παρών κανονισμός.

Γ. Υγιεινή των χώρων, του εξοπλισμού και των εργαλείων

1. Ο εξοπλισμός και τα όργανα ή οι επιφάνειές τους που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με το γάλα (εργαλεία, δοχεία, βυτία κλπ. για την άμελη, τη συλλογή ή τη μεταφορά του γάλακτος) πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση. Προς τούτο απαιτείται η χρήση λειών, μη τοξικών υλικών που να πλένονται.

2. Μετά τη χρήση, τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για την άμελη, ο εξοπλισμός για τη μηχανική άμελη και τα δοχεία που ήλθαν σε επαφή με το γάλα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται. Μετά από κάθε διαδρομή, ή μετά από κάθε σειρά διαδρομών εάν το χρονικό διάστημα που μεσολαβεί μεταξύ της εκφόρτωσης και της επόμενης φόρτωσης είναι πολύ μικρό, αλλά οπωσδήποτε τουλάχιστον μία φορά την ημέρα, τα δοχεία και τα βυτία που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά νωπού γάλακτος σε γαλακτοκομική εγκατάσταση πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται πριν επαναχρησιμοποιηθούν.

Δ. Υγιεινή του προσωπικού

1. Τα άτομα που ασχολούνται με την άμελη ή/και τον χειρισμό νωπού γάλακτος πρέπει να φορούν καθαρά και κατάλληλα ρούχα.
2. Τα άτομα που ασχολούνται με την άμελη πρέπει να πλένουν τα χέρια τους αμέσως πριν από την άμελη και να τα διατηρούν όσο το δυνατό καθαρότερα καθ' όλη τη διάρκεια της άμελης. Για τον σκοπό αυτό, πρέπει να υπάρχουν κοντά στο χώρο άμελης κατάλληλες εγκαταστάσεις, ώστε να μπορούν τα άτομα που πραγματοποιούν την άμελη και τον χειρισμό του νωπού γάλακτος να πλένουν τα χέρια τους και τους βραχιόνες τους.

III. Προδιαγραφές για το νωπό γάλα

Εν αναμονή της θέσης προδιαγραφών στο πλαίσιο ειδικότερης νομοθεσίας για την ποιότητα του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων, εφαρμόζονται οι κατωτέρω προδιαγραφές και η τήρησή τους ελέγχεται σε αντιπροσωπευτικό αριθμό δειγμάτων με τυχαία δειγματοληψία:

Περιεκτικότητα σε μικρόβια και περιεκτικότητα σε σωματικά κύτταρα.

Το νωπό γάλα αγελάδας πρέπει να ανταποκρίνεται στις εξής προδιαγραφές:

Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30 °C (ανά ml)	≤ 100 000 ⁽¹⁾
Περιεκτικότητα σε σωματικά κύτταρα (ανά ml)	≤ 400 000 ⁽²⁾

⁽¹⁾ Κυλιόμενος γεωμετρικός μέσος όρος περιόδου δύο μηνών, με τουλάχιστον ένα δείγμα μηνιαίως.

⁽²⁾ Κυλιόμενος γεωμετρικός μέσος όρος περιόδου τριών μηνών, με τουλάχιστον μία δειγματοληψία μηνιαίως. Εάν το επίπεδο της παραγωγής παρουσιάζει σημαντικές εποχικές διακυμάνσεις, μπορεί να επιτραπεί σε κράτος μέλος από την Επιτροπή, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6, να εφαρμόσει άλλη μέθοδο υπολογισμού των αποτελεσμάτων για την περίοδο χαμηλής γαλακτοπαραγωγής.

Επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται και άλλες επιστημονικές έγκυρες μέθοδοι.

Για την παρασκευή τυριού με περίοδο ωρίμανσης τουλάχιστον 60 ημερών, τα κράτη μέλη μπορούν να εγκρίνουν ατομικές ή γενικές παρεκκλίσεις.

Σε περίπτωση υπέρβασης των προδιαγραφών που πρέπει να πληρούνται από το νωπό γάλα, πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για τη διόρθωση της κατάστασης. Σε περίπτωση επανειλημμένης ή υπέρμετρης υπέρβασης των εν λόγω προδιαγραφών, πρέπει να ενημερώνεται η αρμόδια αρχή και να φροντίζει να ληφθούν τα ενδεικνύμενα μέτρα.

IV. Μικροβιολογικά κριτήρια για το νωπό γάλα

Τα κράτη μέλη φροντίζουν, ώστε το νωπό γάλα που προορίζεται για άμεση κατανάλωση ή για τη βιομηχανική παραγωγή προϊόντων, η διαδικασία παρασκευής των οποίων δεν περιλαμβάνει επεξεργασία ικανή να εξαλείψει τους παθογόνους μικροοργανισμούς, να υποβάλλεται σε δοκιμασίες, για να εξασφαλίζεται η ασφάλεια από μικροβιολογική άποψη των προϊόντων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

I. Όροι για τις εγκαταστάσεις

Όταν κρίνεται αναγκαίο, η αρμόδια αρχή μπορεί να καθορίζει ειδικούς όρους, ιδίως για να λαμβάνονται υπόψη παραδοσιακές μέθοδοι παραγωγής.

II. Απαιτήσεις για το θερμικώς επεξεργασμένο πόσιμο γάλα

1. Μόλις παραληφθεί από την γαλακτοκομική εγκατάσταση, το γάλα πρέπει να ψύχεται ή/και να διατηρείται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους + 6 °C, μέχρις ότου υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία, εκτός εάν η επεξεργασία πραγματοποιείται εντός 4 ωρών από την παραλαβή.
2. Εν αναμονή της θέσης προδιαγραφών στο πλαίσιο ειδικότερης νομοθεσίας για την ποιότητα του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων, εφαρμόζονται οι κατωτέρω προδιαγραφές:

α) Το παστεριωμένο γάλα πρέπει:

- να έχει παρασκευασθεί με επεξεργασία σε υψηλή θερμοκρασία για σύντομο χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7 °C επί δεκαπέντε δευτερόλεπτα) ή με μέθοδο παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος,

- να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης,
- να ψύχεται αμέσως μετά την παστερίωση σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6 °C το συντομότερο δυνατό,
- να παρασκευάζεται από νωπό γάλα, το οποίο είχε, πριν από τη θερμική επεξεργασία, περιεκτικότητα σε μικρόβια χαμηλότερη των 300 000 ανά ml στους 30 °C, όταν πρόκειται για αγελαδινό γάλα· ή από θερμισμένο γάλα, όπως αναφέρεται στο σημείο III.2.α), το οποίο είχε, πριν από τη θερμική επεξεργασία του, περιεκτικότητα σε μικρόβια χαμηλότερη των 100 000 ανά ml στους 30 °C, όταν πρόκειται για αγελαδινό γάλα.

