

Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

<u>Ανακοίνωση αριθ.</u>	Περιεχόμενα	Σελίδα
	I Ανακοινώσεις	
	Συμβούλιο	
2004/C 48 E/01	Κοινή θέση (ΕΚ) αριθ. 1/2004, της 27ης Οκτωβρίου 2004, που καθορίστηκε από το Συμβούλιο με τη διαδικασία του άρθρου 251 της συνθήκης για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, για την έκδοση κανονισμού του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων	1
2004/C 48 E/02	Κοινή θέση (ΕΚ) αριθ. 2/2004, της 27ης Οκτωβρίου 2004, που καθορίστηκε από το Συμβούλιο με τη διαδικασία του άρθρου 251 της συνθήκης για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, για την έκδοση κανονισμού του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής των τροφίμων ζωικής προέλευσης	23
2004/C 48 E/03	Κοινή θέση (ΕΚ) αριθ. 3/2004, της 27ης Οκτωβρίου 2004, που καθορίστηκε από το Συμβούλιο με τη διαδικασία του άρθρου 251 της συνθήκης για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, για την έκδοση κανονισμού του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο	82
2004/C 48 E/04	Κοινή θέση (ΕΚ) αριθ. 4/2004, της 27ης Οκτωβρίου 2004, που καθορίστηκε από το Συμβούλιο με τη διαδικασία του άρθρου 251 της συνθήκης για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, για την έκδοση οδηγίας του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικών 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 τροποποίηση των οδηγιών 89/662/ΕΟΚ και 92/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου και της απόφασης 95/408/ΕΚ του Συμβουλίου	131

I

(Ανακοινώσεις)

ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΚΟΙΝΗ ΘΕΣΗ (ΕΚ) αριθ. 1/2004

που καθορίστηκε από το Συμβούλιο στις 27 Οκτωβρίου 2003

για την έκδοση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της ... , για την υγιεινή των τροφίμων

(2004/C 48 E/01)

ΤΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟ ΚΑΙ ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ,

Έχοντας υπόψη:

τη Συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, και ιδίως
το άρθρο 95 και το άρθρο 152 παράγραφος 4 σημείο β),την πρόταση της Επιτροπής⁽¹⁾,τη γνώμη της Ευρωπαϊκής Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής⁽²⁾,

Αφού ζητήθηκε η γνώμη της Επιτροπής των Περιφερειών,

Αποφασίζοντας σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 251 της
Συνθήκης⁽³⁾,

Εκτιμώντας τα εξής:

(1) Η επιδίωξη υψηλού επιπέδου προστασίας για την ζωή και υγεία του ανθρώπου αποτελεί έναν από τους θεμελιώδεις στόχους της νομοθεσίας περί τροφίμων, όπως καθορίζεται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002⁽⁴⁾. Ο εν λόγω κανονισμός καθορίζει επίσης άλλες κοινές αρχές και κοινούς ορισμούς για την εθνική και την κοινοτική νομοθεσία περί τροφίμων, συμπεριλαμβανομένου του στόχου της επίτευξης της ελεύθερης κυκλοφορίας των τροφίμων εντός της Κοινότητας.

⁽¹⁾ ΕΕ C 365 E της 19.12.2000, σ. 43.

⁽²⁾ ΕΕ C 155 της 29.5.2001, σ. 39.

⁽³⁾ Γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου της 15ης Μαΐου 2002 (ΕΕ C 180 E της 31.7.2003, σ. 267), κοινή θέση του Συμβουλίου της 27ης Οκτωβρίου 2003 και θέση του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου της ... (δεν έχει ακόμη δημοσιευθεί στην Επίσημη Εφημερίδα).

⁽⁴⁾ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 28ης Ιανουαρίου 2002, για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων (ΕΕ L 31 της 1.2.2002, σ. 1).

(2) Η οδηγία 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 14ης Ιουνίου 1993, για την υγιεινή των τροφίμων⁽⁵⁾, θεσπίζει τους γενικούς κανόνες υγιεινής των τροφίμων και τις διαδικασίες για την εξακρίβωση της τήρησης των εν λόγω κανόνων.

(3) Η πείρα απέδειξε ότι οι εν λόγω κανόνες και διαδικασίες αποτελούν μian υγιή βάση για την εξασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων. Στο πλαίσιο της κοινής γεωργικής πολιτικής, έχουν εκδοθεί πολλές οδηγίες για τη θέσπιση ειδικών υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και την διάθεση στην αγορά των προϊόντων τα οποία απαριθμούνται στο παράρτημα I της Συνθήκης. Αυτοί οι υγειονομικοί κανόνες μείωσαν τα εμπόδια συναλλαγών των συγκεκριμένων προϊόντων, συμβάλλοντας στη δημιουργία της εσωτερικής αγοράς και εξασφαλίζοντας ταυτόχρονα υψηλό επίπεδο προστασίας της δημόσιας υγείας.

(4) Όσον αφορά τη δημόσια υγεία, οι εν λόγω κανόνες και διαδικασίες περιέχουν κοινές αρχές, ιδίως σε σχέση με τις ευθύνες των παρασκευαστών και των αρμόδιων αρχών, διαρθρωτικές, λειτουργικές και υγειονομικές απαιτήσεις για τις εγκαταστάσεις, διαδικασίες για την έγκριση εγκαταστάσεων, απαιτήσεις όσον αφορά την αποθήκευση και τη μεταφορά και σήματα καταλληλότητας.

(5) Οι αρχές αυτές αποτελούν κοινή βάση για την υγιεινή παραγωγή όλων των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων ζωικής προέλευσης τα οποία απαριθμούνται στο παράρτημα I της Συνθήκης.

(6) Επιπλέον της κοινής αυτής βάσης, για ορισμένα τρόφιμα απαιτούνται συγκεκριμένοι κανόνες υγιεινής. Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. .../2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της ... , για τον καθορισμό των ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης⁽⁶⁾, καθορίζει τους εν λόγω κανόνες.

(7) Ο κύριος στόχος των νέων γενικών και ειδικών κανόνων υγιεινής είναι η διασφάλιση υψηλού επιπέδου προστασίας του καταναλωτή όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων.

⁽⁵⁾ ΕΕ L 175 της 19.7.1993, σ. 1.

⁽⁶⁾ Βλέπε σελίδα 23 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

- (8) Απαιτείται ολοκληρωμένη προσέγγιση για να εξασφαλισθεί η ασφάλεια των τροφίμων από το σημείο πρωτογενούς παραγωγής τους μέχρι και τη διάθεσή τους στην αγορά ή την εξαγωγή τους. Κάθε υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων σε ολόκληρη την τροφική αλυσίδα θα πρέπει να διασφαλίζει ότι δεν τίθεται εν κινδύνω η ασφάλεια των τροφίμων.
- (9) Οι κοινοτικοί κανόνες δεν θα πρέπει να εφαρμόζονται ούτε στην πρωτογενή παραγωγή για ιδιωτική οικιακή χρήση ούτε στην οικιακή παρασκευή, χειρισμό ή αποθήκευση τροφίμων για ιδιωτική οικιακή κατανάλωση. Εξάλλου, θα πρέπει να εφαρμόζονται μόνον στις επιχειρήσεις, η έννοια των οποίων συνεπάγεται κάποια συνέχεια των δραστηριοτήτων και κάποιο βαθμό οργάνωσης.
- (10) Οι πηγές κινδύνου στα τρόφιμα οι οποίες ενυπάρχουν στο επίπεδο της πρωτογενούς παραγωγής θα πρέπει να εντοπίζονται και να ελέγχονται καταλλήλως για να εξασφαλίζεται η επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού. Ωστόσο, στην περίπτωση άμεσης προμήθειας μικρών ποσοτήτων πρωτογενών προϊόντων, από τον υπεύθυνο επιχείρησης τροφίμων που τα παράγει, στον τελικό καταναλωτή ή σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης, ενδείκνυται να προστατεύεται η δημόσια υγεία μέσω του εθνικού δικαίου, ιδίως λόγω της στενής σχέσης παραγωγού-καταναλωτή.
- (11) Δεν είναι ακόμη γενικώς εφικτή η εφαρμογή των αρχών της ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) στην πρωτογενή παραγωγή. Ωστόσο, οι οδηγοί ορθής πρακτικής θα πρέπει να ενθαρρύνουν τη χρήση κατάλληλων πρακτικών υγιεινής σε επίπεδο αγροκτήματος. Κατά περίπτωση, οι οδηγοί αυτοί θα πρέπει να συμπληρώνονται με ειδικούς κανόνες υγιεινής για την πρωτογενή παραγωγή. Είναι σκόπιμο να διαφέρουν οι απαιτήσεις υγιεινής που ισχύουν για την πρωτογενή παραγωγή και για τις συναφείς εργασίες από εκείνες που ισχύουν για άλλες εργασίες.
- (12) Η ασφάλεια των τροφίμων είναι συνάρτηση πολλών παραγόντων: η νομοθεσία θα πρέπει να θεσπίζει στοιχειώδεις απαιτήσεις υγιεινής· θα πρέπει να διενεργούνται επίσημοι έλεγχοι για να ελέγχεται η συμμόρφωση των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων και οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων θα πρέπει να καταρτίζονται και να εφαρμόζουν προγράμματα και διαδικασίες ασφάλειας των τροφίμων βάσει των αρχών HACCP.
- (13) Για την επιτυχή εφαρμογή των διαδικασιών βάσει των αρχών HACCP, απαιτείται η πλήρης συνεργασία και σύμπραξη των υπαλλήλων των επιχειρήσεων τροφίμων. Προς τούτο, οι υπάλληλοι θα πρέπει να εκπαιδεύονται. Η HACCP είναι μέσο με το οποίο βοηθούνται οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων να επιτύχουν υψηλότερο επίπεδο ασφάλειας των τροφίμων. Η HACCP δεν θα πρέπει να θεωρείται ως μέθοδος αυτορρύθμισης και δεν θα πρέπει να υποκαθιστά τους επίσημους ελέγχους.
- (14) Μολονότι η απαίτηση για την κατάρτιση διαδικασιών βάσει των αρχών HACCP δεν θα πρέπει κατ' αρχάς να ισχύει για την πρωτογενή παραγωγή, η δυνατότητα της επέκτασής της θα είναι ένα από τα στοιχεία της επανεξέτασης που θα πραγματοποιήσει η Επιτροπή μετά την εφαρμογή του παρόντος κανονισμού.
- (15) Οι απαιτήσεις σχετικά με την HACCP θα πρέπει να λαμβάνουν υπόψη τις αρχές του Codex Alimentarius, και θα πρέπει να είναι αρκετά ευέλικτες ώστε να είναι δυνατόν να εφαρμόζονται σε όλες τις περιστάσεις, συμπεριλαμβανομένων των μικρών επιχειρήσεων. Συγκεκριμένα, πρέπει να αναγνωρισθεί ότι, σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων, δεν είναι δυνατόν να εντοπίζονται τα κρίσιμα σημεία ελέγχου, και ότι, σε ορισμένες περιπτώσεις, οι ορθές πρακτικές υγιεινής μπορούν να υποκαθιστούν την παρακολούθηση κρίσιμων σημείων ελέγχου. Ομοίως, η απαίτηση θέσπισης «κρίσιμων ορίων» δεν συνεπάγεται την ανάγκη να καθορίζεται αριθμητικό όριο σε κάθε περίπτωση. Επιπλέον, η απαίτηση διατήρησης εγγράφων πρέπει να είναι ευέλικτη ώστε να μην επιβαρύνονται υπερβολικά οι πολύ μικρές επιχειρήσεις.
- (16) Είναι επίσης σκόπιμο να υπάρχει ευελιξία ώστε να είναι δυνατή η διατήρηση παραδοσιακών μεθόδων σε οποιοδήποτε στάδιο παραγωγής, μεταποίησης ή διανομής τροφίμων και σε σχέση με τις διαρθρωτικές απαιτήσεις για τις εγκαταστάσεις. Η ευελιξία έχει ιδιαίτερη σημασία για τις περιοχές που υπόκεινται σε ειδικούς γεωγραφικούς περιορισμούς, συμπεριλαμβανομένων των εξόχως απόκεντρων περιοχών που αναφέρονται στο άρθρο 299 παράγραφος 2 της Συνθήκης. Ωστόσο, η ευελιξία δεν θα πρέπει να θέτει εν κινδύνω τους στόχους της υγιεινής των τροφίμων. Εξάλλου, αφού όλα τα τρόφιμα που παράγονται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής θα κυκλοφορούν ελεύθερα σε ολόκληρη την Κοινότητα, η διαδικασία με την οποία επιτρέπεται στα κράτη μέλη να επιδεικνύουν ευελιξία θα πρέπει να είναι πλήρως διαφανής και θα πρέπει να προβλέπει, όταν είναι αναγκαίο, για τη διευθέτηση διαφορών, τη διεξαγωγή συζητήσεων στο πλαίσιο της Μόνιμης Επιτροπής για την Τροφική Αλυσίδα και την Υγεία των Ζώων, η οποία έχει συσταθεί με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002.
- (17) Η εφαρμογή των κανόνων υγιεινής μπορεί να καθοδηγείται από τον καθορισμό στόχων, όπως οι στόχοι για τη μείωση των παθογόνων ή για τη θέσπιση προτύπων επιδόσεων. Είναι ανάγκη, συνεπώς, να προβλεφθούν οι σχετικές διαδικασίες. Οι στόχοι αυτοί θα συμπληρώναν την ισχύουσα νομοθεσία περί τροφίμων, όπως ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 315/93 του Συμβουλίου, της 8ης Φεβρουαρίου 1993, για τη θέσπιση κοινοτικών διαδικασιών για τις προσμειξεις των τροφίμων⁽¹⁾, που προβλέπει τον καθορισμό ανώτατων ορίων ανοχής για συγκεκριμένες προσμειξεις, και ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002, ο οποίος απαγορεύει τη διάθεση στην αγορά μη ασφαλών τροφίμων και παρέχει ομοιόμορφη βάση για τη χρήση της αρχής της προφύλαξης.

(¹) ΕΕ L 37 της 13.2.1993, σ. 1.

- (18) Για να λαμβάνεται υπόψη η τεχνική και επιστημονική πρόοδος, θα πρέπει να εξασφαλισθεί η στενή και ουσιαστική συνεργασία μεταξύ της Επιτροπής και των κρατών μελών στο πλαίσιο της Μόνιμης Επιτροπής για την Τροφική Αλυσίδα και την Υγεία των Ζώων. Ο παρών κανονισμός λαμβάνει υπόψη τις διεθνείς υποχρεώσεις που προβλέπονται στην Υγειονομική και Φυτοϋγειονομική Συμφωνία του ΠΟΕ και τους διεθνείς κανόνες ασφάλειας των τροφίμων του Codex Alimentarius.
- (19) Η καταγραφή των εγκαταστάσεων και η συνεργασία των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων είναι απαραίτητες για να παρέχεται στις αρμόδιες αρχές η δυνατότητα να διενεργούν αποτελεσματικούς επίσημους ελέγχους.
- (20) Η ανιχνευσιμότητα των τροφίμων και των συστατικών τροφίμων κατά μήκος της τροφικής αλυσίδας είναι ουσιώδες στοιχείο για την εξασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων. Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 περιλαμβάνει κανόνες για τη διασφάλιση της ανιχνευσιμότητας των τροφίμων και των συστατικών τροφίμων και παρέχει διαδικασία για την έκδοση εκτελεστικών κανόνων για την εφαρμογή των αρχών αυτών αναφορικά με συγκεκριμένους τομείς.
- (21) Τα τρόφιμα που εισάγονται στην Κοινότητα πρέπει να πληρούν τις γενικές απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ή να ανταποκρίνονται σε κανόνες που είναι ισοδύναμοι με τους κοινοτικούς κανόνες. Ο παρών κανονισμός καθορίζει ορισμένες ειδικές απαιτήσεις υγιεινής για τα τρόφιμα που εισάγονται στην Κοινότητα.
- (22) Τα κοινοτικά τρόφιμα που εξάγονται προς τρίτες χώρες πρέπει να πληρούν τις γενικές απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002. Ο παρών κανονισμός καθορίζει ορισμένες ειδικές απαιτήσεις υγιεινής για τα τρόφιμα που εξάγονται από την Κοινότητα.
- (23) Η κοινοτική νομοθεσία για την υγιεινή των τροφίμων θα πρέπει να βασίζεται σε επιστημονικές γνωματεύσεις. Προς τούτο, θα πρέπει να ζητείται, οσάκις απαιτείται, η γνώμη της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων.
- (24) Εφόσον ο παρών κανονισμός αντικαθιστά την οδηγία 93/43/ΕΟΚ, η τελευταία θα πρέπει να καταργηθεί.
- (25) Οι απαιτήσεις του παρόντος κανονισμού δεν θα πρέπει να τεθούν σε εφαρμογή έως ότου αρχίσουν να ισχύουν όλα τα μέρη της νέας νομοθεσίας για την υγιεινή των τροφίμων. Είναι επίσης σκόπιμο να προβλεφθεί η πάροδος τουλάχιστον 18 μηνών μεταξύ της έναρξης ισχύος και της εφαρμογής των νέων κανόνων, προκειμένου να δοθεί ο απαιτούμενος χρόνος προσαρμογής στις θιγόμενες βιομηχανίες.
- (26) Τα μέτρα που απαιτούνται για την εφαρμογή του παρόντος κανονισμού θα πρέπει να θεσπισθούν σύμφωνα με την απόφαση 1999/468/ΕΚ του Συμβουλίου, της 28ης Ιουνίου 1999, για τον καθορισμό των όρων άσκησης των εκτελεστικών αρμοδιοτήτων που ανατίθενται στην Επιτροπή ⁽¹⁾,

ΕΞΕΔΩΣΑΝ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΓΕΝΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Άρθρο 1

Πεδίο εφαρμογής

1. Ο παρών κανονισμός θεσπίζει τους γενικούς κανόνες για τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων όσον αφορά την υγιεινή των τροφίμων, λαμβάνοντας ιδιαίτερως υπόψη τις ακόλουθες αρχές:

- α) ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων φέρει την πρωταρχική ευθύνη για την ασφάλεια των τροφίμων,
- β) είναι αναγκαίο να εξασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων καθ' όλο το μήκος της τροφικής αλυσίδας, με αφετηρία την πρωτογενή παραγωγή,
- γ) είναι σημαντικό, για τα τρόφιμα, και ιδίως τα κατεψυγμένα, που δεν μπορούν να αποθηκευθούν με ασφάλεια σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, να διατηρείται η ψυκτική αλυσίδα,
- δ) η γενική εφαρμογή διαδικασιών που βασίζονται στις αρχές HACCP, από κοινού με την εφαρμογή ορθής πρακτικής υγιεινής, θα πρέπει να ενισχύουν την υπευθυνότητα των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων,
- ε) οι οδηγοί ορθής πρακτικής αποτελούν πολύτιμο όργανο για την καθοδήγηση των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων σε όλα τα επίπεδα της τροφικής αλυσίδας σε ό,τι αφορά τη συμμόρφωση προς τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων και την εφαρμογή των αρχών HACCP,
- στ) είναι αναγκαία η θέσπιση μικροβιολογικών κριτηρίων και απαιτήσεων ελέγχου της θερμοκρασίας με βάση επιστημονική αξιολόγηση του κινδύνου,
- ζ) είναι αναγκαίο να εξασφαλίζεται ότι τα εισαγόμενα τρόφιμα πληρούν τουλάχιστον τα ίδια ή ισοδύναμα υγειονομικά πρότυπα με τα τρόφιμα που παράγονται στην Κοινότητα.

⁽¹⁾ ΕΕ L 184 της 17.7.1999, σ. 23.

Ο παρών κανονισμός εφαρμόζεται σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής τροφίμων και στις εξαγωγές, με την επιφύλαξη ειδικότερων απαιτήσεων σχετικών με την υγιεινή των τροφίμων.

2. Ο παρών κανονισμός δεν εφαρμόζεται:

- α) στην πρωτογενή παραγωγή τροφίμων για ιδιωτική οικιακή χρήση,
- β) στην οικιακή παρασκευή, χειρισμό ή αποθήκευση τροφίμων για ιδιωτική οικιακή κατανάλωση,
- γ) στην άμεση προμήθεια από τον παραγωγό μικρών ποσοτήτων πρωτογενών προϊόντων στον τελικό καταναλωτή ή στα τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης που προμηθεύουν άμεσα τον τελικό καταναλωτή,
- δ) στα κέντρα συλλογής και βυρσοδεψεία τα οποία εμπίπτουν στον ορισμό της επιχείρησης τροφίμων αποκλειστικά και μόνον διότι χειρίζονται πρώτη ύλη για την παραγωγή ζελατινής ή κολλαγόνου.

3. Τα κράτη μέλη, στο πλαίσιο του εθνικού δικαίου, θεσπίζουν κανόνες που διέπουν τις δραστηριότητες που αναφέρονται στην παράγραφο 2 στοιχείο (γ). Οι εν λόγω εθνικοί κανόνες διασφαλίζουν την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Ορισμοί

1. Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού, νοούνται ως:

- α) «υγιεινή των τροφίμων», εφεξής καλούμενη «υγιεινή»: τα μέτρα και οι όροι που είναι αναγκαία για τον έλεγχο των πηγών κινδύνου και για την εξασφάλιση της καταλληλότητας των τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση, λαμβανομένης υπόψη της σκοπούμενης χρήσης τους,
- β) «εγκατάσταση»: κάθε μονάδα μιας επιχείρησης τροφίμων,
- γ) «αρμόδια αρχή»: η κεντρική αρχή κράτους μέλους, η οποία είναι αρμόδια να εξασφαλίζει την τήρηση των απαιτήσεων του παρόντος κανονισμού, ή οποιαδήποτε άλλη αρχή στην οποία η εν λόγω κεντρική αρχή έχει μεταβιβάσει αυτήν την αρμοδιότητα περιλαμβανεται επίσης, ενδεχομένως, η αντίστοιχη αρχή τρίτης χώρας,
- δ) «ισοδύναμος»: εν σχέσει προς διάφορα συστήματα, ο ικανός να επιτυγχάνει τους ίδιους στόχους,
- ε) «μόλυνση»: η παρουσία ή η εισαγωγή πηγών κινδύνου,

στ) «πόσιμο νερό»: το νερό που πληροί τις στοιχειώδεις προδιαγραφές της οδηγίας 98/83/EK του Συμβουλίου, της 3ης Νοεμβρίου 1998, σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης ⁽¹⁾,

ζ) «καθαρό θαλάσσιο νερό»: το φυσικό, τεχνητό ή καθαρισμένο θαλάσσιο ή υφάλμυρο νερό που δεν περιέχει μικροοργανισμούς, επιβλαβείς ουσίες ή τοξικό θαλάσσιο πλαγκτόν σε ποσότητες που μπορεί να έχουν άμεσες ή έμμεσες επιπτώσεις στην υγειονομική ποιότητα των τροφίμων,

η) «καθαρό νερό»: το καθαρό θαλάσσιο νερό και το γλυκό νερό ανάλογης ποιότητας,

θ) «πρώτη συσκευασία»: η τοποθέτηση ενός τροφίμου μέσα σε ένα περιτύλιγμα ή δοχείο που βρίσκεται σε άμεση επαφή με το εξεταζόμενο τρόφιμο, καθώς και το ίδιο το περιτύλιγμα ή το δοχείο,

ι) «δεύτερη συσκευασία»: η τοποθέτηση σε δεύτερο δοχείο ενός ή περισσότερων τροφίμων που έχουν υποστεί πρώτη συσκευασία, καθώς και το ίδιο το δεύτερο δοχείο,

ια) «ερμητικά σφραγισμένο δοχείο»: το δοχείο που είναι σχεδιασμένο και προορίζεται να παρέχει ασφάλεια κατά της εισόδου πηγών κινδύνου,

ιβ) «μεταποίηση»: ενέργεια με την οποία τροποποιείται ουσιαστικά το αρχικό προϊόν, συμπεριλαμβανομένης της θερμικής επεξεργασίας, του καπνίσματος, του αλατίσματος, της ωρίμανσης, της αποξήρανσης, του μαριναρίσματος, της εκχύλισης, της εξώθησης ή συνδυασμού αυτών των μεθόδων,

ιγ) «μη μεταποιημένα προϊόντα»: τρόφιμα τα οποία δεν έχουν υποστεί μεταποίηση και τα οποία περιλαμβάνουν τα προϊόντα που έχουν υποστεί διαίρεση, χωρισμό, αποκοπή, κοπή, αφαίρεση οστών, πολτοποιήση, αποφλοιώση, εκδορά, κονιοποίηση, τεμαχισμό, καθαρισμό, καλλωπισμό, άλεση, αφαίρεση του κελύφους, ψύξη, κατάψυξη, βαθιά κατάψυξη, ή απόψυξη,

ιδ) «μεταποιημένα προϊόντα»: τρόφιμα που προέρχονται από τη μεταποίηση μη μεταποιημένων προϊόντων. Τα προϊόντα αυτά είναι δυνατό να περιέχουν συστατικά τα οποία είναι αναγκαία για την παρασκευή τους ή τα οποία τους προσδίδουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

2. Εφαρμόζονται επίσης οι ορισμοί που περιλαμβάνονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002.

3. Στα παραρτήματα του παρόντος κανονισμού, οι όροι «όταν είναι αναγκαίο», «ενδεχομένως», «κατάλληλος» και «επαρκής» σημαίνουν, αντίστοιχα, όταν είναι αναγκαίο, ενδεχομένως, κατάλληλο ή επαρκές για την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού.

⁽¹⁾ ΕΕ L 330 της 5.12.1998, σ. 32.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΥΠΕΥΘΥΝΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Άρθρο 3

Γενική υποχρέωση

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής που βρίσκονται υπό τον έλεγχό τους πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις υγιεινής που καθορίζονται στον παρόντα κανονισμό.

Άρθρο 4

Γενικές και ειδικές απαιτήσεις υγιεινής

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκτελούν πρωτογενή παραγωγή και τις συναφείς εργασίες που αναφέρονται στο παράρτημα Ι συμμορφώνονται προς τις γενικές διατάξεις υγιεινής που καθορίζονται στο μέρος Α του παραρτήματος Ι και προς τις τυχόν ειδικές απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 (¹).

2. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκτελούν οποιοδήποτε στάδιο παραγωγής μεταποίησης και διανομής μετά από εκείνα τα στάδια στα οποία εφαρμόζεται η παράγραφος 1, συμμορφώνονται προς τις γενικές απαιτήσεις υγιεινής του παραρτήματος ΙΙ και προς τις τυχόν ειδικές απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004.

3. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων:

- α) τηρούν τα μικροβιολογικά κριτήρια και τις απαιτήσεις ελέγχου της θερμοκρασίας, και
- β) λαμβάνουν τα αναγκαία μέτρα ή θεσπίζουν τις αναγκαίες διαδικασίες προκειμένου να επιτευχθούν οι σκοποί που καθορίζονται για την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού.

4. Τα κριτήρια, οι απαιτήσεις και οι σκοποί που αναφέρονται στην παράγραφο 3 θεσπίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 14 παράγραφος 2.

Οι σχετικές μέθοδοι δειγματοληψίας και ανάλυσης θεσπίζονται σύμφωνα με την ίδια διαδικασία.

5. Όταν ο παρών κανονισμός, ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. .../2004 και τα μέτρα εφαρμογής τους δεν προσδιορίζουν συγκεκριμένες μεθόδους δειγματοληψίας ή ανάλυσης, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να χρησιμοποιούν κατάλληλες μεθόδους που θεσπίζονται σε άλλη κοινοτική ή εθνική νομοθεσία ή, ελλείψει τέτοιων, μεθόδους που έχουν ισοδύναμα αποτελέσματα με εκείνα που επιτυγχάνονται με τη χρησιμοποίηση της μεθόδου αναφοράς, εφόσον οι μέθοδοι αυτές είναι επιστημονικά έγκυρες σύμφωνα με διεθνώς αναγνωρισμένους κανόνες ή πρωτόκολλα.

(¹) Βλέπε σελίδα 23 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

6. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δύνανται να χρησιμοποιούν τους προβλεπόμενους στα άρθρα 7, 8 και 9 οδηγούς ως βοήθημα για τη συμμόρφωση προς τις υποχρεώσεις τους δυνάμει του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 5

Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων θεσπίζουν, εφαρμόζουν και διατηρούν πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP.

2. Οι αρχές HACCP που αναφέρονται στην παράγραφο 1 είναι:

- α) να εντοπίζονται οι τυχόν πηγές κινδύνου οι οποίες πρέπει να προληφθούν, να εξλειφθούν ή να μειωθούν σε αποδεκτά επίπεδα,
- β) να εντοπίζονται τα κρίσιμα σημεία ελέγχου στο ή στα στάδια στα οποία ο έλεγχος είναι ουσιαστικής σημασίας για την πρόληψη ή την εξάλειψη μιας πηγής κινδύνου ή τη μείωση της σε αποδεκτά επίπεδα,
- γ) να καθορίζονται κρίσιμα όρια στα κρίσιμα σημεία ελέγχου, με τα οποία χωρίζεται το αποδεκτό από το μη αποδεκτό όσον αφορά την πρόληψη, την εξάλειψη ή τη μείωση των εντοπιζόμενων πηγών κινδύνου,
- δ) να καθορίζονται και να εφαρμόζονται αποτελεσματικές διαδικασίες παρακολούθησης στα κρίσιμα σημεία ελέγχου,
- ε) να καθορίζονται τα διορθωτικά μέτρα όταν διαπιστώνεται κατά την παρακολούθηση ότι ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου δεν βρίσκεται υπό έλεγχο,
- στ) να καθορίζονται διαδικασίες, οι οποίες διεξάγονται τακτικά, για να επαληθεύεται ότι τα μέτρα που αναφέρονται στα στοιχεία α) έως ε) λειτουργούν αποτελεσματικά, και
- ζ) να καταρτίζονται έγγραφα και φάκελοι ανάλογα με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων, ώστε να αποδεικνύεται η ουσιαστική εφαρμογή των μέτρων που αναφέρονται στα στοιχεία α) έως στ).

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων αναθεωρούν τη διαδικασία και προβαίνουν στις απαραίτητες τροποποιήσεις της, κάθε φορά που πραγματοποιούνται αλλαγές στο προϊόν, τη μέθοδο, ή σε οποιοδήποτε στάδιο.

3. Η παράγραφος 1 εφαρμόζεται μόνο στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων οι οποίοι εκτελούν οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής των τροφίμων μετά την πρωτογενή παραγωγή και τις συναφείς εργασίες που απαριθμούνται στο παράρτημα Ι.

4. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων:

- α) αποδεικνύουν στην αρμόδια αρχή ότι συμμορφούνται προς την παράγραφο 1, κατά τον τρόπο που απαιτεί η αρμόδια αρχή, λαμβάνοντας υπόψη τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων,
- β) εξασφαλίζουν ότι τα έγγραφα που περιγράφουν τις διαδικασίες που καταρτίζονται σύμφωνα με το παρόν άρθρο είναι ενημερωμένα ανά πάσα στιγμή,
- γ) διατηρούν τα λοιπά έγγραφα και φακέλους επί κατάλληλο χρονικό διάστημα.

5. Οι λεπτομερείς ρυθμίσεις για την εφαρμογή του παρόντος άρθρου μπορούν να θεσπίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 14 παράγραφος 2. Οι ρυθμίσεις αυτές μπορούν να διευκολύνουν την εφαρμογή του παρόντος άρθρου από ορισμένους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων, προβλέποντας ιδίως τη χρησιμοποίηση διαδικασιών που εκτίθενται σε οδηγούς για την εφαρμογή των αρχών HACCP, με σκοπό τη συμμόρφωση προς την παράγραφο 1. Οι ρυθμίσεις αυτές μπορούν επίσης να διευκρινίζουν την περίοδο κατά την οποία οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διατηρούν τα έγγραφα και τους φακέλους σύμφωνα με την παράγραφο 4 στοιχείο γ).

Άρθρο 6

Επίσημοι έλεγχοι, καταχώριση και έγκριση

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων συνεργάζονται με την αρμόδια αρχή, σύμφωνα με τη λοιπή εφαρμοζόμενη κοινοτική νομοθεσία ή, εφόσον δεν υπάρχει, με το εθνικό δίκαιο.
2. Ειδικότερα, κάθε υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων κοινοποιεί στη σχετική αρμόδια αρχή, με τον τρόπο που απαιτεί η τελευταία, κάθε εγκατάσταση υπό τον έλεγχό του η οποία εκτελεί οιοδήποτε στάδιο παραγωγής, μεταποίησης και διανομής τροφίμων προκειμένου να καταχωρισθεί.

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν επίσης ότι η αρμόδια αρχή διαθέτει πάντοτε τις πλέον πρόσφατες πληροφορίες για τις εγκαταστάσεις, συμπεριλαμβανομένης της κοινοποίησης οιασδήποτε σημαντικής αλλαγής των δραστηριοτήτων και κλεισίματος υφιστάμενης εγκατάστασης.

3. Ωστόσο, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων φροντίζουν ώστε οι εγκαταστάσεις να εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή, κατόπιν μίας τουλάχιστον επιτόπου επιθεώρησης, εφ' όσον απαιτείται έγκριση:

- α) δυνάμει του εθνικού δικαίου του κράτους μέλους στο οποίο βρίσκεται η εγκατάσταση,
- β) δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 ή
- γ) με απόφαση λαμβανόμενη σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 14 παράγραφος 2.

Κάθε κράτος μέλος που απαιτεί την έγκριση ορισμένων εγκαταστάσεων ευρισκόμενων στο έδαφός του δυνάμει του εθνικού του δικαίου, κατά τα οριζόμενα στο στοιχείο α), ενημερώνει την Επιτροπή και τα άλλα κράτη μέλη για τους σχετικούς εθνικούς κανόνες.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΟΔΗΓΟΙ ΟΡΘΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ

Άρθρο 7

Κατάρτιση, διάδοση και χρήση των οδηγών

Τα κράτη μέλη ενθαρρύνουν την κατάρτιση εθνικών οδηγών ορθής πρακτικής για την υγιεινή και για την εφαρμογή των αρχών HACCP σύμφωνα με το άρθρο 8. Οι κοινοτικοί οδηγοί καταρτίζονται σύμφωνα με το άρθρο 9.

Ενθαρρύνεται η διάδοση και χρήση τόσο των εθνικών όσο και των κοινοτικών οδηγών. Ωστόσο, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να χρησιμοποιούν τους οδηγούς αυτούς σε εθελοντική βάση.

Άρθρο 8

Εθνικοί οδηγοί

1. Όταν καταρτίζονται εθνικοί οδηγοί ορθής πρακτικής, καταρτίζονται και διαδίδονται από τους κλάδους επιχειρήσεων τροφίμων:

- α) ύστερα από διαβούλευση με εκπροσώπους φορέων τα συμφέροντα των οποίων είναι δυνατόν να θιγούν ουσιαστικά, όπως π.χ. αρμόδιες αρχές και ενώσεις καταναλωτών,
- β) λαμβανομένων υπόψη των συναφών κωδικών πρακτικής του Codex Alimentarius, και
- γ) όταν αφορούν την πρωτογενή παραγωγή και τις συναφείς εργασίες που απαριθμούνται στο παράρτημα I, λαμβανομένων υπόψη των συστάσεων του μέρους Β του παραρτήματος I.

2. Οι εθνικοί οδηγοί μπορούν να καταρτίζονται υπό την αιγίδα ενός εθνικού οργανισμού τυποποίησης που αναφέρεται στο παράρτημα II της οδηγίας 98/34/ΕΚ (1).

3. Τα κράτη μέλη αξιολογούν τους εθνικούς οδηγούς για να εξασφαλίζεται ότι:

- α) έχουν καταρτισθεί σύμφωνα με την παράγραφο 1,
- β) το περιεχόμενό τους είναι εφαρμόσιμο για τους τομείς στους οποίους αναφέρονται, και
- γ) είναι κατάλληλοι ως οδηγοί για τη συμμόρφωση προς τα άρθρα 3, 4 και 5 στους τομείς και για τα τρόφιμα που καλύπτονται.

(1) Οδηγία 98/34/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 22ας Ιουνίου 1998, για την καθιέρωση μιας διαδικασίας πληροφόρησης στον τομέα των τεχνικών προτύπων και κανονισμών (ΕΕ L 204 της 21.7.1998, σ. 37). Οδηγία η οποία τροποποιήθηκε από την οδηγία 98/48/ΕΚ (ΕΕ L 217 της 5.8.1998, σ. 18).

4. Τα κράτη μέλη διαβιβάζουν στην Επιτροπή τους εθνικούς οδηγούς που πληρούν τις απαιτήσεις της παραγράφου 3. Η Επιτροπή καταρτίζει και διατηρεί σύστημα καταχώρισης των οδηγών αυτών, το οποίο θέτει στη διάθεση των κρατών μελών.

5. Οι οδηγοί ορθής πρακτικής, οι οποίοι καταρτίζονται δυνάμει της οδηγίας 93/43/ΕΚ, εξακολουθούν να ισχύουν μετά την έναρξη ισχύος του παρόντος κανονισμού, εφόσον είναι συμβατοί με τους στόχους του.

Άρθρο 9

Κοινοτικοί οδηγοί

1. Πριν από την κατάρτιση κοινοτικών οδηγών για την ορθή πρακτική υγιεινής ή για την εφαρμογή των αρχών HACCP, η Επιτροπή συμβουλεύεται την επιτροπή που αναφέρεται στο άρθρο 14. Στόχος της διαβούλευσης αυτής είναι να εξετασθεί η ανάγκη έκδοσης των εν λόγω οδηγών, το πεδίο εφαρμογής και το αντικείμενό τους.

2. Όταν καταρτίζονται κοινοτικοί οδηγοί, η Επιτροπή εξασφαλίζει ότι καταρτίζονται και διαδίδονται:

α) από τους κατάλληλους εκπροσώπους των ευρωπαϊκών κλάδων των επιχειρήσεων τροφίμων ή κατόπιν διαβούλευσης με αυτούς, συμπεριλαμβανομένων των ΜΜΕ, και άλλους ενδιαφερομένους φορείς, όπως π.χ. οι ενώσεις καταναλωτών,

β) σε συνεργασία με τους ενδιαφερομένους των οποίων τα συμφέροντα θίγονται ουσιαστικά, συμπεριλαμβανομένων των αρμόδιων αρχών,

γ) λαμβανομένων υπόψη των συναφών κωδικών πρακτικής του Codex Alimentarius, και

δ) όταν αφορούν την πρωτογενή παραγωγή και τις συναφείς εργασίες που απεικονίζονται στο παράρτημα Ι, λαμβανομένων υπόψη των συστάσεων του μέρους Β του παραρτήματος Ι.

3. Η επιτροπή που αναφέρεται στο άρθρο 14 αξιολογεί τα σχέδια των κοινοτικών οδηγών για να εξασφαλίζεται ότι:

α) έχουν καταρτισθεί σύμφωνα με την παράγραφο 2,

β) το περιεχόμενό τους είναι εφαρμόσιμο για τους τομείς στους οποίους αναφέρονται, σε όλη την Κοινότητα, και

γ) είναι κατάλληλοι ως οδηγοί για τη συμμόρφωση προς τα άρθρα 3, 4 και 5 στους τομείς και για τα τρόφιμα που καλύπτονται.

4. Η Επιτροπή καλεί κατά περιόδους την επιτροπή που αναφέρεται στο άρθρο 14 να επανεξετάζει τους κοινοτικούς οδηγούς που καταρτίζονται σύμφωνα με το παρόν άρθρο, σε συνεργασία με τους φορείς που αναφέρονται στην παράγραφο 2.

Στόχος της επανεξέτασης αυτής είναι να εξασφαλίζεται ότι οι οδηγοί εξακολουθούν να είναι εφαρμόσιμοι και να λαμβάνονται υπόψη οι τεχνολογικές και επιστημονικές εξελίξεις.

5. Οι τίτλοι και τα στοιχεία αναφοράς των κοινοτικών οδηγών, οι οποίοι καταρτίζονται με το παρόν άρθρο, δημοσιεύονται στη σειρά C της Επίσημης Εφημερίδας της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΚΑΙ ΕΞΑΓΩΓΕΣ

Άρθρο 10

Εισαγωγές

Όσον αφορά την υγιεινή των εισαγόμενων τροφίμων, οι σχετικές απαιτήσεις της νομοθεσίας περί τροφίμων, που αναφέρονται στο άρθρο 11 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002, περιλαμβάνουν τις απαιτήσεις που προβλέπονται στα άρθρα 3 έως 6 του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 11

Εξαγωγές

Όσον αφορά την υγιεινή των εξαγομένων ή επανεξαγομένων τροφίμων, οι σχετικές απαιτήσεις της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, που αναφέρονται στο άρθρο 12 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002, περιλαμβάνουν τις απαιτήσεις που προβλέπονται στα άρθρα 3 έως 6 του παρόντος κανονισμού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΤΕΛΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Άρθρο 12

Εκτελεστικά μέτρα και μεταβατικές ρυθμίσεις

Τα εκτελεστικά μέτρα και οι μεταβατικές ρυθμίσεις μπορούν να θεσπίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 14 παράγραφος 2.

Άρθρο 13

Τροποποίηση και προσαρμογή των παραρτημάτων Ι και ΙΙ

1. Τα παραρτήματα Ι και ΙΙ είναι δυνατόν να καταργούνται, να τροποποιούνται, να προσαρμόζονται ή να συμπληρώνονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 14 παράγραφος 2, ώστε να λαμβάνονται υπόψη:

- α) η εξέλιξη των οδηγιών ορθής πρακτικής,
- β) η πείρα που αποκτάται από την εφαρμογή των συστημάτων βάσει των αρχών HACCP σύμφωνα με το άρθρο 5,
- γ) οι τεχνολογικές εξελίξεις,
- δ) οι επιστημονικές γνωματεύσεις, ιδίως νέες αξιολογήσεις κινδύνου,
- ε) ο καθορισμός στόχων ασφάλειας των τροφίμων.

2. Εξαιρέσεις από τα παραρτήματα I και II είναι δυνατόν να χορηγούνται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 14 παράγραφος 2, υπό την προϋπόθεση ότι οι εξαιρέσεις αυτές δεν επηρεάζουν την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού.

3. Τα κράτη μέλη μπορούν, χωρίς να διακυβεύεται η επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού, να θεσπίζουν, σύμφωνα με τις παραγράφους 4 έως 7, εθνικά μέτρα για την προσαρμογή των απαιτήσεων που καθορίζονται στο παράρτημα II.

4. α) Τα εθνικά μέτρα που αναφέρονται στην παράγραφο 3 έχουν ως στόχο:

i) να καταστεί δυνατή η συνέχιση της χρήσης παραδοσιακών μεθόδων σε οποιοδήποτε στάδιο παραγωγής, μεταποίησης ή διανομής τροφίμων, ή

ii) να ικανοποιηθούν οι ανάγκες των επιχειρήσεων τροφίμων που βρίσκονται σε περιοχές υποκείμενες σε ειδικούς γεωγραφικούς περιορισμούς.

β) Στις άλλες περιπτώσεις, τα εν λόγω εθνικά μέτρα εφαρμόζονται μόνο στην κατασκευή, τη διαρρύθμιση και τον εξοπλισμό των εγκαταστάσεων.

5. Οποιοδήποτε κράτος μέλος επιθυμεί να θεσπίσει εθνικά μέτρα κατά τα αναφερόμενα στην παράγραφο 3, απευθύνει κοινοποίηση στην Επιτροπή και τα λοιπά κράτη μέλη. Η κοινοποίηση αυτή:

- α) παρέχει λεπτομερή περιγραφή των απαιτήσεων που χρειάζονται προσαρμογή κατά την κρίση του εν λόγω κράτους μέλους, και της φύσης της επιδιωκόμενης προσαρμογής,
- β) περιγράφει τα τρόφιμα και τις εγκαταστάσεις περί των οποίων πρόκειται,
- γ) εξηγεί τους λόγους της προσαρμογής επισυνάπτοντας, ενδεχομένως, περιληψη της ανάλυσης κινδύνου που έχει διενεργηθεί και των τυχόν μέτρων που πρέπει να ληφθούν ώστε να εξασφαλισθεί ότι η προσαρμογή δεν θέτει σε κίνδυνο τους στόχους του παρόντος κανονισμού, και

δ) παρέχει κάθε άλλη σχετική πληροφορία.

6. Εντός τριών μηνών από την παραλαβή της κοινοποίησης που αναφέρεται στην παράγραφο 5, τα λοιπά κράτη μέλη μπορούν να διαβιβάσουν εγγράφως παρατηρήσεις στην Επιτροπή. Στην περίπτωση των προσαρμογών που προκύπτουν από την παράγραφο 4 σημείο β), η περίοδος αυτή παρατείνεται, με αίτηση οποιουδήποτε κράτους μέλους, σε τέσσερις μήνες. Η Επιτροπή δύναται, όταν δε της διαβιβάζονται έγγραφες παρατηρήσεις ενός ή περισσότερων κρατών μελών υποχρεούται, να προβαίνει σε διαβουλεύσεις με τα κράτη μέλη στο πλαίσιο της επιτροπής του άρθρου 14 παράγραφος 1. Η Επιτροπή δύναται να αποφασίζει, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 14 παράγραφος 2, εάν δύνανται να εφαρμοσθούν τα προτεινόμενα μέτρα, εν ανάγκη με τις δέουσες τροποποιήσεις. Η Επιτροπή δύναται ενδεχομένως να προτείνει γενικά μέτρα σύμφωνα με τις παραγράφους 1 ή 2 του παρόντος άρθρου.

7. Ένα κράτος μέλος δύναται να θεσπίζει εθνικά μέτρα για την προσαρμογή των απαιτήσεων του παραρτήματος II μόνον:

α) σύμφωνα με απόφαση που εκδίδεται σύμφωνα με την παράγραφο 6, ή

β) εάν, ένα μήνα μετά τη λήξη της περιόδου που αναφέρεται στην παράγραφο 6, η Επιτροπή δεν έχει ενημερώσει τα κράτη μέλη ότι έχει λάβει γραπτά σχόλια ή ότι σκοπεύει να προτείνει την έκδοση απόφασης σύμφωνα με την παράγραφο 6.

Άρθρο 14

Διαδικασία επιτροπής

1. Η Επιτροπή επικουρείται από τη Μόνιμη Επιτροπή για την Τροφική Αλυσίδα και την Υγεία των Ζώων.

2. Οσάκις γίνεται αναφορά στην παρούσα παράγραφο, εφαρμόζονται τα άρθρα 5 και 7 της απόφασης 1999/468/ΕΚ, τηρουμένων των διατάξεων του άρθρου 8 αυτής.

Η προθεσμία που ορίζεται στο άρθρο 5 παράγραφος 6 της απόφασης 1999/468/ΕΚ ορίζεται σε τρεις μήνες.

3. Η επιτροπή θεσπίζει τον εσωτερικό της κανονισμό.

Άρθρο 15

Διαβουλεύσεις με την Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας των Τροφίμων

Η Επιτροπή διαβουλεύεται με την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων για κάθε θέμα το οποίο εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος κανονισμού και το οποίο θα μπορούσε να έχει σημαντικές επιπτώσεις στη δημόσια υγεία, και, ιδίως, πριν προτείνει κριτήρια, απαιτήσεις ή σκοπούς σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 4.

Άρθρο 16

Έκθεση προς το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και το Συμβούλιο

1. Η Επιτροπή, όχι αργότερα από τις ... (*), υποβάλλει έκθεση στο Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και το Συμβούλιο.

2. Η έκθεση επισκοπεί ειδικότερα την πείρα που αποκτήθηκε από την εφαρμογή του παρόντος κανονισμού και εξετάζει κατά πόσο είναι σκόπιμο και εφικτό να προβλεφθεί η επέκταση των απαιτήσεων του άρθρου 5 στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων που εκτελούν την πρωτογενή παραγωγή και τις συναφείς εργασίες που απαριθμούνται στο παράρτημα Ι.

3. Η Επιτροπή συνοδεύει, ενδεχομένως, την έκθεση με κατάλληλες προτάσεις.

Άρθρο 17

Κατάργηση

1. Η οδηγία 93/43/ΕΟΚ καταργείται από την ημερομηνία εφαρμογής του παρόντος κανονισμού.

2. Κάθε αναφορά στην καταργηθείσα οδηγία θεωρείται ότι γίνεται στον παρόντα κανονισμό.