β) Το γάλα που παρασκευάζεται με τη μέθοδο επεξεργασίας σε άκρως υψηλή θερμοκρασία (UHT) πρέπει:

- να παρασκευάζεται με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος που συνεπάγεται τη βραχυχρόνια εφαρμογή υψηλής θερμοκρασίας (τουλάχιστον 135 °C επί ένα τουλάχιστον δευτερόλεπτο ή διαδικασία που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος) - με σκοπό την καταστροφή όλων των υπολειπόμενων μικροοργανισμών και των σπορίων τους - και να συσκευάζεται με τη χρησιμοποίηση ασηπτικού υλικού πρώτης συσκευασίας σε αδιαφανείς περιέκτες ή περιέκτες που καθίστανται αδιαφανείς από τη δεύτερη συσκευασία, κατά τρόπο ώστε να περιορίζονται στο ελάχιστο οι χημικές, φυσικές και οργανοληπτικές μεταβολές,
- να διατηρείται κατά τρόπο που να μην παρατηρείται καμία αλλοίωση, όταν παραμένει επί δεκαπενθήμερο σε κλειστό περιέκτη και σε θερμοκρασία 30 °C· εφόσον χρειάζεται, μπορεί επίσης να προβλέπεται η διατήρησή του επί επταήμερο σε κλειστό περιέκτη και σε θερμοκρασία 55 °C,
- να παρασκευάζεται από νωπό γάλα το οποίο είχε, πριν από τη θερμική επεξεργασία του, περιεκτικότητα σε μικρόβια χαμηλότερη των 300 000 ανά ml στους 30 °C, όταν πρόκειται για αγελαδινό γάλα, ή από θερμισμένο ή παστεριωμένο γάλα το οποίο είχε, πριν από τη θερμική επεξεργασία του, περιεκτικότητα σε μικρόβια χαμηλότερη των 100 000 ανά ml στους 30 °C, όταν πρόκειται για αγελαδινό γάλα.
- Όταν εφαρμόζεται η μέθοδος επεξεργασίας γάλακτος UHT με απευθείας επαφή του γάλακτος με υδρατμούς, οι υδρατμοί αυτοί πρέπει να προέρχονται από πόσιμο νερό και δεν πρέπει να αφήνουν υπολείμματα ξένων ουσιών στο γάλα ούτε να επιδρούν δυσμενώς σε αυτό.

γ) Το αποστειρωμένο γάλα πρέπει:

- να θερμαίνεται και να αποστειρώνεται σε ερμητικά κλειστούς περιέκτες, το σύστημα σφράγισης των οποίων πρέπει να παραμένει άθικτο
- να διατηρείται κατά τρόπο που να μην παρατηρείται καμία αλλοίωση, όταν παραμένει επί δεκαπενθήμερο σε κλειστό περιέκτη και σε θερμοκρασία 30 °C· εφόσον χρειάζεται, μπορεί επίσης να προβλέπεται η διατήρησή του επί επταήμερο σε κλειστό περιέκτη και σε θερμοκρασία 55 °C
- να παρασκευάζεται από νωπό γάλα το οποίο είχε, πριν από τη θερμική επεξεργασία του, περιεκτικότητα σε μικρόβια χαμηλότερη των 300 000 ανά ml στους 30 °C, όταν πρόκειται για αγελαδινό γάλα, ή από θερμισμένο ή παστεριωμένο γάλα το οποίο είχε, πριν από τη θερμική επεξεργασία του, περιεκτικότητα σε μικρόβια χαμηλότερη των 100 000 ανά ml στους 30 °C, όταν πρόκειται για αγελαδινό γάλα.

III. Απαιτήσεις για τα άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα

1. Μόλις παραληφθεί από την γαλακτοκομική εγκατάσταση, το γάλα πρέπει να ψύχεται ή/και να διατηρείται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους + 6 °C, μέχρις ότου υποβληθεί σε επεξεργασία. Για την παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων με νωπό γάλα, ο κάτοχος ή ο διαχειριστής της γαλακτοκομικής εγκατάστασης πρέπει να λαμβάνει όλα τα αναγκαία μέτρα, για να διατηρείται το νωπό γάλα σε θερμοκρασία κατώτερη των + 6 °C εν αναμονή της επεξεργασίας του ή να πραγματοποιείται η επεξεργασία αμέσως μετά την ολοκλήρωσή της άμελης. Εντούτοις, για τεχνολογικούς λόγους που αφορούν τη βιομηχανική παραγωγή ορισμένων γαλακτοκομικών προϊόντων, η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέπει την υπέρβαση της ανωτέρω θερμοκρασίας.

2. Εν αναμονή της θέσπισης προδιαγραφών στο πλαίσιο ειδικότερης νομοθεσίας για την ποιότητα του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων, το γάλα που υποβάλλεται σε θερμική επεξεργασία και προορίζεται για την παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων πρέπει να πληροί τους εξής όρους:

α) Το θερμισμένο γάλα πρέπει:

- να παράγεται από νωπό γάλα, το οποίο είχε, πριν από τη θερμική επεξεργασία, περιεκτικότητα σε μικρόβια χαμηλότερη των 300 000 ανά ml στους 30 °C, όταν πρόκειται για αγελαδινό γάλα,
- να παρασκευάζεται από νωπό γάλα, το οποίο έχει θερμανθεί επί 15 τουλάχιστον δευτερόλεπτα σε θερμοκρασία μεταξύ 57 °C και 68 °C, ούτως ώστε μετά την επεξεργασία το γάλα να παρουσιάζει θετική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης,
- εάν χρησιμοποιείται για την παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος, γάλακτος UHT ή αποστειρωμένου γάλακτος που προορίζεται για την παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων, να πληροί, πριν από την επεξεργασία, τις εξής προδιαγραφές: περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30 °C χαμηλότερη των 100 000 ανά ml.

β) Το παστεριωμένο γάλα πρέπει:

- να παρασκευάζεται με επεξεργασία σε υψηλή θερμοκρασία για σύντομο χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7 °C επί δεκαπέντε δευτερόλεπτα) ή με μέθοδο παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος
- να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης.

γ) το γάλα UHT πρέπει να παρασκευάζεται με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος που συνεπάγεται τη βραχυχρόνια εφαρμογή υψηλής θερμοκρασίας (τουλάχιστον 135 °C επί ένα τουλάχιστον δευτερόλεπτο ή με διαδικασία που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος) - με σκοπό την καταστροφή όλων των μικροοργανισμών και των σπορίων τους - και να συσκευάζεται με τη χρησιμοποίηση ασηπτικού υλικού πρώτης συσκευασίας σε αδιαφανείς περιέκτες ή περιέκτες που καθίστανται αδιαφανείς από τη δεύτερη συσκευασία, κατά τρόπο ώστε να περιορίζονται στο ελάχιστο οι χημικές, φυσικές και οργανοληπτικές μεταβολές.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η σφράγιση πρέπει να γίνεται αμέσως μετά την πλήρωση, στην εγκατάσταση όπου πραγματοποιήθηκε η τελευταία θερμική επεξεργασία του πόσιμου γάλακτος ή/και των υγρών γαλακτοκομικών προϊόντων, με τη βοήθεια συστήματος σφράγισης που εξασφαλίζει την προστασία του γάλακτος από βλαπτικές επιδράσεις του περιβάλλοντος στα χαρακτηριστικά του. Το σύστημα σφράγισης πρέπει να είναι σχεδιασμένο κατά τρόπον ώστε, μετά το άνοιγμα, να είναι εμφανές και εύκολα ελεγχόμενο το γεγονός ότι το δοχείο έχει ανοιχθεί.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Με την επιφύλαξη των διατάξεων της οδηγίας 79/112/ΕΟΚ, η επισήμανση πρέπει να αναγράφει ευκρινώς για τους σκοπούς του ελέγχου:

1. Τις λέξεις «νωπό γάλα» για το νωπό γάλα που προορίζεται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση.
2. Στην περίπτωση θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και θερμικά επεξεργασμένων υγρών γαλακτοκομικών προϊόντων:
 - το είδος της θερμικής επεξεργασίας στην οποία έχει υποβληθεί το γάλα, π.χ. θερμισμένο, παστεριωμένο, UHT ή αποστεριωμένο,
 - κάθε ένδειξη, κωδικοποιημένη ή μη, που καθιστά δυνατή την εξακρίβωση της ημερομηνίας της τελευταίας θερμικής επεξεργασίας,
 - για το παστεριωμένο γάλα, τη θερμοκρασία στην οποία πρέπει να αποθηκεύεται το προϊόν.
3. Στην περίπτωση γαλακτοκομικών προϊόντων:
 - τις λέξεις «από νωπό γάλα» ή «από θερμισμένο γάλα» στα γαλακτοκομικά προϊόντα που παρασκευάζονται από μη θερμικά επεξεργασμένο γάλα ή από θερμισμένο γάλα και όταν η μέθοδος παρασκευής δεν περιλαμβάνει καμία θερμική επεξεργασία,
 - στα γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία στο τέλος της διαδικασίας παρασκευής, το είδος αυτής της επεξεργασίας,
 - στα παστεριωμένα υγρά γαλακτοκομικά προϊόντα, τη θερμοκρασία στην οποία πρέπει να αποθηκεύεται το προϊόν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

Κατά παρέκκλιση από τις απαιτήσεις για τη σήμανση καταλληλότητας που προβλέπονται στην εισαγωγή του παρόντος παραρτήματος, ο αριθμός έγκρισης στο σήμα καταλληλότητας μπορεί να αντικαθίσταται από αναφορά του σημείου όπου αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης της εγκατάστασης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

ΕΓΚΡΙΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Οι γαλακτοκομικές εγκαταστάσεις πρέπει να εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή σύμφωνα με τις διατάξεις της εισαγωγής του παρόντος παραρτήματος.

Οι γαλακτοκομικές εγκαταστάσεις που εξυπηρετούν την τοπική αγορά μπορούν απλώς να καταχωρούνται.

Τ Μ Η Μ Α Χ

Αυγά και προϊόντα αυγών

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΑΥΓΑ

1. Στις κτιριακές εγκαταστάσεις του παραγωγού και μέχρι την πώλησή τους στον καταναλωτή, τα αυγά πρέπει να παραμένουν καθαρά, στεγνά, απαλλαγμένα από εξωτερικές οσμές, να προστατεύονται αποτελεσματικά από τους κραδασμούς και να μην είναι εκτεθειμένα απευθείας στο φως του ήλιου. Πρέπει να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται σε θερμοκρασία που εξασφαλίζει την καλύτερη δυνατή διατήρηση των ιδιοτήτων τους από πλευράς υγιεινής.
2. Τα αυγά πρέπει να παραδίδονται στον καταναλωτή εντός 21 ημερών κατ' ανώτατο όριο από την ωστοκία.
3. Όσον αφορά τη σαλμονέλλα, εφαρμόζονται οι εξής κανόνες στα αυγά που προορίζονται για αποστολή στη Σουηδία και τη Φινλανδία:
 - α) οι αποστολές αυγών πρέπει να κατάγονται από σμήνη, τα οποία έχουν υποβληθεί σε μικροβιολογικές δειγματοληψίες που καθορίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6,
 - β) η δοκιμασία που προβλέπεται στο στοιχείο α) δεν απαιτείται για τις αποστολές αυγών που προορίζονται για την παρασκευή προϊόντων αυγών σε εγκατάσταση παραγωγής προϊόντων αυγών,
 - γ) οι εγγυήσεις που προβλέπονται στο στοιχείο α) δεν απαιτούνται για τα αυγά που κατάγονται από εγκατάσταση, η οποία υπόκειται σε επιχειρησιακό πρόγραμμα που έχει αναγνωρισθεί από την Επιτροπή, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6, ως ισοδύναμο με τα εγκεκριμένα για τη Σουηδία και τη Φινλανδία προγράμματα. Η Επιτροπή μπορεί να τροποποιεί και να ενημερώνει τα επιχειρησιακά προγράμματα των κρατών μελών σύμφωνα με την ίδια διαδικασία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΓΩΝ**I. Όροι για τις εγκαταστάσεις**

Οι εγκαταστάσεις παρασκευής προϊόντων αυγών πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

1. κατάλληλες αίθουσες με τον απαιτούμενο εξοπλισμό για
 - α) το πλύσιμο και την απολύμανση των ακάθαρτων αυγών, εάν χρειάζεται,
 - β) το σπάσιμο των αυγών και τη συλλογή του περιεχομένου τους και για την αφαίρεση του κελύφους και των μεμβρανών
2. χωριστή αίθουσα για τις άλλες εργασίες, εκτός από αυτές που αναφέρονται στο σημείο 1.

Σε περίπτωση παστερίωσης των προϊόντων αυγών, αυτή μπορεί να γίνεται στην αίθουσα που αναφέρεται στο σημείο 1 στοιχείο β), όταν η εγκατάσταση διαθέτει κλειστό σύστημα παστερίωσης. Πρέπει να λαμβάνονται όλα τα απαιτούμενα μέτρα, ώστε να αποτρέπεται η μόλυνση των προϊόντων αυγών μετά την παστερίωσή τους.

II. Πρώτες ύλες για την παρασκευή προϊόντων αυγών

Μόνο μη επωασμένα αυγά κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων αυγών· το κέλυφος των αυγών αυτών πρέπει να είναι πλήρως ανεπτυγμένο και να μη παρουσιάζει ρωγμές. Εντούτοις, τα ραγιμένα αυγά μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων αυγών, υπό τον όρο ότι παραδίδονται κατευθείαν από το κέντρο συσκευασίας ή την εκμετάλλευση παραγωγής σε εγκεκριμένη εγκατάσταση, όπου πρέπει να σπάζονται το συντομότερο δυνατό.

Αυγά σε υγρή κατάσταση που παράγονται σε εγκατάσταση εγκεκριμένη για τον σκοπό αυτό μπορούν να χρησιμοποιούνται ως πρώτη ύλη. Τα αυγά σε υγρή κατάσταση πρέπει να παράγονται με τους ακόλουθους όρους:

1. Πρέπει να τηρούνται οι όροι που αναφέρονται στο σημείο ΙΙΙ αριθμοί 1 έως 4.
2. Αμέσως μετά την παραγωγή, τα προϊόντα πρέπει να έχουν είτε υποστεί βαθεία κατάψυξη είτε ψυχθεί σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 4 °C· στη δεύτερη περίπτωση, πρέπει να υποβάλλονται σε επεξεργασία στον τόπο προορισμού εντός 48 ωρών από το σπάσιμο των αυγών από τα οποία παρήχθησαν, με εξαίρεση την περίπτωση συστατικών από τα οποία θα αφαιρεθούν τα σάκχαρα.
3. Η φύση των εμπορευμάτων πρέπει να αναγράφεται ως ακολούθως: «μη παστεριωμένο προϊόν αυγών - προς επεξεργασία στον τόπο προορισμού - ημερομηνία και ώρα σπασίματος».

III. Ειδικές απαιτήσεις υγιεινής για την παρασκευή προϊόντων αυγών

Όλες οι εργασίες πρέπει να πραγματοποιούνται κατά τρόπον ώστε να αποφεύγονται μολύνσεις κατά την παραγωγή, τον εν γένει χειρισμό και την αποθήκευση των προϊόντων αυγών, και ιδίως:

1. Τα ακάθαρτα αυγά πρέπει να πλένονται πριν από το σπάσιμο.