3. Ωστόσο, οι αποφάσεις οι οποίες εκδόθηκαν σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 3 και το άρθρο 10 της οδηγίας 93/43/ΕΟΚ εξακολουθούν να ισχύουν μέχρις ότου αντικατασταθούν από αποφάσεις που εκδίδονται σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό ή με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002. Μέχρις ότου καθορισθούν τα κριτήρια ή οι απαιτήσεις που αναφέρονται στο άρθρο 4 παράγραφος 3 στοιχείο α) του παρόντος κανονισμού, τα κράτη μέλη μπορούν να διατηρούν τυχόν εθνικούς κανόνες για την υιοθέτηση τέτοιων κριτηρίων ή απαιτήσεων, τους οποίους έχουν θεσπίσει σύμφωνα με την οδηγία 93/43/ΕΚ.

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

Έγινε στις ...

Για το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο

Ο Πρόεδρος

Για το Συμβούλιο

Ο Πρόεδρος

4. Μέχρις ότου αρχίσει να εφαρμόζεται νέα κοινοτική νομοθεσία σχετικά με τη θέσπιση κανόνων για τους επίσημους ελέγχους των τροφίμων, τα κράτη μέλη λαμβάνουν όλα τα κατάλληλα μέτρα για να εξασφαλίσουν την τήρηση των υποχρεώσεων που ορίζονται στον παρόντα κανονισμό ή δυνάμει αυτού.

Άρθρο 18

Έναρξη ισχύος

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει είκοσι ημέρες μετά την ημερομηνία της δημοσίευσής του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Εφαρμόζεται 18 μήνες μετά την ημερομηνία κατά την οποία τίθεται σε ισχύ όλες οι ακόλουθες πράξεις:

α) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. .../2004,

β) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. .../2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της ... , για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο ⁽¹⁾, και

γ) Η οδηγία 2004/.../ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της ... , για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικών 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 ⁽²⁾.

Ωστόσο, δεν εφαρμόζεται ενωρίτερα από την 1η Ιανουαρίου 2006.

(*) Πέντε έτη μετά την έναρξη ισχύος του παρόντος κανονισμού.

⁽¹⁾ Βλ. σελ. 82 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

⁽²⁾ Βλ. σελ. 131 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

ΜΕΡΟΣ Α: ΓΕΝΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΤΙΣ ΣΥΝΑΦΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

I. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

1. Το παρόν παράρτημα εφαρμόζεται στην πρωτογενή παραγωγή και τις ακόλουθες συναφείς εργασίες:
 - α) τη μεταφορά, την αποθήκευση και το χειρισμό πρωτογενών προϊόντων στον τόπο παραγωγής, υπό τον όρο ότι αυτό δεν αλλοιώνει ουσιαστικά τη φύση τους,
 - β) τη μεταφορά ζώων ζών, όταν είναι αναγκαίο, για την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού, και
 - γ) σε περίπτωση φυτικών προϊόντων, αλιευτικών προϊόντων και άγριων θηραμάτων, τις εργασίες μεταφοράς για την παράδοση των πρωτογενών προϊόντων, ο χαρακτήρας των οποίων δεν έχει αλλοιωθεί σημαντικά, από τον τόπο παραγωγής σε μια εγκατάσταση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

2. Στο μέτρο του δυνατού, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να εξασφαλίζουν ότι τα πρωτογενή προϊόντα προστατεύονται από τη μόλυνση, λαμβάνοντας υπόψη οιαδήποτε επεξεργασία πρόκειται να υποστούν στη συνέχεια τα πρωτογενή προϊόντα.
3. Παρά τη γενική υποχρέωση που προβλέπεται στην παράγραφο 2, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να τηρούν τις κατάλληλες κοινοτικές και εθνικές νομοθετικές διατάξεις που αφορούν τον έλεγχο των πηγών κινδύνου στην πρωτογενή παραγωγή και τις συναφείς εργασίες, συμπεριλαμβανομένων:
 - α) των μέτρων ελέγχου της μόλυνσης από τον αέρα, το έδαφος, το νερό, τις ζωοτροφές, τα λιπάσματα, τα κτηνιατρικά προϊόντα, τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα και τα βιοκτόνα, και από την αποθήκευση, το χειρισμό και την διάθεση των αποβλήτων, και
 - β) των μέτρων που αφορούν την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων και την υγεία των φυτών, τα οποία έχουν επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία, συμπεριλαμβανομένων των προγραμμάτων για την παρακολούθηση και τον έλεγχο των ζωνοσόων και των ζωονοσογόνων παραγόντων.
4. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων οι οποίες εκτρέφουν, συλλέγουν ή κυνηγούν ζώα ή παράγουν πρωτογενή προϊόντα ζωικής προέλευσης λαμβάνουν τα κατάλληλα μέτρα, ανάλογα με την περίπτωση, ώστε:
 - α) οι χώροι που χρησιμοποιούνται για την πρωτογενή παραγωγή και τις συναφείς εργασίες, συμπεριλαμβανομένων των χώρων που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση και το χειρισμό ζωοτροφών, να διατηρούνται καθαροί και, όταν είναι αναγκαίο μετά τον καθαρισμό, να απολυμαίνονται με τον κατάλληλο τρόπο,
 - β) να διατηρούνται καθαρά και, όταν είναι αναγκαίο, μετά τον καθαρισμό, να απολυμαίνονται με τον κατάλληλο τρόπο ο εξοπλισμός, τα δοχεία, τα κιβώτια, τα οχήματα και τα σκάφη,
 - γ) στο μέτρο του δυνατού, να εξασφαλίζεται η καθαριότητα των ζώων που μεταφέρονται στο σφαγείο και, όταν είναι αναγκαίο, των ζώων απόδοσης,
 - δ) να χρησιμοποιούν πόσιμο νερό ή καθαρό νερό, οσάκις χρειάζεται, προς αποφυγή μόλυνσης,
 - ε) να εξασφαλίζουν ότι το προσωπικό το οποίο χειρίζεται τρόφιμα είναι υγιές και εκπαιδύεται σε θέματα κινδύνων της υγείας,στ) στο μέτρο του δυνατού, να προλαμβάνεται η μόλυνση από ζώα και επιβλαβείς οργανισμούς,
 - ζ) η αποθήκευση και ο χειρισμός των αποβλήτων και των επικίνδυνων ουσιών να γίνονται έτσι ώστε να προλαμβάνεται η μόλυνση,
 - η) να αποφεύγεται η εισαγωγή και η διάδοση μεταδοτικών νόσων που μεταδίδονται στον άνθρωπο, μεταξύ άλλων με τη λήψη προληπτικών μέτρων κατά την εισαγωγή νέων ζώων, και την αναφορά στην αρμόδια αρχή της υπόνοιας εμφάνισης κρουσμάτων τέτοιων νόσων,
 - θ) να λαμβάνονται υπόψη τα αποτελέσματα των σχετικών αναλύσεων που πραγματοποιούνται σε δείγματα που λαμβάνονται από ζώα, ή σε άλλα δείγματα τα οποία είναι σημαντικά για την ανθρώπινη υγεία, και
 - ι) να χρησιμοποιούνται ορθώς τα πρόσθετα ζωοτροφών και τα κτηνιατρικά φάρμακα, όπως απαιτείται από τη σχετική νομοθεσία.

5. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων οι οποίες παράγουν ή συγκομίζουν φυτικά προϊόντα λαμβάνουν τα κατάλληλα, ανάλογα με την περίπτωση, ώστε:
- α) να διατηρούνται καθαρά και, όταν είναι αναγκαίο, μετά τον καθαρισμό, να απολυμαίνονται με τον κατάλληλο τρόπο οι εγκαταστάσεις, ο εξοπλισμός, τα δοχεία, τα κιβώτια και τα οχήματα,
 - β) να εξασφαλίζεται, όταν είναι αναγκαίο, η υγιεινή παραγωγή, μεταφορά και συνθήκες αποθήκευσης και η καθαριότητα των φυτικών προϊόντων,
 - γ) να χρησιμοποιούν πόσιμο νερό ή καθαρό νερό, οσάκις χρειάζεται, προς αποφυγή μόλυνσης,
 - δ) να εξασφαλίζουν ότι το προσωπικό το οποίο χειρίζεται τρόφιμα είναι υγιές και εκπαιδεύεται σε θέματα κινδύνων της υγείας,
 - ε) στο μέτρο του δυνατού, να προλαμβάνεται η μόλυνση από ζώα και επιβλαβείς οργανισμούς,
 - στ) η αποθήκευση και ο χειρισμός των αποβλήτων και των επικίνδυνων ουσιών να γίνεται έτσι ώστε να προλαμβάνεται η μόλυνση, και
 - ζ) να λαμβάνονται υπόψη τα αποτελέσματα των σχετικών αναλύσεων που πραγματοποιούνται σε δείγματα που λαμβάνονται από φυτά ή σε άλλα δείγματα τα οποία είναι σημαντικά για την ανθρώπινη υγεία, και
 - η) να γίνεται ορθή χρήση των φυτοπροστατευτικών προϊόντων και των βιοκτόνων, όπως απαιτείται από τη σχετική νομοθεσία.
6. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να αναλαμβάνουν τη προσηκούσα διορθωτική δράση όταν τους γνωστοποιούνται προβλήματα που εντοπίζονται κατά τη διάρκεια επίσημων ελέγχων.

III. ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ

7. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων καταρτίζουν καταλλήλως και τηρούν επί κατάλληλο χρονικό διάστημα, ανάλογο με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων, αρχεία σχετικά με τα μέτρα που λαμβάνονται για τον έλεγχο των πηγών κινδύνου. Οι υπεύθυνοι θέτουν στη διάθεση των αρμόδιων αρχών και των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων που παραλαμβάνουν τα προϊόντα τους, τα στοιχεία που περιλαμβάνονται στα εν λόγω αρχεία, κατόπιν αιτήσεώς των.
8. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκτρέφουν ζώα ή παράγουν πρωτογενή ζωικά προϊόντα πρέπει, ειδικότερα, να τηρούν αρχεία σχετικά με:
- α) τη φύση και την προέλευση των ζωοτροφών που δίνονται στα ζώα,
 - β) τα κτηνιατρικά φαρμακευτικά προϊόντα ή άλλες θεραπευτικές αγωγές που παρέχονται στα ζώα, τις ημερομηνίες χορήγησης και τις περιόδους παύσης χορήγησης,
 - γ) την εκδήλωση νόσων οι οποίες ενδέχεται να επηρεάσουν την ασφάλεια των προϊόντων ζωικής προέλευσης,
 - δ) τα αποτελέσματα αναλύσεων που πραγματοποιούνται σε δείγματα από ζώα ή άλλα δείγματα που λαμβάνονται για λόγους διάγνωσης, τα οποία έχουν σημασία για την ανθρώπινη υγεία, και
 - ε) τυχόν σχετικές εκθέσεις ελέγχων που διενεργούνται στα ζώα ή τα ζωικά προϊόντα.
9. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παράγουν ή συγκομίζουν φυτικά προϊόντα πρέπει, ειδικότερα, να τηρούν αρχεία σχετικά με:
- α) οποιαδήποτε χρήση φυτοπροστατευτικών προϊόντων και βιοκτόνων,
 - β) οποιαδήποτε εμφάνιση εχθρών ή νόσων που ενδέχεται να επηρεάσουν την ασφάλεια των προϊόντων φυτικής προέλευσης, και
 - γ) τα αποτελέσματα οιασδήποτε σχετικών αναλύσεων πραγματοποιούνται σε δείγματα από φυτά ή σε άλλα δείγματα, τα οποία έχουν σημασία για την ανθρώπινη υγεία.
10. Άλλα πρόσωπα, όπως π.χ. κτηνίατροι, γεωπόνοι και τεχνικό προσωπικό αγροκτημάτων, μπορούν να επικουρούν τους υπεύθυνους επιχείρησης τροφίμων κατά την τήρηση των αρχείων.

ΜΕΡΟΣ Β: ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΟΔΗΓΟΥΣ ΟΡΘΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

1. Οι εθνικοί και οι κοινοτικοί οδηγοί που αναφέρονται στα άρθρα 7 έως 9 του παρόντος κανονισμού θα πρέπει να περιλαμβάνουν οδηγίες σχετικά με την ορθή πρακτική υγιεινής για τον έλεγχο των πηγών κινδύνου κατά την πρωτογενή παραγωγή και τις συναφείς εργασίες.
2. Οι οδηγοί ορθής υγιεινής πρακτικής θα πρέπει να περιλαμβάνουν τις δέουσες πληροφορίες σχετικά με τις πηγές κινδύνου που είναι δυνατόν να προκύψουν κατά την πρωτογενή παραγωγή και τις συναφείς εργασίες και τις δράσεις για τον έλεγχο των πηγών κινδύνου, καθώς και τα δέοντα μέτρα που προβλέπονται από την κοινοτική και την εθνική νομοθεσία ή από τα εθνικά και κοινοτικά προγράμματα. Στους κινδύνους και τα μέτρα αυτά περιλαμβάνονται, μεταξύ άλλων:
 - α) ο έλεγχος της μόλυνσης, όπως είναι οι μυκοτοξίνες, τα βαρέα μέταλλα και τα ραδιενεργά υλικά,
 - β) η χρήση νερού, οργανικών αποβλήτων και λιπασμάτων,
 - γ) η ορθή και ενδεδειγμένη χρήση φυτοπροστατευτικών προϊόντων και βιοκτόνων και η ανιχνευσιμότητα τους,
 - δ) η ορθή και ενδεδειγμένη χρήση κτηνιατρικών φαρμάκων και προσθέτων ζωοτροφών και η ανιχνευσιμότητά τους,
 - ε) η παρασκευή, η αποθήκευση, η χρήση και η ανιχνευσιμότητα των ζωοτροφών,
 - στ) η αρμόζουσα διάθεση νεκρών ζώων, αποβλήτων και στρωμνής,
 - ζ) τα προστατευτικά μέτρα που λαμβάνονται για την πρόληψη της εισαγωγής μεταδοτικών νόσων που μεταδίδονται στον άνθρωπο μέσω των τροφίμων, και κάθε υποχρέωση κοινοποίησης προς τις αρμόδιες αρχές,
 - η) οι διαδικασίες, πρακτικές και μέθοδοι που εφαρμόζονται για να εξασφαλίζεται ότι τα τρόφιμα παράγονται, υφίστανται χειρισμούς, συσκευάζονται, αποθηκεύονται και μεταφέρονται υπό τις δέουσες συνθήκες υγιεινής, συμπεριλαμβανομένου του αποτελεσματικού καθαρισμού και του ελέγχου επιβλαβών οργανισμών,
 - θ) μέτρα σχετικά με την καθαριότητα των προς σφαγή ζώων και των ζώων απόδοσης,
 - ι) μέτρα σχετικά με την τήρηση αρχείων.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

(ΠΛΗΝ ΤΩΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΩΝ ΚΑΤΑ ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΕΦΑΡΜΟΖΕΤΑΙ ΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I)

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Τα κεφάλαια V έως XII εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής τροφίμων, και τα λοιπά κεφάλαια εφαρμόζονται ως εξής:

- το κεφάλαιο I εφαρμόζεται σε όλους τους χώρους τροφίμων, εκτός εκείνων που καλύπτονται από το κεφάλαιο III,
- το κεφάλαιο II εφαρμόζεται σε όλους τους χώρους όπου παρασκευάζονται και υφίστανται χειρισμούς ή μεταποίηση τροφίμων, εκτός των τραπεζαριών και των χώρων που καλύπτονται από το κεφάλαιο III,
- το κεφάλαιο III εφαρμόζεται σε όλους τους χώρους που απαριθμούνται στον τίτλο του κεφαλαίου,
- το κεφάλαιο IV εφαρμόζεται σε όλες τις μεταφορές.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΕΚΤΟΣ ΟΣΩΝ ΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ III)

1. Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση.
2. Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή, η χωροθέτηση και οι διαστάσεις των χώρων τροφίμων πρέπει:
 - α) να επιτρέπουν επαρκή συντήρηση, καθαρισμό ή/και απολύμανση, να αποτρέπουν ή να περιορίζουν στο ελάχιστο την αερόφερτη μόλυνση και να διαθέτουν κατάλληλο χώρο εργασίας που να επιτρέπει την υγιεινή εκτέλεση όλων των εργασιών,
 - β) να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα και τη συμπίκνωση υδρατμών ή το σχηματισμό ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες,
 - γ) να επιτρέπουν ορθές πρακτικές υγιεινής τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της προστασίας από μόλυνση και, ιδίως, του ελέγχου των επιβλαβών οργανισμών, και
 - δ) όταν είναι αναγκαίο, να παρέχουν τις κατάλληλες συνθήκες χειρισμού και αποθήκευσης υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία και με επαρκή χωρητικότητα για τη διατήρηση των τροφίμων στην κατάλληλη θερμοκρασία και να είναι σχεδιασμένοι έτσι ώστε να ελέγχεται και, όταν είναι αναγκαίο, να καταγράφεται το επίπεδο θερμοκρασίας.
3. Πρέπει να υπάρχουν επαρκή αποχωρητήρια με καζανάκια, συνδεδεμένα με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα. Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να ανοίγουν κατευθείαν στους χώρους όπου γίνεται χειρισμός τροφίμων.
4. Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων, εγκατεστημένων στα κατάλληλα σημεία και προοριζόμενων ειδικά για το πλύσιμο των χεριών. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό και με υλικά για τον καθαρισμό των χεριών και το υγιεινό τους στεγνώμα. Όταν είναι αναγκαίο, οι χώροι για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να είναι χωριστοί από τις εγκαταστάσεις πλυσίματος των χεριών.
5. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα φυσικού ή μηχανικού αερισμού. Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους σε καθαρούς χώρους. Τα συστήματα εξαερισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο που να προσφέρουν εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και άλλα εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή αντικατάσταση.
6. Οι εγκαταστάσεις υγιεινής πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό.
7. Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή/και τεχνητό φωτισμό.
8. Οι αποχετευτικές εγκαταστάσεις πρέπει να είναι κατάλληλες για το σκοπό που προορίζονται. Πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται κατά τρόπο που να αποκλείει τον κίνδυνο μόλυνσης. Όταν οι αποχετευτικοί αγωγοί είναι, εν όλω ή εν μέρει, ανοικτοί, πρέπει να είναι σχεδιασμένοι κατά τρόπον ώστε να εξασφαλίζεται ότι τα απόβλητα δεν ρέουν από μολυσμένο χώρο προς ή σε ένα καθαρό χώρο, ιδίως σε χώρο όπου γίνεται ο χειρισμός τροφίμων που ενδέχεται να παρουσιάσουν υψηλό κίνδυνο για τον τελικό καταναλωτή.

9. Όταν είναι αναγκαίο, πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα αποδυτήρια του προσωπικού.
10. Τα προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης δεν πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους όπου γίνεται χειρισμός τροφίμων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ Η ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΕΞΑΙΡΟΥΜΕΝΩΝ ΤΩΝ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ ΠΟΥ ΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ III)

1. Σε χώρους όπου γίνεται παρασκευή, επεξεργασία ή μεταποίηση τροφίμων (εξαιρουμένων των τραπεζαρίων και των χώρων που απαριθμούνται στο κεφάλαιο III αλλά συμπεριλαμβανομένων των χώρων εντός των μεταφορικών μέσων), ο σχεδιασμός και η διαρρύθμιση πρέπει να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής πρακτικής ως προς την υγιεινή των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της πρόληψης της αλληλομόλυνσης μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών. Ειδικότερα:
- α) οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών και μη τοξικών υλικών που να μπορούν να πλένονται, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα· ενδεχομένως, τα δάπεδα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας,
 - β) οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να μπορούν να καθαρίζονται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών και μη τοξικών υλικών που να μπορούν να πλένονται, οι δε επιφάνειες πρέπει να είναι λείες μέχρις ύψους καταλλήλου για τις εργασίες, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα,
 - γ) οι οροφές (ή, εάν δεν υπάρχουν οροφές, η εσωτερική επιφάνεια της στέγης) και ό,τι είναι στερεωμένο σ' αυτές πρέπει να είναι σχεδιασμένες και κατασκευασμένες έτσι, ώστε να μη συσσωρεύονται ρύποι και να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η πτώση σωματιδίων,
 - δ) τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα πρέπει να κατασκευάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων. Εκείνα τα οποία μπορούν να ανοίγουν προς το ύπαιθρο πρέπει, όταν είναι αναγκαίο, να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα, τα οποία να μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν. Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά τη διάρκεια της παραγωγής,
 - ε) ο καθαρισμός και, όταν είναι αναγκαίο, η απολύμανση των θυρών πρέπει να μπορεί να γίνεται εύκολα. Αυτό απαιτεί να χρησιμοποιούνται λείες και μη απορροφητικές επιφάνειες, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα,
- στ) οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού) που βρίσκονται σε χώρους όπου γίνεται ο χειρισμός τροφίμων, και ιδίως αυτές που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να μπορούν να καθαρίζονται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων, μη τοξικών υλικών που να είναι ανθεκτικά στη διάβρωση και να μπορούν να πλένονται, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα.
2. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις, όταν είναι αναγκαίο, για τον καθαρισμό, την απολύμανση και την αποθήκευση των σκευών και του εξοπλισμού εργασίας. Οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι κατασκευασμένες από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα και να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού και κρύου νερού.
3. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα μέσα όταν είναι αναγκαίο για το πλύσιμο των τροφίμων. Κάθε νεροχύτης ή άλλη παρόμοια εγκατάσταση για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαθέτει επαρκή παροχή ζεστού ή/και κρύου πόσιμου νερού σύμφωνα με τις απαιτήσεις του κεφαλαίου VII και να μπορεί να καθαρίζεται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνεται.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΚΙΝΗΤΟΥΣ Ή/ΚΑΙ ΠΡΟΣΩΡΙΝΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ (ΟΠΩΣ ΣΚΗΝΕΣ ΠΑΝΗΓΥΡΙΩΝ, ΠΕΡΙΠΤΕΡΑ ΣΕ ΑΓΟΡΕΣ, ΟΧΗΜΑΤΑ ΠΩΛΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ), ΓΙΑ ΧΩΡΟΥΣ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΚΥΡΙΩΣ ΩΣ ΙΔΙΩΤΙΚΕΣ ΚΑΤΟΙΚΙΕΣ, ΑΛΛΑ ΟΠΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΙ ΣΥΝΗΘΩΣ ΤΡΟΦΙΜΑ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ, ΚΑΙ ΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥΣ ΠΩΛΗΤΕΣ

1. Οι χώροι και οι αυτόματοι πωλητές πρέπει να είναι κατάλληλα χωροθετημένοι, σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαροί, ούτως ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση, ιδίως από ζώα και επιβλαβείς οργανισμούς.

2. Ειδικότερα, όταν είναι αναγκαίο:

- α) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για τη διατήρηση κατάλληλου επιπέδου ατομικής υγιεινής (μεταξύ άλλων, για να μπορούν οι ενδιαφερόμενοι να πλένουν και να στεγνώνουν τα χέρια τους και να εκτελούν τις σωματικές τους ανάγκες με υγιεινό τρόπο, καθώς και κατάλληλα αποδυτήρια),
- β) οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να είναι σε καλή κατάσταση και να μπορούν να καθαρίζονται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων, μη τοξικών υλικών που να είναι ανθεκτικά στη διάβρωση και να μπορούν να πλένονται, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι άλλα τυχόν χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα,
- γ) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα μέσα για τον καθαρισμό και, όταν είναι αναγκαίο, την απολύμανση των σκευών και του εξοπλισμού εργασίας,
- δ) όταν καθαρίζονται τρόφιμα στο πλαίσιο των εργασιών της επιχείρησης τροφίμων, πρέπει να υπάρχουν τα κατάλληλα μέσα για να γίνεται ο καθαρισμός υπό συνθήκες υγιεινής,
- ε) πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή ζεστού ή/και κρύου πόσιμου νερού,
- στ) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες διατάξεις ή/και εγκαταστάσεις για την υγιεινή αποθήκευση και διάθεση των επικίνδυνων ή/και μη βρώσιμων στερεών ή υγρών ουσιών και αποβλήτων,
- ζ) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις ή/και διατάξεις για τη διατήρηση των τροφίμων υπό κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και για τον έλεγχο αυτών,
- η) τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται σε χώρους και κατά τρόπο ώστε να αποφεύγεται, στο μέτρο του ευλόγως εφικτού, ο κίνδυνος μόλυνσης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΜΕΤΑΦΟΡΑ

1. Τα βυτία των οχημάτων ή/και τα δοχεία που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, ώστε τα τρόφιμα να προφυλάσσονται από μολύνσεις, και πρέπει, όταν είναι αναγκαίο, να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται ή/και να απολυμαίνονται κατάλληλα.
2. Τα βυτία των οχημάτων ή/και τα δοχεία πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων, αν τα άλλα φορτία μπορούν να μολύνουν τα τρόφιμα.
3. Όταν τα βυτία των οχημάτων ή/και τα δοχεία χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά και άλλων προϊόντων εκτός των τροφίμων ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων ταυτόχρονα, τα προϊόντα πρέπει, όταν είναι αναγκαίο, να διατηρούνται χωριστά.
4. Τα χύδην τρόφιμα σε υγρή κατάσταση, υπό μορφή κόκκων ή σε σκόνη πρέπει να μεταφέρονται σε βυτία ή/και δοχεία/δεξαμενές που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων. Στα δοχεία αυτά πρέπει να αναγράφεται καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, σε μία ή περισσότερες κοινοτικές γλώσσες, ότι χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων ή να υπάρχει η ένδειξη «μόνον για τρόφιμα».
5. Όταν τα βυτία των οχημάτων ή/και τα δοχεία έχουν χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά άλλων προϊόντων εκτός των τροφίμων ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός μεταξύ των φορτώσεων ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης.
6. Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται μέσα στα βυτία των οχημάτων ή/και στα δοχεία και να προστατεύονται κατά τρόπον ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης.
7. Όταν είναι αναγκαίο, τα βυτία των οχημάτων ή/και τα δοχεία που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να επιτρέπουν τη διατήρηση των τροφίμων στην κατάλληλη θερμοκρασία και τον έλεγχο του επιπέδου θερμοκρασίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

1. Κάθε αντικείμενο, συσκευή ή εξοπλισμός, με το οποίο έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα, πρέπει:
 - α) να καθαρίζεται αποτελεσματικά, και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνεται. Ο καθαρισμός και η απολύμανση πρέπει να πραγματοποιούνται αρκετά συχνά ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης,

- β) να κατασκευάζεται με κατάλληλο τρόπο και υλικά και να διατηρείται σε καλή κατάσταση, ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης,
- γ) με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μιας χρήσεως, να κατασκευάζεται με κατάλληλο τρόπο και υλικά και να διατηρείται σε καλή κατάσταση, ώστε να μπορεί να καθαρίζεται και, όταν είναι ανάγκη, να απολυμαίνεται, και
- δ) να είναι εγκατεστημένο κατά τρόπο που να επιτρέπει επαρκή καθαρισμό του εξοπλισμού και των περίε χώρων.
2. Όταν είναι αναγκαίο, ο εξοπλισμός πρέπει να φέρει κάθε κατάλληλη συσκευή ελέγχου για να εξασφαλίζεται η επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού.
3. Εάν πρέπει να χρησιμοποιούνται χημικά πρόσθετα για να εμποδίζεται η διάβρωση του εξοπλισμού και των δοχείων, τα πρόσθετα αυτά πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την ορθή πρακτική.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Τα απορρίμματα τροφών, τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να απομακρύνονται το ταχύτερο από χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα, ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση τους.
2. Τα απορρίμματα τροφών, τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να τοποθετούνται σε δοχεία που κλείνουν, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι άλλοι χρησιμοποιούμενοι τύποι δοχείων ή συστημάτων απομάκρυνσης είναι κατάλληλοι. Τα δοχεία αυτά πρέπει να είναι κατάλληλα σχεδιασμένα, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να μπορούν καθαρίζονται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα.
3. Πρέπει να υπάρχει κατάλληλη πρόβλεψη για την αποθήκευση και την απομάκρυνση μη εδωδιμων υποπροϊόντων και άλλων απορριμμάτων. Οι χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων πρέπει να σχεδιάζονται και να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να διατηρούνται πάντοτε καθαροί και, όταν είναι αναγκαίο, να προλαμβάνεται η διεύθυνση ζώων και επιβλαβών οργανισμών,
4. Τα υγρά απόβλητα πρέπει να απομακρύνονται με υγιεινό και φιλοπεριβαλλοντικό τρόπο, σύμφωνα με τη σχετική εφαρμοστέα κοινοτική νομοθεσία, και δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης, είτε άμεσα είτε έμμεσα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

ΠΑΡΟΧΗ ΝΕΡΟΥ

1. α) Πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή πόσιμου νερού, το οποίο πρέπει να χρησιμοποιείται, οσάκις χρειάζεται, ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν μολύνονται τα τρόφιμα.
- β) Για τα ολόκληρα αλιευτικά προϊόντα είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται καθαρό νερό. Για τα ζώντα δίθυρα μαλάκια, τα εχινόδερμα, τα χιτωνοφόρα και τα θαλάσσια γαστερόποδα είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται καθαρό θαλασσινό νερό· για εξωτερικό πλύσιμο, είναι επίσης δυνατόν να χρησιμοποιείται καθαρό νερό. Όταν χρησιμοποιείται τέτοιο νερό, πρέπει να υπάρχουν επαρκείς εγκαταστάσεις για την παροχή του.
2. Στις περιπτώσεις που χρησιμοποιείται μη πόσιμο νερό, παραδείγματος χάρη για πυροσβεστική χρήση, παραγωγή ατμού, ψύξη και άλλους παρεμφερείς σκοπούς, πρέπει να κυκλοφορεί σε χωριστό δίκτυο που να φέρει τη σχετική ένδειξη. Το μη πόσιμο νερό δεν πρέπει να συνδέεται με τα δίκτυα πόσιμου νερού ούτε να υπάρχει δυνατότητα αναρροής στα δίκτυα πόσιμου νερού.
3. Το ανακυκλωμένο νερό που χρησιμοποιείται για τη μεταποίηση ή ως συστατικό δεν πρέπει να παρουσιάζει κίνδυνο μόλυνσης. Πρέπει να ανταποκρίνεται στις ίδιες προδιαγραφές με το πόσιμο νερό, εκτός εάν αποδεικνύεται στην αρμόδια αρχή ότι η ποιότητα του νερού δεν μπορεί να θίξει την καταλληλότητα του τροφίμου στην τελική του μορφή.
4. Ο πάγος που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα ή που μπορεί να μολύνει τρόφιμα πρέπει να παράγεται από πόσιμο νερό, ή, αν χρησιμοποιείται για την ψύξη ολόκληρων αλιευτικών προϊόντων, από καθαρό νερό. Πρέπει να παρασκευάζεται, να διακινείται και να αποθηκεύεται υπό συνθήκες που να τον προφυλάσσουν από οποιαδήποτε μόλυνση.
5. Ο ατμός που χρησιμοποιείται σε άμεση επαφή με τρόφιμα πρέπει να είναι απαλλαγμένος από κάθε ουσία που παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία ή ενδέχεται να μολύνει τα τρόφιμα.
6. Όταν τα τρόφιμα υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία μέσα σε ερμητικά σφραγισμένα δοχεία, πρέπει να εξασφαλίζεται ότι το νερό που χρησιμοποιείται για την ψύξη των δοχείων μετά τη θερμική επεξεργασία δεν αποτελεί πηγή μόλυνσης των τροφίμων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

1. Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας από κάθε πρόσωπο που εργάζεται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα, το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο, καθαρό και, όταν είναι αναγκαίο, προστατευτικό ρουχισμό.
2. Απαγορεύεται ο χειρισμός των τροφίμων και η με οποιαδήποτε ιδιότητα είσοδος σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε προσώπου πάσχει από νόσημα ή είναι φορέας νοσήματος που μεταδίδεται δια των τροφών ή προσώπου με μολυσμένα τραύματα ή πάσχει από δερματική μόλυνση, έλκη ή διάρροια, εάν υφίσταται κίνδυνος άμεσης ή έμμεσης μόλυνσης. Κάθε πρόσωπο απασχολούμενο σε επιχείρηση τροφίμων το οποίο έχει προσβληθεί και ενδέχεται να έλθει σε επαφή με τρόφιμα, πρέπει να αναφέρει αμέσως την ασθένεια ή τα συμπτώματα στον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IX

ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

1. Ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων δεν πρέπει να δέχεται καμία πρώτη ύλη ή συστατικό εκτός από ζώντα ζώα, ούτε κανένα άλλο υλικό που χρησιμοποιείται κατά τη μεταποίηση προϊόντων, εάν είναι γνωστό, ή υπάρχουν βάσιμοι λόγοι υποψίας, ότι έχει προσβληθεί από παράσιτα, παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξικές, αποσυντεθειμένες ή ξένες ουσίες, σε τέτοιο βαθμό ώστε, ακόμη και μετά τις συνήθεις διαδικασίες διαλογής ή/και προπαρασκευής ή μεταποίησης που εφαρμόζει ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, να είναι και πάλι ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.
2. Οι πρώτες ύλες και όλα τα συστατικά που αποθηκεύονται σε μια επιχείρηση τροφίμων πρέπει να διατηρούνται υπό κατάλληλες συνθήκες, ούτως ώστε να αποφεύγεται κάθε επιβλαβής αλλοίωση και να προφυλάσσονται από μολύνσεις.
3. Σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής, τα τρόφιμα πρέπει να προφυλάσσονται από κάθε μόλυνση η οποία ενδέχεται να τα καταστήσει ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, επιβλαβή για την υγεία ή μολυσμένα κατά τρόπο που δεν θα ήταν εύλογο να αναμένεται κατανάλωσή τους σε αυτή την κατάσταση.
4. Πρέπει να εφαρμόζονται κατάλληλες διαδικασίες για να διασφαλίζεται ότι ελέγχονται τα επιβλαβή ζώα. Πρέπει επίσης να υπάρχουν κατάλληλες διαδικασίες για να εμποδίζονται τα οικιακά ζώα να εισέρχονται σε χώρους όπου παρασκευάζονται, διακινούνται ή αποθηκεύονται τρόφιμα (ή, εάν το επιτρέπει η αρμόδια αρχή σε ειδικές περιπτώσεις, να εμποδίζεται η μόλυνση λόγω της εισόδου αυτής).
5. Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα και τα τελικά προϊόντα, τα οποία ενδέχεται να προσφέρονται για την ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών ή τον σχηματισμό τοξινών, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία που δεν συνεπάγεται κίνδυνο για την υγεία. Η ψυκτική αλυσίδα δεν πρέπει να διακόπτεται. Εντούτοις, επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας επί περιορισμένο χρονικό διάστημα, όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους χειρισμού, κατά την παρασκευή, τη μεταφορά, την αποθήκευση, την έκθεση και το σερβίρισμα των τροφίμων, υπό τον όρον ότι αυτό δεν συνεπάγεται κίνδυνο για την υγεία. Οι επιχειρήσεις τροφίμων που παρασκευάζουν, διακινούν και συσκευάζουν σε πρώτη συσκευασία μεταποιημένα τρόφιμα πρέπει να διαθέτουν κατάλληλες ευρύχωρες αίθουσες για την αποθήκευση των πρώτων υλών χωριστά από τις πρώτες ύλες και τα μεταποιημένα προϊόντα, και να διαθέτουν κατάλληλο ψυχόμενο χώρο αποθήκευσης.
6. Όταν τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται ή να σερβίρονται σε χαμηλή θερμοκρασία, πρέπει να ψύχονται το συντομότερο δυνατό μετά το στάδιο θερμικής επεξεργασίας ή, εάν δεν γίνεται θερμική επεξεργασία, μετά το τελικό στάδιο παρασκευής, σε θερμοκρασία που να μην προκαλεί κινδύνους για την υγεία.
7. Η απόψυξη των τροφίμων πρέπει να πραγματοποιείται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή τον σχηματισμό τοξινών στα τρόφιμα. Κατά την απόψυξη, τα τρόφιμα πρέπει να υποβάλλονται σε θερμοκρασίες που δεν συνεπάγονται κίνδυνο στην υγεία. Όταν τα υγρά που παράγονται από τη διαδικασία απόψυξης ενδέχεται να συνιστούν κίνδυνο για την υγεία, πρέπει να αποστραγγίζονται επαρκώς. Μετά την απόψυξή τους, ο χειρισμός των τροφίμων πρέπει να γίνεται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή τον σχηματισμό τοξινών.
8. Οι επικίνδυνες ή/και μη εδώδιμες ουσίες, συμπεριλαμβανομένων των ζωοτροφών, πρέπει να φέρουν την κατάλληλη επισήμανση και να αποθηκεύονται σε χωριστά και ασφαλή δοχεία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ X

ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την πρώτη και τη δεύτερη συσκευασία δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης.
2. Τα υλικά πρώτης συσκευασίας πρέπει να αποθηκεύονται με τρόπο που να μην εκτίθενται σε κίνδυνο μόλυνσης.
3. Οι εργασίες πρώτης και δεύτερης συσκευασίας πρέπει να πραγματοποιούνται κατά τρόπο ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση των προϊόντων. Ανάλογα με την περίπτωση, ιδίως όταν χρησιμοποιούνται μεταλλικά κουτιά και γυάλινα βάζακια, πρέπει να ελέγχεται η ακεραιότητα και η καθαριότητα του δοχείου πριν από την πλήρωσή του.
4. Τα υλικά πρώτης και δεύτερης συσκευασίας που επαναχρησιμοποιούνται για τρόφιμα, πρέπει να είναι εύκολο να καθαρισθούν και, όταν αυτό είναι αναγκαίο, να απολυμανθούν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XI

ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

Οι ακόλουθες απαιτήσεις ισχύουν μόνο για τρόφιμα που διατίθενται στην αγορά σε ερμητικά σφραγισμένα δοχεία.

1. Οιαδήποτε θερμική επεξεργασία που χρησιμοποιείται για τη μεταποίηση μη μεταποιημένου προϊόντος ή για την περαιτέρω μεταποίηση μεταποιημένου προϊόντος πρέπει:
 - α) να φέρνει κάθε μέρος του προϊόντος που υφίσταται επεξεργασία σε δεδομένη θερμοκρασία για δεδομένη χρονική περίοδο, και
 - β) να εμποδίζει τη μόλυνση του προϊόντος κατά τη διαδικασία.
2. Προκειμένου να εξασφαλισθεί ότι η χρησιμοποιούμενη διαδικασία επιτυγχάνει τα επιθυμητά αποτελέσματα, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να ελέγχουν τακτικά τις κυριότερες σχετικές παραμέτρους (συγκεκριμένα θερμοκρασία, πίεση, σφράγιση και μικροβιολογία), χρησιμοποιώντας, μεταξύ άλλων, αυτόματες συσκευές.
3. Η χρησιμοποιούμενη διαδικασία θα πρέπει να είναι σύμφωνη προς διεθνώς αναγνωρισμένο πρότυπο (π.χ. παστερίωση, υπερυψηλή θερμοκρασία ή αποστείρωση).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XII

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να εξασφαλίζουν:

1. ότι τα πρόσωπα που χειρίζονται τρόφιμα, επιβλέπονται και καθοδηγούνται ή/και εκπαιδεύονται σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων, ανάλογα με τις εκτελούμενες εργασίες,
 2. ότι τα πρόσωπα που είναι υπεύθυνα για την κατάρτιση και τη διατήρηση της διαδικασίας που αναφέρεται στο άρθρο 5, παράγραφος 1 του παρόντος κανονισμού ή για την εφαρμογή των σχετικών οδηγιών, έχουν εκπαιδευθεί κατάλληλα στην εφαρμογή των αρχών HACCP, και
 3. τη συμμόρφωση προς όλες τις απαιτήσεις του εθνικού δικαίου σχετικά με τα εκπαιδευτικά προγράμματα για τα πρόσωπα που απασχολούνται σε ορισμένους κλάδους τροφίμων.
-

ΣΚΕΠΤΙΚΟ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

I. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η Επιτροπή πρότεινε κανονισμό για την υγιεινή των τροφίμων τον Ιούλιο του 2000.

Το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο διατύπωσε γνώμη για τον προτεινόμενο κανονισμό τον Μάιο του 2002.

Η Οικονομική και Κοινωνική Επιτροπή διατύπωσε γνώμη τον Μάρτιο του 2001 ⁽¹⁾.

Αφού εξέτασε τις γνώμες αυτές, το Συμβούλιο καθόρισε κοινή θέση στις 27 Οκτωβρίου 2003.

II. ΣΤΟΧΟΣ

Ο προτεινόμενος κανονισμός αποτελεί το πρώτο στοιχείο μιας δέσμης πέντε προτάσεων με σκοπό την ενοποίηση, ενημέρωση και απλοποίηση της κοινοτικής νομοθεσίας για την υγιεινή των τροφίμων εξασφαλίζοντας παράλληλα υψηλό επίπεδο προστασίας της δημόσιας υγείας. Το Συμβούλιο καθόρισε ταυτόχρονα κοινές θέσεις και για τις τέσσερις προτάσεις που υπόκεινται στη διαδικασία συναπόφασης ⁽²⁾.

Ο κανονισμός θα θεσπίσει γενικούς κανόνες υγιεινής για όλα τα τρόφιμα και όλους τους υπεύθυνους επιχειρήσεως τροφίμων. Συγκεκριμένα:

- Θα καταστήσει σαφές ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων φέρουν την πρωταρχική ευθύνη για την ασφάλεια των τροφίμων,
- Θα θεσπίσει κανόνες υγιεινής για όλα τα στάδια της τροφικής αλυσίδας, από την πρωτογενή παραγωγή στη λιανική πώληση,
- Θα απαιτεί από τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων να κοινοποιούν στις αρμόδιες αρχές τις εγκαταστάσεις τους, προκειμένου να καταχωρούνται σε μητρώα,
- Θα διευρύνει τις υπάρχουσες απαιτήσεις σχετικά με τις αναλύσεις κινδύνων και τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP),
- Θα παρέχει ελαστικότητα για ειδικές περιπτώσεις.

III. ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΘΕΣΗΣ

A. Γενικά

Στην κοινή θέση ενσωματώνονται πολλές αλλαγές σε σύγκριση με την αρχική πρόταση της Επιτροπής, πολλές από τις οποίες συμφωνούν με τις τροπολογίες που πρότεινε το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο στην γνώμη του μετά την πρώτη ανάγνωση. Η Επιτροπή έχει δεχθεί αυτές τις αλλαγές της πρότασής της.

Εκτός από τις περιγραφόμενες παρακάτω ουσιαστικότερες τροποποιήσεις, η κοινή θέση περιλαμβάνει ορισμένες αλλαγές διατύπωσης προκειμένου συγκεκριμένα:

- να εξασφαλισθεί συνέπεια με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ⁽³⁾,

⁽¹⁾ Η Επιτροπή των Περιφερειών αποφάσισε να μην εκφέρει γνώμη.

⁽²⁾ Τον Δεκέμβριο του 2002, το Συμβούλιο εξέδωσε την οδηγία 2002/99/ΕΚ του Συμβουλίου για τους κανόνες υγειονομικού ελέγχου που διέπουν την παραγωγή, μεταποίηση, διανομή και εισαγωγή προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, βάσει της τέταρτης πρότασης της Επιτροπής.

⁽³⁾ Συμπεριλαμβάνονται αλλαγές που συμφωνούν με τους στόχους των τροπολογιών του ΕΚ 1, 11, 12, 14, 15, 17 έως 24, 27, 50, 54, 56, 57, 61 και 107.

- να εξασφαλισθεί η συνολική συνοχή της δέσμης της υγιεινής ⁽¹⁾,
- να εξασφαλισθεί η εσωτερική συνοχή του κανονισμού ⁽²⁾, και
- να διευκρινισθεί το κείμενο ⁽³⁾.

Περιλαμβάνει επίσης ορισμένες ελάχιστες τεχνικές τροποποιήσεις που συμφωνούν με τους συνολικούς στόχους του κανονισμού που αναφέρονται στο προηγούμενο τμήμα II ⁽⁴⁾.

B. Πεδίο εφαρμογής (Άρθρο 1)

Το Συμβούλιο συμφωνεί ότι δεν έγκεται στην κοινοτική νομοθεσία να θεσπίζει κανόνες υγιεινής για την άμεση προμήθεια μικρών ποσοτήτων πρωτογενών προϊόντων στον τελικό καταναλωτή και σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης. Ωστόσο, η κοινή θέση καθιστά σαφές ότι:

- άμεση προμήθεια σημαίνει προμήθεια από τον πρωτογενή παραγωγό,
- άμεση προμήθεια σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης καλύπτει μόνον καταστήματα και εστιατόρια (και όχι την χονδρική πώληση ή την μεταποίηση), και
- τα κράτη μέλη πρέπει να θεσπίσουν εθνικούς κανόνες για αυτή την άμεση προμήθεια που θα εξασφαλίζουν το ίδιο επίπεδο ασφάλειας των τροφίμων όπως και ο κανονισμός ⁽⁵⁾.

Περιλαμβάνει επίσης μία απαλλαγή για τα κέντρα συγκέντρωσης και τα βυρσοδεμεία που δεν πραγματοποιούν εργασίες σχετικές με την παραγωγή τροφίμων πέρα από την αποθήκευση πρώτων υλών για την παραγωγή κολλαγόνου ή ζελατίνας. Ο κανονισμός που προβλέπει ειδικούς κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης περιέχει κατάλληλους κανόνες για αυτού του είδους τις εγκαταστάσεις.

Γ. HACCP (Άρθρα 5 και 16)

Το Συμβούλιο δεν πιστεύει ότι θα ήταν εφικτή, βραχυπρόθεσμα, η εφαρμογή των αρχών της ανάλυσης κινδύνων και των κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) στην πρωτογενή παραγωγή. Συμφωνεί ωστόσο ότι η Επιτροπή πρέπει να επανεξετάσει το θέμα και να παρουσιάσει έκθεση για τα συμπεράσματά της εντός πενταετίας από την έναρξη ισχύος του κανονισμού, ως μέρος της έκθεσής της για την εφαρμογή του κανονισμού. Το Συμβούλιο συμφωνεί επίσης ότι οι απαιτήσεις HACCP για άλλους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να είναι ελαστικές, ώστε να είναι εφικτές για όλους τους τύπους εγκαταστάσεων ⁽⁶⁾.

Συγκεκριμένα, το Συμβούλιο συμφωνεί ότι θα ήταν δυνατόν σε ορισμένες εγκαταστάσεις να χρησιμοποιούνται διαδικασίες που περιέχονται σε οδηγούς μάλλον παρά να εφαρμόζονται πλήρως οι αρχές HACCP. Προκειμένου, ωστόσο, να εξασφαλισθεί ότι η δυνατότητα αυτή δεν θίγει τους στόχους της ασφάλειας των τροφίμων, είναι σκόπιμο η χρήση οδηγών να ρυθμίζεται με επιτροπολογία.

⁽¹⁾ Αυτή η μέριμνα εμπόδισε την ενσωμάτωση της τροπολογίας 108 του ΕΚ, η οποία αφορά τους επίσημους ελέγχους. Ωστόσο, διατάξεις με τον ίδιο στόχο περιέχονται στην κοινή θέση για τον τρίτο κανονισμό.

⁽²⁾ Εδώ συμπεριλαμβάνονται αλλαγές που συμφωνούν με τους στόχους των τροπολογιών 9 και 60 του ΕΚ. Ωστόσο, αυτή η μέριμνα εμπόδισε την ενσωμάτωση της τροπολογίας 10, η οποία θα δημιουργούσε έλλειψη συνοχής ανάμεσα στις αιτιολογικές παραγράφους και τα άρθρα.

⁽³⁾ Εδώ περιλαμβάνονται αλλαγές που συμφωνούν με τους στόχους των τροπολογιών του ΕΚ 2 έως 7, 16, 25, 26, 40 έως 46, 49, 51, 52, 64, 65, 67, 69 έως 75, 78 και 106, και εν μέρει με τις τροπολογίες 39 και 47.

⁽⁴⁾ Εδώ περιλαμβάνονται αλλαγές που συμφωνούν με τους στόχους των τροπολογιών του ΕΚ 68, 79, 80 έως 88, 90, 91, 94, 96, 99, 100 και 102.

⁽⁵⁾ Συνεπώς η κοινή θέση συμφωνεί με τον στόχο της τροπολογίας 103 του ΕΚ.

⁽⁶⁾ Συνεπώς η κοινή θέση συμφωνεί με την τροπολογία 62 του ΕΚ και εν μέρει με τις τροπολογίες 36 και 38, αλλά δεν συμφωνεί με την τροπολογία 8, 35 ή 37.