2. Τα αυγά πρέπει να σπάζονται στην αΐθουσα που προορίζεται για τον σκοπό αυτό· τα ραγισμένα αυγά πρέπει να μεταποιούνται χωρίς καθυστέρηση.
3. Ο χειρισμός και η μεταποίηση αυγών άλλων, πλην των αυγών ορνίθων, γάλων και φραγκόκοτας, πρέπει να γίνεται χωριστά. Όλος ο εξοπλισμός πρέπει να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται, όταν ξαναρχίζουν οι εργασίες μεταποίησης των αυγών ορνίθων, γάλων και φραγκόκοτας.
4. Απαγορεύεται η φυγοκέντρωση ή η σύνθλιψη των αυγών για τη λήψη του περιεχομένου τους, καθώς και η φυγοκέντρωση των άδειων κελυφών για τη λήψη υπολοίπων από ασπράδια αυγού για ανθρώπινη κατανάλωση.
5. Μετά το σπάσιμο, κάθε μέρος του προϊόντος αυγού πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία το ταχύτερο δυνατό για την εξάλειψη των μικροβιολογικών κινδύνων ή τη μείωσή τους σε αποδεκτά επίπεδα. Μια παρτίδα που έχει υποστεί ανεπαρκή επεξεργασία, μπορεί να υποβληθεί αμέσως και πάλι σε επεξεργασία στην ίδια εγκατάσταση, υπό τον όρο ότι η νέα αυτή επεξεργασία θα την καταστήσει κατάλληλη για ανθρώπινη κατανάλωση· εάν διαπιστωθεί ότι μια παρτίδα είναι ακατάλληλη για ανθρώπινη κατανάλωση, πρέπει να μετουσιώνεται.

Δεν απαιτείται επεξεργασία για το ασπράδι αυγών που προορίζεται για την παρασκευή αλβουμίνης σε σκόνη ή σε κρυσταλλική μορφή και πρόκειται να υποβληθεί σε μεταγενέστερη επεξεργασία παστερίωσης.
6. Εάν η επεξεργασία δεν πραγματοποιείται αμέσως μετά το σπάσιμο, το περιεχόμενο του αυγού πρέπει να αποθηκεύεται είτε σε κατάψυξη είτε σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 4 °C· η περίοδος αποθήκευσης στους 4 °C δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 48 ώρες, εκτός από τα σταθεροποιημένα προϊόντα (π.χ. με αλάτι ή ζάχαρη) και τα προϊόντα αυγών που θα υποβληθούν σε αφαίρεση σακχάρων.
7. Τα προϊόντα που δεν έχουν σταθεροποιηθεί, ώστε να διατηρούνται σε θερμοκρασία δωματίου, πρέπει να ψύχονται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει 4 °C· τα προϊόντα που προορίζονται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχονται αμέσως μετά την επεξεργασία.

IV. Προδιαγραφές αναλύσεων

1. Η περιεκτικότητα σε 3-υδροξυ-βουτυρικό οξύ δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 10 mg/kg επί της ξηράς ουσίας του προϊόντος αυγού που δεν έχει υποστεί τροποποίηση.
2. Η περιεκτικότητα σε γαλακτικό οξύ δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 1 000 mg/kg επί ξηράς ουσίας προϊόντος αυγού (η τιμή αυτή ισχύει μόνο για το προϊόν που δεν έχει υποστεί επεξεργασία).

Εντούτοις, για τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση, η τιμή αυτή πρέπει να είναι η τιμή που καταγράφεται πριν από την διαδικασία ζύμωσης.
3. Η ποσότητα των υπολειμμάτων κελυφών, μεμβρανών αυγών και άλλων σωματιδίων στο προϊόν αυγών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 100 mg/kg προϊόντος αυγού.

V. Επισήμανση προϊόντων αυγών

Κάθε αποστολή προϊόντων αυγών που εξέρχεται από μια εγκατάσταση πρέπει να φέρει, εκτός από τις γενικές απαιτήσεις ως προς τη σήμανση καταλληλότητας, ετικέτα που αναγράφει τη θερμοκρασία στην οποία πρέπει να διατηρούνται τα προϊόντα αυγών και την περίοδο διατήρησής τους.

VI. Έγκριση και καταχώρηση εγκαταστάσεων

Τα κτίρια των συλλεκτών και των κέντρων συσκευασίας αυγών πρέπει να καταχωρούνται. Οι εγκαταστάσεις παρασκευής προϊόντων αυγών πρέπει να εγκρίνονται και να τους χορηγείται αριθμός έγκρισης σύμφωνα με τις διατάξεις της εισαγωγής του παρόντος παραρτήματος.

Τ Μ Η Μ Α Χ Ι

Βατραχοπόδαρα

1. Οι βάτραχοι επιτρέπεται να θανατώνονται μόνο με τη χρήση μη απάνθρωπων μεθόδων σε εγκατάσταση εγκεκριμένη για τον σκοπό αυτό. Οι βάτραχοι που διαπιστώνεται ότι ήσαν νεκροί πριν από τη σφαγή δεν πρέπει να παρασκευάζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.
2. Πρέπει να υπάρχει ειδική αΐθουσα για την αποθήκευση και το πλύσιμο των ζωντανών βατράχων και για τη θανάτωση και την αφαίμαξή τους. Η αΐθουσα αυτή πρέπει να είναι πραγματικά διαχωρισμένη από την αΐθουσα παρασκευής.
3. Τα βατραχοπόδαρα, αμέσως μετά την παρασκευή τους, πρέπει να πλένονται καλά με άφθονο τρεχούμενο πόσιμο νερό, κατά την έννοια της οδηγίας 98/83/EK του Συμβουλίου, και να ψύχονται αμέσως στη θερμοκρασία τήξης του πάγου ή να καταψύχονται σε θερμοκρασία τουλάχιστον - 18 °C ή να μεταποιούνται.
4. Τα βατραχοπόδαρα δεν πρέπει να περιέχουν στα εδώδιμα μέρη τους επιβλαβείς ουσίες όπως είναι τα βαρέα μέταλλα ή οι οργανοαλογονούχες ουσίες, σε ποσότητες τέτοιες που η υπολογιζόμενη πρόσληψη δια της τροφής να υπερβαίνει την αποδεκτή για τον άνθρωπο ημερήσια ή εβδομαδιαία δόση.

Τ Μ Η Μ Α Χ Ι Ι

Σαλιγκάρια

1. Τα σαλιγκάρια επιτρέπεται να θανατώνονται μόνο με τη χρήση μη απάνθρωπων μεθόδων σε εγκατάσταση εγκεκριμένη για τον σκοπό αυτό. Τα σαλιγκάρια που διαπιστώνεται ότι ήταν νεκρά πριν από τη θανάτωση δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για ανθρώπινη κατανάλωση.
2. Το ήπαρ-πάγκρεας πρέπει να αφαιρείται και να μην χρησιμοποιείται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.
3. Τα σαλιγκάρια δεν πρέπει να περιέχουν στα εδώδιμα μέρη τους επιβλαβείς ουσίες όπως είναι τα βαρέα μέταλλα ή οι οργανοαλογονούχες ουσίες, σε ποσότητες τέτοιες που η υπολογιζόμενη πρόσληψη δια της τροφής να υπερβαίνει την αποδεκτή για τον άνθρωπο ημερήσια ή εβδομαδιαία δόση.

Τ Μ Η Μ Α Χ Ι Ι Ι

Τετηγμένο ζωικό λίπος και κατάλοιπα ζωικού λίπους**A. Πρότυπα που εφαρμόζονται στις εγκαταστάσεις συλλογής ή μεταποίησης πρώτων υλών**

1. Τα κέντρα συλλογής πρώτων υλών και περαιτέρω μεταφοράς τους προς τις εγκαταστάσεις μεταποίησης πρέπει να διαθέτουν ψυκτική αποθήκη για την αποθήκευση των πρώτων υλών σε ανώτατη θερμοκρασία 7 °C, εκτός εάν οι πρώτες ύλες συγκεντρώνονται και υφίστανται τήξη εντός 12 ωρών από την παραγωγή τους.
2. Η εγκατάσταση μεταποίησης πρέπει να είναι εγκεκριμένη και να διαθέτει τουλάχιστον:
 - α) ψυκτική αποθήκη, εκτός εάν οι πρώτες ύλες συγκεντρώνονται και υφίστανται τήξη εντός 12 ωρών από την παραγωγή τους
 - β) αίδουσα αποστολής, εκτός εάν η εγκατάσταση αποστέλλει τετηγμένο ζωικό λίπος μόνο με βυτιοφόρα
 - γ) εάν χρειάζεται, κατάλληλο εξοπλισμό για την παρασκευή προϊόντων που συνιστανται σε τετηγμένο ζωικό λίπος αναμειγμένο με άλλα τρόφιμα ή/και καρυκεύματα.

B. Υγιεινή για το τετηγμένο ζωικό λίπος, τα κατάλοιπα ζωικού λίπους και τα υποπροϊόντα

1. Οι πρώτες ύλες πρέπει να προέρχονται από ζώα, τα οποία, με επιθεώρηση προ της σφαγής και μετά τη σφαγή, κρίθηκαν κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.
2. Οι πρώτες ύλες πρέπει να αποτελούνται από λιπώδεις ιστούς ή οστά απαλλαγμένα κατά το δυνατόν από αίμα και ακαθαρσίες.
3.
 - α) Για την παρασκευή τετηγμένου ζωικού λίπους μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο λιπώδεις ιστοί ή οστά που συλλέγονται σε σφαγεία, εργαστήρια τεμαχισμού ή εγκαταστάσεις μεταποίησης κρέατος. Οι πρώτες ύλες πρέπει να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται μέχρι την τήξη τους υπό καλές συνθήκες υγιεινής και σε εσωτερική θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 7 °C
 - β) κατά παρέκκλιση από το στοιχείο α),
 - οι πρώτες ύλες μπορούν να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται χωρίς ψύξη, υπό τον όρο ότι υφίστανται τήξη εντός δώδεκα ωρών από την παραγωγή τους
 - οι πρώτες ύλες που συλλέγονται σε καταστήματα λιανικής πώλησης ή σε χώρους παρακείμενους σε σημεία πώλησης, όπου ο τεμαχισμός και η αποθήκευση του κρέατος πραγματοποιούνται με μοναδικό σκοπό τον απευθείας εφοδιασμό του τελικού καταναλωτή, μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τετηγμένου ζωικού λίπους, εφόσον βρίσκονται σε ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής και είναι κατάλληλα συσκευασμένες. Εάν οι πρώτες ύλες δεν συλλέγονται καθημερινά, πρέπει να ψύχονται αμέσως μετά τη συλλογή τους.
4. Οι πρώτες ύλες πρέπει να υφίστανται τήξη με θερμότητα, πίεση ή άλλη κατάλληλη μέθοδο, ακολουθούμενη από διαχωρισμό του λίπους με μετάγγιση, φυγοκέντρηση, διήθηση ή άλλη κατάλληλη μέθοδο. Απαγορεύεται η χρήση διαλυτών.

5. Το τετηγμένο ζωικό λίπος που παρασκευάζεται σύμφωνα με τα σημεία 1, 2, 3 και 4 μπορεί να υποβάλλεται σε εξευγενισμό στην ίδια ή σε άλλη εγκατάσταση, με στόχο να βελτιωθούν τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του, υπό τον όρο ότι το λίπος που προορίζεται για εξευγενισμό πληροί τα πρότυπα που καθορίζονται στο σημείο 6.
6. Το τετηγμένο ζωικό λίπος, ανάλογα με τον τύπο του, πρέπει να πληροί τα εξής πρότυπα:

	Μηρυκαστικά			Χοίροι			Λοιπά ζωικά λίπη	
	Βρώσιμο ζωικό λίπος		Ζωικό λίπος προς εξευγενισμό	Βρώσιμο χοιρινό λίπος		Λαρδί και λοιπά χοιρινά λίπη για εξευγενισμό	Βρώσιμα	Προς εξευγενισμό
	Λίπος πρώτης έκθλιψης (1)	Λοιπά		Λαρδί (2)	Λοιπά			
Ελεύθερα λιπαρά οξέα (m/m % ελαϊκό οξύ) ανώτατο όριο	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Υπεροξειδίο Ανώτατο όριο	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Σύνολο αδιάλυτων ακαθαρσιών	Ανώτατο όριο 0,15 %			Ανώτατο όριο 0,5 %				
Οσμή, γεύση, χρώμα	Φυσιολογικό							

(1) Τετηγμένο ζωικό λίπος που παράγεται με τήξη σε χαμηλή θερμοκρασία νωπού λίπους καρδιάς, επίπλου, νεφρών και μεσεντερίου βοοειδών και λίπος από αίθουσες τεμαχισμού.

(2) Νωπό λίπος που παράγεται από την τήξη λιπώδους ιστού των χοίρων.

7. Τα κατάλοιπα ζωικού λίπους που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να αποθηκεύονται:
- όταν έχουν παραχθεί με τήξη σε θερμοκρασία 70 °C ή κατώτερη: σε θερμοκρασία κατώτερη των 7 °C για περίοδο που δεν υπερβαίνει τις 24 ώρες ή σε θερμοκρασία το πολύ - 18 °C.
 - όταν έχουν παραχθεί με τήξη σε θερμοκρασία υψηλότερη των 70 °C και έχουν ποσοστό υγρασίας τουλάχιστον 10 % (m/m):
 - σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 7 °C για περίοδο που δεν υπερβαίνει τις 48 ώρες ή σε οποιαδήποτε σχέση χρόνου/θερμοκρασίας που παρέχει ισοδύναμη εγγύηση,
 - σε θερμοκρασία το πολύ - 18 °C
 - όταν έχουν παραχθεί με τήξη σε θερμοκρασία υψηλότερη των 70 °C και έχουν ποσοστό υγρασίας κατώτερο του 10 % (m/m): καμία ειδική απαίτηση.

Τ Μ Η Μ Α Χ Ι V

Στομάχια, ουροδόχοι κύστες και έντερα που έχουν υποστεί επεξεργασία

- Στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας στομαχιών, ουροδόχων κύστεων και εντέρων, πρέπει να εξασφαλίζεται ότι τα προϊόντα που δεν μπορούν να διατηρηθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος αποθηκεύονται έως τη στιγμή της αποστολής τους σε αίθουσες προοριζόμενες για τον σκοπό αυτό. Ειδικότερα, τα μη αλατισμένα ή αποξηραμένα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 3 °C.
- Έντερα, ουροδόχοι κύστες και στομάχια ζώων επιτρέπεται να διατίθενται στην αγορά μόνον εάν:
 - τα έντερα, οι ουροδόχοι κύστες ή τα στομάχια προέρχονται από ζώα, τα οποία έχουν σφαγεί σε σφαγείο υπό την επίβλεψη της αρμόδιας αρχής και έχουν υποβληθεί σε επιθεώρηση πριν και μετά τη σφαγή
 - τα έντερα, οι ουροδόχοι κύστες ή τα στομάχια προέρχονται από εγκαταστάσεις εγκεκριμένες από την αρμόδια αρχή
 - τα έντερα, οι ουροδόχοι κύστες ή τα στομάχια έχουν καθαριστεί και ξυσθεί και στη συνέχεια αλατίστηκαν, θερμάνθηκαν ή ξηράνθηκαν
 - μετά την επεξεργασία που αναφέρεται στο γ), έχουν ληφθεί αποτελεσματικά μέτρα για να αποτραπεί η εκ νέου μόλυνση των εντέρων, στομαχιών ή ουροδόχων κύστεων.

Η εισαγωγή από τρίτες χώρες εντέρων, ουροδόχων κύστεων και στομαχιών ζώων επιτρέπεται μόνο υπό τον όρο ότι προσκομίζεται πιστοποιητικό που έχει εκδοθεί και υπογραφεί από επίσημο κτηνίατρο, στο οποίο βεβαιώνονται τα ανωτέρω.