Δ. Επιτροπολογία (Άρθρα 4 και 13)

Το Συμβούλιο συμφωνεί ότι δεν θα ήταν σκόπιμο το άρθρο 4 να επιβάλλει στους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων μία υποχρέωση προκειμένου να συμμορφωθούν προς τις διατάξεις παραρτημάτων που ενδέχεται να προστεθούν στον κανονισμό με επιτροπολογία. Δεν δέχεται, ωστόσο, ότι δεν πρέπει να υπάρχει περιθώριο χορήγησης απαλλαγών ή τροποποίησης των υφισταμένων παραρτημάτων με επιτροπολογία. Στην κοινή θέση διατηρείται η δυνατότητα αυτή, αλλά περιλαμβάνονται κριτήρια που διευκρινίζουν τις περιστάσεις υπό τις οποίες τα παραρήματα μπορούν να τροποποιηθούν ⁽¹⁾.

Ε. Οδηγοί (Άρθρα 7-9)

Το Συμβούλιο συμφωνεί ότι είναι ευκαίιο να τονισθεί ότι όλοι οι ενδιαφερόμενοι φορείς πρέπει να συμμετέχουν στην κατάρτιση οδηγών ορθής πρακτικής για την υγιεινή των τροφίμων ή για την εφαρμογή των αρχών HACCP. Δέχεται επίσης την ανάγκη τακτικών επανεξετάσεων των κοινοτικών οδηγιών. Ωστόσο, εφόσον οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων θα χρησιμοποιούν οδηγούς σε εθελοντική βάση, δεν συμφωνεί ότι θα ήταν σκόπιμο να καθιερωθεί μία ιεράρχηση μεταξύ κοινοτικών και εθνικών οδηγιών ⁽²⁾.

ΣΤ. Ελαστικότητα (Άρθρο 13)

Το Συμβούλιο συμφωνεί ότι πρέπει να υπάρχει ελαστικότητα ώστε τα κράτη μέλη να μπορούν να θεσπίζουν εθνικά μέτρα για την προσαρμογή των λεπτομερών απαιτήσεων που καθορίζονται στο παράρτημα II, εφόσον δεν διακυβεύονται οι στόχοι του κανονισμού. Συμφωνεί επίσης ότι είναι σκόπιμο να τονισθεί η διαφάνεια της διαδικασίας με την οποία τα κράτη μέλη θα ασκούν αυτή την ελαστικότητα, ώστε να εξασφαλισθεί ότι όλα τα προβλεπόμενα μέτρα ελέγχονται δεόντως. Το Συμβούλιο δεν πιστεύει ωστόσο ότι είναι σκόπιμο να επεκταθεί η διαδικασία στο παράρτημα I, το οποίο μάλλον θέτει γενικούς στόχους παρά θεσπίζει λεπτομερείς απαιτήσεις ⁽³⁾.

Ζ. Ημερομηνία εφαρμογής (Άρθρο 18)

Το Συμβούλιο συμφωνεί ότι η κλίμακα της μεταρρύθμισης της νομοθεσίας για την υγιεινή των τροφίμων απαιτεί ένα λογικό χρονικό διάστημα ανάμεσα στην έκδοση των νέων κανόνων και την εφαρμογή τους ⁽⁴⁾. Είναι επίσης αναγκαίο να εξασφαλισθεί ότι όλα τα στοιχεία της δέσμης για την υγιεινή θα αρχίσουν να ισχύουν ταυτόχρονα.

Συνεπώς, η κοινή θέση προβλέπει εφαρμογή του κανονισμού δεκαοκτώ μήνες μετά την ημερομηνία κατά την οποία όλα τα στοιχεία της δέσμης θα τεθούν σε ισχύ, αλλά όχι πριν από την 1η Ιανουαρίου 2006.

Η. Απαιτήσεις για πρωτογενείς παραγωγούς (παράρτημα I)

Το Συμβούλιο συμφωνεί ότι οι κανόνες για τους πρωτογενείς παραγωγούς δεν πρέπει να εφαρμόζονται μόνο στην πρωτογενή παραγωγή αλλά και σε ορισμένες εργασίες που συνδέονται στενά με την πρωτογενή παραγωγή. Οι εργασίες αυτές πρέπει να περιλαμβάνουν:

- εργασίες που διεξάγονται στον τόπο παραγωγής οι οποίες δεν αλλοιώνουν ουσιαστικά τη φύση των πρωτογενών προϊόντων,
- τη μεταφορά ζώντων ζώων, και
- την παράδοση φυτικών προϊόντων, αλιευτικών προϊόντων και άγριων θηραμάτων από τον τόπο παραγωγής σε άλλη εγκατάσταση.

⁽¹⁾ Συνεπώς η κοινή θέση συμφωνεί με τις τροπολογίες 28 και 29 του ΕΚ, αλλά δεν συμφωνεί με τις τροπολογίες 30, 58 ή 59.

⁽²⁾ Συνεπώς η κοινή θέση συμφωνεί με τον στόχο των τροπολογιών 40 έως 46 του ΕΚ και εν μέρει με την τροπολογία 47, αλλά δεν συμφωνεί με την τροπολογία 48.

⁽³⁾ Συνεπώς η κοινή θέση συμφωνεί με την τροπολογία 32 του ΕΚ και εν μέρει με την τροπολογία 31.

⁽⁴⁾ Συνεπώς η κοινή θέση συμφωνεί με την τροπολογία 63 του ΕΚ.

Θ. Τεχνικές απαιτήσεις για εργασίες μετά την πρωτογενή παραγωγή (παράρτημα II)

Στην κοινή θέση ενσωματώνονται ορισμένες τεχνικές τροποποιήσεις του παραρτήματος II. Οι βασικότερες είναι οι εξής:

- αυστηρότερες απαιτήσεις εξοπλισμού,
- απλούστεροι κανόνες για τη θερμική επεξεργασία και τη μεταφορά και γενίκευση των έως τώρα ειδικών για τη θερμική επεξεργασία απαιτήσεων, και
- κατάργηση των ειδικών κανόνων για το πάστωμα και το κάπνισμα, εφόσον δεν προσέδεται τίποτε στις γενικές απαιτήσεις.

I. Διάφορα

Η κοινή θέση δεν αντιστοιχεί γενικά στις τροπολογίες του Κοινοβουλίου εφόσον η αρχική θέση της Επιτροπής ήταν να μη τις δεχθεί⁽¹⁾. Ωστόσο, σε μερικές περιπτώσεις, η Επιτροπή μπόρεσε τελικώς να δεχθεί τροποποιήσεις της πρότασής της οι οποίες συμφωνούν πλήρως⁽²⁾ ή εν μέρει⁽³⁾ με τις προτεινόμενες τροπολογίες.

IV. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Το Συμβούλιο σημειώνει με ικανοποίηση ότι η Επιτροπή δέχεται την κοινή του θέση και ότι το σχέδιο κανονισμού συμφωνεί με πολλές από τις τροπολογίες που ενέκρινε το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο σε πρώτη ανάγνωση.

Επιπλέον, ακόμη και όταν το Συμβούλιο και η Επιτροπή δεν μπορούν να δεχθούν πλήρως τις τροπολογίες του Κοινοβουλίου, η κοινή θέση είναι συχνά πλησιέστερη προς τη θέση του Κοινοβουλίου από ό,τι η αρχική πρόταση της Επιτροπής. Για παράδειγμα, ενώ η κοινή θέση δεν προβλέπει την εφαρμογή των αρχών HACCP στην πρωτογενή παραγωγή, θεσπίζει όμως βασικούς κανόνες υγιεινής βάσει κινδύνων για τους πρωτογενείς παραγωγούς και προβλέπει αναθεώρηση της εφαρμογής των αρχών HACCP που θα πραγματοποιηθεί εντός πενταετίας. Επίσης, μολονότι η κοινή θέση διατηρεί τη δυνατότητα τεχνικών τροποποιήσεων στα παραρτήματα με την διαδικασία επιτροπολογίας, επιβάλλει όμως όρια στην έκταση των τροποποιήσεων αυτών.

(1) Τροπολογίες 13, 30, 35, 37, 48, 53, 55, 58, 59, 67, 69, 71, 76, 77, 92, 93, 95, 105 και 108.

(2) Τροπολογίες 5, 16, 28 και 29.

(3) Τροπολογίες 38, 47 και 89.

ΚΟΙΝΗ ΘΕΣΗ (ΕΚ) αριθ. 2/2004

που καθορίστηκε από το Συμβούλιο στις 27 Οκτωβρίου 2003

για την έκδοση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της ... , για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης

(2004/C 48 E/02)

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, σημείο β),

την πρόταση της Επιτροπής⁽¹⁾,

τη γνώμη της Ευρωπαϊκής Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής⁽²⁾,

αφού ζητήθηκε η γνώμη της Επιτροπής των Περιφερειών,

Αποφασίζοντας σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 251 της Συνθήκης⁽³⁾,

Εκτιμώντας τα εξής:

- (1) Με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽⁴⁾, το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και το Συμβούλιο θέσπισαν γενικούς κανόνες που πρέπει να τηρούν οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων για την υγιεινή των τροφίμων.
- (2) Ορισμένα τρόφιμα ενδέχεται να παρουσιάζουν ειδικούς κινδύνους για την ανθρώπινη υγεία, οι οποίοι απαιτούν τη θέσπιση ειδικών κανόνων υγιεινής. Αυτό συμβαίνει ιδίως για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, στα οποία έχουν διαπιστωθεί συχνά μικροβιολογικοί και χημικοί κίνδυνοι.
- (3) Στο πλαίσιο της κοινής γεωργικής πολιτικής, έχουν εκδοθεί πολλές οδηγίες για τη θέσπιση ειδικών υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των προϊόντων που απαριθμούνται στο παράρτημα Ι της Συνθήκης. Οι υγειονομικοί αυτοί κανόνες έχουν μειώσει τους εμπορικούς φραγμούς για τα συγκεκριμένα προϊόντα, συμβάλλοντας στη δημιουργία της εσωτερικής αγοράς και εξασφαλίζοντας ταυτόχρονα υψηλό επίπεδο προστασίας της δημόσιας υγείας.
- (4) Όσον αφορά τη δημόσια υγεία, οι κανόνες αυτοί περιλαμβάνουν κοινές αρχές, οι οποίες ειδικότερα αφορούν τις ευθύνες

των παρασκευαστών και των αρμόδιων αρχών, τις απαιτήσεις για τη διάρθρωση, τη λειτουργία και την υγιεινή των εγκαταστάσεων, τις διαδικασίες έγκρισης των εγκαταστάσεων, τις απαιτήσεις αποθήκευσης και μεταφοράς και τα σήματα καταλληλότητας.

- (5) Οι αρχές αυτές συνιστούν κοινή βάση για την υγιεινή παραγωγή τροφίμων ζωικής προέλευσης, επιτρέποντας την απλούστευση των ισχυουσών οδηγιών.
- (6) Είναι επιθυμητό να επιτευχθεί περαιτέρω απλούστευση με την εφαρμογή των ίδιων κανόνων, όπου είναι σκόπιμο, σε όλα τα προϊόντα ζωικής προέλευσης.
- (7) Η απαίτηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 να θεσπίζουν, να εφαρμόζουν και να διατηρούν οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων, οι οποίοι σε οποιοδήποτε στάδιο παράγουν, μεταποιοούν και διανέμουν τρόφιμα μετά την πρωτογενή παραγωγή και εκτελούν συναφείς εργασίες, διαδικασίες βασιζόμενες στις αρχές ανάλυσης κινδύνου και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP), συμβάλλει επίσης στην απλούστευση.
- (8) Όλα αυτά τα στοιχεία δικαιολογούν την αναδιτύπωση των ειδικών κανόνων υγιεινής που περιέχονται στις ισχύουσες οδηγίες.
- (9) Οι κύριοι στόχοι της αναδιτύπωσης είναι η εξασφάλιση υψηλού επιπέδου προστασίας του καταναλωτή όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων, ιδίως μέσω της επιβολής των ίδιων κανόνων στους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων σε ολόκληρη την Κοινότητα, και η εξασφάλιση της ορθής λειτουργίας της εσωτερικής αγοράς προϊόντων ζωικής προέλευσης, συμβάλλοντας κατ' αυτόν τον τρόπο στην επίτευξη των στόχων της κοινής γεωργικής πολιτικής.
- (10) Είναι αναγκαίο να διατηρηθούν και, όταν απαιτείται για την διασφάλιση της προστασίας των καταναλωτών, να καταστούν αυστηρότεροι οι λεπτομερείς κανόνες υγιεινής για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης.
- (11) Οι κοινοτικοί κανόνες δεν θα πρέπει να εφαρμόζονται ούτε στην πρωτογενή παραγωγή για ιδιωτική οικιακή χρήση ούτε στην οικιακή παρασκευή, χειρισμό ή αποθήκευση τροφίμων για ιδιωτική οικιακή κατανάλωση. Επίσης, στην περίπτωση απευθείας προμήθειας μικρών ποσοτήτων πρωτογενών προϊόντων ή ορισμένων τύπων κρέατος, από τον υπεύθυνο επιχείρησης τροφίμων που τα παράγει, στον τελικό καταναλωτή ή σε τοπικό κατάστημα λιανικής πώλησης, είναι σκόπιμο να προστατεύεται η δημόσια υγεία μέσω του εθνικού δικαίου, ιδίως λόγω της στενής σχέσης μεταξύ του παραγωγού και του καταναλωτή.

⁽¹⁾ ΕΕ C 365 E της 19.12.2000, σ. 58.

⁽²⁾ ΕΕ C 155 της 29.5.2001, σ. 39.

⁽³⁾ Γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου της 15ης Μαΐου 2002 (ΕΕ C 180 E της 31.7.2003, σ. 288), κοινή θέση του Συμβουλίου της 27ης Οκτωβρίου 2003 και θέση του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου της ... (δεν έχει ακόμη δημοσιευθεί στην Επίσημη Εφημερίδα).

⁽⁴⁾ Σελίδα 1 της παρούσας ΕΕ.

- (12) Οι απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 επαρκούν εν γένει για την εξασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων σε εγκαταστάσεις που εκτελούν δραστηριότητες λιανικού εμπορίου οι οποίες ενέχουν απευθείας πώληση ή προμήθεια τροφίμων ζωικής προέλευσης στον τελικό καταναλωτή. Ο παρών κανονισμός θα πρέπει να εφαρμόζεται εν γένει στις δραστηριότητες χονδρικού εμπορίου (δηλαδή, στις περιπτώσεις που ένα κατάστημα λιανικού εμπορίου πραγματοποιεί εργασίες που αποσκοπούν στην προμήθεια τροφίμων ζωικής προέλευσης σε άλλο κατάστημα). Ωστόσο, με την εξαίρεση των ειδικών απαιτήσεων θερμοκρασίας που θεσπίζονται με τον παρόντα κανονισμό, οι απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 θα πρέπει να επαρκούν για τις δραστηριότητες χονδρικού εμπορίου που συνίστανται μόνον σε αποθήκευση ή μεταφορά.
- (13) Τα κράτη μέλη θα πρέπει να διαθέτουν κάποια διακριτική ευχέρεια για να επεκτείνουν ή να περιορίζουν, δυνάμει του εθνικού δικαίου, την εφαρμογή των απαιτήσεων του παρόντος κανονισμού στο λιανικό εμπόριο. Ωστόσο, τα κράτη μέλη μπορούν να περιορίζουν την εφαρμογή τους, μόνον όταν κρίνουν ότι οι απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 επαρκούν για την επίτευξη στόχων υγιεινής των τροφίμων και όταν η προμήθεια τροφίμων ζωικής προέλευσης από κατάστημα λιανικής πώλησης σε άλλο κατάστημα αποτελεί περιθωριακή, τοπική και περιορισμένη δραστηριότητα. Συνεπώς, η προμήθεια αυτή θα πρέπει να αποτελεί μικρό μόνον μέρος των εργασιών του καταστήματος· τα προμηθευόμενα καταστήματα θα πρέπει να βρίσκονται στην άμεση γειτονία του· η προμήθεια θα πρέπει να αφορά μόνον ορισμένους τύπους προϊόντων ή καταστημάτων.
- (14) Σύμφωνα με το άρθρο 10 της Συνθήκης, τα κράτη μέλη πρέπει να λαμβάνουν όλα τα δέοντα μέτρα για να εξασφαλίζουν ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων τηρούν τις υποχρεώσεις που ορίζονται στον παρόντα κανονισμό.
- (15) Η ανιχνευσιμότητα των τροφίμων είναι ουσιώδες στοιχείο για την εξασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων. Πέραν της συμμόρφωσης προς τους γενικούς κανόνες του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ⁽¹⁾, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων, οι οποίοι είναι αρμόδιοι για εγκαταστάσεις που υπόκεινται σε έγκριση, σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό, θα πρέπει να εξασφαλίζουν ότι όλα τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που διατίθενται στην αγορά φέρουν είτε σήμα καταλληλότητας είτε αναγνωριστικό σήμα.
- (16) Τα τρόφιμα που εισάγονται στην Κοινότητα πρέπει να τηρούν τις γενικές απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ή κανόνες ισοδύναμους προς τους κοινοτικούς. Ο παρών κανονισμός θεσπίζει ειδικές απαιτήσεις υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης που εισάγονται στην Κοινότητα.
- (17) Η έκδοση του παρόντος κανονισμού δεν θα πρέπει να μειώσει το επίπεδο προστασίας που παρέχεται από τις πρόσθετες
- εγγυήσεις οι οποίες συμφωνήθηκαν για τη Φινλανδία και τη Σουηδία κατά την προσχώρησή τους στην Κοινότητα και οι οποίες επιβεβαιώθηκαν με τις αποφάσεις 94/968/ΕΚ ⁽²⁾, 95/50/ΕΚ ⁽³⁾, 95/160/ΕΚ ⁽⁴⁾, 95/161/ΕΚ ⁽⁵⁾, 95/168/ΕΚ ⁽⁶⁾, 95/409/ΕΚ ⁽⁷⁾, 95/410/ΕΚ ⁽⁸⁾ και 95/411/ΕΚ ⁽⁹⁾. Θα πρέπει να προβλέπει μια διαδικασία για την παροχή, κατά τη διάρκεια μεταβατικής περιόδου, εγγυήσεων σε οποιοδήποτε κράτος μέλος το οποίο έχει εγκεκριμένο εθνικό πρόγραμμα ελέγχου ισοδύναμο, όσον αφορά τα συγκεκριμένα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, προς τα προγράμματα που έχουν εγκριθεί για τη Φινλανδία και τη Σουηδία. Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Νοεμβρίου 2003, για τον έλεγχο της σαλμονέλλας και άλλων τροφιμογενών ζωονοσογόνων παραγόντων ⁽¹⁰⁾ προβλέπει ανάλογη διαδικασία για τα ζώα και τα αυγά για επώαση.
- (18) Είναι σκόπιμο οι απαιτήσεις του παρόντος κανονισμού για τη διάρθρωση και την υγιεινή να εφαρμόζονται σε όλους τους τύπους εγκαταστάσεων, συμπεριλαμβανομένων των μικρών επιχειρήσεων και των κινητών μονάδων σφαγείου.
- (19) Είναι σκόπιμο να υπάρχει ευελιξία για να είναι δυνατόν να συνεχισθεί η χρήση παραδοσιακών μεθόδων σε οποιοδήποτε στάδιο παραγωγής, μεταποίησης ή διανομής τροφίμων και για τις διαρθρωτικές απαιτήσεις των εγκαταστάσεων. Η ευελιξία είναι ιδιαίτερα σημαντική σε περιοχές που αντιμετωπίζουν ιδιαίτερους γεωγραφικούς περιορισμούς, συμπεριλαμβανομένων των εξόχως απόκεντρων περιοχών που αναφέρονται στο άρθρο 299, παράγραφος 2 της Συνθήκης. Ωστόσο, η ευελιξία δεν θα πρέπει να υπονομεύει τους στόχους υγιεινής των τροφίμων. Επίσης, αφού όλα τα τρόφιμα που παράγονται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής θα κυκλοφορούν κανονικά σε ολόκληρη την Κοινότητα ελεύθερα, η διαδικασία με την οποία επιτρέπεται στα κράτη μέλη να επιδεικνύουν ευελιξία θα πρέπει να είναι πλήρως διαφανής, και θα πρέπει να προβλέπει, όταν αυτό απαιτείται για την επίλυση διαφωνιών, τη διεξαγωγή συζήτησης στο πλαίσιο της Μόνιμης Επιτροπής για την Τροφική Αλυσίδα και την Υγεία των Ζώων που συστάθηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002.
- (20) Ο ορισμός του μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος (ΜΔΚ) θα πρέπει να είναι γενικός και να καλύπτει όλες τις μεθόδους μηχανικού διαχωρισμού. Λόγω της ταχείας εξέλιξης της τεχνολογίας στον τομέα αυτόν, απαιτείται ένας ευέλικτος ορισμός. Ωστόσο, οι τεχνικές απαιτήσεις για το ΜΔΚ θα πρέπει να διαφέρουν ανάλογα με την αξιολόγηση του κινδύνου του προϊόντος που προκύπτει από διάφορες μεθόδους.
- (21) Σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής υπάρχουν αλληλεπιδράσεις μεταξύ υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων, συμπεριλαμβανομένου του τομέα των ζωοτροφών, και σχέσεις μεταξύ υγείας των ζώων, συνθηκών διαβίωσης των

⁽²⁾ ΕΕ L 371 της 31.12.1994, σ. 36.

⁽³⁾ ΕΕ L 53 της 9.3.1995, σ. 31.

⁽⁴⁾ ΕΕ L 105 της 9.5.1995, σ. 40.

⁽⁵⁾ ΕΕ L 105 της 9.5.1995, σ. 44.

⁽⁶⁾ ΕΕ L 109 της 16.5.1995, σ. 44.

⁽⁷⁾ ΕΕ L 243 της 11.10.1995, σ. 21.

⁽⁸⁾ ΕΕ L 243 της 11.10.1995, σ. 25.

⁽⁹⁾ ΕΕ L 243 της 11.10.1995, σ. 29.

⁽¹⁰⁾ ΕΕ L 325 της 12.12.2003, σ. 1.

⁽¹⁾ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 28ης Ιανουαρίου 2002, για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων (ΕΕ L 31 της 1.2.2002, σ. 1).

- ζών και ζητημάτων δημόσιας υγείας. Για το λόγο αυτόν, απαιτείται κατάλληλη επικοινωνία μεταξύ των διαφόρων ενδιαφερομένων σε ολόκληρη την τροφική αλυσίδα, από την πρωτογενή παραγωγή μέχρι το λιανικό εμπόριο.
- (22) Προκειμένου να εξασφαλισθεί η κατάλληλη επιθεώρηση των αγρίων θηραμάτων που διατίθενται στην κοινοτική αγορά, τα σώματα και τα εντόσθια των θηραμάτων, θα πρέπει να προσκομίζονται για επίσημη υγειονομική επιθεώρηση, μετά τη σφαγή, σε κέντρο διαχείρισης θηραμάτων. Εντούτοις, για να διατηρηθούν ορισμένες κυνηγετικές παραδόσεις χωρίς να τεθεί σε κίνδυνο η διατροφική ασφάλεια, είναι σκόπιμο να προβλεφθεί η κατάρτιση των κυνηγών που διαθέτουν άγρια θηράματα στην αγορά προς ανθρώπινη κατανάλωση. Αυτό θα πρέπει να επιτρέπει στους κυνηγούς να πραγματοποιούν μια πρώτη εξέταση του άγριου θηράματος επί τόπου. Σε αυτές τις περιπτώσεις, δεν είναι απαραίτητο να επιβάλλεται στους καταρτισμένους κυνηγούς να παραδίδουν όλα τα εντόσθια στο κέντρο διαχείρισης θηραμάτων για επιθεώρηση μετά τη σφαγή, εάν πραγματοποιήσαν αυτή την αρχική εξέταση και δεν διαπίστωσαν ανωμαλίες ή κινδύνους. Εντούτοις, θα πρέπει να είναι δυνατό να θεσπίζονται αυστηρότεροι κανόνες στο εσωτερικό των κρατών μελών για να ληφθούν υπόψη συγκεκριμένοι κίνδυνοι.
- (23) Ο παρών κανονισμός θα πρέπει να θεσπίσει κριτήρια για το νωπό γάλα εν αναμονή της θέσπισης νέων απαιτήσεων για τη διάθεσή του στην αγορά. Τα κριτήρια αυτά θα πρέπει να είναι τιμές ενεργοποίησης, πράγμα το οποίο σημαίνει ότι, σε περίπτωση υπέρβασης, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων λαμβάνουν διορθωτικά μέτρα και απευθύνουν κοινοποίηση στην αρμόδια αρχή. Τα κριτήρια δεν θα πρέπει να είναι ανώτατες τιμές πέραν των οποίων το νωπό γάλα δεν δύναται να διατεθεί στην αγορά. Τούτο σημαίνει ότι, σε ορισμένες περιστάσεις, νωπό γάλα το οποίο δεν ανταποκρίνεται πλήρως στα κριτήρια μπορεί να χρησιμοποιείται με ασφάλεια για κατανάλωση από τον άνθρωπο, εφόσον λαμβάνονται τα κατάλληλα μέτρα. Όσον αφορά το νωπό γάλα ή την κρέμα γάλακτος, που προορίζονται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση, είναι σκόπιμο να επιτρέπεται σε κάθε κράτος μέλος να διατηρήσει ή να θεσπίσει τα κατάλληλα υγειονομικά μέτρα προκειμένου να εξασφαλισθεί η επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού στην επικράτειά του.
- (24) Είναι σκόπιμο, το κριτήριο για το νωπό γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων να είναι τριπλάσιο του κριτηρίου που εφαρμόζεται στο νωπό γάλα που συλλέγεται στο αγρόκτημα. Το κριτήριο για το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή μεταποιημένων γαλακτοκομικών προϊόντων είναι απόλυτη τιμή, ενώ, για το νωπό γάλα που συλλέγεται στο αγρόκτημα, είναι μέση τιμή. Η τήρηση των απαιτήσεων θερμοκρασίας του παρόντος κανονισμού δεν σταματά την ανάπτυξη των βακτηρίων κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση.
- (25) Η παρούσα αναδιατύπωση σημαίνει ότι οι υφιστάμενοι κανόνες υγιεινής μπορούν να καταργηθούν. Αυτό επιτυγχάνεται με την οδηγία 2004/.../ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της ..., για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων και τους υγειονομικούς όρους για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση⁽¹⁾.
- (26) Επιπλέον, οι κανόνες του παρόντος κανονισμού οι οποίοι αφορούν τα αυγά αντικαθιστούν τους κανόνες της απόφασης 94/371/ΕΚ του Συμβουλίου, της 20ής Ιουνίου 1994, με την οποία θεσπίζονται ορισμένοι ειδικοί υγειονομικοί όροι όσον αφορά τη διάθεση στην αγορά ορισμένων ειδών αυγών⁽²⁾, την οποία καθιστά άνευ αντικειμένου η κατάργηση του παραρτήματος II της οδηγίας 92/118/ΕΚ⁽³⁾.
- (27) Η κοινοτική νομοθεσία για την υγιεινή των τροφίμων θα πρέπει να βασίζεται σε επιστημονικές γνωμοδοτήσεις. Προς τούτο, θα πρέπει να ζητείται η γνώμη της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων, οσάκις απαιτείται.
- (28) Για να ληφθεί υπόψη η πρόοδος της τεχνολογίας και της επιστήμης, θα πρέπει να εξασφαλίζεται στενή και ουσιαστική συνεργασία μεταξύ της Επιτροπής και των κρατών μελών στο πλαίσιο της Μόνιμης Επιτροπής για την Τροφική Αλυσίδα και την Υγεία των Ζώων.
- (29) Οι απαιτήσεις του παρόντος κανονισμού δεν θα πρέπει να τεθούν σε εφαρμογή έως ότου αρχίσουν να ισχύουν όλα τα μέρη της νέας νομοθεσίας για την υγιεινή των τροφίμων. Είναι επίσης σκόπιμο να προβλεφθεί η πάροδος τουλάχιστον 18 μηνών μεταξύ της έναρξης ισχύος και της εφαρμογής των νέων κανόνων, προκειμένου να δοθεί ο απαιτούμενος χρόνος προσαρμογής στις διγόμενες βιομηχανίες.
- (30) Τα μέτρα που απαιτούνται για την εφαρμογή του παρόντος κανονισμού θα πρέπει να θεσπισθούν σύμφωνα με την απόφαση 1999/468/ΕΚ του Συμβουλίου, της 28ης Ιουνίου 1999, για τον καθορισμό των όρων άσκησης των εκτελεστικών αρμοδιοτήτων που ανατίθενται στην Επιτροπή⁽⁴⁾.

ΕΞΕΔΩΣΑΝ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΓΕΝΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Άρθρο 1

Πεδίο εφαρμογής

1. Ο παρών κανονισμός θεσπίζει ειδικούς κανόνες για τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων όσον αφορά την υγιεινή των τροφίμων ζωικής προέλευσης. Οι κανόνες αυτοί συμπληρώνουν τους κανόνες του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽⁵⁾. Εφαρμόζονται στα μη μεταποιημένα και στα μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης.

⁽²⁾ ΕΕ L 168 της 2.7.1994, σ. 34.

⁽³⁾ Οδηγία 92/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 1992, 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 παθολογικούς παράγοντες, της οδηγίας 90/425/ΕΟΚ (ΕΕ L 362 της 15.3.1993, σ. 49). Οδηγία η οποία τροποποιήθηκε τελευταία με την απόφαση 2003/42/ΕΚ της Επιτροπής (ΕΕ L 13 της 18.1.2003, σ. 24).

⁽⁴⁾ ΕΕ L 184 της 17.7.1999, σ. 23.

⁽⁵⁾ Σελίδα 1 της παρούσας ΕΕ.

⁽¹⁾ Σελίδα 131 της παρούσας ΕΕ.

2. Εκτός εάν προβλέπεται ρητώς το αντίθετο, ο παρών κανονισμός δεν εφαρμόζεται στα τρόφιμα που περιέχουν τόσο προϊόντα φυτικής προέλευσης όσο και μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης. Εντούτοις, τα μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης που χρησιμοποιούνται για την προετοιμασία των τροφίμων αυτών πρέπει να λαμβάνονται και να υφίστανται μεταχείριση σύμφωνα με τις απαιτήσεις του παρόντος κανονισμού.

3. Ο παρών κανονισμός δεν εφαρμόζεται:

- α) στην πρωτογενή παραγωγή τροφίμων για ιδιωτική οικιακή χρήση,
- β) στην οικιακή παρασκευή, τον χειρισμό ή την αποθήκευση τροφίμων για ιδιωτική οικιακή κατανάλωση,
- γ) στην άμεση προμήθεια, από τον παραγωγό, μικρών ποσοτήτων πρωτογενών προϊόντων στον τελικό καταναλωτή ή σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης που εφοδιάζουν απευθείας τον τελικό καταναλωτή,
- δ) στην άμεση προμήθεια, από τον παραγωγό στον τελικό καταναλωτή ή σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης που προμηθεύουν το κρέας αυτό στον τελικό καταναλωτή ως νωπό κρέας, μικρών ποσοτήτων κρέατος πουλερικών και λαγομόρφων που σφάζονται στο αγρόκτημα,
- ε) στους κυνηγούς που προμηθεύουν μικρές ποσότητες αγρίων θηραμάτων ή κρέατος αγρίων θηραμάτων απευθείας στον τελικό καταναλωτή ή σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης που εφοδιάζουν απευθείας τον τελικό καταναλωτή.

4. Τα κράτη μέλη θεσπίζουν, σύμφωνα με το εθνικό τους δίκαιο, κανόνες που διέπουν τις δραστηριότητες και τα πρόσωπα της παραγράφου 3, στοιχεία (γ), (δ) και (ε). Οι εν λόγω εθνικοί κανόνες εξασφαλίζουν την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού.

5. α) Εκτός εάν ορίζεται ρητώς το αντίθετο, ο παρών κανονισμός δεν εφαρμόζεται στο λιανικό εμπόριο.

β) Ωστόσο, ο παρών κανονισμός εφαρμόζεται στο λιανικό εμπόριο, όταν οι εργασίες εκτελούνται με σκοπό την προμήθεια τροφίμων ζωικής προέλευσης σε άλλη εγκατάσταση, εκτός εάν:

- i) οι εργασίες συνίστανται μόνον στην αποθήκευση ή τη μεταφορά, οπότε ισχύουν οι ειδικές απαιτήσεις θερμοκρασίας του παραρτήματος III, ή
- ii) τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης διατίθενται από την εγκατάσταση λιανικού εμπορίου μόνον σε άλλες εγκαταστάσεις λιανικού εμπορίου και, σύμφωνα με το εθνικό δίκαιο, η προμήθεια αυτή συνιστά περιθωριακή, τοπική και περιορισμένη δραστηριότητα.

γ) Τα κράτη μέλη μπορούν να θεσπίζουν εθνικά μέτρα για την εφαρμογή των απαιτήσεων του παρόντος κανονισμού σε εγκαταστάσεις λιανικού εμπορίου της επικράτειάς τους στις οποίες δεν θα εφαρμόζονταν σύμφωνα με τα σημεία (α) και (β).

6. Ο παρών κανονισμός εφαρμόζεται με την επιφύλαξη:

- α) των σχετικών διατάξεων για την υγεία των ζώων και των ανθρώπων, συμπεριλαμβανομένων των αυστηρότερων κανόνων που θεσπίζονται για την πρόληψη, τον έλεγχο και την εξάλειψη ορισμένων μεταδοτικών σπογγωδών εγκεφαλοπαθειών,
- β) των απαιτήσεων καλής διαβίωσης των ζώων, και
- γ) των απαιτήσεων που αφορούν την ταυτοποίηση των ζώων και την ανιχνευσιμότητα των προϊόντων ζωικής προέλευσης.

Άρθρο 2

Ορισμοί

Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί:

- 1) οι ορισμοί που περιλαμβάνονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002,
- 2) οι ορισμοί που περιλαμβάνονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004,
- 3) οι ορισμοί που περιλαμβάνονται στο παράρτημα I, και
- 4) οι τυχόν τεχνικοί ορισμοί που περιλαμβάνονται στα παραρτήματα II και III.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΥΠΕΥΘΥΝΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Άρθρο 3

Γενικές υποχρεώσεις

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να τηρούν τις σχετικές διατάξεις των παραρτημάτων II και III.

2. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δεν χρησιμοποιούν άλλες ουσίες πλην του πόσιμου νερού — ή, στην περίπτωση που ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. .../2004 ή ο παρών κανονισμός επιτρέπουν τη χρήση του, καθαρού νερού — για την εξάλειψη επιφανειακής μόλυνσης από προϊόντα ζωικής προέλευσης, εκτός εάν η χρήση της συγκεκριμένης ουσίας έχει εγκριθεί σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 12, παράγραφος 2. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει επίσης να τηρούν όλους τους όρους χρήσης οι οποίοι μπορεί να θεσπισθούν σύμφωνα με την ίδια διαδικασία. Η χρήση εγκεκριμένης ουσίας δεν επηρεάζει την υποχρέωση του υπεύθυνου επιχείρησης τροφίμων να τηρεί τις απαιτήσεις του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 4

Καταχώρηση και έγκριση εγκαταστάσεων

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διαθέτουν στην αγορά προϊόντα ζωικής προέλευσης που έχουν παραχθεί στην Κοινότητα, μόνον εφόσον τα προϊόντα αυτά έχουν παρασκευασθεί και υποστεί χειρισμούς αποκλειστικά σε εγκαταστάσεις:

α) οι οποίες πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004, των παραρτημάτων II και III του παρόντος κανονισμού και άλλες σχετικές απαιτήσεις της νομοθεσίας περί τροφίμων, και

β) τις οποίες η αρμόδια αρχή έχει καταχωρήσει ή, οσάκις απαιτείται βάσει της παραγράφου 2, εγκρίνει.

2. Με την επιφύλαξη του άρθρου 6, παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004, οι εγκαταστάσεις που χειρίζονται τα συγκεκριμένα προϊόντα ζωικής προέλευσης, για τα οποία το παράρτημα III θεσπίζει απαιτήσεις, λειτουργούν μόνον αφού εγκριθούν από την αρμόδια αρχή, σύμφωνα με την παράγραφο 3 του παρόντος άρθρου, πλην των εγκαταστάσεων στις οποίες πραγματοποιείται μόνον:

α) πρωτογενής παραγωγή,

β) μεταφορά,

γ) αποθήκευση προϊόντων για τα οποία δεν απαιτούνται συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας, ή

δ) εργασίες λιανικού εμπορίου άλλες από εκείνες στις οποίες εφαρμόζεται ο παρών κανονισμός σύμφωνα με το άρθρο 1, παράγραφος 5, σημείο β).

3. Μια εγκατάσταση, η οποία υπόκειται σε έγκριση σύμφωνα με την παράγραφο 2 δεν μπορεί να λειτουργεί εκτός εάν η αρμόδια αρχή, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της ... , για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο (¹):

α) της έχει χορηγήσει έγκριση λειτουργίας μετά από επιτόπου επιθεώρηση, ή

β) της έχει χορηγήσει έγκριση λειτουργίας υπό όρους.

4. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων συνεργάζονται με τις αρμόδιες αρχές σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004 (¹). Συγκεκριμένα, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι μια εγκατάσταση παύει να λειτουργεί εάν η αρμόδια αρχή αποσύρει την έγκρισή της ή, στην περίπτωση έγκρισης υπό όρους, δεν την παρατείνει ή δεν χορηγήσει πλήρη έγκριση.

5. Το παρόν άρθρο δεν εμποδίζει μια εγκατάσταση να διαθέτει τρόφιμα στην αγορά μεταξύ της ημερομηνίας εφαρμογής του παρόντος κανονισμού και της πρώτης επόμενης επιθεώρησης από την αρμόδια αρχή, εάν η εγκατάσταση:

α) υπόκειται σε έγκριση βάσει της παραγράφου 2 και διέθεσε προϊόντα ζωικής προέλευσης στην αγορά σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία αμέσως πριν από τη θέση σε εφαρμογή του παρόντος κανονισμού, ή

β) ανήκει σε κατηγορία για την οποία δεν απαιτείτο έγκριση πριν από την εφαρμογή του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 5

Σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διαθέτουν στην αγορά προϊόντα ζωικής προέλευσης τα οποία διακινούνται σε εγκατάσταση η οποία υπόκειται σε έγκριση σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2, μόνον εάν:

α) φέρουν σήμα καταλληλότητας που επιτίθεται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004 (¹), ή

β) όταν ο κανονισμός αυτός δεν προβλέπει την επίθεση σήματος καταλληλότητας, φέρουν αναγνωριστικό σήμα το οποίο επιτίθεται σύμφωνα με το παράρτημα II, τμήμα I του παρόντος κανονισμού.

2. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δύνανται να επιθέτουν αναγνωριστικό σήμα σε ένα προϊόν ζωικής προέλευσης, μόνον εάν το προϊόν έχει παρασκευαστεί σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό σε εγκαταστάσεις που πληρούν τις απαιτήσεις του άρθρου 4.

3. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δεν δύνανται να αφαιρούν από το κρέας σήμα καταλληλότητας που έχει επιτεθεί σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004 (¹), εκτός εάν το τεμαχίζουν ή το μεταποιούν ή το επεξεργάζονται κατ' άλλο τρόπο.

Άρθρο 6

Εξοικονοτικά προϊόντα ζωικής προέλευσης

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εισάγουν προϊόντα ζωικής προέλευσης από τρίτες χώρες φροντίζουν ώστε οι εισαγωγές να πραγματοποιούνται μόνον εφόσον:

α) Η τρίτη χώρα αποστολής περιλαμβάνεται σε κατάλογο τρίτων χωρών από τις οποίες επιτρέπεται η εισαγωγή του συγκεκριμένου προϊόντος, ο οποίος καταρτίζεται σύμφωνα με το άρθρο 11 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 (¹).

β) i) ανάλογα με την περίπτωση, η εγκατάσταση από την οποία αποστέλλεται το προϊόν, και στην οποία αυτό έχει παραχθεί ή παρασκευαστεί, περιέχεται σε κατάλογο εγκαταστάσεων από τις οποίες επιτρέπεται η εισαγωγή του συγκεκριμένου προϊόντος, ο οποίος καταρτίζεται σύμφωνα με το άρθρο 12 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 (¹).

ii) στην περίπτωση του νωπού κρέατος, του κιμά, των παρασκευασμάτων κρέατος και των προϊόντων με βάση το κρέας και του μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος, το προϊόν έχει παραχθεί από κρέας που λαμβάνεται σε σφαγεία και εργαστήρια τεμαχισμού τα οποία περιέχονται σε καταλόγους που καταρτίζονται και ενημερώνονται σύμφωνα με το άρθρο 12 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 (¹) ή σε εγκεκριμένες κοινοτικές εγκαταστάσεις, και

iii) ανάλογα με την περίπτωση, στην περίπτωση των ζώντων διθύρων μαλακίων, των χινοδέρμων, των χιτωνοφόρων και των θαλάσσιων γαστεροπόδων, η ζώνη παραγωγής περιέχεται σε κατάλογο ο οποίος καταρτίζεται σύμφωνα με το άρθρο 13 του προαναφερόμενου κανονισμού.

(¹) Σελίδα 82 της παρούσας ΕΕ.

γ) το προϊόν πληροί:

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΕΜΠΟΡΙΑ

Άρθρο 7

Έγγραφα

i) τις απαιτήσεις του παρόντος κανονισμού, συμπεριλαμβανομένων των απαιτήσεων του άρθρου 5 για τη σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης,

ii) τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽¹⁾, και

iii) τυχόν όρους εισαγωγής που θεσπίζονται σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία η οποία διέπει τους ελέγχους εισαγωγής προϊόντων ζωικής προέλευσης, και

δ) τηρούνται, ανάλογα με την περίπτωση, οι απαιτήσεις του άρθρου 14 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽²⁾ σχετικά με τα πιστοποιητικά και τα έγγραφα.

1. Όταν απαιτείται σύμφωνα με το παράρτημα II ή III, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι τα φορτία προϊόντων ζωικής προέλευσης συνοδεύονται από τα κατάλληλα πιστοποιητικά ή άλλα έγγραφα.

2. Σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 12, παράγραφος 2:

a) είναι δυνατόν να εκπονούνται υποδείγματα εγγράφων, και

β) είναι δυνατόν να προβλέπεται διάταξη για τη χρήση ηλεκτρονικών εγγράφων.

Άρθρο 8

Ειδικές εγγυήσεις

2. Κατά παρέκκλιση από την παράγραφο 1, η εισαγωγή αλιευτικών προϊόντων επιτρέπεται επίσης σύμφωνα με τις ειδικές διατάξεις του άρθρου 15 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽²⁾.

3. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εισάγουν προϊόντα ζωικής προέλευσης μεριμνούν ώστε:

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που προτιθενται να διαθέσουν τα ακόλουθα τρόφιμα, ζωικής προέλευσης, στην αγορά της Σουηδίας ή της Φινλανδίας, πρέπει να τηρούν τους κανόνες της παραγράφου 2 όσον αφορά τη σαλμονέλα:

a) τα προϊόντα να είναι διαθέσιμα προς έλεγχο κατά την εισαγωγή σύμφωνα με την οδηγία 97/78/ΕΚ ⁽³⁾,

a) κρέας βοοειδών και χοίρων, συμπεριλαμβανομένου του κιμά με εξαίρεση τα παρασκευάσματα κρέατος και το ΜΔΚ,

β) η εισαγωγή να τηρεί τις απαιτήσεις της οδηγίας 2002/99/ΕΚ ⁽⁴⁾, και

β) κρέας πουλερικών των εξής ειδών: κατοικίδιας όρνιθες, γαλοπούλες, φραγκόκοτες, πάπιες και χήνες, συμπεριλαμβανομένου του κιμά με εξαίρεση τα παρασκευάσματα κρέατος και το ΜΔΚ, και

γ) οι εργασίες υπό τον έλεγχό τους, οι οποίες διενεργούνται μετά την εισαγωγή, να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του παραρτήματος III.

γ) αυγά.

4. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων οι οποίοι εισάγουν τρόφιμα που περιέχουν τόσο προϊόντα φυτικής προέλευσης όσο και μεταποιημένα προϊόντα φυτικής προέλευσης μεριμνούν ώστε τα μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης που περιέχονται στα τρόφιμα αυτά να τηρούν τις απαιτήσεις των παραγράφων 1 έως 3. Πρέπει να είναι σε θέση να αποδεικνύουν ότι το έχουν πράξει [π.χ. με την προσκόμιση κατάλληλων εγγράφων ή πιστοποιητικών τα οποία δεν χρειάζεται να έχουν τη μορφή που ορίζεται στην παράγραφο 1, σημείο δ)].

2. a) Στην περίπτωση κρέατος βοοειδών και χοίρων και κρέατος πουλερικών, δείγματα των φορτίων πρέπει να έχουν ληφθεί στην εγκατάσταση αποστολής και να έχουν υποβληθεί σε μικροβιολογική δοκιμή με αρνητικά αποτελέσματα σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία.

β) Εάν πρόκειται για αυγά, τα κέντρα συσκευασίας εγγυώνται ότι τα φορτία προέρχονται από σμήνη τα οποία υποβλήθηκαν σε μικροβιολογική δοκιμή με αρνητικά αποτελέσματα σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία.

γ) Στην περίπτωση κρέατος βοοειδών και χοίρων, η δοκιμή που αναφέρεται στο σημείο (a) δεν χρειάζεται να διενεργείται για φορτία που προορίζονται για εγκατάσταση προκειμένου να παστεριωθούν, να αποστειρωθούν ή να υποβληθούν σε επεξεργασία με παρόμοια αποτελέσματα. Εάν πρόκειται για αυγά, η δοκιμή που αναφέρεται στο σημείο (β) δεν χρειάζεται να διενεργείται για φορτία που προορίζονται για την παρασκευή μεταποιημένων προϊόντων με μέθοδο που εγγυάται την εξάλειψη της σαλμονέλας.

⁽¹⁾ Σελίδα 1 της παρούσας ΕΕ.

⁽²⁾ Σελίδα 82 της παρούσας ΕΕ.

⁽³⁾ Οδηγία 97/78/ΕΚ, της 18ης Δεκεμβρίου 1997, για τον καθορισμό των αρχών οργάνωσης των κτηνιατρικών ελέγχων των προϊόντων που εισάγονται στην Κοινότητα από τρίτες χώρες (ΕΕ L 24 της 30.1.1998, σ. 9).

⁽⁴⁾ Οδηγία 2002/99/ΕΚ του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2002, για τους κανόνες υγειονομικού ελέγχου που διέπουν την παραγωγή, μεταποίηση, διανομή και εισαγωγή προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση (ΕΕ L 18 της 23.1.2003, σ. 11).

δ) Οι δοκιμές που αναφέρονται στα σημεία (α) και (β) δεν χρειάζεται να διενεργούνται για τρόφιμα που προέρχονται από εγκατάσταση η οποία υπόκειται σε πρόγραμμα ελέγχου το οποίο αναγνωρίζεται, όσον αφορά τα συγκεκριμένα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 12, παράγραφος 2, ως ισοδύναμο προς το πρόγραμμα που έχει εγκριθεί για τη Σουηδία και τη Φινλανδία.

ε) Το κρέας βοοειδών και χοίρων και το κρέας πουλερικών πρέπει να συνοδεύεται από εμπορικό έγγραφο ή πιστοποιητικό, σύμφωνο προς το υπόδειγμα που καθορίζει η κοινοτική νομοθεσία, στο οποίο δηλώνεται ότι:

i) οι δοκιμές που αναφέρονται στο σημείο (α) έχουν διεξαχθεί, με αρνητικά αποτελέσματα, ή

ii) το κρέας προορίζεται για έναν από τους σκοπούς που αναφέρονται στο σημείο γ), ή

iii) το κρέας προέρχεται από εγκατάσταση που καλύπτεται από το σημείο (δ).

στ) Εάν πρόκειται για αυγά, το φορτίο πρέπει να συνοδεύεται από πιστοποιητικό με το οποίο δηλώνεται ότι οι δοκιμές που αναφέρονται στο σημείο (β) έχουν διεξαχθεί με αρνητικά αποτελέσματα, ή ότι τα αυγά προορίζονται για χρήση που αναφέρεται στο σημείο (γ).

3. Σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 12 παράγραφος 2:

α) είναι δυνατόν να επικαιροποιούνται οι απαιτήσεις των παραγράφων 1 και 2 προκειμένου να λαμβάνονται υπόψη ιδίως οι μεταβολές των προγραμμάτων ελέγχου των κρατών μελών ή η θέσπιση μικροβιολογικών κριτηρίων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽¹⁾, και

β) οι κανόνες που θεσπίζονται από την παράγραφο 2 για οποιοδήποτε από τα τρόφιμα που αναφέρονται στην παράγραφο 1, είναι δυνατόν να επεκτείνονται, πλήρως ή εν μέρει, σε οποιοδήποτε κράτος μέλος ή περιοχή κράτους μέλους που έχει πρόγραμμα ελέγχου αναγνωρισμένο ως ισοδύναμο προς εκείνο που έχει εγκριθεί για τη Σουηδία και τη Φινλανδία όσον αφορά τα συγκεκριμένα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

4. Για τους σκοπούς του παρόντος άρθρου, ως «πρόγραμμα ελέγχου» νοείται πρόγραμμα ελέγχου που έχει εγκριθεί σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽²⁾.

⁽¹⁾ Σελίδα 1 της παρούσας ΕΕ.

⁽²⁾ Η Υπηρεσία Επισημών Εκδόσεων θα θέσει τον αριθμό του κανονισμού για τους τροφιμογενείς ζωοοσολόγους παράγοντες (βλ. αιτιολογική σκέψη 17).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΤΕΛΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Άρθρο 9

Εκτελεστικά μέτρα και μεταβατικές ρυθμίσεις

Τα εκτελεστικά μέτρα και οι μεταβατικές ρυθμίσεις μπορούν να θεσπίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 12, παράγραφος 2.

Άρθρο 10

Τροποποίηση και προσαρμογή των παραρτημάτων II και III

1. Τα παραρτήματα II και III είναι δυνατόν να καταργούνται, να τροποποιούνται, να προσαρμόζονται ή να συμπληρώνονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 12 παράγραφος 2, ώστε να λαμβάνονται υπόψη:

α) η εξέλιξη των οδηγιών ορθής πρακτικής,

β) η πείρα που αποκτάται από την εφαρμογή των συστημάτων βάσει της HACCP, σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽¹⁾,

γ) οι τεχνολογικές εξελίξεις,

δ) οι αλλαγές των μορφών κατανάλωσης,

ε) οι επιστημονικές γνωματεύσεις, ιδίως οι νέες εκτιμήσεις κινδύνου,

στ) ο καθορισμός στόχων ασφάλειας των τροφίμων.

2. Εξαίρεσεις από τα παραρτήματα II και III είναι δυνατόν να προβλέπονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 12 παράγραφος 2, υπό την προϋπόθεση ότι οι εξαίρεσεις αυτές δεν θίγουν την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού.

3. Τα κράτη μέλη δύνανται, χωρίς να τίθεται σε κίνδυνο η επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού, να θεσπίζουν σύμφωνα με τις παραγράφους 4 έως 8, εθνικά μέτρα για την προσαρμογή των απαιτήσεων που καθορίζονται στο παράρτημα III.

4. α) Τα εθνικά μέτρα της παραγράφου 3 έχουν ως στόχο:

i) Τη διευκόλυνση της συνεχούς χρήσης παραδοσιακών μεθόδων σε οποιοδήποτε στάδιο παραγωγής, μεταποίησης ή διανομής τροφίμων· ή

ii) την ικανοποίηση των αναγκών των επιχειρήσεων τροφίμων που είναι εγκατεστημένες σε περιοχές που υπόκεινται σε ειδικούς γεωγραφικούς περιορισμούς·

β) Στις άλλες περιπτώσεις, ισχύουν μόνο για την κατασκευή, τη διαρρύθμιση και τον εξοπλισμό των εγκαταστάσεων.

5. Οιοδήποτε κράτος μέλος επιθυμεί να θεσπίσει εθνικά μέτρα κατά τα αναφερόμενα στην παράγραφο 3, απευθύνει κοινοποίηση στην Επιτροπή και τα λοιπά κράτη μέλη. Κάθε κοινοποίηση:

- α) παρέχει λεπτομερή περιγραφή των απαιτήσεων που χρειάζονται προσαρμογή κατά την κρίση αυτού του κράτους μέλους και τη φύση της επιδιωκόμενης προσαρμογής,
- β) περιγράφει τα τρόφιμα και τις εγκαταστάσεις που αφορούν τα μέτρα,
- γ) εξηγεί τους λόγους της προσαρμογής, επισυνάπτοντας, εφ' όσον χρειάζεται, μια περίληψη της ανάλυσης κινδύνου που έχει διενεργηθεί καθώς και τα τυχόν μέτρα που πρέπει να ληφθούν ώστε να εξασφαλισθεί ότι η προσαρμογή δεν θέτει σε κίνδυνο τους στόχους του κανονισμού, και
- δ) παρέχει κάθε άλλη σχετική πληροφορία.

6. Εντός τριών μηνών από την παραλαβή της κοινοποίησης που αναφέρεται στην παράγραφο 5, τα άλλα κράτη μέλη μπορούν να διαβιβάζουν εγγράφως παρατηρήσεις στην Επιτροπή. Στην περίπτωση των προσαρμογών της παραγράφου 4, σημείο (β), η περίοδος αυτή παρατείνεται, με αίτηση οποιουδήποτε κράτους μέλους, σε τέσσερις μήνες. Η Επιτροπή δύναται, όταν δε της διαβιβάζονται έγγραφες παρατηρήσεις ενός ή περισσότερων κρατών μελών, υποχρεούται, να προβαίνει σε διαβουλεύσεις με τα κράτη μέλη στα πλαίσια της επιτροπής που αναφέρεται στο άρθρο 12 παράγραφος 1. Η Επιτροπή δύναται να αποφασίζει, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 12 παράγραφος 2, εάν επιτρέπεται να εφαρμοσθούν τα προτεινόμενα μέτρα, ενδεχομένως με τις δέουσες τροποποιήσεις. Εφόσον ενδείκνυται, η Επιτροπή δύναται να προτείνει γενικά μέτρα σύμφωνα με τις παραγράφους 1 ή 2 του παρόντος άρθρου.

7. Ένα κράτος μέλος μπορεί να θεσπίζει εθνικά μέτρα για την προσαρμογή των απαιτήσεων του παραρτήματος III μόνον:

- α) σύμφωνα με την απόφαση που εκδίδεται σύμφωνα με την παράγραφο 6,
- β) εάν, ένα μήνα μετά τη λήξη της περιόδου που προβλέπεται στην παράγραφο 6, η Επιτροπή δεν έχει δηλώσει στα κράτη μέλη ότι έχει λάβει γραπτά σχόλια ή ότι σκοπεύει να προτείνει την έκδοση απόφασης σύμφωνα με την παράγραφο 6, ή
- γ) σύμφωνα με την παράγραφο 8.

8. Ένα κράτος μέλος δύναται, με δική του πρωτοβουλία και με την επιφύλαξη των γενικών διατάξεων της Συνθήκης, να διατηρεί ή να θεσπίζει εθνικούς κανόνες:

- α) που απαγορεύουν ή περιορίζουν στην επικράτειά του τη διάθεση στην αγορά νωπού γάλακτος ή νωπής κρέμας που προορίζεται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση, ή
- β) που επιτρέπουν τη χρήση με την έγκριση της αρμόδιας αρχής, νωπού γάλακτος που δεν πληροί τις προδιαγραφές του παραρτήματος III, τμήμα IX, όσον αφορά την περιεκτικότητα σε μικρόβια και την περιεκτικότητα σε σωματικά κύτταρα, για την παραγωγή τυριών με περίοδο παλαίωσης ή ωρίμανσης του-

λάχιστον 60 ημερών, και γαλακτοκομικών προϊόντων που παράγονται σε συνδυασμό με την παρασκευή αυτών των τυριών, υπό την προϋπόθεση ότι αυτό δεν εμποδίζει την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 11

Ειδικές αποφάσεις

Με την επιφύλαξη των γενικών διατάξεων του άρθρου 9 και του άρθρου 10, παράγραφος 1, μπορούν να λαμβάνονται εκτελεστικά μέτρα, ή να θεσπίζονται τροποποιήσεις του παραρτήματος II ή III, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 12, παράγραφος 2, προκειμένου:

- 1) να θεσπισθούν κανόνες για τη μεταφορά του κρέατος ενόσω είναι ακόμα ζεστό,
- 2) να ορισθεί, όσον αφορά το ΜΔΚ, ποια περιεκτικότητα σε ασβέστιο δεν είναι σημαντικά υψηλότερη από την αντίστοιχη του κιμά,
- 3) να θεσπισθούν άλλες μέθοδοι επεξεργασίας που είναι δυνατόν να εφαρμόζονται από εγκαταστάσεις μεταποίησης στα ζώα διθύρα μαλάκια από περιοχές παραγωγής κατηγορίας Β ή Γ, τα οποία δεν έχουν υποβληθεί σε καθαρισμό ή μετεγκατάσταση,
- 4) να διευκρινισθούν οι αναγνωρισμένες μέθοδοι δοκιμής για τις θαλάσσιες βιοτοξίνες,
- 5) να θεσπισθούν, σε συνεργασία με το σχετικό Κοινωνικό Εργαστήριο Αναφοράς, συμπληρωματικές υγειονομικές προδιαγραφές για τα ζώα διθύρα μαλάκια, όπως:
 - α) οριακές τιμές και μέθοδοι ανάλυσης για άλλες θαλάσσιες βιοτοξίνες,
 - β) διαδικασίες ανίχνευσης ιών και ιολογικά πρότυπα, και
 - γ) σχέδια δειγματοληψίας καθώς και μέθοδοι και όρια ανοχής αναλύσεων που πρέπει να εφαρμόζονται για να ελέγχεται η συμμόρφωση προς τις υγειονομικές προδιαγραφές,
- 6) να θεσπισθούν υγειονομικές προδιαγραφές ή έλεγχοι, όταν υπάρχουν επιστημονικά αποδεικτικά στοιχεία που δείχνουν ότι επιβάλλονται προκειμένου να προστατευτεί η δημόσια υγεία,
- 7) να επεκταθεί το τμήμα VII, κεφάλαιο IX, του παραρτήματος III ώστε να καλύπτει και τα άλλα ζώα διθύρα μαλάκια, εκτός από τα χτένια,
- 8) να καθορισθούν κριτήρια που ορίζουν πότε τα επιδημιολογικά δεδομένα δείχνουν ότι ένας τόπος αλίευσης δεν παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία ως προς την ύπαρξη παρασίτων και, κατά συνέπεια, πότε η αρμόδια αρχή δύναται να επιτρέψει στους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων να μην καταψύξουν αλιευτικά προϊόντα σύμφωνα με το παράρτημα III, τμήμα VIII, κεφάλαιο III, μέρος Δ,

- 9) να θεσπισθούν κριτήρια φρεσκάδας και όρια όσον αφορά την ισταμίνη και το ολικό πτητικό άζωτο για τα αλιευτικά προϊόντα,
- 10) να επιτρέπεται για την παρασκευή ορισμένων γαλακτοκομικών προϊόντων, η χρήση νωπού γάλακτος που δεν πληροί τα κριτήρια του παραρτήματος III, τμήμα IX, όσον αφορά την περιεκτικότητα σε μικρόβια και την περιεκτικότητα σε σωματικά κύτταρα,
- 11) με την επιφύλαξη της οδηγίας 96/23/ΕΚ⁽¹⁾, να καθορισθεί μέγιστη επιτρεπόμενη τιμή για το συνδυασμένο σύνολο καταλοίπων αντιβιοτικών ουσιών στο νωπό γάλα, και
- 12) να εγκριθούν ισοδύναμες διαδικασίες για την παραγωγή ζελατίνης και κολλαγόνου.

Άρθρο 12

Διαδικασία επιτροπής

1. Η Επιτροπή επικουρείται από τη Μόνιμη Επιτροπή για την Τροφική Αλυσίδα και την Υγεία των Ζώων.
2. Οσάκις γίνεται αναφορά στην παρούσα παράγραφο, εφαρμόζονται τα άρθρα 5 και 7 της απόφασης 1999/468/ΕΚ, τηρουμένων των διατάξεων του άρθρου 8 αυτής.
- Η προθεσμία που προβλέπεται στο άρθρο 5, παράγραφος 6 της απόφασης 1999/468/ΕΚ ορίζεται σε τρεις μήνες.
3. Η επιτροπή θεσπίζει τον εσωτερικό της κανονισμό.

Άρθρο 13

Διαβούλευση με την Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας των Τροφίμων

Η Επιτροπή διαβουλεύεται με την Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας των Τροφίμων για οποιοδήποτε ζήτημα εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής

του παρόντος κανονισμού και ενδέχεται να έχει σημαντικές επιπτώσεις στη δημόσια υγεία, ιδίως πριν προτείνει την υπαγωγή άλλων ζωικών ειδών στο παράρτημα III, τμήμα III.

Άρθρο 14

Έκθεση προς το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και το Συμβούλιο

1. Η Επιτροπή, το αργότερο στις ... (*), υποβάλλει στο Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και το Συμβούλιο έκθεση επισκόπησης της πείρας που αποκτήθηκε από την εφαρμογή του παρόντος κανονισμού.
2. Η Επιτροπή συνοδεύει, οσάκις ενδείκνυται, την έκθεση με κατάλληλες προτάσεις.

Άρθρο 15

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει είκοσι ημέρες μετά την ημερομηνία της δημοσίευσής του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Εφαρμόζεται 18 μήνες μετά την ημερομηνία κατά την οποία αρχίζουν να ισχύουν όλες οι κάτωθι πράξεις:

- α) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽²⁾,
- β) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽³⁾ και
- γ) Η οδηγία 2004/.../ΕΚ⁽⁴⁾.

Ωστόσο, δεν τίθεται σε εφαρμογή ενωρίτερα από την 1η Ιανουαρίου 2006.

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

...

Για το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο

Ο Πρόεδρος

Για το Συμβούλιο

Ο Πρόεδρος

⁽¹⁾ Οδηγία 96/23/ΕΚ του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 1996, περί της λήψης μέτρων ελέγχου για ορισμένες ουσίες και τα κατάλοιπά τους σε ζώα και στα προϊόντα τους (ΕΕ L 125 της 23.5.1996, σ. 10). Οδηγία η οποία τροποποιήθηκε από τον κανονισμό(ΕΚ) αριθ. 806/2003 (ΕΕ L 122 της 16.5.2003, σ. 1).

(*) Πέντε έτη μετά την έναρξη ισχύος του παρόντος κανονισμού.

⁽²⁾ Σελίδα 1 της παρούσας ΕΕ.

⁽³⁾ Η Υπηρεσία Επισήμων Εφημερίδων θα παρεμβάλλει τον αριθμό του κανονισμού που αναφέρεται στο άρθρο 4, παράγραφος 3.

⁽⁴⁾ Η Υπηρεσία Επισήμων Εφημερίδων θα παρεμβάλλει τον αριθμό της οδηγίας που αναφέρεται στην αιτιολογία (25).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΟΡΙΣΜΟΙ

Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού, νοούνται ως:

1. ΚΡΕΑΣ

- 1.1. «Κρέας»: τα εδώδιμα μέρη των ζώων που αναφέρονται στα σημεία 1.2 έως 1.8, συμπεριλαμβανομένου του αίματος.
 - 1.2. «Κατοικίδια σπληφόρα»: τα οικόσιτα βοοειδή (συμπεριλαμβανομένου του βούβαλου και βίσωνα), οι χοίροι, τα αιγοπρόβατα και τα οικόσιτα μόνοπλα.
 - 1.3. «Πουλερικά»: τα εκτρεφόμενα πτηνά, συμπεριλαμβανομένων των πτηνών που δεν θεωρούνται κατοικίδια αλλά εκτρέφονται ως κατοικίδια ζώα, πλην των ατροπιδώτων.
 - 1.4. «Λαγόμορφα»: κουνέλια, λαγοί και τρωκτικά.
 - 1.5. «Άγρια θηράματα»:— άγρια σπληφόρα και λαγόμορφα καθώς και άλλα χερσαία θηλαστικά που θηρεύονται για ανθρώπινη κατανάλωση και θεωρούνται άγρια θηράματα βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας του σχετικού κράτους μέλους, συμπεριλαμβανομένων των θηλαστικών που ζουν σε κλειστή περιοχή υπό συνθήκες ελευθερίας παρόμοιες προς τις συνθήκες διαβίωσης των άγριων θηραμάτων· και— άγρια πτηνά που θηρεύονται για ανθρώπινη κατανάλωση.
 - 1.6. «Εκτρεφόμενα θηράματα»: εκτρεφόμενα ατροπιδώτα και εκτρεφόμενα χερσαία θηλαστικά εκτός εκείνων που αναφέρονται στο σημείο 1.2.
 - 1.7. «Μικρά άγρια θηράματα»: άγρια θηρευόμενα πτηνά και λαγόμορφα που ζουν ελεύθερα.
 - 1.8. «Μεγάλα άγρια θηράματα»: άγρια χερσαία θηλαστικά τα οποία ζουν ελεύθερα και δεν υπάγονται στον ορισμό των μικρών άγριων θηραμάτων.
 - 1.9. «Σφαγίο»: το σώμα ζώου μετά από σφαγή και καθαρισμό.
 - 1.10. «Νωπό κρέας»: κρέας το οποίο δεν έχει υποστεί καμία άλλη επεξεργασία συντήρησης εκτός από την ψύξη, την κατάψυξη ή την ταχεία κατάψυξη, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που είναι συσκευασμένο σε κενό αέρος ή σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα.
 - 1.11. «Εντόσθια»: νωπό κρέας, πλην του κρέατος του σφαγίου, συμπεριλαμβανομένων των σπλάχνων και του αίματος.
 - 1.12. «Σπλάχνα»: τα όργανα της θωρακικής, της κοιλιακής και της πυελικής κοιλότητας, καθώς και η τραχεία και ο οισοφάγος και, στα πτηνά, ο πρόλοβος.
 - 1.13. «Κιμάς»: το κρέας χωρίς οστά το οποίο έχει υποστεί άλεσμα σε τεμάχια και περιέχει αλάτι σε ποσοστό μικρότερο του 1 %.
 - 1.14. «Μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας» ή «ΜΔΚ»: το προϊόν που λαμβάνεται με την αφαίρεση κρέατος από οστά που φέρουν σάρκα πριν την αποστείωση ή από σφαγία πουλερικών, με τη χρήση μηχανικών μέσων που οδηγούν στην απώλεια ή τη μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών.
 - 1.15. «Παρασκευάσματα κρέατος»: το νωπό κρέας, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που έχει μετατραπεί σε τεμάχια, στο οποίο έχουν προστεθεί τρόφιμα, καρυκεύματα ή πρόσθετα ή το οποίο έχει υποβληθεί σε μεταποίηση που δεν μεταβάλλει την εσωτερική δομή των μυϊκών ινών του κρέατος και, κατά συνέπεια, δεν εξαφανίζει τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος.
 - 1.16. «Σφαγείο»: εγκατάσταση που χρησιμοποιείται για τη σφαγή και τον καθαρισμό ζώων, των οποίων το κρέας προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση.
 - 1.17. «Εργαστήριο τεμαχισμού»: εγκατάσταση που χρησιμοποιείται για την αφαίρεση των οστών ή/και τον τεμαχισμό κρέατος.
 - 1.18. «Εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων»: κάθε εγκατάσταση στην οποία τα θηράματα και το κρέας θηραμάτων που λαμβάνεται από τη θήρα παρασκευάζονται για τη διάθεσή τους στην αγορά.
2. ΖΩΝΤΑ ΔΙΘΥΡΑ ΜΑΛΑΚΙΑ
- 2.1. «Δίθυρα μαλάκια»: τα διηθύντα ελασματοβράγχια μαλάκια.
 - 2.2. «Θαλάσσιες βιοτοξίνες»: οι δηλητηριώδεις ουσίες που συσσωρεύουν τα δίθυρα μαλάκια, ιδίως όταν τρέφονται με πλαγκτόν που περιέχει τοξίνες.

- 2.3. «Φινίρισμα»: η αποθήκευση ζώντων διθυρων μαλακίων που προέρχονται από περιοχές παραγωγής, κέντρα καθαρισμού ή κέντρα αποστολής 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, να διατηρηθούν ή να βελτιωθούν οι οργανοληπτικές τους ιδιότητες, και να εξασφαλιστεί ότι βρίσκονται σε καλή κατάσταση ζωτικότητας πριν την πρώτη ή τη δεύτερη συσκευασία.
- 2.4. «Οστρακοαλιείας»: κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο, το οποίο συλλέγει με οποιονδήποτε τρόπο από μία περιοχή συλλογής ζώντα διθύρα 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 διθυρων μαλακίων είτε τόποι που χρησιμοποιούνται για την καλλιέργεια διθυρων μαλακίων, στις οποίες γίνεται η αλιείωση ζώντων διθυρων μαλακίων.
- 2.6. «Περιοχή μετεγκατάστασης»: θαλάσσιες ή λιμνοθαλάσσιες περιοχές ή περιοχές εκβολής ποταμού, με σαφώς καθορισμένα όρια με σημαντήρες, πασσάλους ή οποιοδήποτε άλλο μόνιμα στερεωμένο υλικό, που προορίζονται αποκλειστικά για το φυσικό καθαρισμό ζώντων διθυρων μαλακίων.
- 2.7. «Κέντρο αποστολής»: κάθε χερσαία ή πλωτή εγκατάσταση που χρησιμοποιείται για την παραλαβή, το φινίρισμα, το πλύσιμο, τον καθαρισμό, την ταξινόμηση κατά μέγεθος, την πρώτη συσκευασία και τη δεύτερη συσκευασία των κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση ζώντων διθυρων μαλακίων.
- 2.8. «Κέντρο καθαρισμού»: εγκατάσταση που διαθέτει δεξαμενές τροφοδοτούμενες με καθαρό θαλάσσιο νερό, στις οποίες τοποθετούνται τα ζώντα διθύρα μαλάκια για όσο χρόνο απαιτείται για τον περιορισμό της μόλυνσης, ώστε να είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.
- 2.9. «Μετεγκατάσταση»: η μεταφορά ζώντων διθυρων μαλακίων σε θαλάσσιες ή λιμνοθαλάσσιες περιοχές ή εκβολές ποταμών, για το χρονικό διάστημα που απαιτείται για τον περιορισμό της μόλυνσης, ώστε να είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση. Η μετεγκατάσταση δεν περιλαμβάνει την ειδική ενέργεια της μεταφοράς διθυρων μαλακίων σε περιοχές που προσφέρονται καλύτερα για την περαιτέρω ανάπτυξη ή πάχυνσή τους.

3. ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

- 3.1. «Αλιευτικά προϊόντα»: όλα τα ζώα αλμυρών ή γλυκών υδάτων (πλην των ζώντων διθυρων μαλακίων, των ζώντων εχινόδερμων, των ζώντων χιτωνοζώων και των ζώντων θαλάσσιων γαστροπόδων, και όλων των θηλαστικών, των ερπετών και των βατράχων), άγρια ή εκτρεφόμενα, συμπεριλαμβανομένων όλων των εδώδιμων μορφών, μερών και προϊόντων των ζώων αυτών.
- 3.2. «Πλοίο-εργοστάσιο»: κάθε πλοίο επί του οποίου τα αλιευτικά προϊόντα υφίστανται μία ή περισσότερες από τις ακόλουθες επεξεργασίες πριν από την πρώτη ή τη δεύτερη συσκευασία και, εφόσον απαιτείται, την ψύξη ή κατάψυξη: τεμαχισμός σε φιλέτα, τεμαχισμός σε φέτες, αφαίρεση του δέρματος, αφαίρεση του κελύφους ή του οστράκου, άλεσμα ή μεταποίηση.
- 3.3. «Πλοίο-ψυγείο»: κάθε πλοίο επί του οποίου πραγματοποιείται η κατάψυξη προϊόντων αλιείας, ενδεχομένως μετά από προπαρασκευαστικές εργασίες, όπως αφαιμάξη, αφαίρεση της κεφαλής, εκσπλαγχνισμό και αφαίρεση των πτερυγίων, οι οποίες ακολουθούνται, εάν χρειάζεται, από πρώτη ή δεύτερη συσκευασία.
- 3.4. «Μηχανικός διαχωρισμένο αλιευτικό προϊόν»: προϊόν το οποίο λαμβάνεται με την αφαίρεση της σάρκας από αλιευτικά προϊόντα με τη χρήση μηχανικών μέσων τα οποία οδηγούν σε μεταβολή της δομής της σάρκας.
- 3.5. «Νωπά αλιευτικά προϊόντα»: όλα τα αμεταποίητα αλιευτικά προϊόντα, ολόκληρα ή παρασκευασμένα, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων που συσκευάζονται σε κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα και δεν έχουν υποστεί καμία επεξεργασία για να εξασφαλιστεί η συντήρησή τους, εκτός από τη διαδικασία ψύξης.
- 3.6. «Παρασκευασμένα αλιευτικά προϊόντα»: όλα τα αμεταποίητα αλιευτικά προϊόντα που έχουν υποστεί μεταβολή της ανατομικής τους ακεραιότητας, όπως εκσπλαγχνισμό, αποκεφαλισμό, τεμαχισμό σε φέτες, τεμαχισμό σε φιλέτα ή άλεση.

4. ΓΑΛΑ

- 4.1. «Νωπό γάλα»: το γάλα το οποίο παράγεται από την έκκριση του μαστού εκτρεφόμενων ζώων και το οποίο δεν έχει θερμανθεί σε θερμοκρασία άνω των 40 °C ούτε έχει υποστεί οιαδήποτε επεξεργασία που έχει ανάλογη επίδραση.
- 4.2. «Εγκατάσταση γαλακτοπαραγωγής»: εγκατάσταση όπου διατηρούνται ένα ή περισσότερα εκτρεφόμενα ζώα για την παραγωγή γάλακτος το οποίο προορίζεται να διατεθεί στην αγορά ως τρόφιμο.

5. ΑΥΓΑ

- 5.1. «Αυγά»: αυγά εκτρεφόμενων πτηνών με το κέλυφος εκτός από τα σπασμένα, τα εκκολαφθέντα ή τα μαγειρευμένα αυγά τα οποία είναι κατάλληλα για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή για την παρασκευή προϊόντων αυγών.
- 5.2. «Αυγό σε υγρή κατάσταση»: αμεταποίητο περιεχόμενο αυγού μετά την αφαίρεση του κελύφους.

- 5.3. «Ραγισμένα αυγά»: αυγά των οποίων το κέλυφος έχει υποστεί βλάβη και με άθικτη μεμβράνη.
- 5.4. «Κέντρο συσκευασίας»: εγκατάσταση όπου τα αυγά ταξινομούνται βάσει της ποιότητας και του βάρους.
6. ΒΑΤΡΑΧΟΠΟΔΑΡΑ ΚΑΙ ΣΑΛΙΓΚΑΡΙΑ
- 6.1. «Βατραχοπόδαρα»: το οπίσθιο τμήμα του σώματος το οποίο είναι χωρισμένο εγκάρσιως πίσω από τα εμπρόσθια μέλη, μετά τον εκπλαγχισμό και την εκδορά, του είδους *Rana* (οικογένεια *Ranidae*).
- 6.2. «Σαλιγκάρια»: χερσαία γαστερόποδα των ειδών *Helix pomatia* Linne, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* καθώς και των ειδών που ανήκουν στην οικογένεια των *Achatinidae*.
7. ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
- 7.1. «Προϊόντα με βάση το κρέας»: μεταποιημένα προϊόντα που προέρχονται από τη μεταποίηση κρέατος ή από την περαιτέρω μεταποίηση των μεταποιημένων αυτών προϊόντων ώστε η επιφάνεια της εγκάρσιας τομής να επιτρέπει να διαπιστωθεί η απουσία των χαρακτηριστικών νωπού κρέατος.
- 7.2. «Γαλακτοκομικά προϊόντα»: μεταποιημένα προϊόντα που προέρχονται από την μεταποίηση νωπού γάλακτος ή από την περαιτέρω μεταποίηση τέτοιων μεταποιημένων προϊόντων.
- 7.3. «Προϊόντα αυγών»: μεταποιημένα προϊόντα που προκύπτουν από μεταποίηση αυγών ή διαφόρων συστατικών στοιχείων ή μειγμάτων αυγών ή από περαιτέρω μεταποίηση τέτοιων μεταποιημένων προϊόντων.
- 7.4. «Μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα»: μεταποιημένα προϊόντα που προκύπτουν από τη μεταποίηση αλιευτικών προϊόντων ή από την περαιτέρω μεταποίηση των μεταποιημένων αυτών προϊόντων.
- 7.5. «Τετηγμένο ζωικό λίπος»: το λίπος που λαμβάνεται από την επεξεργασία κρέατος, συμπεριλαμβανομένων των οστών, και προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση.
- 7.6. «Κατάλοιπα ζωικού λίπους»: τα πρωτεϊνούχα κατάλοιπα της επεξεργασίας υποπροϊόντων κρέατος, μετά τον μερικό διαχωρισμό λίπους και ύδατος.
- 7.7. «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.
- 7.8. «Κολλαγόνο»: το πρωτεϊνούχο προϊόν το οποίο παράγεται από οστά, δέρματα και τένοντες ζώων και το οποίο παρασκευάζεται σύμφωνα με τις σχετικές απαιτήσεις του παρόντος κανονισμού.
- 7.9. «Επεξεργασμένα στομάχια, ουροδόχοι κύστες και έντερα»: στομάχια, ουροδόχοι κύστες και έντερα, τα οποία έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία, όπως αλάτισμα, θερμική επεξεργασία ή ξήρανση, μετά την αφαίρεση και τον καθαρισμό τους.
8. ΛΟΙΠΟΙ ΟΡΙΣΜΟΙ
- 8.1. «Προϊόντα ζωικής προέλευσης»:
- τρόφιμα ζωικής προέλευσης, στα οποία περιλαμβάνεται το μέλι και το αίμα,
 - ζώντα διθύρα μαλάκια, ζώντα εχινόδερμα, ζώντα χιτωνόζωα και ζώντα θαλάσσια γαστερόποδα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, και
 - άλλα ζώα που προορίζονται για παρασκευή με σκοπό να προσφερθούν ζωντανά στον τελικό καταναλωτή.
- 8.2. «Χονδρική αγορά»: η επιχείρηση τροφίμων που περιλαμβάνει διάφορες χωριστές μονάδες με κοινές εγκαταστάσεις και τμήματα όπου τα τρόφιμα πωλούνται στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΤΜΗΜΑ I: ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ

Όπου απαιτείται βάσει των άρθρων 5 ή 6, και με την επιφύλαξη των διατάξεων του παραρτήματος III, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι τα προϊόντα ζωικής προέλευσης φέρουν σήμα αναγνώρισης σύμφωνα με τις ακόλουθες διατάξεις.

Α. ΕΠΙΘΕΣΗ ΤΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ

1. Το σήμα αναγνώρισης πρέπει να επιτίθεται, πριν το προϊόν εγκαταλείψει την εγκατάσταση.
2. Ωστόσο, δεν απαιτείται η τοποθέτηση νέου σήματος στα προϊόντα, εκτός εάν αφαιρεθεί η πρώτη ή/και η δεύτερη συσκευασία τους ή εάν τα προϊόντα υποστούν περαιτέρω μεταποίηση σε άλλη εγκατάσταση, οπότε το νέο σήμα θα πρέπει να αναγράφει τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης στην οποία πραγματοποιούνται οι διεργασίες αυτές.
3. Δεν απαιτείται σήμα αναγνώρισης για τα αυγά για τα οποία ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1907/90⁽¹⁾ θεσπίζει απαιτήσεις όσον αφορά την επισήμανση ή τη σήμανση.
4. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει, σύμφωνα με το άρθρο 18 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002, να διαθέτουν συστήματα και διαδικασίες για την ταυτοποίηση των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων από τους οποίους έχουν λάβει και στους οποίους έχουν παραδώσει προϊόντα ζωικής προέλευσης.

Β. ΜΟΡΦΗ ΤΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ

5. Το σήμα πρέπει να είναι ευανάγνωστο και ανεξίτηλο και οι χαρακτήρες ευδιάκριτοι. Πρέπει να είναι εμφανώς τοποθετημένο για την εξυπηρέτηση των αρμόδιων αρχών.
6. Το σήμα πρέπει να φέρει το όνομα της χώρας όπου ευρίσκεται η εγκατάσταση, το οποίο μπορεί να αναγράφεται ολογράφως ή ως κωδικός με δύο γράμματα σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο ISO.

Ωστόσο, για τα κράτη μέλη, οι κωδικοί αυτοί είναι: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE και UK.

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να εξακολουθούν να χρησιμοποιούν αποθέματα και εξοπλισμό που είχαν παραγγείλει πριν την έναρξη ισχύος του παρόντος κανονισμού μέχρις εξαντλήσεώς τους ή μέχρις ότου απαιτηθεί η αντικατάστασή τους.

7. Το σήμα πρέπει να φέρει τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης. Εάν μια εγκατάσταση παρασκευάζει ταυτόχρονα τρόφιμα στα οποία εφαρμόζεται ο παρών κανονισμός και τρόφιμα στα οποία δεν εφαρμόζεται, ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να τοποθετεί το ίδιο αναγνωριστικό σήμα και στους δύο τύπους τροφίμων.
8. Το σήμα, όταν τοποθετείται σε εγκατάσταση εντός της Κοινότητας, πρέπει να έχει ωοειδές σχήμα και να περιλαμβάνει τη συντομογραφία CE, EC, EF, EG, EK ή EY.

Γ. ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ

9. Το σήμα 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 στη δεύτερη συσκευασία. Το σήμα μπορεί επίσης να είναι ετικέτα που δεν μπορεί να αφαιρεθεί, κατασκευασμένη από ανθεκτικό υλικό.
10. Στην περίπτωση δεύτερης συσκευασίας που περιέχει τεμαχισμένο κρέας ή εντόσθια, το σήμα πρέπει να επιτίθεται σε ετικέτα που προσαρτάται ή τυπώνεται στη δεύτερη συσκευασία, κατά τρόπον ώστε να καταστρέφεται κατά το άνοιγμα της δεύτερης συσκευασίας. Ωστόσο, αυτό δεν απαιτείται εάν η δεύτερη συσκευασία καταστρέφεται κατά το άνοιγμα. Εάν η πρώτη συσκευασία παρέχει την ίδια προστασία με τη δεύτερη συσκευασία, η ετικέτα μπορεί να επιτίθεται στην πρώτη συσκευασία.
11. Για προϊόντα ζωικής προέλευσης που τοποθετούνται σε δοχεία μεταφοράς ή σε μεγάλες συσκευασίες και προορίζονται για περαιτέρω χειρισμό, μεταποίηση, πρώτη ή δεύτερη συσκευασία σε άλλη εγκατάσταση, το σήμα μπορεί να τοποθετείται στην εξωτερική επιφάνεια του δοχείου ή της συσκευασίας.
12. Σε περίπτωση υγρών προϊόντων ή προϊόντων υπό μορφή κόκκων ή σκόνης, ζωικής προέλευσης, που μεταφέρονται χύμα, και αλιευτικών προϊόντων που μεταφέρονται χύμα, δεν απαιτείται επισήμανση αναγνώρισης εάν τα συνοδευτικά έγγραφα περιέχουν τις πληροφορίες που ορίζονται στα σημεία 6, 7 και, ανάλογα με την περίπτωση, 8.

⁽¹⁾ Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1907/90 του Συμβουλίου, της 26ης Ιουνίου 1990, σχετικά με ορισμένες προδιαγραφές εμπορίας για τα αυγά (ΕΕ L 173 της 6.7.1990, σ. 5). Κανονισμός ο οποίος τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 5/2001 (ΕΕ L 2 της 5.1.2001, σ. 1).

13. Όταν τα προϊόντα ζωικής προέλευσης είναι τοποθετημένα σε πακέτα που προορίζονται για άμεση προμήθεια στον τελικό καταναλωτή, αρκεί η επίθεση του σήματος στην εξωτερική πλευρά της συσκευασίας μόνον.
14. Όταν το σήμα 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.

ΤΜΗΜΑ II: ΣΤΟΧΟΙ ΤΩΝ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΒΑΣΕΙ HACCP

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που λειτουργούν σφαγεία εξασφαλίζουν ότι υπάρχουν διαδικασίες σύμφωνα με τις γενικές απαιτήσεις του άρθρου 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽¹⁾, οι οποίες πληρούν τις απαιτήσεις που κρίνονται αναγκαίες ύστερα από την ανάλυση κινδύνου καθώς και τις ειδικές απαιτήσεις του σημείου 2.
2. Οι διαδικασίες πρέπει να εγγυώνται ότι κάθε ζώο ή, κατά περίπτωση, κάθε παρτίδα ζώων που γίνεται δεκτή στις εγκαταστάσεις σφαγείου:
 - α) ταυτοποιείται δεόντως,
 - β) συνοδεύεται από τις σχετικές πληροφορίες από την εκμετάλλευση προέλευσης που αναφέρονται στο τμήμα III,
 - γ) δεν προέρχεται από εκμετάλλευση ή περιοχή για την οποία ισχύει απαγόρευση διακίνησης ή άλλη απαγόρευση για λόγους υγείας των ζώων ή δημόσιας υγείας, εκτός εάν το επιτρέπει η αρμόδια αρχή,
 - δ) είναι καθαρό,
 - ε) είναι υγιές κατά την κρίση του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων, και
 - στ) είναι σε ικανοποιητική κατάσταση όσον αφορά τις συνθήκες διαβίωσης του κατά την άφιξη του στο σφαγείο.
3. Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με κάποια από τις απαιτήσεις που απαριθμούνται στην παράγραφο 2, ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων απευθύνει κοινοποίηση στον επίσημο κτηνίατρο και λαμβάνει κατάλληλα μέτρα.

ΤΜΗΜΑ III: ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΟΦΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκμεταλλεύονται σφαγεία πρέπει, οσάκις ενδείκνυται, να ζητούν, να λαμβάνουν και να ελέγχουν τις πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα, καθώς επίσης να λαμβάνουν σχετικά μέτρα, όπως ορίζεται στο παρόν τμήμα όσον αφορά όλα τα ζώα, πλην των άγριων θηραμάτων, που αποστέλλονται ή πρόκειται να αποσταλούν στο σφαγείο.

1. Οι υπεύθυνοι σφαγείων πρέπει να δέχονται ζώα στις εγκαταστάσεις του σφαγείου μόνον εάν έχουν ζητήσει και λάβει τις σχετικές πληροφορίες περί ασφάλειας των τροφίμων που περιέχονται στα μητρώα που τηρεί η εκμετάλλευση προέλευσης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004.
2. Οι υπεύθυνοι σφαγείων πρέπει να λαμβάνουν τις πληροφορίες τουλάχιστον 24 ώρες πριν την άφιξη των ζώων στο σφαγείο, εκτός από τις περιπτώσεις που αναφέρονται στο σημείο 7.
3. Οι σχετικές πληροφορίες περί ασφάλειας των τροφίμων που αναφέρονται στο σημείο 1 πρέπει να καλύπτουν, ιδίως:
 - α) την κατάσταση της εκμετάλλευσης προέλευσης ή την κατάσταση της υγείας των ζώων στη συγκεκριμένη περιφέρεια,
 - β) την κατάσταση της υγείας των ζώων,
 - γ) τα κτηνιατρικά φάρμακα ή άλλες αγωγές που έχουν χορηγηθεί στα ζώα κατά τη σχετική περίοδο και με περίοδο αναμονής μεγαλύτερο του μηδενός, μαζί με τις ημερομηνίες χορήγησής τους και τις περιόδους αναμονής τους,
 - δ) την εμφάνιση νόσων που είναι δυνατόν να επηρεάσουν την ασφάλεια του κρέατος,
 - ε) τα αποτελέσματα, εάν συνδέονται με την προστασία της δημόσιας υγείας, οποιασδήποτε ανάλυσης πραγματοποιήθηκε σε δείγματα που έχουν ληφθεί από τα ζώα ή σε άλλα δείγματα που έχουν ληφθεί για τη διάγνωση νόσων οι οποίες ενδέχεται να επηρεάζουν την ασφάλεια του κρέατος, καθώς και σε δείγματα που έχουν ληφθεί στο πλαίσιο της παρακολούθησης και του ελέγχου των ζωονόσων και των καταλοίπων,

⁽¹⁾ Η Υπηρεσία Επισήμων Εκδόσεων θα θέσει τον αριθμό του κανονισμού για την υγιεινή των τροφίμων.

- στ) τις σχετικές εκθέσεις παλαιότερων επιθεωρήσεων πριν και μετά τη σφαγή ζώων από την ίδια εκμετάλλευση προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων, ιδίως, των εκθέσεων του επίσημου κτηνιάτρου,
- ζ) στοιχεία που αφορούν την παραγωγή όταν αυτά ενδέχεται να υποδηλώνουν την παρουσία μιας νόσου, και
- η) το ονοματεπώνυμο και τη διεύθυνση του ιδιώτη κτηνιάτρου που επικουρεί συνήθως τον υπεύθυνο της εκμετάλλευσης προέλευσης.
4. α) Εντούτοις, δεν είναι απαραίτητο να παρέχονται στον υπεύθυνο σφαγείου:
- οι πληροφορίες που αναφέρονται στο σημείο 3, σημεία α), β), στ) και η), εάν ο υπεύθυνος είναι ήδη εν γνώσει των πληροφοριών αυτών (παραδείγματος χάριν, μέσω μόνιμου διακανονισμού ή συστήματος εξασφάλισης της ποιότητας), ή
 - οι πληροφορίες που αναφέρονται στο σημείο 3, σημεία α), β), στ) και ζ), εάν ο παραγωγός δηλώνει ότι δεν υπάρχουν σχετικές πληροφορίες για να αναφερθούν.
- β) Οι πληροφορίες δεν χρειάζεται να παρέχονται ως κατά λέξη απόσπασμα από τα μητρώα της εκμετάλλευσης προέλευσης. Μπορούν να παρέχονται μέσω ανταλλαγής ηλεκτρονικών δεδομένων ή υπό μορφή τυποποιημένης δήλωσης υπογεγραμμένης από τον παραγωγό.
5. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που αποφασίζουν να δεχθούν ζώα στις εγκαταστάσεις του σφαγείου ύστερα από αξιολόγηση των σχετικών πληροφοριών για την τροφική αλυσίδα, πρέπει να τις θέτουν στη διάθεση του επίσημου κτηνιάτρου αμελλητί και, πλην των περιπτώσεων που αναφέρονται στο σημείο 7, τουλάχιστον 24 ώρες πριν από την άφιξη του ζώου ή της παρτίδας. Ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων πρέπει να κοινοποιεί στον επίσημο κτηνίατρο κάθε πληροφορία η οποία δημιουργεί ανησυχίες για την υγεία πριν από την προ της σφαγής επιθεώρηση του συγκεκριμένου ζώου.
6. Εάν ένα ζώο φθάνει στο σφαγείο χωρίς πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα, ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων πρέπει να απευθύνει αμέσως κοινοποίηση στον επίσημο κτηνίατρο. Απαγορεύεται η σφαγή του ζώου πριν το επιτρέψει ο επίσημος κτηνίατρος.
7. Εάν το επιτρέπει η αρμόδια αρχή, οι πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα μπορούν να συνοδεύουν τα σχετικά ζώα μέχρι το σφαγείο, αντί να διαβιβάζονται τουλάχιστον 24 ώρες προηγουμένως, στις εξής περιπτώσεις:
- χοίροι, πουλερικά ή εκτρεφόμενα θηράματα που έχουν υποβληθεί σε επιθεώρηση προ της σφαγής στην εκμετάλλευση προέλευσης, εάν συνοδεύονται από πιστοποιητικό, υπογεγραμμένο από τον κτηνίατρο, στο οποίο να δηλώνεται ότι εξετάσε τα ζώα στην εκμετάλλευση και τα έκρινε υγιή,
 - κατοικίδια μόνοπλα,
 - ζώα που έχουν σφαγεί επειγόντως, εάν συνοδεύονται από δήλωση, υπογεγραμμένη από τον κτηνίατρο, στην οποία δηλώνεται η ευνοϊκή έκβαση της προ της σφαγής επιθεώρησης, και
 - ζώα που δεν παραδίδονται απευθείας από την εκμετάλλευση προέλευσης στο σφαγείο.
- Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να αξιολογούν τις σχετικές πληροφορίες. Εάν δέχονται τα ζώα προς σφαγή, πρέπει να δίνουν τα έγγραφα που αναφέρονται στα σημεία α) και γ) στον επίσημο κτηνίατρο. Απαγορεύεται η σφαγή ή ο καθαρισμός των ζώων εκτός εάν το επιτρέπει ο επίσημος κτηνίατρος.
8. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να ελέγχουν τα διαβατήρια που συνοδεύουν τα κατοικίδια μόνοπλα για να εξασφαλίζουν ότι το ζώο προορίζεται για σφαγή προς κατανάλωση από τον άνθρωπο. Εάν δέχονται το ζώο προς σφαγή, πρέπει να δίνουν το διαβατήριο στον επίσημο κτηνίατρο.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

ΤΜΗΜΑ Ι: ΚΡΕΑΣ ΚΑΤΟΙΚΙΔΙΩΝ ΟΠΛΗΦΟΡΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι: ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΖΩΝΤΩΝ ΖΩΩΝ ΣΤΟ ΣΦΑΓΕΙΟ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που μεταφέρουν ζώα στα σφαγεία εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Κατά τη συλλογή και τη μεταφορά τους, τα ζώα πρέπει να υφίστανται προσεκτικό χειρισμό που να μην προκαλεί άσκοπη αναστάτωση.
2. Τα ζώα που παρουσιάζουν συμπτώματα νόσου ή προέρχονται από αγέλες, οι οποίες είναι γνωστό ότι έχουν μολυνθεί από παθογόνους παράγοντες που έχουν σημασία για τη δημόσια υγεία, δύνανται να μεταφέρονται στο σφαγείο μόνον εφόσον το επιτρέπει η αρμόδια αρχή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΦΑΓΕΙΑ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι η κατασκευή, η διαρρύθμιση και ο εξοπλισμός των σφαγείων στα οποία σφάζονται κατοικίδια οπληφόρα, πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις.

1. α) Τα σφαγεία υποχρεούνται να διαθέτουν κατάλληλους και υγιεινούς χώρους σταβλισμού ή, εάν οι κλιματολογικές συνθήκες το επιτρέπουν, μαντριά για την παραμονή των ζώων που να καθαρίζονται και να απολυμνούνται 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.
 - β) Υποχρεούνται επίσης να διαθέτουν χωριστές κτιριακές εγκαταστάσεις που κλειδώνουν ή, εάν οι κλιματολογικές συνθήκες το επιτρέπουν, μαντριά για τα ασθενή ή τα ύποπτα ζώα με χωριστή αποχέτευση και χωροθετημένα με τρόπο που να αποφεύγεται η μόλυνση των υπόλοιπων ζώων, εκτός εάν η αρμόδια αρχή κρίνει ότι οι εγκαταστάσεις αυτές δεν χρειάζονται.
 - γ) Το μέγεθος των χώρων σταβλισμού πρέπει να εξασφαλίζει την τήρηση των κανόνων καλής διαβίωσης των ζώων. Η διαρρύθμισή τους πρέπει να διευκολύνει τη διενέργεια των προ της σφαγής επιθεωρήσεων, συμπεριλαμβανομένης της αναγνώρισης των ζώων ή ομάδων ζώων.
2. Για να αποφεύγεται η μόλυνση του κρέατος, τα σφαγεία υποχρεούνται:
 - α) να διαθέτουν επαρκή αριθμό αιθουσών, κατάλληλων για τις διενεργούμενες εργασίες,
 - β) να διαθέτουν χωριστή αίθουσα για την εκκένωση και τον καθαρισμό των στομάχων και των εντέρων, εκτός εάν η αρμόδια αρχή επιτρέπει, κατά περίπτωση, το χρονικό διαχωρισμό των εργασιών αυτών εντός συγκεκριμένου σφαγείου,
 - γ) να διασφαλίζουν τον χρονικό ή τοπικό διαχωρισμό των ακόλουθων εργασιών:
 - i) αναισθητοποίηση και αφαίμαξη,
 - ii) στην περίπτωση των χοίρων, ζεμάτισμα, αποτρίχωση, απόξεση και καύση των τριχών,
 - iii) εκσπλαγχνισμός και περαιτέρω καθαρισμός,
 - iv) χειρισμός καθαρών στομάχων και εντέρων,
 - v) προετοιμασία και καθαρισμός άλλων εντοσθίων, ιδίως ο χειρισμός των κεφαλών μετά την εκδορά, εάν δεν πραγματοποιείται στην αλυσίδα σφαγής,
 - vi) συσκευασία εντοσθίων, και
 - vii) αποστολή κρέατος,
 - δ) να διαθέτουν εγκαταστάσεις που εμποδίζουν την επαφή του κρέατος με το δάπεδο, τους τοίχους ή τον σταθερό εξοπλισμό, και
 - ε) να διαθέτουν αλυσίδες σφαγής (όπου λειτουργούν) σχεδιασμένες έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η απρόσκοπτη πορεία της διαδικασίας σφαγής και να αποτρέπεται η αλληλομόλυνση μεταξύ των διαφόρων μερών της αλυσίδας σφαγής. Όταν στις ίδιες κτιριακές εγκαταστάσεις λειτουργούν περισσότερες από μία αλυσίδες σφαγής, εξασφαλίζεται κατάλληλος διαχωρισμός μεταξύ των αλυσίδων αυτών, ώστε να αποτρέπεται η αλληλομόλυνση.