Τ Μ Η Μ Α Χ V

Ζελατίνη

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

1. Για την παραγωγή ζελατίνης που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση μπορούν να χρησιμοποιούνται οι εξής πρώτες ύλες:
 - οστά,
 - προβιές και δέρματα εκτρεφόμενων μηρυκαστικών,
 - δέρματα χοίρων,
 - δέρμα πουλερικών,
 - τένοντες και νεύρα,
 - προβιές και δέρματα άγριων θηραμάτων,
 - δέρμα και οστά ιχθύων.
2. Απαγορεύεται η χρήση οστών που προέρχονται από μηρυκαστικά, τα οποία έχουν γεννηθεί, εκτραφεί ή σφαγεί σε χώρες ή περιφέρειες χαρακτηρισμένες ως υψηλού κινδύνου για ΣΕΒ σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία.
3. Απαγορεύεται η χρήση δερμάτων που έχουν υποβληθεί σε δέψη.
4. Οι πρώτες ύλες που απαριθμούνται στις πρώτες πέντε περιπτώσεις της παραγράφου 1 πρέπει να προέρχονται από ζώα, τα οποία έχουν σφαγεί σε σφαγείο και των οποίων τα σφάγια έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση κατόπιν επιθεώρησης προ και μετά τη σφαγή ή, στην περίπτωση άγριων θηραμάτων, πρόκειται για προβιές και δέρματα από άγρια θηράματα που έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.
5. Οι πρώτες ύλες πρέπει να προέρχονται από εγκαταστάσεις τροφίμων που έχουν εγκριθεί ή καταχωρηθεί δυνάμει του παρόντος κανονισμού.

Τα κέντρα συλλογής και τα βυρσοδεψεία, τα οποία προτίθενται να προμηθεύουν πρώτες ύλες για την παραγωγή ζελατίνης που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, πρέπει να έχουν ειδική άδεια ή να καταχωρούνται για το σκοπό αυτό από τις αρμόδιες αρχές, να πληρούν δε τις ακόλουθες απαιτήσεις:

- a) πρέπει να έχουν αίθουσες αποθήκευσης με σκληρή επιφάνεια δαπέδων και λείους τοίχους που να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και, εάν χρειάζεται, να διαθέτουν ψυκτικές εγκαταστάσεις
 - β) οι αίθουσες αποθήκευσης πρέπει να διατηρούνται σε ικανοποιητική κατάσταση από άποψη καθαριότητας και συντήρησης, ώστε να μην αποτελούν πηγή μόλυνσης των πρώτων υλών
 - γ) εάν στους χώρους αυτούς αποθηκεύονται ή/και υποβάλλονται σε επεξεργασία πρώτες ύλες που δεν πληρούν τις απαιτήσεις του παρόντος μέρους, πρέπει να διαχωρίζονται από τις πρώτες ύλες που πληρούν τις απαιτήσεις του παρόντος μέρους καθόλη τη διάρκεια της παραλαβής, αποθήκευσης, επεξεργασίας και αποστολής.
6. Οι εισαγωγές στην Κοινότητα πρώτων υλών για την παραγωγή ζελατίνης για ανθρώπινη κατανάλωση υπόκεινται στις ακόλουθες διατάξεις:
 - τα κράτη μέλη επιτρέπουν την εισαγωγή των εν λόγω πρώτων υλών μόνον από τις τρίτες χώρες που περιλαμβάνονται στον κατάλογο που συντάσσεται για τον σκοπό αυτό
 - κάθε αποστολή πρέπει να συνοδεύεται από πιστοποιητικό, το οποίο ακολουθεί το υπόδειγμα που καθορίζεται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

1. Κατά τη μεταφορά, τη στιγμή της παράδοσης σε κέντρο συλλογής, σε βυρσοδεψείο και σε εγκατάσταση επεξεργασίας ζελατίνης, οι πρώτες ύλες πρέπει να συνοδεύονται από έγγραφο που αναφέρει την καταγωγή των πρώτων υλών.
2. Οι πρώτες ύλες πρέπει να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται σε κατάσταση απλής ψύξης ή κατάψυξης, εκτός εάν υποβάλλονται σε μεταποίηση εντός 24 ωρών από την αναχώρησή τους.

Εντούτοις, τα απολιπασμένα και αποξηραμένα οστά ή οστεΐνη, τα αποξηραμένα και διατηρημένα με ασβέστη δέρματα και τα δέρματα που έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με άλκαλι ή οξύ μπορούν να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΟΡΟΙ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΗΡΟΥΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΖΕΛΑΤΙΝΗΣ

1. Η ζελατίνη πρέπει να παράγεται με μέθοδο που εξασφαλίζει ότι
 - όλα τα οστά μηρυκαστικών, τα οποία προέρχονται από ζώα που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί σε χώρες ή περιφέρειες χαρακτηρισμένες ως χαμηλού κινδύνου για ΣΕΒ σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία, υπόκεινται σε διαδικασία η οποία εξασφαλίζει ότι έχουν λεπτοθρυμματισθεί, απολιπανθεί με θερμό νερό και υποβληθεί σε κατεργασία με αραιωμένο υδροχλωρικό οξύ (με ελάχιστη συγκέντρωση 4 % και pH < 1,5) για διάστημα τουλάχιστον δύο ημερών, ακολουθούμενη από αλκαλική επεξεργασία με κορεσμένο διάλυμα ασβεστίου (pH > 12,5) για διάστημα τουλάχιστον 20 ημερών με αποστείρωση σε 138-140 °C επί τέσσερα δευτερόλεπτα ή σε ισοδύναμη διαδικασία που έχει εγκριθεί από την Επιτροπή μετά από γνωμοδότηση της αρμόδιας επιστημονικής επιτροπής,
 - οι λοιπές πρώτες ύλες υποβάλλονται σε επεξεργασία με οξύ ή αλκαλί και στη συνέχεια ξεπλένονται μία ή περισσότερες φορές. Στη συνέχεια, πρέπει να ρυθμίζεται το pH. Η ζελατίνη πρέπει να εκχυλίζει με θέρμανση ή με περισσότερες διαδοχικές θερμάνσεις και στη συνέχεια να καθαρίζεται με διήθηση και αποστείρωση.
2. Η χρήση συντηρητικών, πλην του διοξειδίου του θείου και του υπεροξειδίου του υδρογόνου, απαγορεύεται.
3. Υπό την προϋπόθεση ότι οι απαιτήσεις για τη ζελατίνη που δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση είναι ακριβώς οι ίδιες με τις απαιτήσεις για τη ζελατίνη που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, η παραγωγή και η αποθήκευσή τους επιτρέπεται να πραγματοποιούνται στην ίδια εγκατάσταση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Όρια για τα κατάλοιπα

Στοιχεία	Ανώτατες τιμές
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
Υγρασία (105 °C)	15 %
Τέφρα (550 °C)	2 %
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ [Ευρωπαϊκή Φαρμακοποία 1986 (V ₂ O ₂)]	10 ppm

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΑΠΟ ΤΡΙΤΕΣ ΧΩΡΕΣ

Οι διατάξεις του παρόντος παραρτήματος εφαρμόζονται με την επιφύλαξη των ζωοϋγειονομικών απαιτήσεων για την εισαγωγή προϊόντων ζωικής προέλευσης, οι οποίες προβλέπονται στον κανονισμό . . . / . . . του Συμβουλίου σχετικά με τον καθορισμό των διατάξεων για την υγεία των ζώων που διέπουν την παραγωγή, τη διάθεση στην αγορά και την εισαγωγή προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

Ι. Διατάξεις για τη σύνταξη καταλόγων τρίτων χωρών από τις οποίες επιτρέπονται εισαγωγές προϊόντων ζωικής προέλευσης

Για να εξασφαλισθεί η τήρηση των γενικών διατάξεων που αναφέρονται στο άρθρο 12 του κανονισμού . . . / . . . (για την υγιεινή των τροφίμων), εφαρμόζονται τα κατωτέρω.

Σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6, η Επιτροπή πρέπει:

α) Να συντάσσει καταλόγους των τρίτων χωρών ή τμημάτων τρίτων χωρών, από τις οποίες επιτρέπονται οι εισαγωγές προϊόντων ζωικής προέλευσης. Οι καταλόγοι αυτοί καταρτίζονται μετά από κοινοτική επιθεώρηση.

Κατά την σύνταξη των εν λόγω καταλόγων, πρέπει να λαμβάνονται ιδιαίτερος υπόψη:

- i) η νομοθεσία της τρίτης χώρας
 - ii) η οργάνωση της αρμόδιας αρχής της τρίτης χώρας και των οικείων υπηρεσιών επιθεώρησης, οι αρμοδιότητες των εν λόγω υπηρεσιών και η εποπτεία στην οποία υπόκεινται, καθώς και η εξουσία που διαθέτουν οι εν λόγω υπηρεσίες για την αποτελεσματική παρακολούθηση της εφαρμογής της νομοθεσίας τους
 - iii) οι όροι υγιεινής για την παραγωγή, μεταποίηση, χειρισμό, αποθήκευση και αποστολή, οι οποίοι πράγματι εφαρμόζονται στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για την Κοινότητα
 - iv) οι εγγυήσεις που μπορεί να παράσχει η τρίτη χώρα όσον αφορά τη συμμόρφωση ή την ισοδυναμία με τους σχετικούς υγειονομικούς όρους
 - v) η πείρα από την εμπορία του προϊόντος που προέρχεται από την τρίτη χώρα και τα αποτελέσματα των διενεργηθέντων ελέγχων κατά την εισαγωγή
 - vi) τα αποτελέσματα των κοινοτικών επιθεωρήσεων ή/και ελέγχων που έχουν διενεργηθεί στην τρίτη χώρα, και ιδίως τα αποτελέσματα της αξιολόγησης των αρμόδιων αρχών
 - vii) η κατάσταση της υγείας του ζωικού κεφαλαίου, των λοιπών κατοικίδιων ζώων και των άγριων ζώων στην τρίτη χώρα και η γενική υγειονομική κατάσταση στη χώρα, που θα μπορούσε να θέσει σε κίνδυνο τη δημόσια υγεία στην Κοινότητα
 - viii) η τακτικότητα και η ταχύτητα της ροής πληροφοριών που παρέχει η τρίτη χώρα σχετικά με την παρουσία βιολογικών κινδύνων, συμπεριλαμβανομένης της παρουσίας θαλάσσιων βιοτοξινών στις περιοχές αλιείας ή υδατοκαλλιέργειας
 - ix) η ύπαρξη, εφαρμογή και κοινοποίηση προγράμματος ελέγχου των ζωνόσων
 - x) η νομοθεσία της τρίτης χώρας για τη χρήση ουσιών και κτηνιατρικών φαρμακευτικών προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων των κανόνων που αφορούν την απαγόρευση ή την έγκρισή τους, τη διανομή, την εμπορία τους, καθώς και των κανόνων που διέπουν τη χορήγησή τους και την επιθεώρηση
 - xi) η ύπαρξη, εφαρμογή και κοινοποίηση προγράμματος ελέγχου καταλοίπων
 - xii) η νομοθεσία της τρίτης χώρας για την παρασκευή και χρήση ζωοτροφών, συμπεριλαμβανομένων των διαδικασιών για τη χρήση προσθέτων και την παρασκευή και χρήση φαρμακώχων ζωοτροφών, καθώς και την ποιότητα από άποψη υγιεινής των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ζωοτροφών και του τελικού προϊόντος.
- β) Για κάθε προϊόν ή ομάδα προϊόντων, να καθορίζει ειδικούς όρους εισαγωγής για κάθε τρίτη χώρα ή ομάδα τρίτων χωρών, σε συνάρτηση με την υγειονομική κατάσταση στην εξεταζόμενη τρίτη χώρα ή χώρες.

Οι ειδικοί όροι εισαγωγής περιλαμβάνουν:

- i) τον προσδιορισμό της αρμόδιας αρχής που είναι υπεύθυνη για τους επίσημους ελέγχους των συγκεκριμένων προϊόντων και για την υπογραφή των υγειονομικών πιστοποιητικών,
- ii) τις λεπτομέρειες της υγειονομικής πιστοποίησης που πρέπει να συνοδεύει τις αποστολές με προορισμό την Κοινότητα· τα πιστοποιητικά αυτά πρέπει:
 - να συντάσσονται σε μία τουλάχιστον από τις γλώσσες της χώρας αποστολής και προορισμού και σε μία από τις γλώσσες του κράτους μέλους, στο οποίο διενεργούνται οι επιθεωρήσεις στους συνοριακούς σταθμούς ελέγχου,
 - να συνοδεύουν τα προϊόντα στο πρωτότυπο,

- να αποτελούνται από ένα μόνο φύλλο χαρτιού,
- να εκδίδονται για ένα και μόνο παραλήπτη.

Τα πιστοποιητικά πρέπει να εκδίδονται την ημέρα κατά την οποία πραγματοποιείται η φόρτωση των προϊόντων, για να αποσταλούν στη χώρα προορισμού.

- iii) την τοποθέτηση σήματος καταλληλότητας, με το οποίο ταυτοποιούνται τα προϊόντα ζωικής προέλευσης, ιδίως με τον προσδιορισμό της τρίτης χώρας αποστολής (πλήρες όνομα της χώρας ή συντομογραφία κατά ISO) και με τον αριθμό έγκρισης, το όνομα και την διεύθυνση της εγκατάστασης καταγωγής
- γ) Όταν κρίνεται αναγκαίο, να καθορίζει γενικούς όρους εισαγωγής για ένα συγκεκριμένο προϊόν.

II. Όροι για τη σύνταξη και ενημέρωση καταλόγων εγκαταστάσεων, συμπεριλαμβανομένων των πλοίων-εργοστασίων και των πλοίων-ψυγείων

Μια εγκατάσταση, ένα πλοίο-εργοστάσιο ή ένα πλοίο-ψυγείο και, όσον αφορά τα ζώντα δίθυρα μαλάκια, μια περιοχή παραγωγής και συλλογής αποστέλλει προϊόντα ζωικής προέλευσης στην Κοινότητα, μόνον εάν περιλαμβάνεται σε κατάλογο που καταρτίζεται και ενημερώνεται σύμφωνα με τις ακόλουθες διαδικασίες:

1. Συμφωνίες ισοδυναμίας

Η σύνταξη και η ενημέρωση των καταλόγων εγκαταστάσεων πρέπει να συμμορφώνεται προς τις διατάξεις της σχετικής συμφωνίας ισοδυναμίας.