3. Πρέπει να διαθέτουν εγκαταστάσεις 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 του προσωπικού που ασχολείται με τον χειρισμό ασυσκεύαστου κρέατος πρέπει να διαθέτει βρύσες κατασκευασμένες κατά τρόπο ώστε να αποτρέπεται η εξάπλωση μολύνσεων.
5. Πρέπει να υπάρχουν εγκαταστάσεις που να κλειδώνουν για την αποθήκευση του δεσμευμένου κρέατος σε ψυκτικές εγκαταστάσεις και χωριστές εγκαταστάσεις που να κλειδώνουν για την αποθήκευση του κρέατος που έχει χαρακτηριστεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.
6. Πρέπει να υπάρχει χωριστός χώρος με τις κατάλληλες εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό, το πλύσιμο και την απολύμανση των μέσων μεταφοράς ζώων. Ωστόσο, τα σφαγεία δεν υποχρεούνται να διαθέτουν αυτούς τους χώρους και εγκαταστάσεις, εάν το επιτρέπει η αρμόδια αρχή και εάν υπάρχουν σε μικρή απόσταση επίσημα εγκεκριμένοι χώροι και εγκαταστάσεις.
7. Πρέπει να διαθέτουν εγκαταστάσεις που να κλειδώνουν, αποκλειστικά για τη σφαγή ασθενών ή ύποπτων ζώων. Αυτό δεν έχει ουσιαστική σημασία εάν η σφαγή πραγματοποιείται σε άλλες εγκαταστάσεις εγκεκριμένες για τον σκοπό αυτό από την αρμόδια αρχή, ή στο τέλος της συνήθους περιόδου σφαγής.
8. Εάν στο σφαγείο αποθηκεύεται κόπρος ή περιεχόμενα του πεπτικού συστήματος, πρέπει να διατίθεται ειδικά διευθετημένος χώρος για το σκοπό αυτό.
9. Πρέπει να διαθέτουν δεόντως εξοπλισμένη εγκατάσταση που να κλειδώνει ή, όπου απαιτείται, αίδουσα για αποκλειστική χρήση της κτηνιατρικής υπηρεσίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι τα εργαστήρια τεμαχισμού τα οποία χειρίζονται κρέας κατοικίδιων σπληφόρων:

1. Είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση του κρέατος, ιδίως μέσω:
 - α) της απρόσκοπτης διεξαγωγής των εργασιών, ή
 - β) του χρονικού διαχωρισμού μεταξύ των διαφόρων παρτίδων παραγωγής·
2. διαθέτουν αίδουσες για τη χωριστή αποθήκευση συσκευασμένου και ασυσκεύαστου κρέατος, εκτός εάν αποθηκεύονται σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα ή κατά τρόπον ώστε τα υλικά και ο τρόπος συσκευασίας να μην αποτελούν πηγή μόλυνσης για το κρέας·
3. διαθέτουν αίδουσες τεμαχισμού εξοπλισμένες κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η τήρηση των απαιτήσεων που ορίζονται στο Κεφάλαιο V·
4. διαθέτουν εξοπλισμό για το πλύσιμο των χεριών με βρύσες κατασκευασμένες κατά τρόπο που αποτρέπεται η εξάπλωση μολύνσεων, οι οποίες θα χρησιμοποιούνται από το προσωπικό που ασχολείται με τον χειρισμό ασυσκεύαστου κρέατος, και
5. διαθέτουν εγκαταστάσεις για την απολύμανση των εργαλείων με παροχή θερμού νερού σε θερμοκρασία τουλάχιστον 82 °C, ή εναλλακτικό σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΗΣ ΣΦΑΓΗΣ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκμεταλλεύονται σφαγεία στα οποία σφάζονται κατοικίδια σπληφόρα εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση με τις εξής απαιτήσεις:

1. Μετά την άφιξη στο σφαγείο, η σφαγή των ζώων δεν επιτρέπεται να καθυστερεί αδικαιολόγητα. Εντούτοις, όταν απαιτείται για λόγους καλής μεταχείρισης, πρέπει να παρέχεται στα ζώα μια περίοδος ανάπαυσης πριν τη σφαγή.
2. α) Το κρέας ζώων πλην εκείνων που αναφέρονται στα σημεία β) και γ) δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για ανθρώπινη κατανάλωση εάν τα ζώα αποβιώνουν κατά τρόπο διαφορετικό από τη σφαγή τους σε σφαγείο.
 - β) Μόνο ζώντα ζώα που προορίζονται για σφαγή επιτρέπεται να εισάγονται στις εγκαταστάσεις των σφαγείων, με εξαίρεση:
 - i) ζώα που έχουν σφαγεί επειγόντως εκτός σφαγείου σύμφωνα με το Κεφάλαιο VI,
 - ii) ζώα που έχουν σφαγεί στον τόπο παραγωγής σύμφωνα με το Τμήμα III, και
 - iii) άγρια θηράματα, σύμφωνα με το Τμήμα IV, Κεφάλαιο II.
 - γ) Το κρέας ζώων τα οποία σφάζονται λόγω ατυχήματος εντός σφαγείου επιτρέπεται να χρησιμοποιείται για ανθρώπινη κατανάλωση υπό τον όρο ότι, κατά την επιθεώρηση, δεν διαπιστώνονται σοβαρά τραύματα πέραν εκείνων που επήλθαν λόγω του ατυχήματος.

3. Κάθε ζώο ή, ανάλογα με την περίπτωση, κάθε παρτίδα ζώων που αποστέλλεται για σφαγή πρέπει να αναγνωρίζεται, κατά τρόπον ώστε να καθίσταται δυνατός ο προσδιορισμός της προέλευσής τους.
4. Τα ζώα πρέπει να είναι καθαρά.
5. Οι υπεύθυνοι των σφαγείων υποχρεούνται να ακολουθούν τις οδηγίες των κτηνιάτρων που διορίζει η αρμόδια αρχή σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽¹⁾, ώστε να εξασφαλίζεται ότι η προ της σφαγής επιθεώρηση κάθε ζώου προς σφαγή πραγματοποιείται υπό τις κατάλληλες συνθήκες.
6. Τα ζώα που εισάγονται στην αίθουσα σφαγής πρέπει να σφάζονται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση.
7. Η αναισθητοποίηση, η αφαιμάξη, η εκδορά, καθάρισμα, ο εκσπλαγχνισμός και κάθε άλλο πρέπει να πραγματοποιούνται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση κατά τρόπον ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση του κρέατος. Ειδικότερα:
 - α) Η τραχεία και ο οισοφάγος πρέπει να παραμένουν ανέπαφα κατά τη διάρκεια της αφαιμάξης, εκτός από την περίπτωση σφαγής σύμφωνα με θρησκευτικά έθιμα·
 - β) κατά τις εργασίες εκδοράς και αποτριχώσεως:
 - i) πρέπει να αποτρέπεται η επαφή της εξωτερικής πλευράς του δέρματος και του σφαγίου, και
 - ii) οι χειριστές και ο εξοπλισμός που έρχονται σε επαφή με την εξωτερική επιφάνεια του δέρματος και τις τρίχες δεν επιτρέπεται να εγγίζουν το κρέας·
 - γ) πρέπει να λαμβάνονται μέτρα, ώστε να προλαμβάνεται η διασπορά του περιεχομένου του πεπτικού συστήματος κατά και μετά τον εκσπλαγχνισμό και να διασφαλίζεται ότι ο εκσπλαγχνισμός ολοκληρώνεται το συντομότερο δυνατό μετά την αναισθητοποίηση, και
 - δ) η αφαίρεση των μαστών δεν επιτρέπεται να προκαλεί μόλυνση του σφαγίου με γάλα ή πρωτόγαλα.
8. Πρέπει να γίνεται πλήρης εκδορά του σφαγίου και των άλλων μελών του σώματος που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, πλην των χοίρων και της κεφαλής και των ποδιών των αιγοπροβάτων και των μόσχων. Ο χειρισμός των κεφαλών και των ποδιών πρέπει να γίνεται κατά τρόπον που να αποκλείει τη μόλυνση άλλου κρέατος.
9. Όταν οι χοίροι δεν υφίστανται εκδορά, υποβάλλονται σε άμεση αποτριχώση. Ο κίνδυνος μόλυνσης του κρέατος από το νερό για το ζεμάτισμα πρέπει να μειώνεται στο ελάχιστο. Μόνον εγκεκριμένα πρόσθετα δύνανται να χρησιμοποιούνται για την εργασία αυτή. Οι χοίροι πρέπει να ξεπλένονται στη συνέχεια προσεκτικά με πόσιμο νερό.
10. Τα σφάγια δεν επιτρέπεται να έχουν ορατή μόλυνση από κόπρανα. Κάθε σημείο που παρουσιάζει ορατή μόλυνση πρέπει να αφαιρείται αμέσως με ξέκρισμα ή κατ' άλλο τρόπο που να έχει ισοδύναμο αποτέλεσμα.
11. Τα σφάγια και τα εντόσθια δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τα δάπεδα, τους τοίχους ή τους πάγκους εργασίας.
12. Οι υπεύθυνοι των σφαγείων πρέπει να ακολουθούν τις οδηγίες της αρμόδιας αρχής, ώστε να εξασφαλίζεται ότι η μετά τη σφαγή επιθεώρηση όλων των σφαγέντων ζώων πραγματοποιείται υπό τις κατάλληλες συνθήκες σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽¹⁾.
13. Μέχρι την ολοκλήρωση της μετά τη σφαγή επιθεώρησης, τα τμήματα του σφαγμένου ζώου που υπόκεινται σε αυτή την επιθεώρηση πρέπει:
 - α) να μπορούν να αναγνωρίζονται ως ανήκοντα σε συγκεκριμένο σφάγιο, και
 - β) να μην έρχονται σε επαφή με άλλα σφάγια, εντόσθια ή σπλάχνα, περιλαμβανομένων εκείνων που έχουν ήδη υποβληθεί σε επιθεώρηση μετά τη σφαγή.Ωστόσο, μπορεί να απορρίπτεται αμέσως το πέος, υπό τον όρο ότι δεν παρουσιάζει παθολογικές αλλοιώσεις.
14. Πρέπει να αφαιρείται το λιπώδες επικάλυμμα και των δύο νεφρών. Στην περίπτωση των βοοειδών, των χοίρων και των μονόπλων πρέπει επίσης να αφαιρείται η περινεφρική κάψα.
15. Εάν το αίμα ή άλλα εντόσθια περισσότερων του ενός ζώων συλλέγονται στο ίδιο δοχείο πριν από την ολοκλήρωση της μετά τη σφαγή επιθεώρησης, όλο το περιεχόμενο του δοχείου πρέπει να χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, εάν το σφάγιο ενός ή περισσότερων από τα εν λόγω ζώα έχει κριθεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

⁽¹⁾ Σελίδα 82 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

16. Μετά την μετά τη σφαγή επιθεώρηση:
- οι αμυγδαλές των βοοειδών και των μονόπλων αφαιρούνται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής,
 - τα μέρη τα οποία έχουν κριθεί ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση απομακρύνονται το συντομότερο δυνατό από τους καθαρούς χώρους της εγκατάστασης,
 - το κρέας που δεσμεύεται ή κρίνεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και τα μη βρώσιμα υποπροϊόντα δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με κρέας που έχει κριθεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, και
 - τα σπλάχνα ή τα μέρη σπλάχνων που παραμένουν εντός του σφαγίου, εξαιρουμένων των νεφρών, πρέπει να αφαιρούνται εξ ολοκλήρου και το ταχύτερο δυνατό, εκτός εάν η αρμόδια αρχή επιτρέπει διαφορετικά.
17. Μετά την ολοκλήρωση της σφαγής και της μετά τη σφαγή επιθεώρησης, το κρέας αποθηκεύεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Κεφαλαίου VII.
18. Όταν προορίζονται για περαιτέρω μεταποίηση:
- οι στόμαχοι πρέπει να έχουν ζεματισθεί και καθαρισθεί,
 - τα εντόσθια πρέπει να έχουν κενωθεί και καθαρισθεί, και
 - οι κεφαλές και τα πόδια πρέπει να έχουν εκδαρεί ή ζεματισθεί και αποτριχωθεί.
19. Όταν οι εγκαταστάσεις έχουν εγκριθεί για τη σφαγή διαφορετικών ειδών ζώων ή για τον χειρισμό σφαγίων εκτρεφόμενων θηραμάτων και αγρίων θηραμάτων, πρέπει να λαμβάνονται προληπτικά μέτρα για να αποτρέπεται η αλληλομόλυνση, μέσω του χρονικού ή τοπικού διαχωρισμού των εργασιών που πραγματοποιούνται για τα διάφορα είδη ζώων. Πρέπει να υπάρχουν ιδιαίτεροι χώροι για την παραλαβή και αποθήκευση σφαγίων εκτρεφόμενων θηραμάτων με το δέρμα τους, που έχουν σφαγεί στην εκμετάλλευση, καθώς και για τα άγρια θηράματα.
20. Εάν το σφαγείο δεν διαθέτει εγκαταστάσεις που να κλειδώνουν οι οποίες χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη σφαγή ασθενών ή ύποπτων ζώων, οι εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνται για τη σφαγή των ζώων αυτών πρέπει να καθαρίζονται, να πλένονται και να απολυμαίνονται υπό επίσημη επίβλεψη, πριν ξαναρχίσουν οι εργασίες σφαγής άλλων ζώων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΤΟΝ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΟΣΤΩΝ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι ο τεμαχισμός του κρέατος κατοικίδιων σπληνφόρων και η αφαίρεση των οστών από αυτό πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

- Τα σφάγια κατοικίδιων σπληνφόρων μπορούν να τεμαχίζονται στα σφαγεία σε ημιμόρια σφαγίων ή σε τεταρτημόρια και τα ημιμόρια, κατ' ανώτατο όριο σε τρία τεμάχια χονδρικής πώλησης. Ο περαιτέρω τεμαχισμός και η αφαίρεση των οστών πρέπει να πραγματοποιούνται σε εργαστήριο τεμαχισμού.
- Η επεξεργασία του κρέατος πρέπει να οργανώνεται με τρόπο, ώστε να προλαμβάνεται ή να περιορίζεται στο ελάχιστο η μόλυνση. Προς το σκοπό αυτό, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ειδικότερα ότι:
 - το κρέας που προορίζεται για τεμαχισμό εισάγεται στους θαλάμους εργασίας σταδιακά, ανάλογα με τις ανάγκες,
 - κατά τον τεμαχισμό, την αφαίρεση των οστών, την αποκοπή, τον τεμαχισμό σε φέτες ή σε κύβους, την πρώτη και δεύτερη συσκευασία, το κρέας διατηρείται σε ανώτατη θερμοκρασία 3 °C για τα εντόσθια και 7 °C για το λοιπό κρέας με θερμοκρασία περιβάλλοντος μη υπερβαίνουσα τους 12 °C ή με άλλο σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα, και
 - όταν οι κτηριακές εγκαταστάσεις εγκρίνονται για τον τεμαχισμό κρεάτων διαφόρων ειδών ζώων, λαμβάνονται προληπτικά μέτρα για να αποτρέπεται η αλληλομόλυνση, εν ανάγκη μέσω του χρονικού ή τοπικού διαχωρισμού των εργασιών για τα διάφορα είδη ζώων.
- Ωστόσο, επιτρέπεται η αφαίρεση των οστών και ο τεμαχισμός του κρέατος πριν επιτευχθεί η θερμοκρασία που αναφέρεται στο σημείο 2, στοιχείο β), σύμφωνα με το Κεφάλαιο VII, σημείο 3.
- Επιτρέπεται επίσης η αφαίρεση των οστών και ο τεμαχισμός του κρέατος πριν επιτευχθεί η θερμοκρασία που αναφέρεται στο σημείο 2, στοιχείο β), όταν η αίθουσα τεμαχισμού ευρίσκεται στον ίδιο τόπο με τις κτηριακές εγκαταστάσεις του σφαγείου. Στην περίπτωση αυτή, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται είτε αμέσως από τις εγκαταστάσεις σφαγής στον θάλαμο τεμαχισμού, είτε μετά την παραμονή του για κάποιο χρονικό διάστημα σε αίθουσα ψύξης ή κατάψυξης. Αμέσως μετά τον τεμαχισμό και, οσάκις ενδείκνυται, δεύτερη συσκευασία, το κρέας πρέπει να ψύχεται στη θερμοκρασία που αναφέρεται στο σημείο 2, στοιχείο β).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI: ΕΠΕΙΓΟΥΣΑ ΣΦΑΓΗ ΕΚΤΟΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να διασφαλίζουν ότι το κρέας κατοικίδιων σπληφόρων τα οποία εσφάγησαν υπό καθεστώς επείγουσας σφαγής εκτός σφαγείου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ανθρώπινη κατανάλωση, μόνον εάν πληροί όλες τις απαιτήσεις που ακολουθούν.

1. Ένα κατά τα άλλα υγιές ζώο να υπέστη ατύχημα το οποίο εμπόδισε τη μεταφορά του στο σφαγείο για λόγους καλής μεταχείρισης.
2. Το ζώο πρέπει να εξετάζεται από κτηνίατρο πριν τη σφαγή.
3. Μετά τη σφαγή και την αφαίμαξη, το ζώο πρέπει να μεταφερθεί στο σφαγείο υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής και χωρίς άσκοπη καθυστέρηση. Η αφαίρεση του στομάχου και των εντέρων, αλλά όχι περαιτέρω καθαρισμός, μπορεί να πραγματοποιείται επιτόπου, υπό την επίβλεψη του κτηνιάτρου. Τα αφαιρεθέντα σπλάγχνα πρέπει να συνοδεύουν το σφαγέν ζώο στο σφαγείο και να αναγνωρίζονται ως ανήκοντα στο ζώο αυτό.
4. Εφόσον περισσότερες από δύο ώρες παρέλθουν μεταξύ της σφαγής και της άφιξης στο σφαγείο, το ζώο πρέπει να καταψύχεται. Εάν οι κλιματικές συνθήκες το επιτρέπουν, η τεχνητή ψύξη δεν είναι αναγκαία.
5. Μια δήλωση του υπεύθυνου της επιχείρησης τροφίμων και εκτροφέα του ζώου, στην οποία αναφέρονται η ταυτότητα του ζώου καθώς και τα τυχόν κτηνιατρικά προϊόντα ή άλλες θεραπευτικές αγωγές που του χορηγήθηκαν, οι ημερομηνίες χορήγησης και οι περίοδοι παύσης της αγωγής, πρέπει να συνοδεύει το σφαγέν ζώο στο σφαγείο.
6. Μια δήλωση του κτηνιάτρου, με την οποία βεβαιώνεται το ευνοϊκό αποτέλεσμα της προ της σφαγής επιθεώρησης, η ημερομηνία και η ώρα, αλλά και οι λόγοι της επείγουσας σφαγής, καθώς και η φύση της τυχόν φαρμακευτικής αγωγής που χορήγησε στο ζώο ο κτηνίατρος, πρέπει να συνοδεύει το σφαγέν ζώο στο σφαγείο.
7. Το σφαγέν ζώο πρέπει να κρίνεται κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση κατά την μετά τη σφαγή επιθεώρηση, η οποία διενεργήθηκε στο σφαγείο σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽¹⁾, συμπεριλαμβανομένων των πρόσθετων δοκιμών που απαιτούνται σε περίπτωση επείγουσας σφαγής.
8. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να ακολουθούν τις οδηγίες που ενδέχεται να δώσει ο επίσημος κτηνίατρος, ύστερα από τη μετά τη σφαγή επιθεώρηση, όσον αφορά τη χρήση του κρέατος.
9. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δεν μπορούν να διαθέσουν στην αγορά κρέας από ζώα που έχουν υποβληθεί σε σφαγή έκτακτης ανάγκης, παρά μόνο εάν φέρει ειδικό σήμα καταλληλότητας που δεν είναι δυνατό να συγχέεται ούτε με το σήμα καταλληλότητας που προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽¹⁾, ούτε με το σήμα αναγνώρισης που προβλέπεται στο Παράρτημα II, Τμήμα I του παρόντος κανονισμού. Το κρέας αυτό μπορεί να διατίθεται στην αγορά μόνο στο κράτος μέλος, όπου πραγματοποιείται η σφαγή και σύμφωνα με το εθνικό δίκαιο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII: ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι η αποθήκευση και η μεταφορά του κρέατος κατοικίδιων σπληφόρων πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις ακόλουθες απαιτήσεις.

1. α) Εάν δεν προβλέπεται άλλως από διαφορετικές ειδικές διατάξεις, η μετά τη σφαγή επιθεώρηση πρέπει να ακολουθείται αμέσως από ψύξη στο σφαγείο που να εξασφαλίζει για όλα τα σημεία του κρέατος θερμοκρασία όχι ανώτερη των 3 °C για τα εντόσθια και των 7 °C για τα λοιπά κρέατα, με βάση καμπύλη ψύξης που εξασφαλίζει συνεχή μείωση της θερμοκρασίας. Ωστόσο, είναι δυνατός ο τεμαχισμός του κρέατος και η αφαίρεση των οστών του κατά την ψύξη σύμφωνα με το Κεφάλαιο V, σημείο 4.

β) Κατά τη διάρκεια των εργασιών ψύξης, πρέπει να υπάρχει επαρκής αερισμός, ώστε να αποφεύγεται η συμπίκνωση υδρατμών στην επιφάνεια του κρέατος.
2. Το κρέας πρέπει να φθάνει την θερμοκρασία που ορίζεται στο σημείο 1 και να διατηρεί αυτή τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης.
3. Το κρέας πρέπει να φθάνει την θερμοκρασία που ορίζεται στο σημείο 1 πριν από τη μεταφορά και να διατηρεί αυτή τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της μεταφοράς. Ωστόσο, η μεταφορά επιτρέπεται επίσης να πραγματοποιείται εάν το επιτρέπει η αρμόδια αρχή για να είναι δυνατή η παραγωγή συγκεκριμένων προϊόντων, υπό τον όρο ότι:

α) η μεταφορά αυτή πραγματοποιείται σύμφωνα με τις απαιτήσεις που ορίζει η αρμόδια αρχή για τη μεταφορά από μια συγκεκριμένη εγκατάσταση σε άλλη,

(1) Σελίδα 82 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

- β) το κρέας εγκαταλείπει το σφαγείο ή την αίθουσα τεμαχισμού που βρίσκεται στον ίδιο τόπο με τις κτιριακές εγκαταστάσεις του σφαγείου αμέσως, και η διάρκεια της μεταφοράς δεν υπερβαίνει τις δύο ώρες.
4. Το κρέας που προορίζεται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχεται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση, λαμβάνοντας υπόψη, όταν χρειάζεται, μια περίοδο σταθεροποίησης πριν από την κατάψυξη.
5. Το ασυσκευαστο κρέας πρέπει να αποθηκεύεται και να μεταφέρεται χωριστά από το συσκευασμένο κρέας, εκτός εάν αποθηκεύονται ή μεταφέρονται σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα ή κατά τρόπον ώστε τα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος αποθήκευσης ή μεταφοράς να μην αποτελούν πηγή μόλυνσης για το κρέας.

ΤΜΗΜΑ II: ΚΡΕΑΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΑΓΟΜΟΡΦΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΖΩΝΤΩΝ ΖΩΩΝ ΣΤΟ ΣΦΑΓΕΙΟ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που μεταφέρουν ζώα στα σφαγεία εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Κατά τη συλλογή και τη μεταφορά τους τα ζώα πρέπει να υφίστανται προσεκτικό χειρισμό, χωρίς να προκαλείται άσκοπη αναστάτωση.
2. Ζώα που παρουσιάζουν συμπτώματα νόσου ή προέρχονται από ομάδες οι οποίες είναι γνωστό ότι έχουν μολυνθεί με παθογόνους παράγοντες που έχουν σημασία για την δημόσια υγεία, μπορούν να μεταφέρονται στο σφαγείο μόνο όταν αυτό επιτρέπεται από την αρμόδια αρχή.
3. Οι κλωβοί για τη μεταφορά ζώων στο σφαγείο και τα εξαρτήματά τους, όπου χρησιμοποιούνται, πρέπει να είναι κατασκευασμένοι από ανθεκτικό στη διάβρωση υλικό, που καθαρίζεται και απολυμαίνεται εύκολα. Αμέσως μετά την εκκένωση και, εφόσον απαιτείται, πριν την επαναχρησιμοποίηση, το σύνολο του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται για τη συλλογή και παράδοση ζώντων ζώων πρέπει να καθαρίζεται, να πλένεται και να απολυμαίνεται.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΦΑΓΕΙΑ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι η κατασκευή, η διαρρύθμιση και ο εξοπλισμός των σφαγείων, στα οποία σφάζονται πουλερικά ή λαγόμορφα πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Τα σφαγεία πρέπει να διαθέτουν αίθουσα ή καλυμμένο χώρο για την παραλαβή των ζώων και την προ της σφαγής επιθεώρηση.
2. Για να αποφεύγεται η μόλυνση του κρέατος, τα σφαγεία πρέπει:
 - α) να διαθέτουν επαρκή αριθμό αίθουσών, κατάλληλων για τις διενεργούμενες εργασίες,
 - β) να διαθέτουν χωριστή αίθουσα για τον εκσπλαγχνισμό και την περαιτέρω προετοιμασία, συμπεριλαμβανομένης της προσθήκης καρυκευμάτων σε ολόκληρα σφάγια πουλερικών, εκτός εάν η αρμόδια αρχή επιτρέπει, κατά περίπτωση, το χρονικό διαχωρισμό των εργασιών αυτών εντός συγκεκριμένου σφαγείου,
 - γ) να διασφαλίζουν τον χρονικό ή τοπικό διαχωρισμό των ακόλουθων εργασιών:
 - i) αναισθητοποίηση και αφαιμάξη,
 - ii) αποπτέρωση ή εκδορά και ζεμάτισμα, και
 - iii) αποστολή κρέατος,
 - δ) να διαθέτουν εγκαταστάσεις που εμποδίζουν την επαφή του κρέατος με το δάπεδο, τους τοίχους ή τον σταθερό εξοπλισμό, και
 - ε) να διαθέτουν αλυσίδες σφαγής (όπου λειτουργούν) σχεδιασμένες έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η απρόσκοπτη πορεία της διαδικασίας σφαγής και να αποτρέπεται η αλληλομόλυνση μεταξύ των διαφόρων μερών της αλυσίδας σφαγής. Όταν στις ίδιες κτιριακές εγκαταστάσεις λειτουργούν περισσότερες από μία αλυσίδες σφαγής, εξασφαλίζεται κατάλληλος διαχωρισμός μεταξύ των αλυσίδων αυτών, ώστε να αποτρέπεται η αλληλομόλυνση.
3. Πρέπει να διαθέτουν εγκαταστάσεις 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 του προσωπικού που ασχολείται με τον χειρισμό ασυσκευαστου κρέατος πρέπει να διαθέτει βρύσες κατασκευασμένες κατά τρόπο ώστε να αποτρέπουν την εξάπλωση μολύνσεων.
5. Πρέπει να υπάρχουν εγκαταστάσεις που να κλειδώνουν για την αποθήκευση του δεσμευμένου κρέατος σε ψυκτικές εγκαταστάσεις και χωριστές εγκαταστάσεις που να κλειδώνουν για την αποθήκευση του κρέατος που έχει χαρακτηριστεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

6. Πρέπει να υπάρχει χωριστός χώρος με τις κατάλληλες εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό, το πλύσιμο και την απολύμανση:

α) του εξοπλισμού μεταφοράς, π.χ. των κλωβών, και

β) των μέσων μεταφοράς.

Οι εν λόγω χώροι και εγκαταστάσεις δεν είναι υποχρεωτικοί για το σημείο β), εάν υπάρχουν σε μικρή απόσταση επίσημα εγκεκριμένοι χώροι και εγκαταστάσεις.

7. Πρέπει να διαθέτουν δεόντως εξοπλισμένη εγκατάσταση που να κλειδώνει ή, όπου απαιτείται, αΐθουσα για αποκλειστική χρήση της κτηνιατρικής υπηρεσίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να εξασφαλίζουν ότι τα εργαστήρια τεμαχισμού τα οποία χειρίζονται κρέας πουλερικών ή λαγομόρφων:

α) είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση του κρέατος, ειδικότερα μέσω της εξασφάλισης:

i) της απρόσκοπτης διεξαγωγής των εργασιών, ή

ii) του χρονικού διαχωρισμού μεταξύ των διαφόρων παρτίδων παραγωγής,

β) διαθέτουν αΐθουσες για τη χωριστή αποθήκευση συσκευασμένου και ασυσκευάστου κρέατος, εκτός εάν αποθηκεύονται σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα ή κατά τρόπον ώστε τα υλικά και ο τρόπος συσκευασίας να μην αποτελούν πηγή μόλυνσης για το κρέας,

γ) διαθέτουν αΐθουσες τεμαχισμού εξοπλισμένες κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η τήρηση των απαιτήσεων που ορίζονται στο Κεφάλαιο V,

δ) διαθέτουν εξοπλισμό για το πλύσιμο των χεριών, ο οποίος χρησιμοποιείται από το προσωπικό που χειρίζεται ασυσκευάστο κρέας, με βρύσες κατασκευασμένες κατά τρόπο που να αποτρέπει την εξάπλωση μολύνσεων, και

ε) διαθέτουν εγκαταστάσεις για την απολύμανση των εργαλείων με παροχή θερμού νερού σε θερμοκρασία τουλάχιστον 82 °C, ή εναλλακτικό σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα.

2. Εάν οι ακόλουθες εργασίες πραγματοποιούνται σε εργαστήριο τεμαχισμού:

α) ο εκσπλαγχισμός 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, ή

β) ο εκσπλαγχισμός πουλερικών μεταγενέστερου εκσπλαγχισμού,

οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι υπάρχουν χωριστές αΐθουσες για το σκοπό αυτό.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΗΣ ΣΦΑΓΗΣ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκμεταλλεύονται σφαγεία στα οποία σφάζονται πουλερικά ή λαγόμορφα εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση με τις εξής απαιτήσεις:

1. α) Κρέας ζώων εκτός εκείνων που αναφέρονται στο στοιχείο β) δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για ανθρώπινη κατανάλωση, εάν τα ζώα αυτά αποθνήσκουν κατά τρόπο διαφορετικό από εκείνον της σφαγής στο σφαγείο.

β) Μόνο ζώντα ζώα που προορίζονται για σφαγή δύνανται να εισάγονται στις εγκαταστάσεις των σφαγείων, με εξαίρεση:

i) τα πουλερικά μεταγενέστερου εκσπλαγχισμού, τις χήνες και πάπιες που εκτρέφονται για την παραγωγή φουά-γκρα, και τα πιτνά που δεν θεωρούνται οικόσιτα, αλλά εκτρέφονται ως οικόσιτα ζώα που έχουν σφαγεί στην εκμετάλλευση σύμφωνα με το Κεφάλαιο VI,

ii) τα εκτρεφόμενα θηράματα που έχουν σφαγεί στον τόπο παραγωγής σύμφωνα με το Τμήμα III, και

iii) τα μικρά άγρια θηράματα σύμφωνα με το Τμήμα IV, Κεφάλαιο III.

2. Οι υπεύθυνοι των σφαγείων υποχρεούνται να ακολουθούν τις οδηγίες της αρμόδιας αρχής, ώστε να εξασφαλίζεται, ότι η προ της σφαγής επιθεώρηση πραγματοποιείται υπό τις κατάλληλες συνθήκες.

3. Όταν οι εγκαταστάσεις έχουν εγκριθεί για τη σφαγή διαφορετικών ειδών ζώων ή για τον χειρισμό εκτρεφόμενων ατροπιδώτων και μικρών αγρίων θηραμάτων, πρέπει να λαμβάνονται προληπτικά μέτρα για να αποτρέπεται η αλληλομόλυνση, μέσω του χρονικού ή τοπικού διαχωρισμού των εργασιών που πραγματοποιούνται για τα διάφορα είδη ζώων. Πρέπει να υπάρχουν ιδιαίτεροι χώροι για την παραλαβή και αποθήκευση σφαγίων εκτρεφόμενων ατροπιδώτων που έχουν σφαγεί στην εκμετάλλευση καθώς και μικρών αγρίων θηραμάτων.
4. Τα ζώα που εισάγονται στην αίθουσα σφαγής πρέπει να σφάζονται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση.
5. Η αναισθητοποίηση, η αφαιμάξη, η εκδορά ή η αποπτέρωση, ο εκοπλαγχισμός και κάθε άλλο καθάρισμα πρέπει να πραγματοποιούνται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση, κατά τρόπον ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση του κρέατος. Πρέπει, ιδίως, να λαμβάνονται μέτρα, ώστε να προλαμβάνεται κατά τον εκοπλαγχισμό η διασπορά περιεχομένου του πεπτικού συστήματος.
6. 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 και ιδίως, ότι τα σφαγμένα ζώα μπορούν να επιθεωρηθούν καταλλήλως.
7. Μετά την μετά τη σφαγή επιθεώρηση:
 - α) τα μέρη τα οποία έχουν κριθεί ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να απομακρύνονται το συντομότερο δυνατό από τους καθαρούς χώρους της εγκατάστασης,
 - β) το κρέας που δεσμεύεται ή κρίνεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και τα μη βρώσιμα υποπροϊόντα δεν επιτρέπεται να έρχονται σε επαφή με κρέας που έχει κριθεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, και
 - γ) τα σπλάχνα ή τα μέρη σπλάχνων τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί από το σφάγιο, εξαιρουμένων των νεφρών, πρέπει να αφαιρούνται εξ ολοκλήρου, εάν αυτό είναι δυνατό, και το ταχύτερο δυνατό, εκτός εάν η αρμόδια αρχή επιτρέπει άλλως.
8. Μετά από την επιθεώρηση και τον εκοπλαγχισμό, τα σφαγμένα ζώα πρέπει να καθαρίζονται και να ψύχονται το συντομότερο σε θερμοκρασία όχι ανώτερη των 4 °C, εκτός εάν το κρέας τεμαχίζεται εν θερμώ.
9. Όταν τα σφάγια υπόκεινται σε διαδικασία ψύξης με εμβάπτιση, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα ακόλουθα:
 - α) Λαμβάνονται όλες οι προφυλάξεις, ώστε να αποφεύγεται η 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 και τουλάχιστον μία φορά την ημέρα.
10. Τα ασθενή ή ύποπτα ζώα ή τα ζώα που σφάζονται κατ' εφαρμογή προγραμμάτων εξάλειψης ή ελέγχου ασθενειών 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 μόλυνσεων· πρέπει να πραγματοποιείται καθαρισμός και απολύμανση, πριν ξαναχρησιμοποιηθούν οι εγκαταστάσεις.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΤΟΝ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΟΣΤΩΝ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι ο τεμαχισμός του κρέατος πουλερικών και λαγομόρφων και η αφαίρεση των οστών από αυτό πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Η επεξεργασία του κρέατος πρέπει να οργανώνεται με τρόπο, ώστε να προλαμβάνεται ή να περιορίζεται στο ελάχιστο η μόλυνση. Προς το σκοπό αυτό, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ιδίως ότι:
 - α) το κρέας που προορίζεται για τεμαχισμό εισάγεται στους θαλάμους εργασίας σταδιακά, ανάλογα με τις ανάγκες,
 - β) κατά τον τεμαχισμό, την αφαίρεση των οστών, την αποκοπή, τον τεμαχισμό σε φέτες ή σε κύβους, την πρώτη και δεύτερη συσκευασία, το κρέας διατηρείται σε ανώτατη θερμοκρασία 4 °C με θερμοκρασία περιβάλλοντος 12 °C ή με άλλο σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα, και
 - γ) όταν οι κτιριακές εγκαταστάσεις εγκρίνονται για τον τεμαχισμό κρέατων διαφόρων ειδών ζώων, λαμβάνονται προληπτικά μέτρα για να αποτρέπεται η αλληλομόλυνση, εν ανάγκη μέσω του χρονικού ή τοπικού διαχωρισμού των εργασιών για τα διάφορα είδη ζώων.
2. Εντούτοις, επιτρέπεται η αφαίρεση των οστών και ο τεμαχισμός του κρέατος πριν επιτευχθεί η θερμοκρασία που αναφέρεται στο σημείο 1, στοιχείο β) όταν η αίθουσα τεμαχισμού ευρίσκεται στον ίδιο τόπο με τις κτιριακές εγκαταστάσεις του σφαγείου, υπό τον όρο ότι το κρέας μεταφέρεται στον θάλαμο τεμαχισμού:
 - α) είτε αμέσως από τις εγκαταστάσεις σφαγής,

- β) είτε μετά την παραμονή του για κάποιο χρονικό διάστημα σε αίθουσα ψύξης ή κατάψυξης.
3. Αμέσως μετά τον τεμαχισμό και, ενδεχομένως, τη δεύτερη συσκευασία, το κρέας πρέπει να ψύχεται στη θερμοκρασία που αναφέρεται στο σημείο 1, στοιχείο β).
 4. Το ασυσκευαστο κρέας πρέπει να αποθηκεύεται και να μεταφέρεται χωριστά από το συσκευασμένο κρέας, εκτός εάν αποθηκεύονται ή μεταφέρονται σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα ή κατά τρόπον ώστε τα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος αποθήκευσης ή μεταφοράς να μην αποτελούν πηγή μόλυνσης για το κρέας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI: ΣΦΑΓΗ ΣΤΗΝ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων επιτρέπεται να σφάζουν στην εκμετάλλευση πουλερικά που αναφέρονται στο Κεφάλαιο IV, σημείο 1 β), υπό ι), μόνον με την άδεια της αρμόδιας αρχής και σύμφωνα με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Η εκμετάλλευση πρέπει να υποβάλλεται σε τακτική κτηνιατρική επιθεώρηση.
2. Ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων πρέπει να ενημερώνει εκ των προτέρων την αρμόδια αρχή για την ημερομηνία και την ώρα σφαγής.
3. Η εκμετάλλευση πρέπει να διαθέτει εγκαταστάσεις για τη συγκέντρωση των πτηνών ώστε να είναι δυνατή η διεξαγωγή της προ της σφαγής επιθεώρησης της ομάδας.
4. Η εκμετάλλευση πρέπει να διαθέτει κατάλληλους χώρους για τη σφαγή και το μετέπειτα χειρισμό των πτηνών σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής.
5. Πρέπει να τηρούνται οι απαιτήσεις συνθηκών διαβίωσης των ζώων.
6. Το σφαγέν πτηνό πρέπει να μεταφέρεται στο σφαγείο συνοδευόμενο από δήλωση του υπεύθυνου της επιχείρησης τροφίμων και εκτροφέα του ζώου, στην οποία αναφέρονται τα τυχόν κτηνιατρικά προϊόντα ή άλλες θεραπευτικές αγωγές που χορηγήθηκαν στο ζώο, οι ημερομηνίες χορήγησης και οι περίοδοι παύσης της αγωγής, καθώς και η ημερομηνία και ώρα της σφαγής.
7. Το σφαγέν ζώο πρέπει να μεταφέρεται στο σφαγείο συνοδευόμενο από πιστοποιητικό εκδιδόμενο από τον επίσημο κτηνίατρο ή τον εγκεκριμένο κτηνίατρο σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. . . /2004 ⁽¹⁾.
8. Στην περίπτωση των πουλερικών που εκτρέφονται για την παραγωγή φουά-γκρα, τα μη εκπλαγχνισμένα πτηνά πρέπει να μεταφέρονται αμέσως, και εν ανάγκη υπό ψύξη, σε σφαγείο ή εργαστήριο τεμαχισμού. Πρέπει να εκπλαγχνίζονται εντός 24 ωρών από τη σφαγή υπό την εποπτεία της αρμόδιας αρχής.
9. Τα πουλερικά μεταγενέστερου εκπλαγχνισμού που λαμβάνονται στο αγρόκτημα παραγωγής επιτρέπεται να διατηρούνται μέχρι 15 ημέρες σε θερμοκρασία, η οποία δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τους 4 °C. Στη συνέχεια, πρέπει να εκπλαγχνίζονται σε σφαγείο ή σε εργαστήριο τεμαχισμού στο ίδιο κράτος μέλος όπου βρίσκεται το αγρόκτημα παραγωγής.

ΤΜΗΜΑ III: ΚΡΕΑΣ ΕΚΤΡΕΦΟΜΕΝΩΝ ΘΗΡΑΜΑΤΩΝ

1. Οι διατάξεις του Τμήματος I εφαρμόζονται στην παραγωγή και στη διάθεση στην αγορά κρέατος αρτιοδάκτυλων θηλαστικών εκτρεφόμενων θηραμάτων (των οικογενειών Cervidae και Suidae), εκτός εάν η αρμόδια αρχή τα κρίνει ακατάλληλα.
2. Οι διατάξεις του Τμήματος II εφαρμόζονται στην παραγωγή και στη διάθεση στην αγορά κρέατος ατροπιδώτων. Εντούτοις, το Τμήμα I εφαρμόζεται όταν η αρμόδια αρχή τις κρίνει σκόπιμο. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις, προσαρμοσμένες στο μέγεθος των ζώων.
3. Παρά τα σημεία 1 και 2, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να σφάζουν τα εκτρεφόμενα ατροπιδώτα και τα εκτρεφόμενα οπληφόρα που αναφέρονται στην παράγραφο 1 στον τόπο καταγωγής με την άδεια της αρμόδιας αρχής, εάν:
 - α) τα ζώα δεν είναι δυνατό να μεταφερθούν, προκειμένου να αποφευχθεί οιοσδήποτε κίνδυνος για τον χειριστή ή να προστατευθεί η καλή διαβίωση των ζώων,
 - β) η αγέλη υποβάλλεται σε τακτική κτηνιατρική επιθεώρηση,
 - γ) ο ιδιοκτήτης των ζώων υποβάλει αίτημα,

⁽¹⁾ Σελίδα 82 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

- δ) η αρμόδια αρχή ενημερώνεται εκ των προτέρων για την ημερομηνία και την ώρα σφαγής των ζώων,
 - ε) η εκμετάλλευση διαθέτει διαδικασίες για τη συγκέντρωση των ζώων, ώστε να είναι δυνατή η διεξαγωγή της προ της σφαγής επιθεώρησης της ομάδας,
 - στ) η εκμετάλλευση διαθέτει εγκαταστάσεις για τη σφαγή, την αφαιμάξη και, στις περιπτώσεις όπου επιβάλλεται αποπτέρωση ατροπιδωτων, την αποπτέρωση των ζώων,
 - ζ) πληρούνται οι απαιτήσεις για την καλή διαβίωση των ζώων,
 - η) τα ζώα μετά τη θανάτωση και την αφαιμάξη μεταφέρονται στο σφαγείο υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής και χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση. Εάν η μεταφορά διαρκεί πάνω από δύο ώρες, το ζώο, εφόσον είναι ανάγκη, τοποθετείται σε ψύξη. Ο εκσπλαγχνισμός μπορεί να διενεργείται επί τόπου υπό την επίβλεψη του κτηνιάτρου,
 - θ) μια δήλωση του υπεύθυνου της επιχείρησης τροφίμων και εκτροφείων των ζώων, στην οποία αναφέρεται η ταυτότητα των ζώων καθώς και τα τυχόν κτηνιατρικά προϊόντα ή άλλες θεραπευτικές αγωγές που τους χορηγήθηκαν, οι ημερομηνίες χορήγησης και οι περίοδοι παύσης της αγωγής, συνοδεύει τα σφαγέντα ζώα στο σφαγείο και
 - ι) κατά τη μεταφορά στην εγκεκριμένη εγκατάσταση, ένα πιστοποιητικό που εκδίδει και υπογράφει ο επίσημος κτηνίατρος, ή ο εγκεκριμένος κτηνίατρος, το οποίο βεβαιώνει το ευνοϊκό αποτέλεσμα της προ της σφαγής επιθεώρησης, την ορθή σφαγή και αφαιμάξη και την ημερομηνία και ώρα της σφαγής, συνοδεύει τα σφαγέντα ζώα.
4. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν επίσης, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, να σφάζουν βίσωνες στην εκμετάλλευση σύμφωνα με το σημείο 3.

ΤΜΗΜΑ IV: ΚΡΕΑΣ ΑΓΡΙΩΝ ΘΗΡΑΜΑΤΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΚΥΝΗΓΩΝ ΣΕ ΘΕΜΑΤΑ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΥΠΙΕΙΝΗΣ

1. Τα πρόσωπα που κυνηγούν άγρια θηράματα με σκοπό τη διάθεσή τους στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να έχουν επαρκείς γνώσεις της παθολογίας αγρίων θηραμάτων και της παραγωγής και του χειρισμού των αγρίων θηραμάτων και του κρέατος αγρίων θηραμάτων μετά τη θήρα, ώστε να διενεργούν επιτόπια αρχική εξέταση του άγριου θηραματος.
2. Τουλάχιστον ένα μέλος κάθε κυνηγετικής ομάδας υποχρεούται να διαθέτει τις γνώσεις που αναφέρονται στο σημείο 1. Οι παραπομπές στο παρόν τμήμα σε «εκπαιδευμένο άτομο», αφορά αυτό το προαναφερόμενο άτομο.
3. Το εκπαιδευμένο άτομο μπορεί να είναι ο θηροφύλακας ή ο υπεύθυνος διαχείρισης της θήρας εάν είναι μέλος της κυνηγετικής ομάδας ή βρίσκεται στην άμεση γειτονία του τόπου στον οποίο πραγματοποιείται η θήρα. Στη δεύτερη περίπτωση, ο κυνηγός πρέπει να παρουσιάσει τα άγρια θηράματα στον θηροφύλακα ή τον υπεύθυνο διαχείρισης της θήρας και να τον ενημερώσει για κάθε μη φυσιολογική συμπεριφορά που παρατηρήθηκε πριν από τη θανάτωση.
4. Η παρεχόμενη εκπαίδευση πρέπει να ικανοποιεί την αρμόδια αρχή και να παρέχει τη δυνατότητα στους κυνηγούς να καθίστανται εκπαιδευμένα άτομα. Η εκπαίδευση πρέπει να καλύπτει τουλάχιστον τα ακόλουθα θέματα:
 - α) τη συνήθη ανατομία, φυσιολογία και συμπεριφορά των αγριων θηραμάτων,
 - β) τη μη φυσιολογική συμπεριφορά και τις παθολογικές μεταβολές των αγριων θηραμάτων λόγω ασθενειών, περιβαλλοντικής μόλυνσης ή άλλων παραγόντων που μπορούν να επηρεάσουν την υγεία του ανθρώπου μετά την κατανάλωση των προϊόντων αυτών,
 - γ) τους κανόνες υγιεινής και τις ορθές τεχνικές χειρισμού, μεταφοράς, εκσπλαγχνισμού κλπ. αγρίων θηραμάτων μετά τη θανάτωση τους, και
 - δ) τις νομοθετικές και τις διοικητικές διατάξεις σχετικά με τους κανόνες για την υγεία των ζώων και τη δημόσια υγεία και τους υγειονομικούς όρους που διέπουν τη διάθεση αγρίων θηραμάτων στην αγορά.
5. Η αρμόδια αρχή θα πρέπει να ενθαρρύνει τις κυνηγετικές οργανώσεις να παρέχουν την εν λόγω εκπαίδευση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΜΕΓΑΛΩΝ ΑΓΡΙΩΝ ΘΗΡΑΜΑΤΩΝ

1. Μετά τη θανάτωση μεγάλων αγρίων θηραμάτων, πρέπει να αφαιρούνται τα στομάχια και τα έντερα τους το συντομότερο δυνατό και, εν ανάγκη, να πραγματοποιείται αφαιμάξη.
2. Το εκπαιδευμένο άτομο πρέπει να εξετάζει το σώμα και τα αφαιρεθέντα σπλάχνα για τον εντοπισμό τυχόν χαρακτηριστικών τα οποία θα μπορούσαν να καταδείξουν ότι το κρέας παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία. Η εξέταση πρέπει να πραγματοποιείται το συντομότερο δυνατό μετά τη θανάτωση.