2. Από την Επιτροπή

Στην περίπτωση ευνοϊκού αποτελέσματος των ελέγχων της Επιτροπής που αναφέρονται στο σημείο I:

- a) Πρέπει να εκδίδονται κατάλογοι από την Επιτροπή σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6, βάσει ανακοίνωσης των αρμόδιων αρχών της τρίτης χώρας προς την Επιτροπή.
- i) Μια εγκατάσταση περιλαμβάνεται στον κατάλογο μόνον εάν είναι επίσημα εγκεκριμένη από την αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας που εξάγει προς την Κοινότητα. Η έγκριση αυτή υπόκειται
- στη συμμόρφωση προς τις κοινοτικές απαιτήσεις
 - στην επίβλεψη από επίσημη υπηρεσία επιθεώρησης της τρίτης χώρας.
- ii) Μια περιοχή παραγωγής ή συλλογής ζώντων δίθυρων μαλακίων πρέπει να συμμορφώνεται προς τη σχετική νομοθεσία που εφαρμόζεται στο εσωτερικό της Κοινότητας.
- iii) Η έγκριση πλοίων-εργοστασίων και πλοίων-ψυγείων πρέπει να γίνεται:
- από την αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας, της οποίας τη σημαία φέρει το πλοίο,
 - ή από την αρμόδια αρχή άλλης τρίτης χώρας, υπό τον όρο ότι η τρίτη χώρα αυτή περιλαμβάνεται στον κοινοτικό κατάλογο τρίτων χωρών που επιτρέπεται να εισάγουν αλιευτικά προϊόντα στην Κοινότητα, ότι τα αλιευτικά προϊόντα εκφορτώνονται τακτικά στο έδαφος της και επιθεωρούνται από την οικεία αρμόδια αρχή, η οποία πρέπει επίσης να επιθέτει τα σήματα καταλληλότητας στα προϊόντα και να εκδίδει τα υγειονομικά πιστοποιητικά,
 - ή από ένα κράτος μέλος.
- β) Οι εγκεκριμένοι κατάλογοι τροποποιούνται ως εξής:
- η Επιτροπή ενημερώνει τα κράτη μέλη για τις τροποποιήσεις που προτείνει η ενδιαφερόμενη τρίτη χώρα στους καταλόγους των εγκαταστάσεων, εντός πέντε εργάσιμων ημερών από τη λήψη των προτεινόμενων τροποποιήσεων
 - τα κράτη μέλη έχουν προθεσμία επτά εργάσιμων ημερών από τη λήψη των ως άνω τροποποιήσεων στους καταλόγους των εγκαταστάσεων, για να αποστείλουν έγγραφες παρατηρήσεις στην Επιτροπή
 - εάν υποβληθούν έγγραφες παρατηρήσεις από ένα τουλάχιστον κράτος μέλος, η Επιτροπή ενημερώνει τα κράτη μέλη εντός πέντε εργάσιμων ημερών και εγγράφει το θέμα στην ημερήσια διάταξη της επόμενης συνεδρίασης της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής για τη λήψη απόφασης σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6
 - εάν δεν ληφθούν παρατηρήσεις των κρατών μελών εντός της προθεσμίας που αναφέρεται στη δεύτερη περίπτωση, οι τροποποιήσεις του καταλόγου θεωρείται ότι έχουν γίνει δεκτές από τα κράτη μέλη. Η Επιτροπή ενημερώνει τα κράτη μέλη εντός πέντε εργάσιμων ημερών, οι δε εισαγωγές από τις εν λόγω εγκαταστάσεις επιτρέπονται πέντε εργάσιμες ημέρες από τη λήψη της πληροφορίας αυτής από τα κράτη μέλη
 - η Επιτροπή δημοσιεύει τους καταλόγους στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*.

3. Εξουσιοδότηση τρίτης χώρας από την ΕΕ για τη σύνταξη και ενημέρωση των καταλόγων εγκαταστάσεων

Μετά από επιτόπια επιθεώρηση ή/και έλεγχο της Επιτροπής που αφορά τα κριτήρια που απαριθμούνται στο σημείο I, μπορεί να δοθεί η δυνατότητα στην αρμόδια αρχή μιας τρίτης χώρας να συντάσσει και να ενημερώνει τους καταλόγους, υπό τους εξής όρους:

- α) Μια εγκατάσταση περιλαμβάνεται στον κατάλογο μόνον εάν είναι επίσημα εγκεκριμένη από την αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας που εξάγει προς την Κοινότητα. Η έγκριση αυτή υπόκειται
 - στη συμμόρφωση προς τις κοινοτικές απαιτήσεις
 - στην επίβλεψη από επίσημη υπηρεσία επιθεώρησης της τρίτης χώρας.Σε κάθε εγκατάσταση πρέπει να δίνεται αριθμός έγκρισης.
- β) Η έγκριση πλοίων-εργοστασίων και πλοίων-ψυγείων γίνεται από την αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας, της οποίας τη σημαία φέρει το πλοίο,
- γ) Για την έγκριση περιοχών παραγωγής και συλλογής ζώντων διθύρων μαλακίων προϋπόθεση είναι η συμμόρφωση προς τους κανόνες που εφαρμόζονται σχετικά στο εσωτερικό της Κοινότητας.
- δ) Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης προς τις κοινοτικές απαιτήσεις, η αρμόδια αρχή πρέπει να έχει πραγματικά την εξουσία
 - να εξασφαλίζει τη διόρθωση των ελλείψεων εντός της ενδεδειγμένης προθεσμίας και
 - να εξασφαλίζει την αναστολή των δραστηριοτήτων εξαγωγής προς την Κοινότητα ή την απόσυρση εγκεκριμένων εγκαταστάσεων, πλοίων-εργοστασίων, πλοίων-ψυγείων και περιοχών παραγωγής και συλλογής ζώντων διθύρων μαλακίων της αρμοδιότητάς της, στις περιπτώσεις που δεν είναι δυνατό να διορθωθούν οι ελλείψεις εντός της ενδεδειγμένης προθεσμίας ή που εντοπίζεται κίνδυνος για τη δημόσια υγεία.
- ε) Ενημερωμένος κατάλογος διαβιβάζεται από την αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας στην Επιτροπή, η οποία τον θέτει στη διάθεση των ενδιαφερομένων τρίτων σε ειδική θέση στο Internet.

Μόνον οι εγκαταστάσεις που περιλαμβάνονται στον κατάλογο αυτό επιτρέπεται να αποστέλλουν προϊόντα ζωικής προέλευσης στην Κοινότητα.

4. Αποφάσεις κατά περίπτωση

Για την αντιμετώπιση ιδιαίτερων καταστάσεων και σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6, μπορούν να επιτρέπονται εισαγωγές απευθείας από μια εγκατάσταση τρίτης χώρας, όταν η χώρα αυτή δεν είναι σε θέση να παράσχει τις εγγυήσεις που αναφέρονται στο σημείο I. Στην περίπτωση αυτή, η εν λόγω εγκατάσταση πρέπει να λάβει ειδική έγκριση μετά από επιθεώρηση της Επιτροπής. Η εγκριτική απόφαση πρέπει να καθορίζει τους ειδικούς όρους εισαγωγής που πρέπει να τηρούνται για τα προϊόντα που προέρχονται από την εγκατάσταση αυτή.

III. Λοιπές διατάξεις

1. Μόνον προϊόντα από τρίτη χώρα, τα οποία

- παρασκευάζονται στην τρίτη χώρα αποστολής ή, όσον αφορά αλιευτικά προϊόντα, σε πλοία-εργοστάσια ή πλοία-ψυγεία της τρίτης χώρας αποστολής
- παράγονται ή παρασκευάζονται σε τρίτη χώρα διαφορετική από την τρίτη χώρα αποστολής, υπό τον όρον ότι το προϊόν προέρχεται από εγκεκριμένη εγκατάσταση τρίτης χώρας που περιλαμβάνεται σε κοινοτικό κατάλογο
- ενδεχομένως, παρασκευάζονται στην Κοινότητα ή μεταποιούνται εκεί,

επιτρέπεται να εισάγονται στην Κοινότητα.

2. Εάν παραστεί ανάγκη, η Επιτροπή μπορεί να εκδώσει ειδικούς όρους για την εισαγωγή προϊόντων που προορίζονται για ειδική χρήση, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 6.