3. Το κρέας μεγάλων άγριων θηραμάτων μπορεί να διατεθεί στην αγορά μόνον, εάν το σώμα μεταφερθεί σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων το συντομότερο δυνατό μετά την εξέταση που αναφέρεται στο σημείο 2. Τα σπλάχνα πρέπει να συνοδεύουν το ζώο όπως ορίζεται στο σημείο 4. Τα σπλάχνα πρέπει να μπορούν να αναγνωρίζονται ως ανήκοντα σε συγκεκριμένο ζώο.
4. α) Εάν δεν διαπιστωθούν μη φυσιολογικά χαρακτηριστικά κατά τη διάρκεια της εξέτασης που αναφέρεται στο σημείο 2, δεν έχει παρατηρηθεί μη φυσιολογική συμπεριφορά πριν από τη θανάτωση και δεν υπάρχει υπόνοια για περιβαλλοντική μόλυνση, το εκπαιδευμένο άτομο μπορεί να επιθέσει στο σώμα του ζώου αριθμημένη δήλωση η οποία θα περιέχει αυτές τις διαπιστώσεις. Στη δήλωση πρέπει να αναφέρεται επίσης η ημερομηνία, η ώρα και ο τόπος της θανάτωσης. Στην περίπτωση αυτήν, η κεφαλή και τα σπλάχνα δεν είναι υποχρεωτικό να συνοδεύουν το σώμα, εκτός από την περίπτωση ειδών που είναι ευαίσθητα στην τριχινίαση (χοίροι, μόνοπλα και άλλα), των οποίων η κεφαλή (εκτός από τους χαυλιόδοντες) και το διάφραγμα πρέπει να συνοδεύουν το σώμα. Ωστόσο, οι κυνηγοί υποχρεούνται να τηρούν τις τυχόν πρόσθετες απαιτήσεις που επιβάλλει το κράτος μέλος στο οποίο πραγματοποιείται η θήρα, ιδίως για να είναι δυνατή η παρακολούθηση ορισμένων καταλοίπων και ουσιών σύμφωνα με την οδηγία 96/23/EK.
- β) Στις άλλες περιπτώσεις, το σώμα πρέπει να συνοδεύεται από την κεφαλή (εκτός από τους χαυλιόδοντες και τα κέρατα) και όλα τα σπλάχνα, εξαιρουμένου του στομάχου και των εντέρων. Το εκπαιδευμένο άτομο που πραγματοποίησε την εξέταση ενημερώνει την αρμόδια αρχή σχετικά με τα μη φυσιολογικά χαρακτηριστικά, τη μη φυσιολογική συμπεριφορά ή την υπόνοια για περιβαλλοντική μόλυνση, που το εμπόδιαν να κάνει τη δήλωση σύμφωνα με το στοιχείο (α).
- γ) Εάν δεν υπάρχει εκπαιδευμένο άτομο για τη διενέργεια της εξέτασης που αναφέρεται στο σημείο 2 σε συγκεκριμένη περίπτωση, το σώμα πρέπει να συνοδεύεται από την κεφαλή (εκτός από τους χαυλιόδοντες και τα κέρατα) και όλα τα σπλάχνα, εξαιρουμένων του στομάχου και των εντέρων.
5. Η ψύξη πρέπει να αρχίζει εντός ευλόγου χρονικού διαστήματος από τη θανάτωση και η θερμοκρασία να μην υπερβαίνει τους 7 °C για όλο το κρέας. Εάν οι κλιματικές συνθήκες το επιτρέπουν, η τεχνητή ψύξη δεν είναι αναγκαία.
6. Κατά τη μεταφορά στην εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων, πρέπει να αποφεύγεται το στοίβαγμα.
7. Τα μεγάλα άγρια θηράματα που παραδίδονται σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων πρέπει να προσκομίζονται στην αρμόδια αρχή για επιθεώρηση.
8. Επίσης, τα μεγάλα άγρια θηράματα που δεν έχουν υποστεί εκδορά μπορούν να υφίστανται εκδορά και να διατίθενται στην αγορά μόνον εάν:
 - α) πριν από την εκδορά, έχουν αποθηκευθεί χωριστά και υποστεί χωριστή μεταχείριση από άλλα τρόφιμα, και δεν έχουν ψυχθεί, και
 - β) μετά την εκδορά, έχουν υποβληθεί σε τελική επιθεώρηση σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004 (1).
9. Όσον αφορά τον τεμαχισμό και την αφαίρεση των οστών μεγάλων άγριων θηραμάτων, ισχύουν οι κανόνες που προβλέπονται στο Τμήμα I, Κεφάλαιο V.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III: ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΜΙΚΡΩΝ ΑΓΡΙΩΝ ΘΗΡΑΜΑΤΩΝ

1. Το εκπαιδευμένο άτομο πραγματοποιεί εξέταση για τον εντοπισμό τυχόν χαρακτηριστικών, τα οποία θα μπορούσαν να καταδείξουν ότι το κρέας παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία. Η εξέταση πραγματοποιείται, το συντομότερο δυνατό, μετά τη θανάτωση.
2. Εάν διαπιστωθούν μη φυσιολογικά χαρακτηριστικά κατά τη διάρκεια της εξέτασης, παρατηρηθεί μη φυσιολογική συμπεριφορά πριν από τη θανάτωση ή σχηματισθεί υπόνοια για περιβαλλοντική μόλυνση, το εκπαιδευμένο πρόσωπο ενημερώνει την αρμόδια αρχή.
3. Το κρέας μικρών άγριων θηραμάτων επιτρέπεται να διατεθεί στην αγορά μόνον εάν το σώμα έχει μεταφερθεί σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων, το συντομότερο δυνατό μετά την εξέταση η οποία αναφέρεται στο σημείο 1.
4. Η ψύξη αρχίζει εντός ευλόγου χρονικού διαστήματος από τη θανάτωση και η θερμοκρασία δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τους 4 °C για όλο το κρέας. Εάν οι κλιματικές συνθήκες το επιτρέπουν, η τεχνητή ψύξη δεν είναι αναγκαία.
5. Ο εκσπλαγχνισμός πραγματοποιείται ή ολοκληρώνεται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση με την άφιξη του θηράματος στην εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων, εκτός εάν η αρμόδια αρχή επιτρέπει το αντίθετο.
6. Τα μικρά άγρια θηράματα που παραδίδονται σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων προσκομίζονται στην αρμόδια αρχή προς επιθεώρηση.
7. Όσον αφορά τον τεμαχισμό και την αφαίρεση των οστών μικρών άγριων θηραμάτων, ισχύουν οι κανόνες που ορίζονται στο Τμήμα II, Κεφάλαιο V.

(1) Σελίδα 82 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

ΤΜΗΜΑ V: ΚΙΜΑΣ, ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΜΗΧΑΝΙΚΩΣ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ (ΜΔΚ)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκμεταλλεύονται εγκαταστάσεις παραγωγής κιμά, παρασκευασμάτων κρέατος ή ΜΔΚ διασφαλίζουν ότι:

1. είναι κατασκευασμένες έτσι, ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση του κρέατος και των προϊόντων, ειδικότερα μέσω:
 - α) της απρόσκοπτης διεξαγωγής των εργασιών, ή
 - β) του χρονικού διαχωρισμού μεταξύ των διαφόρων παρτίδων παραγωγής,
2. διαθέτουν αίθουσες για τη χωριστή αποθήκευση συσκευασμένου και ασυσκευάστου κρέατος και προϊόντων, εκτός εάν αποθηκεύονται σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα ή κατά τρόπον ώστε το υλικό συσκευασίας και ο τρόπος αποθήκευσης να μη συνιστούν πηγή μόλυνσης για το κρέας ή τα προϊόντα,
3. διαθέτουν αίθουσες εξοπλισμένες, ώστε να πληρούνται οι απαιτήσεις θερμοκρασίας που προβλέπονται στο Κεφάλαιο III,
4. διαθέτουν εξοπλισμό για το πλύσιμο των χεριών, ο οποίος χρησιμοποιείται από το προσωπικό που χειρίζεται ασυσκευάστο κρέας και προϊόντα, με βρύσες κατασκευασμένες κατά τρόπο που να αποτρέπει την εξάπλωση μολύνσεων, και
5. διαθέτουν εγκαταστάσεις για την απολύμανση των εργαλείων με παροχή θερμού νερού σε θερμοκρασία τουλάχιστον 82 °C, ή εναλλακτικό σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΎΛΕΣ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκμεταλλεύονται εγκαταστάσεις παραγωγής κιμά, παρασκευασμάτων κρέατος ή ΜΔΚ διασφαλίζουν ότι οι χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή κιμά πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες απαιτήσεις:
 - α) Τηρούν τις απαιτήσεις για νωπό κρέας.
 - β) Προέρχονται από σκελετικούς μύς, συμπεριλαμβανομένων των σύμφυτων λιπωδών ιστών.
 - γ) Δεν προέρχονται από:
 - i) υπολείμματα του τεμαχισμού ή του ξακρίσματος (εκτός από ολόκληρα τεμάχια μυών),
 - ii) ΜΔΚ,
 - iii) κρέας που περιέχει θραύσματα οστών ή δέρμα, ή
 - iv) 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 και μύες του διαφράγματος (εκτός εάν έχουν αφαιρεθεί οι ορογόνοι υμένες).
2. Για την παρασκευή παρασκευασμάτων κρέατος μπορούν να χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες πρώτες ύλες:
 - α) νωπό κρέας,
 - β) κρέας που τηρεί τις απαιτήσεις του σημείου 1, και
 - γ) εάν το παρασκεύασμα κρέατος σαφώς δεν προορίζεται να καταναλωθεί πριν υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία:
 - i) κρέας προερχόμενο από το άλεσμα ή τον τεμαχισμό κρέατος που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του σημείου 1, πλην του σημείου 1, στοιχείο (γ), υπό (i), και
 - ii) ΜΔΚ που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του Κεφαλαίου III, σημείο 3 στοιχείο (δ).
3. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ΜΔΚ πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες απαιτήσεις:
 - α) να τηρούν τις απαιτήσεις για νωπό κρέας.

- β) τα ακόλουθα υλικά δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ΜΔΚ:
- για τα πουλερικά, τα άκρα, το δέρμα λαμιού και η κεφαλή, και
 - για όλα τα άλλα ζώα, τα οστά της κεφαλής, τα άκρα, οι ουρές, τα πόδια κάτω από το εμπρόσθιο γόνατο και την άρθρωση του ταρσού (femur, tibia, fibula, humerus, radius και ulna).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III: ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παράγουν κιμά, παρασκευάσματα κρέατος ή ΜΔΚ συμμορφώνονται με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Η επεξεργασία του κρέατος πρέπει να οργανώνεται με τρόπο, ώστε να προλαμβάνεται ή να περιορίζεται στο ελάχιστο η μόλυνση. Για τον σκοπό αυτό, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ιδίως, ότι το χρησιμοποιούμενο κρέας:

- βρίσκεται σε ανώτατη θερμοκρασία 4 °C για τα πουλερικά, 3 °C για τα εντόσθια και 7 °C για τα λοιπά κρέατα, και
- εισάγεται προοδευτικά στην αίθουσα παρασκευής, ανάλογα με τις ανάγκες.

2. Για την παραγωγή κιμά και παρασκευασμάτων κρέατος ισχύουν οι ακόλουθες απαιτήσεις:

α) εκτός εάν η αρμόδια αρχή επιτρέπει την αφαίρεση των οστών αμέσως πριν από το άλεσμα, το κρέας που έχει υποστεί κατάψυξη ή βαθιά κατάψυξη και χρησιμοποιείται για την παρασκευή κιμά ή παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να έχει υποβληθεί σε αφαίρεση των οστών πριν από την κατάψυξη. Δύναται να αποθηκεύεται για περιορισμένο μόνο χρονικό διάστημα·

β) όταν έχει παρασκευασθεί από κρέας διατηρημένο σε απλή ψύξη, ο κιμάς πρέπει να παρασκευάζεται:

- στην περίπτωση πουλερικών, εντός 3 το πολύ ημερών από τη σφαγή τους,
- στην περίπτωση ζώων πλην των πουλερικών, εντός 6 το πολύ ημερών από τη σφαγή τους, ή
- εντός 15 ημερών το πολύ από τη σφαγή των ζώων, όταν πρόκειται για βόειο κρέας χωρίς οστά, συσκευασμένο σε κενό αέρος·

γ) Αμέσως μετά την παραγωγή, ο κιμάς και τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να τοποθετούνται σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία και:

- να ψύχονται σε εσωτερική θερμοκρασία η οποία δεν υπερβαίνει τους 2 °C για τον κιμά και τους 4 °C για τα παρασκευάσματα κρέατος, ή
- να καταψύχονται σε εσωτερική θερμοκρασία η οποία δεν υπερβαίνει τους - 18 °C.

Αυτές οι συνθήκες θερμοκρασίας πρέπει να διατηρούνται κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης και της μεταφοράς.

3. Οι ακόλουθες απαιτήσεις ισχύουν για την παραγωγή και τη χρήση ΜΔΚ το οποίο παράγεται με τεχνικές, οι οποίες δεν αλλοιώνουν τη δομή των οστών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του ΜΔΚ και του οποίου η περιεκτικότητα σε ασβέστιο δεν είναι σημαντικά υψηλότερη από την αντίστοιχη περιεκτικότητα του κιμά.

α) Η πρώτη ύλη, από την οποία αφαιρούνται τα οστά και η οποία προέρχεται από επιτόπιο σφαγείο, πρέπει να είναι το πολύ 7 ημερών. Άλλως, η πρώτη ύλη από την οποία αφαιρούνται τα οστά πρέπει να είναι το πολύ 5 ημερών. Ωστόσο, τα σφάγια πουλερικών πρέπει να είναι το πολύ 3 ημερών.

β) Ο μηχανικός διαχωρισμός πρέπει να πραγματοποιείται αμέσως μετά την αφαίρεση των οστών.

γ) Εάν δεν χρησιμοποιείται αμέσως μετά την αφαίρεση των οστών, το ΜΔΚ πρέπει να συσκευάζεται σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία, και στη συνέχεια να ψύχεται σε θερμοκρασία το πολύ 2 °C ή να καταψύχεται σε εσωτερική θερμοκρασία το πολύ - 18 °C. Αυτές οι απαιτήσεις θερμοκρασίας πρέπει να διατηρούνται κατά την αποθήκευση και τη μεταφορά.

δ) Εάν ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων έχει διεξαγάγει αναλύσεις, από τις οποίες αποδεικνύεται ότι το ΜΔΚ πληροί τα μικροβιολογικά κριτήρια που υιοθετούνται για τον κιμά δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. . . /2004 (1), είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται σε παρασκευάσματα κρέατος, τα οποία σαφώς δεν προορίζονται για κατανάλωση πριν υποβληθούν σε θερμική επεξεργασία και σε προϊόντα με βάση το κρέας.

ε) Το ΜΔΚ το οποίο αποδεικνύεται ότι δεν πληροί τα κριτήρια που αναφέρονται στο σημείο (δ) είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται μόνον για την παρασκευή θερμικά επεξεργασμένων προϊόντων με βάση το κρέας σε εγκαταστάσεις που εγκρίνονται σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό.

(1) Σελίδα 1 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

4. Οι ακόλουθες απαιτήσεις ισχύουν για την παραγωγή και τη χρήση ΜΔΚ που παράγεται με τεχνικές διαφορετικές από εκείνες που αναφέρονται στο σημείο 3.
- α) Η πρώτη ύλη, από την οποία θα αφαιρεθούν τα οστά και η οποία προέρχεται από επιτόπιο σφαγείο, πρέπει να είναι το πολύ 7 ημερών. Άλλως, η πρώτη ύλη από την οποία θα αφαιρεθούν τα οστά πρέπει να είναι το πολύ 5 ημερών. Ωστόσο, τα σφάγια πουλερικών πρέπει να είναι το πολύ 3 ημερών.
 - β) Εάν ο μηχανικός διαχωρισμός δεν πραγματοποιείται αμέσως μετά την αφαίρεση των οστών, τα οστά που φέρουν σάρκα πρέπει να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται σε θερμοκρασία το πολύ 2 °C ή, εάν είναι κατεψυγμένα, σε θερμοκρασία το πολύ - 18 °C.
 - γ) Τα οστά που φέρουν σάρκα και προέρχονται από κατεψυγμένα σφάγια δεν πρέπει να επανακαταψύχονται.
 - δ) Εάν δεν χρησιμοποιηθεί εντός μίας ώρας μετά την παραγωγή του, το ΜΔΚ πρέπει να ψύχεται αμέσως σε θερμοκρασία το πολύ 2 °C.
 - ε) Εάν, εντός 24 ωρών από τη ψύξη του, δεν γίνει η επεξεργασία του ΜΔΚ, τότε πρέπει να καταψύχεται εντός 12 ωρών από την παραγωγή του και να φθάνει σε εσωτερική θερμοκρασία, η οποία δεν υπερβαίνει τους - 18 °C εντός έξι ωρών.
 - στ) Το κατεψυγμένο ΜΔΚ πρέπει να τοποθετείται σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία πριν από την αποθήκευση ή τη μεταφορά του, δεν πρέπει να αποθηκεύεται για διάστημα μεγαλύτερο των τριών μηνών και πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία η οποία δεν υπερβαίνει τους - 18 °C κατά την αποθήκευση και τη μεταφορά.
 - ζ) Το ΜΔΚ πρέπει να χρησιμοποιείται μόνον για την παρασκευή θερμικώς επεξεργασμένων προϊόντων με βάση το κρέας σε εγκαταστάσεις που εγκρίνονται σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό.
5. Ο κιμάς, τα παρασκευάσματα κρέατος και το ΜΔΚ δεν πρέπει να επανακαταψύχονται μετά την απόψυξη.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

1. Επιπλέον των απαιτήσεων της οδηγίας 2000/13/ΕΚ⁽¹⁾, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων θα πρέπει να συμμορφώνονται με την απαίτηση του σημείου 2, εφόσον και στο βαθμό που το απαιτούν οι εθνικοί κανόνες του κράτους μέλους, στην επικράτεια του οποίου το προϊόν διατίθεται στην αγορά.
2. Συσκευασίες που προορίζονται προς εφοδιασμό του τελικού καταναλωτή και περιέχουν κιμά από πουλερικά ή μόνοπλα ή παρασκευάσματα κρέατος που περιέχουν ΜΔΚ, πρέπει να φέρουν σημείωση, ότι τα προϊόντα αυτά πρέπει να μαγειρεύονται πριν καταναλωθούν.

ΤΜΗΜΑ VI: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι τα κατωτέρω όργανα δεν χρησιμοποιούνται για την παρασκευή 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 κύστης,
 - γ) ο χόνδρος του λάρυγγα, η τραχεία και οι εξωλοβιώδεις βρόγχοι,
 - δ) οι οφθαλμοί και τα βλέφαρα,
 - ε) ο έξω ακουστικός πόρος,
 - στ) ιστοί κεράτων, και
 - 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.
2. Το κρέας, συμπεριλαμβανομένων του κιμά και των παρασκευασμάτων κρέατος, το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις νωπού κρέατος. Ωστόσο, ο κιμάς και τα παρασκευάσματα κρέατος που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας, δεν χρειάζεται να ανταποκρίνονται στις άλλες ειδικές απαιτήσεις του Τμήματος V.

⁽¹⁾ Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2000, για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων (ΕΕ L 109 της 6.5.2000, σ. 29). Οδηγία η οποία τροποποιήθηκε από την οδηγία 2001/101/ΕΚ (ΕΕ L 310 της 28.11.2001, σ. 19).

ΤΜΗΜΑ VII: ΖΩΝΤΑ ΔΙΘΥΡΑ ΜΑΛΑΚΙΑ

1. Το παρόν Τμήμα εφαρμόζεται στα ζώντα διθύρα μαλάκια. Με εξαίρεση των διατάξεων για τον καθαρισμό, εφαρμόζεται επίσης στα ζώντα χιτώνδερμα, τα χιτωνόζωα και τα θαλάσσια γαστερόποδα.
2. Τα Κεφάλαια I έως VIII εφαρμόζονται στα ζώα που συλλέγονται από περιοχές παραγωγής τις οποίες η αρμόδια αρχή έχει ταξινομήσει σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004 (1). Το Κεφάλαιο IX ισχύει για τα χτένια που συλλέγονται εκτός των περιοχών αυτών.
3. Τα Κεφάλαια V, VI, VIII και IX και το σημείο 3 του Κεφαλαίου VII εφαρμόζονται στη λιανική πώληση.
4. Οι απαιτήσεις του παρόντος Τμήματος συμπληρώνουν τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 (2).
 - α) Στην περίπτωση εργασιών που πραγματοποιούνται πριν την άφιξη των ζώντων διθύρων μαλακίων σε κέντρο αποστολής ή καθαρισμού, συμπληρώνουν τις απαιτήσεις του Παραρτήματος I του προαναφερόμενου κανονισμού.
 - β) Στην περίπτωση άλλων εργασιών, συμπληρώνουν τις απαιτήσεις του Παραρτήματος II του προαναφερόμενου κανονισμού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

1. Τα ζώντα διθύρα μαλάκια δύνανται να διατίθενται στην αγορά λιανικής πώλησης μόνον μέσω ενός κέντρου αποστολής, όπου πρέπει να επιτίθεται αναγνωριστικό σήμα σύμφωνα με το Κεφάλαιο VII.
2. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να δέχονται παρτίδες ζώντων διθύρων μαλακίων μόνον εφόσον πληρούνται οι απαιτήσεις των σημείων 3 έως 7 σχετικά με τα απαιτούμενα έγγραφα.
3. Όταν ένας υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων διακινεί παρτίδα ζώντων διθύρων μαλακίων μεταξύ εγκαταστάσεων, μέχρι και την άφιξη της παρτίδας σε κέντρο αποστολής ή εγκατάσταση μεταποίησης, η παρτίδα πρέπει να συνοδεύεται από έγγραφο καταγραφής.
4. Το έγγραφο καταγραφής πρέπει να συντάσσεται σε μια τουλάχιστον από τις επίσημες γλώσσες του κράτους μέλους όπου βρίσκεται η εγκατάσταση παραλαβής και να περιλαμβάνει τουλάχιστον τις παρακάτω πληροφορίες.
 - α) Στην περίπτωση παρτίδας ζώντων διθύρων μαλακίων που αποστέλλονται από περιοχή παραγωγής, το έγγραφο καταγραφής περιλαμβάνει τουλάχιστον τις εξής πληροφορίες:
 - i) τα στοιχεία ταυτότητας και τη διεύθυνση του παραγωγού,
 - ii) την ημερομηνία συλλογής,
 - iii) τη γεωγραφική θέση της περιοχής παραγωγής με τη λεπτομερέστερη δυνατή περιγραφή ή με κωδικό αριθμό,
 - iv) το υγειονομικό χαρακτηρισμό της περιοχής παραγωγής,
 - v) το είδος και την ποσότητα των μαλακίων, και
 - vi) τον προορισμό της παρτίδας.
 - β) Στην περίπτωση παρτίδας ζώντων διθύρων μαλακίων που αποστέλλονται από περιοχή μετεγκατάστασης, το έγγραφο καταγραφής περιλαμβάνει τουλάχιστον τις πληροφορίες που αναφέρονται στο στοιχείο α) και τις ακόλουθες πληροφορίες:
 - i) τη γεωγραφική θέση της περιοχής μετεγκατάστασης, και
 - ii) τη διάρκεια της μετεγκατάστασης.
 - γ) Στην περίπτωση παρτίδας ζώντων διθύρων μαλακίων που αποστέλλονται από κέντρο καθαρισμού, το έγγραφο καταγραφής περιλαμβάνει τουλάχιστον τις πληροφορίες που αναφέρονται στο στοιχείο α) και τις ακόλουθες πληροφορίες:
 - i) τη διεύθυνση του κέντρου καθαρισμού,
 - ii) τη διάρκεια του καθαρισμού, και
 - iii) τις ημερομηνίες κατά τις οποίες η παρτίδα εισήλθε και εξήλθε από το κέντρο καθαρισμού.

(1) Σελίδα 82 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

(2) Σελίδα 1 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

5. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που αποστέλλουν παρτίδες ζώντων διθυρών μαλακίων συμπληρώνουν τα σχετικά μέρη του εγγράφου καταγραφής κατά τρόπον ώστε να είναι ευανάγνωστα και να είναι αδύνατη η τροποποίησή τους. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παραλαμβάνουν τις παρτίδες, σφραγίζουν το έγγραφο με την ημερομηνία κατά την παραλαβή κάθε παρτίδας ή καταγράφουν με κάποιον άλλον τρόπο την ημερομηνία παραλαβής.
6. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων κρατούν αντίτυπο του εγγράφου καταγραφής για κάθε παρτίδα που αποστέλλεται και παραλαμβάνεται επί δώδεκα μήνες τουλάχιστον μετά την αποστολή ή την παραλαβή της (ή επί μεγαλύτερο διάστημα, αν το ορίζει η αρμόδια αρχή).
7. Ωστόσο, εάν:
 - α) το προσωπικό που συλλέγει ζώντα διθυρα μαλάκια διαχειρίζεται και το κέντρο αποστολής, το κέντρο καθαρισμού, τη ζώνη μετεγκατάστασης ή τη μονάδα επεξεργασίας που δέχονται τα ζώντα διθυρα μαλάκια, και
 - β) μία μόνον αρμόδια αρχή εποπτεύει όλες τις συγκεκριμένες εγκαταστάσεις,
 δεν απαιτούνται έγγραφα καταχώρησης, εφόσον το επιτρέπει η αρμόδια αρχή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΣΥΛΛΟΓΗ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ

A. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

1. Οι παραγωγοί δύνανται να συλλέγουν ζώντα διθυρα μαλάκια μόνον από περιοχές παραγωγής με καθορισμένη γεωγραφική θέση και όρια, οι οποίες έχουν χαρακτηριστεί από την αρμόδια αρχή, ενδεχομένως σε συνεργασία με τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων, ως κατηγορίας Α, Β ή Γ σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004 (1).
2. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δύνανται να διαθέτουν στην αγορά προς άμεση ανθρώπινη κατανάλωση, ζώντα διθυρα μαλάκια συλλεγόμενα από περιοχές παραγωγής κατηγορίας Α μόνον εφόσον πληρούν τις απαιτήσεις του Κεφαλαίου V.
3. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δύνανται να διαθέτουν στην αγορά προς άμεση ανθρώπινη κατανάλωση, ζώντα διθυρα μαλάκια συλλεγόμενα από περιοχές παραγωγής κατηγορίας Β μόνο μετά από επεξεργασία σε κέντρο καθαρισμού ή μετά από μετεγκατάσταση.
4. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δύνανται να διαθέτουν στην αγορά προς άμεση ανθρώπινη κατανάλωση ζώντα, διθυρα μαλάκια συλλεγόμενα από περιοχές παραγωγής κατηγορίας Γ μόνο μετά από μετεγκατάσταση επί μακρό χρονικό διάστημα σύμφωνα με το Μέρος Γ του παρόντος Κεφαλαίου.
5. Μετά τον καθαρισμό ή τη μετεγκατάστασή τους, τα ζώντα διθυρα μαλάκια από περιοχές παραγωγής κατηγορίας Β ή Γ, πρέπει να πληρούν όλες τις απαιτήσεις του Κεφαλαίου V. Εντούτοις, τα ζώντα διθυρα 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 εξάλειψη των παθογόνων μικροοργανισμών (όπου χρειάζεται, μετά τον καθαρισμό τους από την άμμο, τη λάσπη ή τις βλέννες στην ίδια ή σε άλλη εγκατάσταση). Προς τούτο, επιτρέπονται οι ακόλουθες μέθοδοι:
 - α) Αποστείρωση μέσα σε ερμητικώς σφραγισμένα δοχεία
 - β) μέθοδοι θερμικής επεξεργασίας με τα εξής στοιχεία:
 - i) εμβάπτιση σε βραστό νερό επί όσο χρόνο χρειάζεται ώστε να αυξηθεί η εσωτερική θερμοκρασία της σάρκας των μαλακίων τουλάχιστον στους 90 °C και να διατηρηθεί η εν λόγω ελάχιστη θερμοκρασία επί 90 τουλάχιστον δευτερόλεπτα,
 - ii) ψήσιμο επί 3 έως 5 λεπτά μέσα σε κλειστή κάμφο με θερμοκρασία μεταξύ 120 και 160 °C, και πίεση μεταξύ 2 kg/cm² και 5 kg/cm², και εν συνεχεία αφαίρεση του κελύφους και κατάψυξη της σάρκας σε θερμοκρασία κέντρου μάζας - 20 °C, και
 - iii) βράσιμο σε ατμό υπό πίεση σε κλειστό δοχείο με τήρηση των απαιτήσεων που αναφέρονται στο σημείο i) όσον αφορά το χρόνο ψήσιματος και την εσωτερική θερμοκρασία της σάρκας των μαλακίων. Πρέπει να χρησιμοποιείται συγκεκριμένη μεθοδολογία. Πρέπει να υπάρχουν διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP για να ελέγχεται η ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.
6. Απαγορεύεται στους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων η παραγωγή και συλλογή ζώντων διθυρών μαλακίων σε περιοχές που θεωρούνται ακατάλληλες για τις δραστηριότητες αυτές για υγειονομικούς λόγους ή σε περιοχές που δεν έχουν ταξινομηθεί από την αρμόδια αρχή. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων λαμβάνουν υπόψη τις τυχόν σχετικές πληροφορίες, συμπεριλαμβανομένων των πληροφοριών που αντλούν από τους δικούς τους αυτοελέγχους και από την αρμόδια αρχή, όσον αφορά την καταλληλότητα των περιοχών για παραγωγή και συλλογή. Πρέπει να χρησιμοποιούν τις πληροφορίες αυτές, ιδίως σχετικές με τις περιβαλλοντικές και καιρικές συνθήκες, για να κρίνουν, σε τι επεξεργασία πρέπει να υποβάλουν τις συλλεγόμενες παρτίδες.

(1) Σελίδα 82 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

B. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΛΛΟΓΗ ΚΑΙ ΤΟ ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΥΛΛΟΓΗ ΧΕΙΡΙΣΜΟ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που συλλέγουν ζώντα δίδυρα μαλάκια ή τα χειρίζονται αμέσως μετά τη συλλογή τους εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Οι τεχνικές συλλογής και οι περαιτέρω χειρισμοί δεν πρέπει να προκαλούν πρόσθετη μόλυνση ή υπερβολική φθορά στο κέλυφος ή στους ιστούς των ζώντων διθύρων μαλακίων, ούτε να επιφέρουν μεταβολές που να επηρεάζουν σημαντικά τη δυνατότητά τους να υποβάλλονται σε καθαρισμό, επεξεργασία ή μετεγκατάσταση. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει ιδίως:
 - α) να προστατεύουν επαρκώς τα ζώντα δίδυρα μαλάκια από τη σύνθλιψη, την τριβή και τους κραδασμούς,
 - β) να μην εκθέτουν τα ζώντα δίδυρα μαλάκια σε ακραίες θερμοκρασίες,
 - γ) να μην εμβαπτίζουν εκ νέου τα ζώντα δίδυρα μαλάκια σε νερό, το οποίο θα μπορούσε να προκαλέσει πρόσθετη μόλυνση, και
 - δ) αν προβαίνουν σε φινίρισμα σε φυσικούς τόπους, να χρησιμοποιούν μόνον περιοχές, τις οποίες η αρμόδια αρχή έχει ταξινομήσει στην κατηγορία Α.
2. Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση, να είναι εξοπλισμένα ώστε να διασφαλίζουν τις καλύτερες δυνατές προϋποθέσεις επιβίωσης και να παρέχουν αποτελεσματική προστασία από τη μόλυνση.

Γ. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που μετεγκαθιστούν ζώντα δίδυρα μαλάκια εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δύνανται να χρησιμοποιούν για τη μετεγκατάσταση ζώντων διθύρων μαλακίων 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 περιορίζεται στο ελάχιστο ο κίνδυνος εξάπλωσης τυχόν μολύνσεων.
2. Οι όροι μετεγκατάστασης πρέπει να εξασφαλίζουν τις βέλτιστες συνθήκες καθαρισμού. Ιδίως, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει:
 - α) Να χρησιμοποιούν τεχνικές χειρισμού των ζώντων διθύρων μαλακίων που προορίζονται για μετεγκατάσταση, οι οποίες να επιτρέπουν την επανέναξη της διηθητικής τους τροφικής δραστηριότητας μετά την εμβάπτισή τους σε φυσικά ύδατα,
 - β) να μη μετεγκαθιστούν ζώντα δίδυρα μαλάκια σε πυκνότητα που εμποδίζει τον καθαρισμό,
 - γ) να εμβαπτίζουν τα ζώντα δίδυρα μαλάκια σε θαλάσσιο νερό στην περιοχή μετεγκατάστασης για επαρκές χρονικό διάστημα, το οποίο καθορίζεται ανάλογα με τη θερμοκρασία του νερού· το διάστημα αυτό πρέπει να είναι τουλάχιστον δύο μήνες εκτός εάν η αρμόδια αρχή συμφωνεί για βραχύτερο διάστημα βάσει της ανάλυσης κινδύνου του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων, και
 - δ) να εξασφαλίζουν επαρκή διαχωρισμό των διαφόρων θέσεων στην περιοχή μετεγκατάστασης, ώστε να αποφεύγεται η ανάμειξη των παρτίδων· πρέπει να χρησιμοποιείται το σύστημα «όλα μέσα, όλα έξω», ώστε να μη μπορεί να μπει μέσα νέα παρτίδα, προτού εξαχθεί ολόκληρη η προηγούμενη.
3. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που διαχειρίζονται περιοχές μετεγκατάστασης πρέπει να τηρούν μόνιμα μητρώα, στα οποία καταγράφεται η προέλευση των ζώντων διθύρων μαλακίων, η περίοδος μετεγκατάστασης, τα σημεία μετεγκατάστασης που χρησιμοποιήθηκαν και ο προορισμός κάθε παρτίδας μετά τη μετεγκατάσταση, για τις επιθεωρήσεις που διενεργεί η αρμόδια αρχή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III: ΔΟΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΕΝΤΡΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

1. Η γεωγραφική θέση των κατά ξηράν εγκαταστάσεων δεν πρέπει να κατακλύζεται από τη συνήθη πλημμυρίδα ή από ροές υδάτων από γειτονικές περιοχές.
2. Οι δεξαμενές και τα δοχεία αποθήκευσης νερού πρέπει να πληρούν τους εξής όρους:
 - α) Οι εσωτερικές τους επιφάνειες πρέπει να είναι λείες, ανθεκτικές και στεγανές, και να καθαρίζονται εύκολα.
 - β) Πρέπει να είναι κατασκευασμένες έτσι, ώστε να είναι δυνατή η πλήρης αποστράγγιση του νερού.
 - γ) Οι τυχόν αγωγοί άντλησης νερού πρέπει να βρίσκονται σε θέση τέτοια, ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης του αντλούμενου νερού.

3. Πέραν τούτων, στα κέντρα καθαρισμού οι δεξαμενές καθαρισμού πρέπει να είναι κατάλληλες για τον όγκο και το είδος των προϊόντων που υποβάλλονται σε καθαρισμό.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΕΝΤΡΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

A. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΕΝΤΡΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που προβαίνουν σε καθαρισμό ζώντων διθύρων μαλακίων εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση με τις εξής απαιτήσεις:

1. Πριν αρχίσει ο καθαρισμός, τα ζώντα διθύρα μαλάκια πρέπει να καθαρίζονται από τη λάσπη και από τις συσσωρευμένες ξένες ουσίες με καθαρό νερό.
2. Η λειτουργία του συστήματος καθαρισμού πρέπει να επιτρέπει στα ζώντα διθύρα μαλάκια να αναλαμβάνουν ταχέως και να διατηρούν τη διηθητική τροφική δραστηριότητα, να απομακρύνουν τη μόλυνση από λύματα, να μην επαναμολύνονται και να είναι δυνατό να παραμείνουν ζωντανά σε ικανοποιητική κατάσταση μετά τον καθαρισμό, ώστε να συσκευάζονται, να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται πριν διατεθούν στην αγορά.
3. Η ποσότητα των προς καθαρισμό ζώντων διθύρων μαλακίων δεν πρέπει να υπερβαίνει τις δυνατότητες του κέντρου καθαρισμού. Τα ζώντα διθύρα μαλάκια πρέπει να υποβάλλονται σε συνεχή καθαρισμό επί αρκετό διάστημα, ώστε να επιτυγχάνεται η τήρηση των προδιαγραφών υγείας του Κεφαλαίου V και των μικροβιολογικών κριτηρίων που θεσπίζονται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004 (1).
4. Στην περίπτωση που η δεξαμενή καθαρισμού περιέχει διαφορετικές παρτίδες ζώντων διθύρων μαλακίων, αυτά πρέπει να είναι του ίδιου είδους, και η διάρκεια της επεξεργασίας πρέπει να καθορίζεται με βάση τον χρόνο που χρειάζεται η παρτίδα που απαιτεί τη μεγαλύτερη διάρκεια καθαρισμού.
5. Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για να διατηρούνται τα ζώντα διθύρα μαλάκια στο σύστημα καθαρισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένοι έτσι ώστε να επιτρέπουν τη ροή του καθαρού θαλάσσιου νερού. Το βάθος των στρωμάτων των ζώντων διθύρων μαλακίων δεν πρέπει να εμποδίζει το άνοιγμα των οστράκων κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.
6. Σε δεξαμενή καθαρισμού στην οποία υποβάλλονται σε καθαρισμό ζώντα διθύρα μαλάκια δεν επιτρέπεται να διατηρείται κανένα είδος καρκινοειδών, ψαριών ή άλλου θαλάσσιου ζώου.
7. Κάθε συσκευασία που περιέχει καθαρισμένα ζώντα διθύρα μαλάκια που αποστέλλονται σε κέντρο αποστολής, πρέπει να φέρει ετικέτα που να βεβαιώνει ότι όλα τα μαλάκια έχουν καθαριστεί.

B. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΕΝΤΡΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που λειτουργούν κέντρα αποστολής εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Ο χειρισμός των ζώντων διθύρων μαλακίων, και ιδίως το φινίρισμα, η ταξινόμηση κατά μέγεθος και η πρώτη και δεύτερη συσκευασία, δεν πρέπει να προκαλεί μόλυνση του προϊόντος ή να επηρεάζει τη βιωσιμότητα των μαλακίων.
2. Πριν από την αποστολή, τα κελύφη των ζώντων διθύρων μαλακίων πρέπει να πλένονται καλά με καθαρό νερό.
3. Τα ζώντα διθύρα μαλάκια πρέπει να προέρχονται:
 - α) από περιοχή παραγωγής κατηγορίας Α,
 - β) από περιοχή μετεγκατάστασης,
 - γ) από κέντρο καθαρισμού, ή
 - δ) από άλλο κέντρο αποστολής.
4. Οι απαιτήσεις που ορίζονται στα σημεία 1 και 2 εφαρμόζονται και στα κέντρα αποστολής που βρίσκονται επάνω σε πλοία. Τα μαλάκια που περνούν από τέτοια κέντρα πρέπει να προέρχονται από περιοχή παραγωγής κατηγορίας Α ή από περιοχή μετεγκατάστασης.

(1) Σελίδα 1 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΓΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΖΩΝΤΑ ΔΙΘΥΡΑ ΜΑΛΑΚΙΑ

Εκτός από την εξασφάλιση της τήρησης των μικροβιολογικών κριτηρίων που θεσπίζονται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. . . /2004 (1), οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι τα ζώντα διθύρα μαλάκια που διατίθενται στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση πληρούν τις απαιτήσεις του παρόντος Κεφαλαίου.

1. Πρέπει να έχουν οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που να μαρτυρούν τη φρεσκάδα και τη βιωσιμότητά τους· μεταξύ άλλων, πρέπει να έχουν κελύφη χωρίς ακαθαρσίες, να αντιδρούν δεόντως στην επίκρουση και να περιέχουν φυσιολογικές ποσότητες ενδοθυρικού υγρού.
2. Απαγορεύεται να περιέχουν θαλάσσιες βιτοξίνες σε συνολικές ποσότητες (οι οποίες μετρώνται σε ολόκληρο το σώμα ή χωριστά σε οποιοδήποτε εδώδιμο μέρος) άνω των εξής ορίων:
 - α) Για την παραλυτική τοξίνη των μαλακίων (PSP), 800 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμα,
 - β) Για την αμνησιακή τοξίνη των μαλακίων (ASP), 20 χιλιοστόγραμμα δομοϊκού οξέος ανά χιλιόγραμμα,
 - γ) Για το οκαδαϊκό οξύ, τις δινοφουσιτοξίνες και τις πεκτενοτοξίνες μαζί, 160 χιλιοστόγραμμα ισοδυνάμων οκαδαϊκού οξέος ανά χιλιόγραμμα,
 - δ) για τις γεστοτοξίνες, 1 mg ισοδυνάμου γεστοτοξίνης ανά χιλιόγραμμα, και
 - ε) για τα αζασπειροξέα, 160 χιλιοστόγραμμα ισοδυνάμων αζασπειροξέος ανά χιλιόγραμμα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI: ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ

1. Τα στρείδια πρέπει να συσκευάζονται σε πρώτη και δεύτερη συσκευασία με το κοίλο όστρακο προς τα κάτω.
2. Οι συσκευασίες ζώντων διθύρων μαλακίων μεγέθους ατομικής κατανάλωσης πρέπει να είναι κλειστές και να παραμένουν σφραγισμένες από το κέντρο αποστολής και μέχρι να εκτεθούν προς πώληση στον τελικό καταναλωτή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII: ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΤΙΚΗ ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

1. Η ετικέτα, συμπεριλαμβανομένου του αναγνωριστικού σήματος, πρέπει να είναι αδιάβροχη.
2. Επιπλέον των γενικών απαιτήσεων για τα σήματα αναγνώρισης που περιέχονται στο Παράρτημα II, Τμήμα I, η ετικέτα πρέπει να αναφέρει τα εξής στοιχεία:
 - α) το είδος του διθύρου μαλακίου (κοινή και επιστημονική ονομασία), και
 - β) την ημερομηνία συσκευασίας, στην οποία μνημονεύεται τουλάχιστον η ημέρα και ο μήνας.

Κατά παρέκκλιση από την οδηγία 2000/13/ΕΚ, η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας μπορεί να αντικαθίσταται από την ένδειξη «τα ζώα αυτά πρέπει να είναι ζωντανά κατά τη στιγμή της πώλησης».

3. Η ετικέτα που είναι επικολημένη στη συσκευασία ζώντων διθύρων 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: ΑΛΛΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που αποθηκεύουν και μεταφέρουν ζώντα διθύρα μαλάκια πρέπει να εξασφαλίζουν τη διατήρησή τους σε θερμοκρασία που να μην επιδρά αρνητικά στην ασφάλεια των τροφίμων ή στη βιωσιμότητά τους.
2. Απαγορεύεται η επανεμβύθιση ή ο ψεκασμός με νερό των ζώντων διθύρων μαλακίων μετά τη συσκευασία προς λιανική πώληση και την έξοδό τους από το κέντρο αποστολής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IX: ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΧΤΕΝΙΑ ΠΟΥ ΣΥΛΛΕΓΟΝΤΑΙ ΕΚΤΟΣ ΤΩΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΜΕΝΩΝ ΠΕΡΙΟΧΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που συλλέγουν χτένια εκτός ταξινομημένων περιοχών παραγωγής ή που χειρίζονται τέτοια χτένια συμμορφώνονται με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Τα χτένια δεν δύνανται να διατίθενται στην αγορά παρά μόνον αν έχουν συλλεγεί και υποβληθεί σε περαιτέρω χειρισμούς σύμφωνα με το Κεφάλαιο II, Μέρος Β, και πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται στο Κεφάλαιο V, όπως αποδεικνύεται από σύστημα αυτοελέγχων.

(1) Σελίδα 1 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

2. Επιπλέον, στις περιπτώσεις που υπάρχουν στοιχεία από επίσημα προγράμματα παρακολούθησης, τα οποία επιτρέπουν στην αρμόδια αρχή να ταξινομεί τους τόπους αλίευσης — ενδεχομένως, σε συνεργασία με τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων — οι διατάξεις του Κεφαλαίου II, Μέρος Α ισχύουν κατ' αναλογία και για τα χτένια.
3. Τα χτένια δύνανται να διατίθενται στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση μόνον μέσω αγοράς χονδρικής πώλησης, κέντρου αποστολής ή μονάδας επεξεργασίας. Όταν εκτελούν εργασίες με χτένια, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκμεταλλεύονται τέτοιες μονάδες, ενημερώνουν σχετικά την αρμόδια αρχή και, όσον αφορά τα κέντρα αποστολής, συμμορφώνονται με τις σχετικές απαιτήσεις των Κεφαλαίων III και IV.
4. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκτελούν εργασίες με χτένια πρέπει να τηρούν:
 - α) τις απαιτήσεις του Κεφαλαίου I, σημεία 3 έως 7, κατά περίπτωση, για τα απαιτούμενα έγγραφα. Στην περίπτωση αυτήν, στο έγγραφο καταγραφής πρέπει να αναφέρεται σαφώς η γεωγραφική θέση της περιοχής όπου έχουν συλλεχθεί τα χτένια, ή
 - β) όσον αφορά συσκευασμένα σε δεύτερη συσκευασία χτένια, και για τα συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία χτένια εάν η πρώτη συσκευασία παρέχει προστασία ισοδύναμη προς την προστασία της δεύτερης συσκευασίας, τις απαιτήσεις του Κεφαλαίου VII σχετικά με την αναγνωριστική σήμανση και επισήμανση.

ΤΜΗΜΑ VIII: ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

1. Το παρόν Τμήμα δεν εφαρμόζεται στα δίδυρα μαλάκια, τα χιτωνόζωα και τα θαλάσσια γαστερόποδα, όταν διατίθενται ζώντα στην αγορά. Εξαιρουμένων των Κεφαλαίων I και II, το παρόν τμήμα εφαρμόζεται στα ζώα αυτών των ειδών όταν δεν διατίθενται ζώντα στην αγορά, οπότε τα ζώα πρέπει να έχουν ληφθεί σύμφωνα με το Τμήμα VIII.
2. Τα Μέρη Α, Γ και Δ του Κεφαλαίου III, το Κεφάλαιο IV και το Κεφάλαιο V εφαρμόζονται στη λιανική πώληση.
3. Οι απαιτήσεις του παρόντος Τμήματος συμπληρώνουν τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽¹⁾.
 - α) Στην περίπτωση εγκαταστάσεων, συμπεριλαμβανομένων των σκαφών, οι οποίες πραγματοποιούν πρωτογενή παραγωγή και συναφείς εργασίες, συμπληρώνουν τις απαιτήσεις του Παραρτήματος I του προαναφερόμενου κανονισμού.
 - β) Στην περίπτωση άλλων εγκαταστάσεων, συμπληρώνουν τις απαιτήσεις του Παραρτήματος II του προαναφερόμενου κανονισμού.
4. Όσον αφορά τα αλιευτικά προϊόντα:
 - α) η πρωτογενής παραγωγή καλύπτει την εκτροφή, την αλίευση και τη συλλογή ζώντων αλιευτικών προϊόντων με σκοπό τη διάθεσή τους στην αγορά, και
 - β) οι συναφείς εργασίες καλύπτουν οποιαδήποτε από τις εξής εργασίες εφόσον πραγματοποιούνται επί των αλιευτικών σκαφών: σφαγή, αφαιμάξη, αποκεφαλισμός, εκσπλαγχνισμός, αφαίρεση των πτερυγίων, ψύξη και πρώτη συσκευασία περιλαμβάνουν επίσης:
 1. τη μεταφορά και την αποθήκευση αλιευτικών προϊόντων, ο χαρακτήρας των οποίων δεν έχει αλλοιωθεί σημαντικά, συμπεριλαμβανομένων των ζώντων αλιευτικών προϊόντων, σε χερσαία ιχθυοτροφεία,
 2. τη μεταφορά αλιευτικών προϊόντων, ο χαρακτήρας των οποίων δεν έχει αλλοιωθεί σημαντικά, συμπεριλαμβανομένων των ζώντων αλιευτικών προϊόντων, από τον τόπο παραγωγής στην πρώτη εγκατάσταση προορισμού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΚΑΦΗ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι:

1. Τα σκάφη που χρησιμοποιούνται για τη συλλογή αλιευτικών προϊόντων από το φυσικό τους περιβάλλον ή για την εν γένει επεξεργασία τους μετά τη συλλογή, συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις κατασκευής και εξοπλισμού που ορίζονται στο Μέρος I, και
2. οι εργασίες που εκτελούνται πάνω στα σκάφη πραγματοποιούνται σύμφωνα με τους κανόνες που ορίζονται στο Μέρος II.

I. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

A. Απαιτήσεις για όλα τα σκάφη

1. Τα 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.

⁽¹⁾ Σελίδα 1 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

2. Οι επιφάνειες με τις οποίες έρχονται σε επαφή τα αλιευτικά προϊόντα 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 αλιευτικών προϊόντων πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικό στη διάβρωση υλικό που να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα.
 4. Όταν τα σκάφη διαθέτουν αγωγούς άντλησης νερού για το νερό που χρησιμοποιείται για τα αλιευτικά προϊόντα, οι αγωγοί αυτοί πρέπει να βρίσκονται σε τέτοια θέση ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση της παροχής νερού.
- Β. Απαιτήσεις για σκάφη τα οποία είναι σχεδιασμένα και εξοπλισμένα για τη διατήρηση νωπών αλιευτικών προϊόντων για διάστημα άνω των εικοσιτεσσάρων ωρών**
1. Τα σκάφη που είναι σχεδιασμένα και εξοπλισμένα για τη διατήρηση νωπών αλιευτικών προϊόντων για διάστημα άνω των εικοσιτεσσάρων ωρών πρέπει να διαθέτουν κύτη, δεξαμενές ή περιέκτες για την αποθήκευση αλιευτικών προϊόντων στις θερμοκρασίες που ορίζονται στο Κεφάλαιο VII.
 2. Τα κύτη 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. Τα κύτη και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση αλιευτικών προϊόντων πρέπει να εξασφαλίζουν τη διατήρησή τους υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής και, οσάκις απαιτείται, να διασφαλίζουν ότι το νερό από την τήξη του πάγου δεν παραμένει σε επαφή με τα προϊόντα.
 3. Στα σκάφη που είναι εξοπλισμένα για την ψύξη αλιευτικών προϊόντων με κρύο καθαρό θαλάσσιο νερό, οι δεξαμενές πρέπει να περιλαμβάνουν συστήματα για την επίτευξη ομοιόμορφης θερμοκρασίας στις δεξαμενές. Με τα συστήματα αυτά πρέπει να επιτυγχάνεται ρυθμός ψύξης που να εγγυάται ότι το μείγμα ψαριών και καθαρού θαλάσσιου νερού φθάνει σε θερμοκρασία 3 °C το ανώτατο 6 ώρες μετά από τη φόρτωση και 0 °C το ανώτατο μετά από 16 ώρες και να είναι δυνατή η παρακολούθηση και, εφόσον απαιτείται, η καταγραφή της θερμοκρασίας.

Γ. Απαιτήσεις για τα πλοία-ψυγεία

Τα πλοία-ψυγεία πρέπει

1. Να έχουν εξοπλισμό κατάψυξης επαρκούς ισχύος, που να επιτρέπει την ταχεία μείωση της θερμοκρασίας των προϊόντων, ώστε να επιτυγχάνεται θερμοκρασία κέντρου μάζας - 18 °C το ανώτατο,
2. να έχουν ψυκτικό εξοπλισμό επαρκούς ισχύος για τη διατήρηση των αλιευτικών προϊόντων στα κύτη αποθήκευσης σε θερμοκρασία - 18 °C το ανώτατο. Τα κύτη 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, και
3. να πληρούν τις απαιτήσεις για τα σκάφη που είναι σχεδιασμένα και εξοπλισμένα για τη διατήρηση αλιευτικών προϊόντων για διάστημα άνω των εικοσιτεσσάρων ωρών, όπως ορίζονται στο Μέρος Β, σημείο 2.

Δ. Απαιτήσεις για τα πλοία-εργοστάσια

1. Τα πλοία-εργοστάσια πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:
 - α) Χώρο φόρτωσης, 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 φόρτωσης προς τους χώρους εργασίας,
 - γ) αρκετά ευρύχωρους χώρους εργασίας για την παρασκευή και τη μεταποίηση των αλιευτικών προϊόντων υπό συνθήκες υγιεινής, οι οποίοι να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται 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 διάθεση των απορριμμάτων και των αλιευτικών προϊόντων 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) αγωγό άντλησης νερού που να βρίσκεται σε θέση τέτοια, ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης του αντλούμενου νερού, και
 - η) εξοπλισμό για το πλύσιμο των χεριών του προσωπικού που ασχολείται με το χειρισμό ασυσκευάστων αλιευτικών προϊόντων, με βρύσες σχεδιασμένες κατά τρόπο που να προλαμβάνει την εξάπλωση μολύνσεων.
2. Ωστόσο, τα πλοία-εργοστάσια επί των οποίων βράζονται, ψύχονται και συσκευάζονται σε πρώτη συσκευασία καρκινοειδή και μαλάκια δεν χρειάζεται να τηρούν τις απαιτήσεις του σημείου 1 εάν, επί των σκαφών αυτών, δεν πραγματοποιείται άλλου είδους χειρισμός ή μεταποίηση.
3. Τα πλοία-εργοστάσια στα οποία καταψύχονται αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διαθέτουν εξοπλισμό που να πληροί τις απαιτήσεις για τα πλοία-ψυγεία που ορίζονται στο Μέρος Γ, σημεία 1 και 2.

II. ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

1. Κατά τη χρησιμοποίησή τους, τα μέρη των σκαφών ή οι περιέκτες που προορίζονται για την αποθήκευση αλιευτικών προϊόντων πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, ιδίως να μην έχουν μολυνθεί 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 πόσιμο, είτε, κατά περίπτωση, καθαρό νερό.
3. Ο χειρισμός και η αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να γίνονται κατά τρόπο, ώστε να αποφεύγεται η σύνθλιψη τους. Οι χειριστές επιτρέπεται να χρησιμοποιούν αιχμηρά εργαλεία για τη μετακίνηση ψαριών μεγάλου μεγέθους ή ψαριών τα οποία ενδέχεται να τους τραυματίσουν, υπό τον όρον ότι δεν υφίσταται ζημία η σάρκα των προϊόντων αυτών.
4. Τα αλιευτικά προϊόντα, πλην εκείνων που διατηρούνται ζωντανά, πρέπει να ψύχονται, το συντομότερο δυνατό, μετά τη φόρτωση. Ωστόσο, όταν δεν είναι δυνατό να ψυχθούν, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να εκφορτώνονται το συντομότερο δυνατό.
5. Ο πάγος που χρησιμοποιείται για την ψύξη των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να παράγεται από πόσιμο νερό ή καθαρό νερό.
6. Όταν τα ψάρια αποκεφαλίζονται ή/και εκσπλαγχίζονται επί του σκάφους, οι εργασίες αυτές πρέπει να διενεργούνται σύμφωνα με τις απαιτούμενες συνθήκες υγιεινής, το συντομότερο δυνατό, μετά την αλίευση, και τα προϊόντα πρέπει να πλένονται αμέσως προσεκτικά με πόσιμο ή καθαρό 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, αυγά και σπέρματα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να διατηρούνται σε πάγο, σε θερμοκρασία παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου ή να καταψύχονται.
7. Όταν γίνεται κατάψυξη σε άλμη ολόκληρου ψαριού που προορίζεται για κονσερβοποίηση, πρέπει να επιτυγχάνεται για το προϊόν θερμοκρασία - 9 °C το ανώτατο. Η άλμη δεν δύναται να αποτελεί πηγή μόλυνσης για τα ψάρια.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΚΑΤΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΚΦΟΡΤΩΣΗ

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που έχουν την ευθύνη εκφόρτωσης και αποβίβασης των αλιευτικών προϊόντων στην ξηρά υποχρεούνται:
- α) να εξασφαλίζουν ότι ο εξοπλισμός εκφόρτωσης και αποβίβασης που έρχεται σε επαφή με τα αλιευτικά προϊόντα αποτελείται από υλικά που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα και διατηρείται καθαρός και σε καλή κατάσταση, και
 - β) να αποφεύγουν τη μόλυνση των αλιευτικών προϊόντων κατά την εκφόρτωση και την αποβίβαση, ιδίως:
 - i) διεξάγοντας γρήγορα τις εργασίες εκφόρτωσης και αποβίβασης,
 - ii) τοποθετώντας τα αλιευτικά προϊόντα χωρίς καθυστέρηση σε προστατευόμενο περιβάλλον, στη θερμοκρασία που ορίζεται στο Κεφάλαιο VII, και
 - iii) μη χρησιμοποιώντας εξοπλισμό και πρακτικές που προκαλούν αδικαιολόγητη βλάβη στα εδώδιμα τμήματα των αλιευτικών προϊόντων.

2. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που έχουν την ευθύνη για ιχθυόσκαλες και αγορές χονδρικής πώλησης ή μέρη αυτών εξασφαλίζουν, όπου εκτίθενται για πώληση αλιευτικά προϊόντα, τη συμμόρφωση με τις ακόλουθες απαιτήσεις:
- α) i) πρέπει να υπάρχουν εγκαταστάσεις που κλειδώνουν για την αποθήκευση των δεσμευόμενων αλιευτικών προϊόντων σε ψυκτικές εγκαταστάσεις και χωριστές εγκαταστάσεις που κλειδώνουν για την αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων που έχουν χαρακτηριστεί ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.
- ii) Εφόσον το απαιτεί η αρμόδια αρχή, πρέπει να διαθέτουν δεόντως εξοπλισμένη εγκατάσταση που να κλειδώνει ή, όπου απαιτείται, αίδουσα για αποκλειστική χρήση της αρμόδιας αρχής.
- β) Κατά την έκθεση ή την αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων:
- i) Οι χώροι δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς,
- ii) δεν πρέπει να έχουν πρόσβαση στους χώρους οχήματα, τα οποία εκπέμπουν καυσαέρια που θα μπορούσαν να βλάψουν την ποιότητα των αλιευτικών προϊόντων,
- iii) τα άτομα που έχουν πρόσβαση στους χώρους δεν πρέπει να εισάγουν άλλα ζώα σε αυτούς, και
- iv) οι χώροι πρέπει να φωτίζονται καλά για να διευκολύνονται οι επίσημοι έλεγχοι.
3. Όταν δεν είναι δυνατόν να πραγματοποιηθεί η ψύξη επί του σκάφους, τα νωπά αλιευτικά προϊόντα, πλην εκείνων που διατηρούνται ζωντανά, πρέπει να ψύχονται, το συντομότερο δυνατό, μετά την εκφόρτωση και να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου.
4. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων συνεργάζονται με τις σχετικές αρμόδιες αρχές ώστε να μπορούν οι αρχές αυτές να διενεργούν επίσημους ελέγχους σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. . . /2004 ⁽¹⁾, ιδίως όσον αφορά τις τυχόν διαδικασίες κοινοποίησης για την εκφόρτωση αλιευτικών προϊόντων τις οποίες κρίνει αναγκαίες η αρμόδια αρχή του κράτους μέλους, του οποίου τη σημαία φέρει το σκάφος, ή η αρμόδια αρχή του κράτους μέλους στο οποίο εκφορτώνονται τα αλιευτικά προϊόντα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΤΩΝ ΣΚΑΦΩΝ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν την τήρηση των ακόλουθων απαιτήσεων, ανάλογα με την περίπτωση, σε εγκαταστάσεις όπου γίνεται χειρισμός αλιευτικών προϊόντων.

A. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΝΩΠΑ ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

1. Όταν τα διατηρημένα με ψύξη και μη συσκευασμένα προϊόντα δεν διανέμονται, αποστέλλονται, παρασκευάζονται ή μεταποιούνται αμέσως μετά την άφιξή τους σε μια εγκατάσταση ξηράς, πρέπει να αποθηκεύονται μέσα σε πάγο σε κατάλληλο χώρο. Ο πάγος πρέπει να ανανεώνεται με την απαιτούμενη συχνότητα. Τα συσκευασμένα νωπά αλιευτικά προϊόντα πρέπει να ψύχονται σε θερμοκρασία παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου.
2. Εργασίες όπως ο αποκεφαλισμός και ο εκσπλαγχνισμός πρέπει να εκτελούνται σύμφωνα με τους όρους υγιεινής. Όταν από τεχνική και εμπορική άποψη ο εκσπλαγχνισμός είναι δυνατός, πρέπει να γίνεται, το συντομότερο δυνατό, μετά την αλίευση ή την εκφόρτωση των προϊόντων. Τα προϊόντα πρέπει να πλένονται πολύ καλά με άφθονο πόσιμο νερό ή, επί των σκαφών, με καθαρό νερό αμέσως μετά την περάτωση αυτών των εργασιών.
3. Εργασίες όπως ο τεμαχισμός σε φιλέτα και σε φέτες πρέπει να διεξάγονται με τρόπο ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση ή η φθορά των φιλέτων και των φετών. Τα φιλέτα και οι φέτες δεν πρέπει να παραμένουν επάνω στα τραπέζια εργασίας μετά την παρέλευση του χρόνου που απαιτείται για την παρασκευή τους. Τα φιλέτα και οι φέτες πρέπει να τοποθετούνται σε πρώτη και, εφόσον απαιτείται, δεύτερη συσκευασία και να ψύχονται, το συντομότερο δυνατό, μετά την παρασκευή τους.
4. Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την αποστολή ή την αποθήκευση ασυσκευαστων παρασκευασμένων νωπών αλιευτικών προϊόντων αποθηκευμένων μέσα σε πάγο, πρέπει να εξασφαλίζουν ότι το νερό που προέρχεται από την τήξη του πάγου δεν παραμένει σε επαφή με τα προϊόντα.
5. Τα ολόκληρα ή τα εκσπλαγχνισμένα αλιευτικά προϊόντα μπορούν να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται σε ψυχρό νερό επί των σκαφών. Μπορούν επίσης να συνεχίσουν να μεταφέρονται σε ψυχρό νερό μετά την εκφόρτωση και να μεταφέρονται από εγκαταστάσεις υδατοκαλλιέργειας, έως ότου φθάσουν στη πρώτη εγκατάσταση ξηράς, η οποία διεξάγει οιαδήποτε άλλη δραστηριότητα εκτός της μεταφοράς ή της διαλογής.

(1) Σελίδα 82 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

B. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Οι κατά ξηράν εγκαταστάσεις στις οποίες καταψύχονται αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διαθέτουν εξοπλισμό που πληροί τις απαιτήσεις που ορίζονται για τα πλοία-ψυγεία στο Κεφάλαιο I, Μέρος I.G, σημεία 1 και 2.

Γ. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΜΗΧΑΝΙΚΩΣ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παράγουν μηχανικώς διαχωρισμένα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να εξασφαλίζουν την τήρηση των ακόλουθων απαιτήσεων.

1. Οι χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις.
 - α) Για την παραγωγή μηχανικώς διαχωρισμένων αλιευτικών προϊόντων μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνον ολόκληρα ψάρια και οστά μετά τον τεμαχισμό σε φιλέτα.
 - β) Οι πρώτες ύλες δεν επιτρέπεται να περιέχουν σπλάχνα.
2. Η διαδικασία παρασκευής πρέπει να πληροί τις ακόλουθες απαιτήσεις.
 - α) Ο μηχανικός διαχωρισμός πρέπει να πραγματοποιείται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση μετά τον τεμαχισμό σε φιλέτα.
 - β) Εάν χρησιμοποιούνται ολόκληρα ψάρια, πρέπει να έχουν προηγουμένως εκσπλαγχνισθεί και πλυθεί.
 - γ) Μετά την περάτωση της διαδικασίας παραγωγής, τα μηχανικώς διαχωρισμένα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να καταψύχονται το συντομότερο δυνατό ή να ενσωματώνονται σε προϊόν που πρόκειται να καταψυχθεί ή να υποβληθεί σε επεξεργασία σταθεροποίησης.

Δ. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΑΡΑΣΙΤΑ

1. Τα ακόλουθα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να καταψύχονται σε ανώτατη θερμοκρασία - 20 °C σε όλα τα σημεία του προϊόντος επί 24 ώρες τουλάχιστον· η επεξεργασία αυτή εφαρμόζεται στο ακατέργαστο ή στο έτοιμο προϊόν:
 - α) Τα αλιευτικά προϊόντα που καταναλώνονται ωμά ή σχεδόν ωμά·
 - β) τα αλιευτικά προϊόντα από τα ακόλουθα είδη, εάν πρόκειται να υποστούν επεξεργασία με κάπνισμα εν ψυχρώ, κατά τη διάρκεια της οποίας η εσωτερική θερμοκρασία του αλιευτικού προϊόντος δεν υπερβαίνει τους 60 °C:
 - i) ρέγκα,
 - ii) σκουμπρί,
 - iii) σαρδελόρεγγα (σπρατ),
 - iv) σολομός Ατλαντικού και Ειρηνικού (άγριος), και
 - γ) τα μαριναρισμένα ή/και αλατισμένα αλιευτικά προϊόντα, εφόσον η επεξεργασία τους δεν επαρκεί για την καταστροφή των προνυμφών των νηματωδών.
2. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δεν χρειάζεται να προβαίνουν στην απαιτούμενη δύναμη του σημείου 1 επεξεργασία εφόσον:
 - α) τα διαθέσιμα επιδημιολογικά δεδομένα δείχνουν ότι τα αλιευτικά πεδία καταγωγής δεν παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία ως προς την ύπαρξη παρασίτων, και
 - β) το επιτρέπει η αρμόδια αρχή.
3. Τα αλιευτικά προϊόντα που αναφέρονται στην παράγραφο 1 πρέπει, όταν διατίθενται στην αγορά, να συνοδεύονται από έγγραφο του παρασκευαστή που αναφέρει το είδος της επεξεργασίας στο οποίο έχουν υποβληθεί, εκτός από τις περιπτώσεις που διατίθενται στον τελικό καταναλωτή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που βράζουν καρκινοειδή και μαλάκια εξασφαλίζουν την τήρηση των ακόλουθων απαιτήσεων:

1. Μετά από το βράσιμο, ακολουθεί γρήγορη ψύξη. Το νερό που χρησιμοποιείται για τον σκοπό αυτό πρέπει να είναι πόσιμο ή, επί των σκαφών, καθαρό νερό. Εάν δεν χρησιμοποιηθεί καμία άλλη μέθοδος διατήρησης, η ψύξη πρέπει να συνεχίζεται έως ότου επιτευχθεί θερμοκρασία παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου.

2. Η αφαίρεση του κελύφους ή του οστράκου πρέπει να πραγματοποιείται υπό συνθήκες 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.
3. Μετά την αφαίρεση του κελύφους ή του οστράκου, τα βρασμένα προϊόντα πρέπει να καταψύχονται αμέσως ή να ψύχονται, το συντομότερο δυνατό, στη θερμοκρασία που ορίζεται στο Κεφάλαιο VII.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Επιπλέον της εξασφάλισης της τήρησης των μικροβιολογικών κριτηρίων που θεσπίζονται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004 (1), οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν, ανάλογα με τη φύση του προϊόντος ή το είδος, ότι τα αλιευτικά προϊόντα που διατίθενται στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση πληρούν τις προδιαγραφές του παρόντος Κεφαλαίου.

A. ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΩΝ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων να προβαίνουν σε οργανοληπτική εξέταση των αλιευτικών προϊόντων. Η εξέταση αυτή πρέπει ιδίως να εξασφαλίζει ότι τα προϊόντα συμμορφώνονται με τα τυχόν κριτήρια φρεσκάδας.

B. ΙΣΤΑΜΙΝΗ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι δεν γίνεται υπέρβαση των ορίων για την ισταμίνη.

Γ. ΟΛΙΚΟ ΠΤΗΤΙΚΟ ΑΖΩΤΟ

Τα μη μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα δεν πρέπει να διατίθενται στην αγορά όταν χημικές δοκιμασίες αποκαλύπτουν υπέρβαση των ορίων για το TVB-N ή το TVA-N.

Δ. ΠΑΡΑΣΙΤΑ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι τα αλιευτικά προϊόντα έχουν υποβληθεί σε μακροσκοπική εξέταση για την ανίχνευση ορατών παρασίτων πριν διατεθούν στην αγορά. Δεν πρέπει να διαθέτουν στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση αλιευτικά προϊόντα εμφανώς μολυσμένα με παράσιτα.

E. ΤΟΞΙΝΕΣ ΕΠΙΒΛΑΒΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΥΓΕΙΑ

1. Απαγορεύεται να διατίθενται στην αγορά προϊόντα που παράγονται από τα δηλητηριώδη ψάρια των ακόλουθων οικογενειών: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae και Canthigasteridae.
2. Απαγορεύεται να διατίθενται στην αγορά τα αλιευτικά προϊόντα που περιέχουν βιοτοξίνες, όπως σιγκουατοξίνη ή μυοπαρλυτικές τοξίνες. Ωστόσο, μπορούν να διατίθενται στην αγορά αλιευτικά προϊόντα που παράγονται από δίθυρα μαλάκια, χιτωνόζωα και θαλάσσια γαστερόποδα εάν έχουν παραχθεί σύμφωνα με το Τμήμα VII και τηρούν τις προδιαγραφές του Κεφαλαίου V, σημείο 2 του προαναφερόμενου Τμήματος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI: ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Τα δοχεία, εντός των οποίων τα νωπά αλιευτικά προϊόντα διατηρούνται στον πάγο, πρέπει να είναι υδατοστεγή και να εξασφαλίζουν ότι το νερό από την τήξη του πάγου δεν παραμένει σε επαφή με τα προϊόντα.
2. Οι κατεψυγμένοι όγκοι που παρασκευάζονται επάνω σε σκάφη πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλη πρώτη συσκευασία πριν από την εκφόρτωση στην ακτή.
3. Όταν τα αλιευτικά προϊόντα συσκευάζονται σε πρώτη συσκευασία επί των σκαφών, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι το υλικό πρώτης συσκευασίας:
 - α) δεν αποτελεί πηγή μόλυνσης,
 - β) αποθηκεύεται με τρόπο που να μην εκτίθεται σε κίνδυνο μόλυνσης,
 - γ) που προορίζεται για επαναχρησιμοποίηση, είναι εύκολο να καθαρίζεται και, όταν αυτό είναι αναγκαίο, να απολυμαίνεται.

(1) Σελίδα 1 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII: ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που αποθηκεύουν αλιευτικά προϊόντα εξασφαλίζουν την τήρηση των ακόλουθων απαιτήσεων:

1. Τα νωπά αλιευτικά προϊόντα, τα αποψυγμένα αμεταποίητα αλιευτικά προϊόντα, καθώς και τα βρασμένα και διατηρημένα με απλή ψύξη προϊόντα καρκινοειδών και μαλακίων, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία παραπλήσια του σημείου τήξης του πάγου.
2. Τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία -18°C το ανώτατο σε όλα τα σημεία του προϊόντος· ωστόσο, τα ολόκληρα κατεψυγμένα σε άλιμη ψάρια που προορίζονται για την παρασκευή κονσερβών μπορούν να διατηρούνται σε θερμοκρασία το ανώτατο -9°C .
3. Τα διατηρούμενα ζωντανά αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία και κατά τρόπο που δεν επιδρά αρνητικά στην ασφάλεια των τροφίμων ή στη βιωσιμότητά τους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII: ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΩΝ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που μεταφέρουν αλιευτικά προϊόντα εξασφαλίζουν την τήρηση των ακόλουθων απαιτήσεων.

1. Κατά τη μεταφορά, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία. Ιδίως:
 - α) Τα νωπά αλιευτικά προϊόντα, τα αποψυγμένα αμεταποίητα αλιευτικά προϊόντα, καθώς και τα βρασμένα και διατηρημένα με απλή ψύξη προϊόντα καρκινοειδών και μαλακίων, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία παραπλήσια προς το σημείο τήξης του πάγου·
 - β) τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα, εξαιρουμένων των ψαριών που είναι κατεψυγμένα σε άλιμη και προορίζονται για την παρασκευή κονσερβών, πρέπει να διατηρούνται κατά τη μεταφορά σε σταθερή θερμοκρασία το ανώτατο -18°C σε όλα τα σημεία του προϊόντος, με ενδεχόμενες σύντομες διακυμάνσεις προς τα άνω το πολύ κατά 3°C .
2. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δεν χρειάζεται να τηρούν την παράγραφο 1, σημείο β), 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, εάν η διαδρομή είναι σύντομη και το επιτρέπει η αρμόδια αρχή.
3. Εάν τα αλιευτικά προϊόντα διατηρούνται σε πάγο, το νερό από την τήξη του πάγου δεν πρέπει να παραμένει σε επαφή με τα προϊόντα.
4. Τα αλιευτικά προϊόντα που πρόκειται να διατεθούν στην αγορά ζωντανά πρέπει να μεταφέρονται κατά τρόπο που δεν επιδρά αρνητικά στην ασφάλεια των τροφίμων ή στη βιωσιμότητά τους.

ΤΜΗΜΑ IX: ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ — ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παράγουν ή, κατά περίπτωση, συλλέγουν νωπό γάλα πρέπει να συμμορφώνονται προς τις απαιτήσεις του παρόντος Κεφαλαίου.

I. ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΝΩΠΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

1. Το νωπό γάλα πρέπει να προέρχεται από ζώα:
 - α) Τα οποία δεν παρουσιάζουν συμπτώματα λοιμωδών νόσων, οι οποίες είναι δυνατό να μεταδοθούν μέσω του γάλακτος στον άνθρωπο,
 - β) τα οποία βρίσκονται σε καλή γενική κατάσταση υγείας και δεν παρουσιάζουν κανένα σύμπτωμα νόσου το οποίο μπορεί να προκαλέσει μόλυνση του γάλακτος και ιδίως δεν πάσχουν από μόλυνση της ουρογεννητικής οδού με απέκκριμα, από εντερίτιδα με εμπύρετη διάρροια ή από εμφανή φλεγμονή του μαστού,
 - γ) τα οποία δεν παρουσιάζουν πληγές του μαστού που είναι δυνατό να αλλοιώσουν το γάλα, και
 - δ) στα οποία δεν έχουν χορηγηθεί μη επιτρεπόμενες ουσίες ή προϊόντα και δεν έχουν υποβληθεί σε παράνομη αγωγή κατά την έννοια της οδηγίας 96/23/ΕΚ, και
 - ε) για τα οποία σε περίπτωση που τους έχουν χορηγηθεί επιτρεπόμενες ουσίες ή προϊόντα, έχουν τηρηθεί οι οριζόμενες προθεσμίες αναμονής γι' αυτές τις ουσίες ή προϊόντα.

2. α) Ιδιαίτερος, όσον αφορά τη βρουκέλλωση, το νωπό γάλα πρέπει να προέρχεται από:
- i) αγελάδες ή βουβαλοειδή που ανήκουν σε αγέλη η οποία, κατά την έννοια της οδηγίας 64/432/ΕΟΚ ⁽¹⁾, είναι απαλλαγμένη ή επίσημα απαλλαγμένη από βρουκέλλωση,
 - ii) αιγοπρόβατα που ανήκουν σε εκμετάλλευση επίσημα απαλλαγμένη ή απαλλαγμένη από βρουκέλλωση, κατά την έννοια της οδηγίας 91/68/ΕΟΚ ⁽²⁾, ή
 - iii) θηλυκά ζώα άλλων ειδών που ανήκουν, όσον αφορά τα είδη που είναι ευπαθή στη βρουκέλλωση, σε αγέλες που ελέγχονται τακτικά για τη νόσο αυτή βάσει σχεδίου ελέγχου που έχει εγκριθεί από την αρμόδια αρχή.
- β) Όσον αφορά τη φυματίωση, το νωπό γάλα πρέπει να προέρχεται από:
- i) αγελάδες ή βουβαλοειδή που ανήκουν σε αγέλη η οποία, κατά την έννοια της οδηγίας 64/432/ΕΟΚ, είναι επίσημα απαλλαγμένη από φυματίωση, ή
 - ii) θηλυκά ζώα άλλων ειδών τα οποία ανήκουν, όσον αφορά τα είδη που είναι ευπαθή στη φυματίωση, σε αγέλες που ελέγχονται τακτικά για τη νόσο αυτή βάσει σχεδίου ελέγχου που έχει εγκριθεί από την αρμόδια αρχή.
- γ) Εάν συνυπάρχουν αίγες και αγελάδες, οι αίγες πρέπει να επιθεωρούνται και να υποβάλλονται σε δοκιμασίες για την ανίχνευση φυματίωσης.
3. Ωστόσο, το νωπό γάλα από ζώα που δεν πληρούν τις απαιτήσεις της παραγράφου 2 μπορεί να χρησιμοποιείται με την άδεια της αρμόδιας αρχής:
- α) στην περίπτωση αγελάδων ή βουβαλοειδών που δεν παρουσιάζουν θετική αντίδραση στις δοκιμασίες για την ανίχνευση φυματίωσης ή βρουκέλλωσης ούτε οποιοδήποτε σύμπτωμα των νόσων αυτών, αφού υποστεί θερμική επεξεργασία κατά τρόπο που να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης·
 - β) στην περίπτωση αιγοπροβάτων που δεν παρουσιάζουν θετική αντίδραση στις δοκιμασίες για την ανίχνευση βρουκέλλωσης, ή που έχουν εμβολιαστεί κατά της βρουκέλλωσης στο πλαίσιο εγκεκριμένου προγράμματος εξάλειψης, και τα οποία δεν εμφανίζουν κανένα σύμπτωμα αυτής της νόσου, είτε:
 - i) για την παρασκευή τυριού με περίοδο ωρίμανσης τουλάχιστον δύο μηνών, ή
 - ii) αφού υποστεί θερμική επεξεργασία, κατά τρόπο ώστε να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης, και
 - γ) στην περίπτωση θηλυκών ζώων άλλων ειδών 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 αναφέρονται στο σημείο 2, στοιχείο α), υπό iii) ή 2, στοιχείο β), υπό ii), εφόσον υποστεί επεξεργασία ώστε να είναι απόλυτα ασφαλές.
4. Το νωπό γάλα που προέρχεται από οποιοδήποτε ζώο το οποίο δεν πληροί τις απαιτήσεις των σημείων 1 έως 3 — ιδίως από οποιοδήποτε ζώο το οποίο παρουσιάζει θετική αντίδραση στις προληπτικές δοκιμασίες για τη φυματίωση ή τη βρουκέλλωση, όπως ορίζονται στην οδηγία 64/432/ΕΟΚ και την οδηγία 91/68/ΕΟΚ — δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για ανθρώπινη κατανάλωση.
5. Η απομόνωση ζώων τα οποία είναι μολυσμένα, ή για τα οποία υπάρχει υπόνοια ότι είναι μολυσμένα, από κάποια από τις νόσους που αναφέρονται στα σημεία 1 ή 2, πρέπει να είναι αποτελεσματική, προκειμένου να αποτρέπεται οποιαδήποτε δυσμενής επίπτωση στο γάλα των άλλων ζώων.

II. ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΙΣ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

A. Απαιτήσεις όσον αφορά τους χώρους και τον εξοπλισμό:

1. Ο εξοπλισμός άμεξης και οι χώροι όπου πραγματοποιούνται η αποθήκευση, ο χειρισμός ή η ψύξη του γάλακτος πρέπει να βρίσκονται σε τέτοιο σημείο και να είναι κατασκευασμένοι με τέτοιο τρόπο ώστε να περιορίζεται ο κίνδυνος μόλυνσης του γάλακτος.
2. Οι χώροι αποθήκευσης του γάλακτος πρέπει να προστατεύονται από τα επιβλαβή ζώα, να διαχωρίζονται κατάλληλα από τους χώρους όπου στεγάζονται τα ζώα και, οσάκις απαιτείται, για να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις που ορίζονται στο Μέρος Β, να διαθέτουν κατάλληλο ψυκτικό εξοπλισμό.

⁽¹⁾ Οδηγία 64/432/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 26ης Ιουνίου 1964, περί προβλημάτων υγειονομικού ελέγχου στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών βοοειδών και χοιροειδών (ΕΕ L 121 της 29.7.1964, σ. 1977). Οδηγία η οποία τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1226/2002 (ΕΕ L 179 της 9.7.2002, σ. 13).

⁽²⁾ Οδηγία 91/68/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 28ης Ιανουαρίου 1991, σχετικά με το καθεστώς υγειονομικού ελέγχου που διέπει το ενδοκοινοτικό εμπόριο αιγοπροβάτων (ΕΕ L 46 της 19.2.1991, σ. 19). Οδηγία η οποία τροποποιήθηκε τελευταία από την απόφαση 2002/261/ΕΚ της Επιτροπής (ΕΕ L 91 της 6.4.2002, σ. 31).

3. Οι επιφάνειες του εξοπλισμού 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, εφόσον απαιτείται, να απολυμαίνονται εύκολα και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση. Προς τούτο, απαιτείται η χρήση λείων, μη τοξικών υλικών που πλένονται.
 4. Μετά τη χρήση, οι επιφάνειες αυτές πρέπει να καθαρίζονται και, ενδεχομένως, 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 πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται καταλλήλως πριν επαναχρησιμοποιηθούν.
- Β. Υγιεινή κατά την άμελη, τη συλλογή και τη μεταφορά
1. Η άμελη πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής και ιδίως να εξασφαλίζεται:
 - α) ότι, πριν αρχίσει η άμελη, οι θηλές, οι μαστοί και τα γειτονικά μέρη του σώματος του ζώου είναι καθαρά,
 - β) ότι το γάλα κάθε ζώου ελέγχεται για την ανίχνευση οργανοληπτικών ή φυσικοχημικών ανωμαλιών από τον αρμέγοντα ή με μέθοδο που παράγει τα ίδια αποτελέσματα, και ότι το γάλα, το οποίο παρουσιάζει τέτοιες ανωμαλίες, δεν χρησιμοποιείται για ανθρώπινη κατανάλωση,
 - γ) ότι το γάλα ζώων που εμφανίζουν κλινικά συμπτώματα ασθένειας των μαστών δεν χρησιμοποιείται για ανθρώπινη κατανάλωση παρά μόνον κατόπιν κτηνιατρικής εντολής,
 - δ) ότι εντοπίζονται τα ζώα τα οποία υποβάλλονται σε φαρμακευτική αγωγή ενδέχεται να μεταφέρει στο γάλα υπολείμματα, και ότι το γάλα που λαμβάνεται από τα ζώα αυτά πριν από τη λήξη της οριζόμενης προθεσμίας αναμονής δεν χρησιμοποιείται για ανθρώπινη κατανάλωση, και
 - ε) ότι διαλύματα ή ψεκασματά θηλών χρησιμοποιούνται μόνον εάν έχουν εγκριθεί από την αρμόδια αρχή και εφόσον η χρήση τους δεν προκαλεί μη αποδεκτά επίπεδα υπολειμμάτων στο γάλα.
 2. Αμέσως μετά την άμελη, το γάλα πρέπει να διατηρείται σε καθαρό χώρο, διαρρυθμισμένο και εξοπλισμένο έτσι, ώστε να αποφεύγεται η μόλυνσή του. Πρέπει να ψύχεται αμέσως σε θερμοκρασία 8 °C το ανώτατο σε περίπτωση καθημερινής συλλογής, ή 6 °C το ανώτατο εάν η συλλογή δεν γίνεται καθημερινά.
 3. Κατά τη μεταφορά, πρέπει να διατηρείται η ψυκτική αλυσίδα και, κατά την άφιξη στην εγκατάσταση προορισμού, η θερμοκρασία του γάλακτος δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 10 °C.
 4. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δεν χρειάζεται να τηρούν τις απαιτήσεις θερμοκρασίας που αναφέρονται στα σημεία 2 και 3, εφόσον το γάλα πληροί τα κριτήρια που ορίζονται στο Τμήμα III και εφόσον:
 - α) το γάλα υποβάλλεται σε επεξεργασία εντός 2 ωρών από την άμελη, ή
 - β) απαιτείται υψηλότερη θερμοκρασία για τεχνολογικούς λόγους που αφορούν τη βιομηχανική παραγωγή ορισμένων γαλακτοκομικών προϊόντων, και η αρμόδια αρχή το επιτρέπει.

Γ. 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 διατηρούν ένα κατάλληλο επίπεδο ατομικής υγιεινής. Κοντά στο χώρο άμελης, πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις, ώστε τα άτομα που πραγματοποιούν την άμελη και τον χειρισμό του νωπού γάλακτος να μπορούν να πλένουν τα χέρια τους και τους βραχιόνες τους.

III. ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ

1. Τα ακόλουθα κριτήρια για το νωπό γάλα εφαρμόζονται εν αναμονή του καθορισμού προδιαγραφών στο πλαίσιο ειδικότερης νομοθεσίας σχετικά με την ποιότητα του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων.
2. Πρέπει να εξετάζεται αντιπροσωπευτικός αριθμός δειγμάτων νωπού γάλακτος που λαμβάνονται με τυχαία δειγματοληψία από γάλα το οποίο συλλέγεται από εγκαταστάσεις γαλακτοπαραγωγής, προκειμένου να ελέγχεται η τήρηση των σημείων 3 και 4.

Οι έλεγχοι μπορούν να γίνονται από ή για λογαριασμό:

- α) του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων, η οποία παράγει το γάλα,
- β) του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων, η οποία συλλέγει ή μεταποιεί το γάλα,

- γ) μιας ομάδας υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων, ή
- δ) στο πλαίσιο εθνικού ή περιφερειακού προγράμματος ελέγχου.
3. α) Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να κινούν διαδικασίες, ώστε το νοπό γάλα να ανταποκρίνεται στα ακόλουθα κριτήρια:
- i) για το νοπό γάλα αγελάδας:

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

- ii) για το νοπό γάλα άλλων ειδών:

Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30 °C (ανά ml)	≤ 1 500 000 (*)
---	-----------------

- β) Ωστόσο, εάν το νοπό γάλα από άλλα είδη εκτός των αγελάδων προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων, τα οποία παρασκευάζονται από νοπό γάλα με διαδικασία η οποία δεν απαιτεί θερμική επεξεργασία, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να λαμβάνουν μέτρα, ώστε να διασφαλίζουν ότι το χρησιμοποιούμενο νοπό γάλα ανταποκρίνεται στα ακόλουθα κριτήρια:

Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30 °C (ανά ml)	≤ 500 000 (*)
---	---------------

4. Με την επιφύλαξη της οδηγίας 96/23/EK, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων κινούν διαδικασίες, ώστε να διασφαλίζουν ότι το νοπό γάλα δεν διατίθεται στην αγορά, εφόσον:
- α) περιέχει κατάλοιπα αντιβιοτικών σε ποσότητα η οποία, όσον αφορά οποιαδήποτε από τις ουσίες που απαριθμούνται στα Παραρτήματα I και III του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2377/90 ⁽¹⁾, υπερβαίνει τα επιτρεπόμενα δυνάμει του εν λόγω κανονισμού επίπεδα, ή
- β) το σύνολο των διαφόρων καταλοίπων αντιβιοτικών ουσιών υπερβαίνει κάποια μέγιστη επιτρεπόμενη τιμή.
5. Όταν το νοπό γάλα δεν πληροί το σημείο 3 ή 4, ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων ενημερώνει την αρμόδια αρχή και λαμβάνει μέτρα για την επανόρθωση της κατάστασης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

I. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι, κατά την παραλαβή σε εγκατάσταση μεταποίησης, το γάλα ψύχεται γρήγορα σε θερμοκρασία 6 °C το ανώτατο και διατηρείται στη θερμοκρασία αυτή μέχρι τη μεταποίησή του.
2. Ωστόσο, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δύνανται να διατηρούν το γάλα σε υψηλότερη θερμοκρασία, εφόσον:
- α) η μεταποίηση αρχίζει αμέσως μετά την άμελη, ή εντός 4 ωρών από την παραλαβή στην εγκατάσταση μεταποίησης, ή
- β) η αρμόδια αρχή επιτρέπει υψηλότερη θερμοκρασία για τεχνολογικούς λόγους σχετικούς με την παρασκευή ορισμένων γαλακτοκομικών προϊόντων.

II. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

1. Όταν νοπό γάλα ή γαλακτοκομικά προϊόντα υφίστανται θερμική επεξεργασία, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι πληρούνται οι απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽²⁾, Παράρτημα II, Κεφάλαιο XI.

(*) Κυλιόμενος διημερής γεωμετρικός μέσος όρος, με τουλάχιστον δύο δείγματα μηνιαίως.

(**) Κυλιόμενος τριμηνιαίος γεωμετρικός μέσος όρος, με τουλάχιστον μία δειγματοληψία μηνιαίως, εκτός εάν η αρμόδια αρχή καθορίσει άλλη μεθοδολογία για να λαμβάνονται υπόψη οι εποχικές διακυμάνσεις των επιπέδων παραγωγής.

⁽¹⁾ Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2377/90 του Συμβουλίου, της 26ης Ιουνίου 1990, για τη θέσπιση κοινοτικής διαδικασίας για τον καθορισμό ανώτατων ορίων καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (ΕΕ L 224 της 18.8.1990, σ. 1). Κανονισμός ο οποίος τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 665/2003 της Επιτροπής (ΕΕ L 96 της 12.4.2003, σ. 7).

⁽²⁾ Σελίδα 1 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

2. Όταν εξετάζουν, εάν θα υποβάλουν το νωπό γάλα σε θερμική επεξεργασία, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει:
- να λαμβάνουν υπόψη τις διαδικασίες που καταρτίζονται σύμφωνα με τις αρχές HACCP, δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽¹⁾, και
 - να τηρούν τις τυχόν απαιτήσεις που επιβάλλει εν προκειμένω η αρμόδια αρχή, όταν εγκρίνει εγκαταστάσεις ή όταν διενεργεί ελέγχους σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽²⁾.

III. ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΩΝ

- Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παρασκευάζουν γαλακτοκομικά προϊόντα κινούν διαδικασίες, ώστε να εξασφαλίζουν ότι, αμέσως πριν τη μεταποίηση:
 - το νωπό γάλα αγελάδων που χρησιμοποιείται για την παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων έχει περιεκτικότητα σε μικρόβια σε θερμοκρασία 30 °C μικρότερη από 300 000 ανά ml, και
 - το μεταποιημένο γάλα αγελάδων που χρησιμοποιείται για την παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων έχει περιεκτικότητα σε μικρόβια σε θερμοκρασία 30 °C μικρότερη από 100 000 ανά ml.
- Όταν το γάλα δεν πληροί τα κριτήρια της παραγράφου 1, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων ενημερώνουν την αρμόδια αρχή και λαμβάνουν μέτρα για τη διόρθωση της κατάστασης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III: ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η σφράγιση της συσκευασίας που προορίζεται για τον τελικό καταναλωτή πρέπει να γίνεται αμέσως μετά την πλήρωση στην εγκατάσταση όπου πραγματοποιείται η τελευταία θερμική επεξεργασία των υγρών γαλακτοκομικών προϊόντων, με τη βοήθεια συστήματος σφράγισης που εμποδίζει τη μόλυνση. Το σύστημα σφράγισης πρέπει να είναι σχεδιασμένο κατά τρόπον ώστε, μετά το άνοιγμα, να είναι εμφανές και εύκολα ελεγχόμενο το ότι το δοχείο έχει ανοιχθεί.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

- Επιπλέον των απαιτήσεων της οδηγίας 2000/13/ΕΚ, πλην των περιπτώσεων που προβλέπονται στο άρθρο 13, σημεία 4 και 5 της εν λόγω οδηγίας, η επισήμανση πρέπει να αναγράφει ευκρινώς:
 - για το νωπό γάλα που προορίζεται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση, τις λέξεις «νωπό γάλα»,
 - για τα προϊόντα που παρασκευάζονται από νωπό γάλα, με διαδικασία παρασκευής που δεν περιλαμβάνει θερμική επεξεργασία ή οιαδήποτε φυσικοχημική επεξεργασία, τις λέξεις «από νωπό γάλα».
- Οι απαιτήσεις του σημείου 1 εφαρμόζονται στα προϊόντα που προορίζονται για το λιανικό εμπόριο. Ο όρος «επισήμανση» περιλαμβάνει οιαδήποτε συσκευασία, έγγραφο, σημείωση, ετικέτα, δακτύλιο ή ταινία που συνοδεύει τα προϊόντα αυτά ή που αναφέρεται σε αυτά.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ

Κατά παρέκκλιση από τις απαιτήσεις του Παραρτήματος II, Τμήμα I:

- αντί να αναγράφει τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης, το σήμα αναγνώρισης μπορεί να αναφέρει το σημείο της πρώτης ή της δεύτερης συσκευασίας στο οποίο αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης της εγκατάστασης,
- στην περίπτωση των επαναχρησιμοποιήσιμων φιαλών, το σήμα αναγνώρισης μπορεί να αναγράφει μόνον τα αρχικά της χώρας αποστολής και τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης.

ΤΜΗΜΑ X: ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΓΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΑΥΓΑ

- 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.
- Τα αυγά πρέπει να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται σε θερμοκρασία, κατά προτίμηση σταθερή, που εξασφαλίζει την καλύτερη δυνατή διατήρηση των ιδιοτήτων τους από πλευράς υγιεινής.
- Τα αυγά πρέπει να παραδίδονται στον καταναλωτή εντός 21 ημερών το πολύ από την ωοτοκία.

⁽¹⁾ Σελίδα 1 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

⁽²⁾ Σελίδα 82 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΓΩΝ

I. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν, ότι οι εγκαταστάσεις παρασκευής προϊόντων αυγών είναι κατασκευασμένες, διαρρυθμισμένες και εξοπλισμένες κατά τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται ο διαχωρισμός των ακόλουθων εργασιών:

1. πλύσιμο, στέγνωμα και απολύμανση των ακάθαρτων αυγών, όπου διεξάγονται,
2. σπάσιμο των αυγών, συλλογή του περιεχομένου τους και αφαίρεση κελύφους και μεμβράνης, και
3. άλλες εργασίες, εκτός από αυτές που αναφέρονται στα σημεία 1 και 2.

II. ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΥΓΩΝ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή προϊόντων αυγών πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Το κέλυφος των αυγών που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή προϊόντων αυγών πρέπει να είναι πλήρως ανεπτυγμένο και να μην παρουσιάζει ρωγμές. Εντούτοις, τα ραγισμένα αυγά μπορούν να χρησιμοποιούνται στην παρασκευή προϊόντων αυγών, εάν η εγκατάσταση παραγωγής ή το κέντρο συσκευασίας τα παραδίδει απευθείας σε εγκατάσταση μεταποίησης, όπου πρέπει να σπάζονται, το συντομότερο δυνατό.
2. Αυγά σε υγρή κατάσταση που παράγονται σε εγκατάσταση εγκεκριμένη για το σκοπό αυτό μπορούν να χρησιμοποιούνται ως πρώτη ύλη. Τα αυγά σε υγρή κατάσταση πρέπει να παράγονται σύμφωνα με τις απαιτήσεις των σημείων 1, 2, 3, 4 και 7 του Μέρους III.

III. ΕΙΔΙΚΕΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΥΓΩΝ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι όλες οι εργασίες διεξάγονται κατά τρόπο, ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση κατά την παραγωγή, το χειρισμό και την αποθήκευση προϊόντων αυγών, διασφαλίζοντας ιδίως τη συμμόρφωση με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Τα αυγά πρέπει να σπάζονται μόνον όταν είναι καθαρά και στεγνά.
2. Τα αυγά πρέπει να σπάζονται κατά τρόπο ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης, ιδίως διασφαλίζοντας κατάλληλο διαχωρισμό από άλλες εργασίες. Τα ραγισμένα αυγά πρέπει να μεταποιούνται το συντομότερο δυνατό.
3. Ο χειρισμός και η μεταποίηση αυγών άλλων, πλην των αυγών ορνιθών, γάλων και φραγκόκοτας, πρέπει να γίνεται χωριστά. Όλος ο εξοπλισμός πρέπει να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται, πριν ξαναρχίσουν οι εργασίες μεταποίησης των αυγών ορνιθών, 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 κατανάλωση από τον άνθρωπο.
5. Μετά το σπάσιμο, κάθε μέρος του προϊόντος αυγού πρέπει να υποβάλλεται σε μεταποίηση το ταχύτερο δυνατό για την εξάλειψη των μικροβιολογικών κινδύνων ή τη μείωσή τους σε αποδεκτά επίπεδα. Μια παρτίδα που έχει υποστεί ανεπαρκή μεταποίηση μπορεί να υποβάλλεται αμέσως και πάλι σε μεταποίηση στην ίδια εγκατάσταση, υπό τον όρο ότι η νέα αυτή μεταποίηση θα την καταστήσει κατάλληλη για κατανάλωση από τον άνθρωπο. Όταν διαπιστώνεται ότι μια παρτίδα είναι ακατάλληλη για κατανάλωση από τον άνθρωπο, πρέπει να μετουσιώνεται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν προορίζεται για κατανάλωση για τον άνθρωπο.
6. Δεν απαιτείται μεταποίηση για το ασπράδι αυγών που προορίζεται για την παρασκευή αλβουμίνης (λευκωματίνης) σε σκόνη ή σε κρυσταλλική μορφή και πρόκειται να υποβληθεί σε μεταγενέστερη θερμική επεξεργασία.
7. Εάν η μεταποίηση δεν πραγματοποιείται αμέσως μετά το σπάσιμο, το αυγό σε υγρή κατάσταση πρέπει να αποθηκεύεται είτε σε κατάψυξη είτε σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 4 °C· η περίοδος αποθήκευσης πριν από την επεξεργασία στους 4 °C δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 48 ώρες. Εντούτοις, οι απαιτήσεις αυτές δεν ισχύουν για τα προϊόντα που υποβάλλονται σε αφαίρεση σακχάρων, εφόσον η διαδικασία αφαίρεσης σακχάρων πραγματοποιείται το συντομότερο δυνατό.
8. Τα προϊόντα που δεν έχουν σταθεροποιηθεί ώστε να διατηρούνται σε θερμοκρασία δωματίου, πρέπει να ψύχονται στους 4 °C το ανώτατο· τα προϊόντα που προορίζονται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχονται αμέσως μετά τη μεταποίηση.

IV. ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. Η περιεκτικότητα σε 3-υδροξυ-βουτυρικό οξύ δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 10 mg/kg ξηράς ουσίας του μη μεταποιημένου προϊόντος αυγού.
2. Η περιεκτικότητα της πρώτης ύλης που χρησιμοποιείται για την παρασκευή προϊόντων αυγών σε γαλακτικό οξύ δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1 g/kg ξηράς ουσίας. Εντούτοις, για τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση, η τιμή αυτή πρέπει να είναι η τιμή που καταγράφεται πριν από τη διαδικασία ζύμωσης.

3. Η ποσότητα των υπολειμμάτων κελυφών, μεμβρανών αυγών και άλλων σωματιδίων στο μεταποιημένο προϊόν αυγών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 100 mg/kg προϊόντος αυγού.

V. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ

1. Εκτός από τις γενικές απαιτήσεις για την αναγνωριστική σήμανση που καθορίζονται στο Παράρτημα II, Τμήμα I, οι παρτίδες προϊόντων αυγών που δεν προορίζονται για λιανική πώληση αλλά για να χρησιμοποιηθούν ως συστατικό στην παρασκευή άλλου προϊόντος, πρέπει να φέρουν ετικέτα που αναγράφει τη θερμοκρασία στην οποία πρέπει να διατηρούνται τα προϊόντα αυγών και την περίοδο διατήρησής τους.
2. Όσον αφορά τα αυγά σε υγρή κατάσταση, η ετικέτα που αναφέρεται στο σημείο 1 πρέπει επίσης να φέρει την ένδειξη: «μη παστεριωμένα προϊόντα αυγών — η επεξεργασία να γίνει στον τόπο προορισμού» και να αναφέρει την ημερομηνία και ώρα του σπασίματος.

ΤΜΗΜΑ XI: ΒΑΤΡΑΧΟΠΟΔΑΡΑ ΚΑΙ ΣΑΛΙΓΚΑΡΙΑ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παρασκευάζουν βατραχοπόδαρα και σαλιγκάρια που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να συμμορφώνονται με τις εξής απαιτήσεις:

1. Οι βάτραχοι και τα σαλιγκάρια πρέπει να θανατώνονται σε εγκατάσταση που έχει κατασκευασθεί, διαρρυθμισθεί και εξοπλισθεί για τον σκοπό αυτό.
2. Οι εγκαταστάσεις στις οποίες παρασκευάζονται βατραχοπόδαρα πρέπει να διαθέτουν ειδική αίθουσα για την αποθήκευση και το πλύσιμο των ζώντων βατράχων και για τη θανάτωση και την αφαίμαξή τους. Η αίθουσα αυτή πρέπει να είναι φυσικά διαχωρισμένη από την αίθουσα παρασκευής.
3. Οι βάτραχοι και τα σαλιγκάρια που αποδνήσκουν χωρίς να θανατωθούν στην εγκατάσταση απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται για ανθρώπινη κατανάλωση.
4. Οι βάτραχοι και τα σαλιγκάρια πρέπει να υποβάλλονται σε οργανοληπτική εξέταση με δειγματοληψία. Εάν η εξέταση αυτή δείξει ότι ενδέχεται να περικλείουν κάποιον κίνδυνο, δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για ανθρώπινη κατανάλωση.
5. Αμέσως μετά την παρασκευή τους, τα βατραχοπόδαρα πρέπει να πλένονται καλά με άφθονο τρεχούμενο πόσιμο νερό και να ψύχονται αμέσως σε θερμοκρασία παραπλήσια προς το σημείο τήξης του πάγου, να καταψύχονται ή να μεταποιούνται.
6. Μετά τη θανάτωση το ήπαρ — πάγκρεας των σαλιγκαριών πρέπει, αν ενδέχεται να περικλείει κάποιον κίνδυνο, να αφαιρείται και να μην χρησιμοποιείται για ανθρώπινη κατανάλωση.

ΤΜΗΜΑ XII: ΤΕΤΗΓΜΕΝΟ ΖΩΙΚΟ ΛΙΠΟΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΛΟΙΠΑ ΖΩΙΚΟΥ ΛΙΠΟΥΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΣΥΛΛΟΓΗΣ Ή ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι οι εγκαταστάσεις συλλογής ή μεταποίησης πρώτων υλών για την παραγωγή τετηγμένου ζωικού λίπους και καταλοίπων ζωικού λίπους συμμορφώνονται με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Τα κέντρα συλλογής πρώτων υλών και περαιτέρω μεταφοράς τους προς τις εγκαταστάσεις μεταποίησης πρέπει να διαθέτουν εγκαταστάσεις για την αποθήκευση των πρώτων υλών σε θερμοκρασία 7 °C το ανώτατο.
2. Κάθε εγκατάσταση μεταποίησης πρέπει να διαθέτει:
 - α) εγκαταστάσεις ψύξης,
 - β) αίθουσα αποστολής, εκτός εάν η εγκατάσταση αποστέλλει τετηγμένο ζωικό λίπος μόνο με βυτιοφόρα, και
 - γ) εάν χρειάζεται, κατάλληλο εξοπλισμό για την παρασκευή προϊόντων που αποτελούνται από τετηγμένο ζωικό λίπος αναμειγμένο με άλλα τρόφιμα ή/και καρυκεύματα.
3. Ωστόσο, οι απαιτούμενες, βάσει των σημείων 1 και 2, στοιχεία α), εγκαταστάσεις ψύξης δεν είναι απαραίτητες, εάν οι διακανονισμοί για την προμήθεια πρώτων υλών εξασφαλίζουν ότι οι εν λόγω πρώτες ύλες δεν αποθηκεύονται ούτε μεταφέρονται χωρίς ψύξη εκτός από τις περιπτώσεις που προβλέπονται στο Κεφάλαιο II, σημείο 1, στοιχείο δ).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΕΤΗΓΜΕΝΟΥ ΖΩΙΚΟΥ ΛΙΠΟΥΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΛΟΙΠΩΝ ΖΩΙΚΟΥ ΛΙΠΟΥΣ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παρασκευάζουν τετηγμένα ζωικά λίπη και κατάλοιπα ζωικού λίπους συμμορφώνονται με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Οι πρώτες ύλες πρέπει:

- να προέρχονται από ζώα, τα οποία έχουν σφαγεί σε σφαγείο και των οποίων τα σφάγια έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση κατόπιν επιθεώρησης πριν και μετά τη σφαγή,
- να αποτελούνται από λιπώδεις ιστούς ή οστά απαλλαγμένα κατά το δυνατόν από αίμα και ακαθαρσίες,
- να προέρχονται από εγκαταστάσεις που έχουν καταχωρηθεί ή εγκριθεί δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. . . /2004 ⁽¹⁾ ή του παρόντος κανονισμού, και
- να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται μέχρι την τήξη τους υπό καλές συνθήκες υγιεινής και σε εσωτερική θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 7 °C. Ωστόσο, οι πρώτες ύλες μπορούν να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται χωρίς ψύξη, υπό τον όρο ότι υποβάλλονται σε τήξη εντός 12 ωρών μετά την ημέρα λήψης.

2. Κατά την τήξη απαγορεύεται η χρήση διαλυτών.

3. Όταν το λίπος που προορίζεται για εξευγενισμό πληροί τα κριτήρια που καθορίζονται στο σημείο 4, το τετηγμένο ζωικό λίπος που παρασκευάζεται σύμφωνα με τα σημεία 1 και 2 μπορεί να υποβάλλεται σε εξευγενισμό στην ίδια ή σε άλλη εγκατάσταση, με στόχο να βελτιωθούν τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του.

4. Το τετηγμένο ζωικό λίπος, ανάλογα με τον τύπο του, πρέπει να πληροί τα εξής πρότυπα:

	Μηρυκαστικά			Χοιροειδή			Λοιπά ζωικά λίπη	
	Βρώσιμο ζωικό λίπος		Ζωικό λίπος προς	Βρώσιμο λίπος		Λαρδί και λοιπά λίπη προς εξευγενισμό	Βρώσιμα	Προσεξευγενισμό
	Λίπος πρώτης έκθλιψης ⁽¹⁾	Διάφορα		Λαρδί ⁽²⁾	Διάφορα			
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 νεπού λίπους της καρδιάς, της σκέπης, (μείζον επίπλου) των νεφρών και του μεσεντερίου βοοειδών και λίπος από αίθουσες τεμαχισμού.

⁽²⁾ Τετηγμένο ζωικό λίπος που παράγεται από τους λιπώδεις ιστούς των χοιροειδών.

5. Τα κατάλοιπα ζωικού λίπους που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να αποθηκεύονται σύμφωνα με τις ακόλουθες απαιτήσεις θερμοκρασίας.

α) Όταν τα ινώδη κατάλοιπα ξυγκών έχουν παραχθεί με τήξη σε θερμοκρασία 70 °C το ανώτατο, πρέπει να αποθηκεύονται:

i) σε θερμοκρασία 7 °C το ανώτατο για περίοδο που δεν υπερβαίνει τις 24 ώρες, ή

ii) σε θερμοκρασία το πολύ - 18 °C.

β) Όταν τα ινώδη κατάλοιπα ξυγκών έχουν παραχθεί με τήξη σε θερμοκρασία υψηλότερη των 70 °C και έχουν ποσοστό υγρασίας τουλάχιστον 10 % (m/m), πρέπει να αποθηκεύονται:

i) σε θερμοκρασία 7 °C το ανώτατο για περίοδο που δεν υπερβαίνει τις 48 ώρες ή σε οποιαδήποτε σχέση χρόνου/θερμοκρασίας που παρέχει ισοδύναμη εγγύηση, ή

ii) σε θερμοκρασία το πολύ - 18 °C.

γ) Όταν τα ινώδη κατάλοιπα ξυγκών έχουν παραχθεί με τήξη σε θερμοκρασία υψηλότερη των 70 °C και έχουν ποσοστό υγρασίας κατώτερο του 10 % (m/m), δεν υπάρχουν ειδικές απαιτήσεις.

⁽¹⁾ Σελίδα 1 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

ΤΜΗΜΑ XIII: ΣΤΟΜΑΧΙΑ, ΟΥΡΟΔΟΧΟΙ ΚΥΣΤΕΣ ΚΑΙ ΕΝΤΕΡΑ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΥΠΟΒΑΗΘΕΙ ΣΕ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που επεξεργάζονται στομάχια, ουροδόχους κύστες και έντερα πρέπει να συμμορφώνονται με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Έντερα, ουροδόχοι κύστες και στομάχια ζώων δύνανται να διατίθενται στην αγορά μόνον εάν:
 - α) προέρχονται από ζώα, τα οποία έχουν σφαγεί σε σφαγείο και των οποίων τα σφάγια έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση κατόπιν επιθεώρησης πριν και μετά τη σφαγή,
 - β) έχουν αλατισθεί, θερμοανθί ή ξηρανθεί, και
 - γ) μετά την επεξεργασία που αναφέρεται στο σημείο β), ελήφθησαν αποτελεσματικά μέτρα για να αποτραπεί η εκ νέου μόλυνση.
2. Τα στομάχια, οι ουροδόχοι κύστες και τα έντερα που έχουν υποστεί επεξεργασία και δεν μπορούν να διατηρηθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, πρέπει να αποθηκεύονται σε συνθήκες απλής ψύξης χρησιμοποιώντας τις εγκαταστάσεις που προορίζονται για αυτόν το σκοπό έως τη στιγμή της αποστολής τους. Ειδικότερα, τα μη αλατισμένα ή αποξηραμένα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 3 °C.

ΤΜΗΜΑ XIV: ΖΕΛΑΤΙΝΗ

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παρασκευάζουν ζελατίνη πρέπει να εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση προς τις απαιτήσεις του παρόντος Τμήματος.
2. Για τους σκοπούς του παρόντος Τμήματος, «δέψη» είναι η σκλήρυνση των δορών με τη χρήση φυτικών δειψικών παραγόντων, αλάτων χρωμίου ή άλλων ουσιών, όπως άλατα αλουμινίου, άλατα σιδήρου, πυριτικά άλατα, αλδεύδες και κινόνες, ή άλλων συνθετικών σκληρυντικών παραγόντων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

1. Για την παραγωγή ζελατίνης που προορίζεται να χρησιμοποιηθεί σε τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται οι εξής πρώτες ύλες:
 - α) οστά,
 - β) προβιές και δέρματα εκτρεφόμενων μηρυκαστικών,
 - γ) δέρματα χοίρων,
 - δ) δέρμα πουλερικών,
 - ε) τένοντες και νεύρα,
 - στ) προβιές και δέρματα άγριων θηραμάτων, και
 - ζ) δέρμα και οστά ψαριών.
2. Απαγορεύεται η χρήση δερμάτων και προβιών που έχουν υποβληθεί σε διαδικασία δέψης, ανεξάρτητα με το αν η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί ή όχι.
3. Οι πρώτες ύλες που απαριθμούνται στο σημείο 1, στοιχεία α) έως ε) πρέπει να προέρχονται από ζώα, τα οποία έχουν σφαγεί σε σφαγείο και των οποίων τα σφάγια έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση κατόπιν επιθεώρησης πριν και μετά τη σφαγή ή στην περίπτωση προβιών και δερμάτων από άγρια θηράματα, που έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.
4. Οι πρώτες ύλες πρέπει να προέρχονται από εγκαταστάσεις που έχουν καταχωρηθεί ή εγκριθεί δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽¹⁾ ή του παρόντος κανονισμού.
5. Τα κέντρα συλλογής και τα βυρσοδεψεία μπορούν επίσης να προμηθεύουν πρώτες ύλες για την παραγωγή ζελατίνης που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, εάν έχουν λάβει ειδική άδεια από την αρμόδια αρχή και πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:
 - α) Πρέπει να έχουν αιθουσες αποθήκευσης με σκληρή επιφάνεια δαπέδων και λείους τοίχους που να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και, οσάκις ενδείκνυται, να διαθέτουν ψυκτικές εγκαταστάσεις.

(1) Σελίδα 1 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

- 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 Κεφαλαίου, αυτές πρέπει να διαχωρίζονται από τις πρώτες ύλες που πληρούν τις απαιτήσεις του παρόντος Κεφαλαίου καθ' όλη τη διάρκεια της παραλαβής, αποθήκευσης, επεξεργασίας και αποστολής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

- Κατά τη μεταφορά, την παράδοση σε κέντρο συλλογής ή σε βυρσοδεψείο και την παράδοση σε εγκατάσταση επεξεργασίας ζελατινής, αντί του αναγνωριστικού σήματος που προβλέπεται στο Παράρτημα II, Τμήμα I, οι πρώτες ύλες πρέπει να συνοδεύονται από έγγραφο που δηλώνει την εγκατάσταση προέλευσης και περιλαμβάνει τις πληροφορίες που προβλέπονται στο Προσάρτημα του παρόντος Παραρτήματος.
- 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, οι αλατισμένες, αποξηραμένες και διατηρημένες σε ασβέστιο προβιές και οι προβιές και τα δέρματα που έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με αλκάλι ή οξύ δύνανται να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΖΕΛΑΤΙΝΗΣ

- Κατά τη διαδικασία παραγωγής ζελατινής πρέπει να εξασφαλίζεται ότι:
 - Όλα τα υλικά των οστών μηρυκαστικών, τα οποία προέρχονται από ζώα που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί ή σφαγεί σε χώρες ή περιφέρειες χαρακτηρισμένες ως έχουσες χαμηλή συχνότητα ΣΕΒ σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία, υποβάλλονται σε διαδικασία, η οποία εξασφαλίζει ότι έχουν λεπτοδρυσματισθεί, απολιπανθεί με θερμό νερό και υποβληθεί σε επεξεργασία 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 εγκεκριμένη ισοδύναμη διαδικασία, και
 - οι λοιπές πρώτες ύλες υποβάλλονται σε επεξεργασία με οξύ ή αλκάλι και στη συνέχεια ξεπλένονται μία ή περισσότερες φορές. Στη συνέχεια, πρέπει να ρυθμίζεται το pH. Η ζελατίνη πρέπει να εκχυλίζεται με θέρμανση μία ή με περισσότερες φορές διαδοχικά και στη συνέχεια να καθαρίζεται με διήθηση και αποστείρωση.
- Εάν ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων που παρασκευάζει ζελατίνη συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις που ισχύουν για τη ζελατίνη που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση για όλη τη ζελατίνη που παράγει, τότε μπορεί να παράγει και να αποθηκεύει ζελατίνη που δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση στην ίδια εγκατάσταση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να εξασφαλίζουν ότι η ζελατίνη πληροί τα όρια για τα κατάλοιπα που καθορίζονται στον παρακάτω πίνακα:

Κατάλοιπα	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
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ [Ευρωπαϊκή Φαρμακοποία 1986 (V ₂ O ₂)]	10 ppm

ΤΜΗΜΑ XV: ΚΟΛΛΑΓΟΝΟ

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παρασκευάζουν κολλαγόνο πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις του παρόντος Τμήματος.
2. Για τους σκοπούς του παρόντος Τμήματος, «δέψη» είναι η σκλήρυνση των δορών με τη χρήση φυτικών δεψικών παραγόντων, αλάτων χρωμίου ή άλλων ουσιών, όπως άλατα αλουμινίου, άλατα σιδήρου, πυριτικά άλατα, αλδεύδες και κινόνες, ή άλλων συνθετικών σκληρυντικών παραγόντων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

1. Για την παραγωγή κολλαγόνου που προορίζεται να χρησιμοποιηθεί σε τρόφιμα, δύνανται να χρησιμοποιούνται οι εξής πρώτες ύλες:
 - α) προβιές και δέρματα εκτρεφόμενων μηρυκαστικών,
 - β) δέρμα και οστά χοίρων,
 - γ) δέρμα και οστά πουλερικών,
 - δ) τένοντες,
 - ε) προβιές και δέρματα άγριων θηραμάτων, και
 - στ) δέρμα και οστά ψαριών.
2. Απαγορεύεται η χρήση δερμάτων και προβιών που έχουν υποβληθεί σε διαδικασία δέψης, ανεξάρτητα από το αν η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί ή όχι.
3. Οι πρώτες ύλες που απαριθμούνται στο σημείο 1, στοιχεία α) έως δ) πρέπει να προέρχονται από ζώα, τα οποία έχουν σφαγεί σε σφαγείο και των οποίων τα σφάγια έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση κατόπιν επιθεώρησης της προ και μετά τη σφαγή ή, στην περίπτωση προβιών και δερμάτων από άγρια θηράματα, αφού αυτά έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.
4. Οι πρώτες ύλες πρέπει να προέρχονται από εγκαταστάσεις που έχουν καταχωρηθεί ή εγκριθεί δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽¹⁾ ή του παρόντος κανονισμού.
5. Τα κέντρα συλλογής και τα βυρσοδεψεία μπορούν επίσης να προμηθεύουν πρώτες ύλες για την παραγωγή κολλαγόνου που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, εάν έχουν λάβει ειδική άδεια από την αρμόδια αρχή και πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:
 - α) Πρέπει να έχουν αίθουσες αποθήκευσης με σκληρή επιφάνεια δαπέδων και λείους τοίχους που να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και, οσάκις ενδείκνυται, 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 Κεφαλαίου, πρέπει να διαχωρίζονται από τις πρώτες ύλες που πληρούν τις απαιτήσεις του παρόντος Κεφαλαίου καθ' όλη τη διάρκεια της παραλαβής, αποθήκευσης, επεξεργασίας και αποστολής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

1. Κατά τη μεταφορά, την παράδοση σε κέντρο συλλογής ή σε βυρσοδεψείο και την παράδοση σε εγκατάσταση επεξεργασίας κολλαγόνου, αντί του αναγνωριστικού σήματος που προβλέπεται στο Παράρτημα II, Τμήμα I, οι πρώτες ύλες πρέπει να συνοδεύονται από έγγραφο που δηλώνει την εγκατάσταση προέλευσης και περιέχει τις πληροφορίες που ορίζονται στο Προσάρτημα του παρόντος Παραρτήματος.
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, οι αλατισμένες, αποξηραμένες και διατηρημένες σε ασβέστιο προβιές και οι προβιές και τα δέρματα που έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με αλκάλιο ή οξύ μπορούν να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

⁽¹⁾ Σελίδα 1 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΟΛΛΑΓΟΝΟΥ

1. Το κολλαγόνο πρέπει να παράγεται με διαδικασία που εξασφαλίζει ότι η πρώτη ύλη υποβάλλεται σε επεξεργασία που περιλαμβάνει πλύσιμο, προσαρμογή του pH με οξύ ή αλκάλι ακολουθούμενη από μία ή δύο εκπλύσεις, διήθηση και εξώθηση ή σε εγκεκριμένη ισοδύναμη διαδικασία.
2. Το κολλαγόνο, αφού υποβληθεί στην διαδικασία που αναφέρεται στο σημείο 1, μπορεί να υποβάλλεται σε διαδικασία ξήρανσης.
3. Εάν ένας υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων που παρασκευάζει κολλαγόνο, τηρεί τις απαιτήσεις που ισχύουν για το κολλαγόνο που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση όσον αφορά όλο το κολλαγόνο που παράγει, τότε μπορεί να παράγει και να αποθηκεύει κολλαγόνο που δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση στην ίδια εγκατάσταση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι το κολλαγόνο πληροί τις ανώτατες τιμές καταλοίπων που καθορίζονται στον παρακάτω πίνακα.

Κατάλοιπα	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
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ [Ευρωπαϊκή Φαρμακοποία 1986 (V ₂ O ₂)]	10 ppm

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία κολλαγόνου πρέπει να φέρουν τις λέξεις «κολλαγόνο κατάλληλο προς ανθρώπινη κατανάλωση» και να αναφέρουν την ημερομηνία παρασκευής.

Προσάρτημα στο παράρτημα III

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΓΓΡΑΦΟΥ ΠΟΥ ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΖΕΛΑΤΙΝΗΣ Η ΚΟΛΛΑΓΟΝΟΥ

I. Ταυτοποίηση των πρώτων υλών

Είδος προϊόντων:

Ημερομηνία παρασκευής:

Είδος συσκευασίας:

Αριθμός συσκευασιών:

Εγγυημένη περίοδος αποθήκευσης:

Καθαρό βάρος (kg):

II. Προέλευση των πρώτων υλών

Διεύθυνση/εις και αριθμός/οί καταχώρησης της ή των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων παραγωγής:

.....

III. Προορισμός των πρώτων υλών

Οι πρώτες ύλες αποστέλλονται:

από τ:

(τόπος φόρτωσης)

προς:

(χώρα και τόπος προορισμού)

με το εξής μεταφορικό μέσο:

Όνομα και διεύθυνση του αποστολέα:

Όνομα και διεύθυνση του παραλήπτη:

ΣΚΕΠΤΙΚΟ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**I. ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

Η Επιτροπή υπέβαλε πρόταση κανονισμού για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης τον Ιούλιο του 2000.

Το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο διετύπωσε γνώμη για την πρόταση κανονισμού τον Μάιο του 2002.

Η Οικονομική και Κοινωνική Επιτροπή διετύπωσε γνώμη τον Μάρτιο του 2001 ⁽¹⁾.

Αφού εξέτασε τις γνώμες αυτές, το Συμβούλιο καθόρισε κοινή θέση του στις 27 Οκτωβρίου 2003.

II. ΣΤΟΧΟΣ

Η πρόταση κανονισμού είναι η δεύτερη μιας δέσμης πέντε προτάσεων με σκοπό την ενοποίηση, την ενημέρωση και την απλούστευση της κοινοτικής νομοθεσίας για την υγιεινή των τροφίμων ενώ θα διασφαλίζεται υψηλό επίπεδο προστασίας της δημόσιας υγείας. Το Συμβούλιο καθόρισε ταυτόχρονα κοινές θέσεις και για τις τέσσερις προτάσεις που υπόκεινται στην διαδικασία συναπόφασης ⁽²⁾.

Ο δεύτερος κανονισμός καθορίζει ειδικούς κανόνες υγιεινής για τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων που διακινούν τρόφιμα ζωικής προέλευσης. Ο κανονισμός αφορά ειδικότερα:

- την έγκριση εγκαταστάσεων,
- τη σήμανση αναγνώρισης,
- τις ειδικές απαιτήσεις ως προς τις εισαγωγές, και
- την ευελιξία για ειδικές περιπτώσεις.

III. ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΘΕΣΗΣ**A. Γενικά**

Η κοινή θέση ενσωματώνει πολλές αλλαγές σε σύγκριση με την αρχική πρόταση της Επιτροπής. Οι αλλαγές αυτές είναι συχνά σύμφωνες με τους στόχους των τροπολογιών που πρότεινε το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο στην γνώμη του σε πρώτη ανάγνωση. Η Επιτροπή δέχθηκε τις αλλαγές στην πρότασή της.

Εκτός των πιο ουσιαστικών τροποποιήσεων που περιγράφονται κατωτέρω, η κοινή θέση περιέχει ορισμένες αλλαγές διατύπωσης, προκειμένου ιδίως:

- να διασφαλιστεί η συνέπεια προς τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ⁽³⁾,
- να διασφαλιστεί η συνολική συνοχή της δέσμης για την υγιεινή ⁽⁴⁾,
- να διασφαλιστεί η εσωτερική συνοχή του κανονισμού και η σαφήνιά του, ιδίως με τη μεταφορά βασικών αρχών από τα Παραρτήματα στα άρθρα ⁽⁵⁾, και
- να διευκρινιστεί το κείμενο ⁽⁶⁾.

⁽¹⁾ Η Επιτροπή των Περιφερειών αποφάσισε να μην εκφέρει γνώμη.

⁽²⁾ Τον Δεκέμβριο του 2002, το Συμβούλιο εξέδωσε την οδηγία 2002/99/ΕΚ για τους κανόνες υγειονομικού ελέγχου που διέπουν την παραγωγή, μεταποίηση, διανομή και εισαγωγή προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

⁽³⁾ Στις αλλαγές αυτές περιλαμβάνονται αλλαγές σύμφωνες με τους στόχους των τροπολογιών του ΕΚ αριθ. 1 έως 4, 6, 14, 111 και 120.

⁽⁴⁾ Στις αλλαγές αυτές περιλαμβάνονται αλλαγές σύμφωνες με τους στόχους των τροπολογιών του ΕΚ αριθ. 20, 23 και 47.

⁽⁵⁾ Στις αλλαγές αυτές περιλαμβάνονται αλλαγές σύμφωνες με τους στόχους των τροπολογιών του ΕΚ αριθ. 11, 12, 22, 24 έως 27, 30, 32, 43, 52, 56, 62, 67 και 128.

⁽⁶⁾ Στις αλλαγές αυτές περιλαμβάνονται αλλαγές σύμφωνες με τους στόχους των τροπολογιών του ΕΚ αριθ. 16, 18, 19, 42, 45, 49, 83, 84 και 117.

Περιέχει επίσης ορισμένες τεχνικές τροποποιήσεις που συμφωνούν με τους γενικούς στόχους του κανονισμού που αναφέρονται στο Μέρος II ανωτέρω ⁽¹⁾.

B. Πεδίο εφαρμογής (άρθρο 1)

Το Συμβούλιο συμφωνεί ότι δεν έγκεται στην κοινοτική νομοθεσία να καθορίσει κανόνες υγιεινής για την **άμεση προμήθεια** μικρών ποσοτήτων ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης στον τελικό καταναλωτή και στα τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης.

Η κοινή θέση περιέχει ως εκ τούτου διατάξεις για την άμεση προμήθεια μικρών ποσοτήτων πρωτογενών προϊόντων όμοιες προς εκείνες της κοινής θέσης για τον πρώτο κανονισμό σχετικά με την υγιεινή. Δεν συμπεριλαμβάνεται επίσης στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού η άμεση προμήθεια μικρών ποσοτήτων αγρίων θηραμάτων, κρέατος αγρίων θηραμάτων ή κρέατος πουλερικών και λαγόμορφων που σφάζονται στο αγρόκτημα ⁽²⁾. Η κοινή θέση καθιστά εντούτοις σαφές ότι:

- η άμεση προμήθεια σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης καλύπτει μόνον καταστήματα και — εκτός εάν πρόκειται για πουλερικά και λαγόμορφα που σφάζονται στο αγρόκτημα — εστιατόρια, αλλά δεν καλύπτει την χονδρική πώληση και τις εργασίες μεταποίησης, και
- τα κράτη μέλη οφείλουν να καθορίσουν εθνικούς κανόνες για την άμεση προμήθεια και οι κανόνες αυτοί να εξασφαλίζουν την επίτευξη των στόχων του κανονισμού.

Το Συμβούλιο συμφωνεί επίσης ότι ο κανονισμός δεν εφαρμόζεται στα **σύνθετα προϊόντα** (ήτοι, στα τρόφιμα που περιέχουν προϊόντα φυτικής προέλευσης και μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης). Οι γενικοί αυτοί κανόνες του κανονισμού για την υγιεινή των τροφίμων είναι επαρκείς για τα προϊόντα αυτά ⁽³⁾.

Η κοινή θέση καθιστά σαφές ότι τα σύνθετα προϊόντα (αλλά όχι τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τους) δεν περιλαμβάνονται στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού. Ο κανονισμός εφαρμόζεται ωστόσο σε τρόφιμα που περιέχουν προϊόντα φυτικής προέλευσης και μη μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης. Εφαρμόζεται επίσης σε μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης που περιέχουν προϊόντα φυτικής προέλευσης τα οποία είναι αναγκαία για την παρασκευή τους ή τους προσδίδουν συγκεκριμένα χαρακτηριστικά.

Το Συμβούλιο συμφωνεί επίσης με τη γενική αρχή ότι ο κανονισμός δεν πρέπει να εφαρμόζεται στις δραστηριότητες **λιανικής πώλησης**, δεδομένου ότι ως επί το πλείστον επαρκούν οι γενικοί κανόνες του πρώτου κανονισμού. Η γενική αυτή αρχή απαιτεί ωστόσο κάποια επεξεργασία ώστε να εξασφαλιστεί η δέουσα ισορροπία μεταξύ της προστασίας της δημοσίας υγείας και των πρακτικών μελημάτων.

Η κοινή θέση καθιστά κατά συνέπεια σαφές ότι η γενική αρχή αποκλεισμού της λιανικής πώλησης από το πεδίο εφαρμογής του κανονισμού:

- δεν θίγει ειδικές διατάξεις, όταν ο κανονισμός ορίζει σαφώς ότι αυτές εφαρμόζονται στη λιανική πώληση (π.χ. τα πρότυπα υγιεινής και ορισμένοι κανόνες υγιεινής για τα ζώντα δίδυρα μαλάκια και τα αλιευτικά προϊόντα εφαρμόζονται στη λιανική πώληση),
- δεν καλύπτει τις δραστηριότητες **χονδρικής πώλησης** [οι οποίες είναι δυνατόν να εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής του ευρύτερου ορισμού της λιανικής πώλησης που θεσπίζει ο κανονισμός (ΕΚ αριθ. 178/2002)], εκτός των περιπτώσεων όπου αποφεύγεται κάθε περιττός κίνδυνος για τη δημόσια υγεία,
- δεν εμποδίζει τα κράτη μέλη να εφαρμόζουν **αυστηρότερους εθνικούς κανόνες** στις δραστηριότητες λιανικής πώλησης.

⁽¹⁾ Στις αλλαγές αυτές περιλαμβάνονται αλλαγές σύμφωνες με τους στόχους των τροπολογιών του ΕΚ αριθ. 34, 35, 37, 40, 46, 50, 51, 54, 59, 60, 62 έως 64, 66, 68, 70 έως 76, 79, 80, 100, 103 έως 109, 111 έως 115, 118, 122 έως 124, 133 και 134.

⁽²⁾ Η κοινή θέση είναι συνεπώς σύμφωνη με τον στόχο των τροπολογιών του ΕΚ αριθ. 82, 97 και 129.

⁽³⁾ Η κοινή θέση είναι συνεπώς σύμφωνη με την τροπολογία του ΕΕ αριθ. 5.

Γ. Επιτροπολογία (άρθρα 2, 9, 10, 11 και 12)

Το Συμβούλιο συμφωνεί ότι δεν είναι κατά κανόνα δυνατόν να τροποποιηθούν οι **ορισμοί** που θεσπίζει ο κανονισμός μέσω της επιτροπολογίας. Η κοινή θέση, αντί να περιλαμβάνει στα άρθρα ένα μακρύ κατάλογο ορισμών, τους περιέχει στο Παράρτημα I αλλά εμποδίζει την τροποποίηση του Παραρτήματος αυτού μέσω της επιτροπολογίας. Προκειμένου να παρέχεται ευελιξία, καθίσταται δυνατόν να περιληφθούν στα Παραρτήματα II και III τεχνικοί ορισμοί οι οποίοι είναι δυνατόν να τροποποιηθούν μέσω της επιτροπολογίας ⁽¹⁾.

Η κοινή θέση προβλέπει επίσης την θέσπιση **μεταβατικών μέτρων** μέσω της επιτροπολογίας και, προκειμένου να υπάρχουν κριτήρια που θα διέπουν τις τροποποιήσεις των Παραρτημάτων II και III, περιέχει ένα **μη διεξοδικό κατάλογο** περιστάσεων υπό τις οποίες είναι δυνατόν να θεσπισθούν τροπολογίες ή κανόνες εφαρμογής μέσω της επιτροπολογίας.

Δ. Έγκριση εγκαταστάσεων (άρθρο 4)

Το Συμβούλιο συμφωνεί ότι ο κανονισμός πρέπει να περιλαμβάνει ένα άρθρο το οποίο θα καθορίζει τις υποχρεώσεις των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων όσον αφορά την καταχώρηση και την έγκριση εγκαταστάσεων, και ότι οι υποχρεώσεις αυτές πρέπει να συμμορφούνται προς τις υποχρεώσεις των αρμοδίων αρχών δυνάμει του κανονισμού για τους επίσημους ελέγχους ⁽²⁾.

Εκτός αυτού, η κοινή θέση διευκρινίζει ότι η έγκριση δεν απαιτείται για εγκαταστάσεις που αποθηκεύουν προϊόντα ζωικής προέλευσης τα οποία δεν απαιτούν συνθήκες αποθήκευσης υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία. Η κοινή θέση προβλέπει επίσης μεταβατικές διευθετήσεις για τις υπάρχουσες εγκαταστάσεις.

Ε. Σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης (άρθρο 5 & Παράρτημα II, Τμήμα I)

Το Συμβούλιο δεν δέχεται ότι όλα τα κρέατα πρέπει να φέρουν σήμα καταλληλότητας ⁽³⁾. Το σήμα καταλληλότητας θα πρέπει να εφαρμόζεται μόνον στα σφαγεία και μόνον σε σφάγια και μέρη σφαγίων ερυθρού κρέατος, ώστε να εκφράζεται ο ειδικός ρόλος που διαδραματίζει ο κτηνίατρος στις περιπτώσεις αυτές. Όλα τα άλλα κρέατα και όλα τα άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης που διακινούνται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις οφείλουν, αντίθετα, να φέρουν σήμα αναγνώρισης.

Η κοινή θέση καθιστά σαφές ότι οι ειδικές απαιτήσεις για την σήμανση αναγνώρισης δεν επηρεάζουν το γενικό καθήκον των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων να καθιερώνουν συστήματα και διαδικασίες προς εξασφάλιση της ανιχνευσιμότητας. Η κοινή θέση αποφεύγει την περιττή επανάληψη υφισταμένων απαιτήσεων για την επισήμανση και την σήμανση των αυγών.

ΣΤ. Εισαγωγές (άρθρο 6)

Προκειμένου να είναι συνεπής προς την εστίαση του κανονισμού στις υποχρεώσεις των υπευθύνων επιχειρήσεων, η κοινή θέση δεν περιέχει διαδικαστικούς κανόνες όσον αφορά τις εισαγωγές. Οι κανόνες αυτοί περιέχονται στην κοινή θέση για τον κανονισμό περί επίσημων ελέγχων.

Κατά συνέπεια, οι υπόλοιπες διατάξεις αφορούν μόνον τις υποχρεώσεις των υπευθύνων επιχειρήσεων όσον αφορά τις εισαγωγές, κυρίως μέσω παραπομπών στα οικεία άρθρα του κανονισμού για τους επίσημους ελέγχους ⁽⁴⁾.

Ζ. Ειδικές εγγυήσεις (άρθρο 8)

Το Συμβούλιο συμφωνεί ότι πρέπει να περιληφθούν σε ένα άρθρο οι διατάξεις περί εγγυήσεων όσον αφορά τη σαλμονέλα. Η κοινή θέση επίσης:

— περιορίζει το πεδίο εφαρμογής των εγγυήσεων αυτών στα προϊόντα ζωικής προέλευσης στα οποία εφαρμόζονται προς το παρόν όσον αφορά τη Φινλανδία και τη Σουηδία, με την προσθήκη του κιμά πουλερικών (ο οποίος προς το παρόν δεν κυκλοφορεί ελεύθερα στην Κοινότητα),

⁽¹⁾ Η κοινή θέση είναι επομένως σύμφωνη με το στόχο της τροπολογίας του ΕΚ αριθ. 6.

⁽²⁾ Η κοινή θέση είναι επομένως σύμφωνη με το στόχο των τροπολογιών του ΕΚ αριθ. 7, 57, 77, 98, 102, 110 και 125.

⁽³⁾ Κατά συνέπεια, η κοινή θέση δεν είναι σύμφωνη με τις τροπολογίες του ΕΚ αριθ. 8 και 58.

⁽⁴⁾ Η κοινή θέση είναι επομένως σύμφωνη με τις τροπολογίες του ΕΚ αριθ. 28 και 29.

- παρέχει ευελιξία ενημέρωσης των απαιτήσεων εμπορίου με τη Φινλανδία και τη Σουηδία,
- παρέχει ένα μηχανισμό καθορισμού παρομοίων προσωρινών απαιτήσεων όσον αφορά το εμπόριο με άλλα κράτη μέλη που εφαρμόζουν προγράμματα εθνικού ελέγχου που υπερβαίνουν τις ελάχιστες κοινοτικές απαιτήσεις όσον αφορά τη σαλμονέλα ⁽¹⁾.

H. Ευελιξία (άρθρο 10)

Το Συμβούλιο συμφωνεί ότι σε ένα άρθρο πρέπει να παρέχεται στα κράτη μέλη η ευελιξία να θεσπίζουν εθνικά μέτρα προσαρμογής των λεπτομερών απαιτήσεων του Παραρτήματος II, εφόσον αυτό δεν θίγει τους στόχους του κανονισμού. Συμφωνεί επίσης ότι απαιτείται να ενισχυθεί η διαφάνεια της διαδικασίας μέσω της οποίας τα κράτη μέλη θα ασκήσουν αυτή την ευελιξία, ώστε να εξασφαλίζεται ότι όλα τα προβλεπόμενα μέτρα υπόκεινται στον δέοντα έλεγχο. Η κοινή θέση περιέχει ως εκ τούτου όμοιες διατάξεις με εκείνες της κοινής θέσης για τον κανονισμό όσον αφορά την υγιεινή των τροφίμων ⁽²⁾.

Σε μια αιτιολογική παράγραφο διευκρινίζεται ότι οι διαρθρωτικές απαιτήσεις και οι απαιτήσεις περί υγιεινής που καθορίζει ο κανονισμός ισχύουν για όλους τους τύπους εγκαταστάσεων, συμπεριλαμβανομένων των μικρών επιχειρήσεων και των κινητών σφαγείων. Οι γενικές διατάξεις για την ευελιξία σημαίνουν ότι στο διατακτικό του κανονισμού ⁽³⁾ δεν απαιτείται ειδική αναφορά στα κινητά σφαγεία.

Η κοινή θέση διευκρινίζει επίσης ότι τα κράτη μέλη μπορούν να διατηρούν ή να θεσπίζουν κατάλληλα υγειονομικά μέτρα σχετικά με το νωπό γάλα και τη νωπή κρέμα γάλακτος που προορίζονται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο.

Θ. Ημερομηνία εφαρμογής (άρθρο 18)

Το Συμβούλιο συμφωνεί ότι η κλίμακα της μεταρρύθμισης της νομοθεσίας περί υγιεινής των τροφίμων απαιτεί να υπάρξει ένα εύλογο διάστημα μεταξύ της θέσπισης των νέων κανόνων και της εφαρμογής αυτών ⁽⁴⁾. Είναι επίσης αναγκαίο να διασφαλιστεί ότι όλα τα στοιχεία της δέσμης τίθενται συγχρόνως σε εφαρμογή.

Η κοινή θέση προβλέπει επομένως ότι ο κανονισμός εφαρμόζεται δέκα οκτώ μήνες μετά την ημερομηνία κατά την οποία όλα τα στοιχεία της δέσμης τίθενται σε ισχύ, αλλά όχι πριν την 1η Ιανουαρίου 2006.

I. Ανάλυση κινδύνου και κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP) (Παράρτημα II, Τμήμα II)

Ο κανονισμός για την υγιεινή των τροφίμων περιέχει γενικές απαιτήσεις για την ανάλυση κινδύνου και τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP). Η πρόταση κανονισμού της Επιτροπής για τους επίσημους ελέγχους καθορίζει τα βασικά αποτελέσματα που πρέπει να επιτευχθούν με την εφαρμογή των διαδικασιών (HACCP) στα σφαγεία. Προκειμένου να διασφαλιστεί η εσωτερική συνάφεια των διαφόρων στοιχείων της δέσμης περί υγιεινής, το Συμβούλιο περιέλαβε τις διατάξεις περί υπευθύνων σφαγείων στον κανονισμό για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

IA. Πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα (Παράρτημα II, Τμήμα III)

Η κοινή θέση περιλαμβάνει απαιτήσεις για τους υπευθύνους σφαγείων όσον αφορά τις πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα. Οι κανόνες αυτοί είναι αναγκαίοι ώστε να συμπληρωθούν οι απαιτήσεις για τους πρωτογενείς παραγωγούς στο πλαίσιο του κανονισμού για την υγιεινή των τροφίμων και για τις αρμόδιες αρχές στο πλαίσιο του κανονισμού για τους επίσημους ελέγχους.

⁽¹⁾ Η κοινή θέση είναι επομένως εν μέρει σύμφωνη με τις τροπολογίες του ΕΚ αριθ. 10 και 61.

⁽²⁾ Η κοινή θέση είναι σύμφωνη με τις τροπολογίες του ΕΚ αριθ. 31 και 53 και με μέρος της τροπολογίας 9.

⁽³⁾ Κατά συνέπεια, η κοινή θέση είναι σύμφωνη με τον στόχο των τροπολογιών του ΕΚ αριθ. 41 και 81.

⁽⁴⁾ Η κοινή θέση είναι επομένως σύμφωνη με τον στόχο της τροπολογίας του ΕΚ αριθ. 15.

Οι κανόνες προβλέπουν σημαντική ευελιξία ώστε να αποφεύγεται η περιττή γραφειοκρατία ⁽¹⁾ και να εκφράζεται το γεγονός ότι πρόκειται για νέο σύστημα το οποίο θα είναι αναγκαίο να επανεξεταστεί και να προσαρμοστεί σύμφωνα με την πείρα.

ΙΒ. Επείγουσα σφαγή (Παράρτημα ΙΙΙ, Τμήμα Ι, Κεφάλαιο VI)

Η κοινή θέση θα ενισχύσει σημαντικά τους κανόνες επείγουσας σφαγής. Ειδικότερα:

- περιορίζει τη διαδικασία επείγουσας σφαγής σε ζώα τα οποία ήταν υγιή πριν υποστούν ατύχημα,
- προβλέπει ότι το κρέας ζώων που υπέστησαν επείγουσα σφαγή θα φέρει ειδικό σήμα,
- περιορίζει τη διάθεση στην αγορά του κρέατος αυτού στο κράτος μέλος σφαγής (με την επιφύλαξη εθνικών κανόνων οι οποίοι δύνανται να επιβάλλουν προσθέτους περιορισμούς), και
- υποχρεώνει τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων να πληρούν πάσα απαίτηση που είναι δυνατόν να επιβάλει ο κτηνίατρος όσον αφορά την χρήση αυτού του κρέατος.

ΙΓ. Άγρια θηράματα (Παράρτημα ΙΙΙ, Τμήμα ΙV)

Το Συμβούλιο υποστηρίζει την καθιέρωση ελαχίστων κοινοτικών απαιτήσεων για την εκπαίδευση των κυνηγών. Συμφωνεί, ωστόσο, ότι οι απαιτήσεις αυτές πρέπει να ισχύουν μόνον για τους εμπορικούς κυνηγούς, ότι τα κράτη μέλη δεν απαιτείται να οργανώνουν τα ίδια την εκπαίδευση, και ότι ο κατάλογος θεμάτων που θα πρέπει να καλύπτει η εκπαίδευση πρέπει να αποτελεί απλώς σύσταση ⁽²⁾.

Πέραν της διευκρίνισης των σημείων αυτών, η κοινή θέση ενσωματώνει ορισμένες αλλαγές με στόχο την απλούστευση και διευκρίνιση των απαιτήσεων υγιεινής για μεγάλα και μικρά άγρια θηράματα ⁽³⁾. Διευκρινίζει ειδικότερα, ποια μέρη του σώματος πρέπει (και ποια όχι) να συνοδεύουν το ζώο στην εγκατάσταση διακίνησης θηραμάτων προς επιθεώρηση μετά την σφαγή.

ΙΔ. Κιμάς, παρασκευάσματα κρέατος και μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας (ΜΔΚ) (Παράρτημα ΙΙΙ, Τμήμα V)

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 999/2001 απαγορεύει τη χρήση ορισμένων υλών από μηρυκαστικά για την παραγωγή μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος (ΜΔΚ) για την πρόληψη της εξάπλωσης **μεταδοτικών σπογγωδών εγκεφαλοπαθειών**. Το Συμβούλιο δεν πιστεύει ότι θα ήταν σκόπιμο ή ενδεδειγμένο να επαναληφθεί η απαγόρευση αυτή. Από το άρθρο 1 καθίσταται σαφές ότι αυτή προέχει των κανόνων του κανονισμού ⁽⁴⁾.

Η κοινή θέση καθορίζει γενικές απαιτήσεις για τις νωπές ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή **παρασκευασμάτων κρέατος**. Οι απαιτήσεις αυτές είναι αρκετά ελαστικές ώστε να καθίσταται περιττή η πρόβλεψη εθνικών παρεκκλίσεων.

Η κοινή θέση θέτει διαφορετικούς κανόνες για **την παραγωγή και τη χρήση ΜΔΚ**, ανάλογα με την φύση της διαδικασίας παρασκευής. Οι σύγχρονες μέθοδοι παρασκευής δεν αλλοιώνουν την δομή των οστών που χρησιμοποιούνται ως νωπή ύλη και παράγουν ΜΔΚ με περιεκτικότητα σε ασβέστιο όχι σημαντικά μεγαλύτερη από εκείνη του κιμά.

⁽¹⁾ Η κοινή θέση είναι επομένως σύμφωνη με τον στόχο των τροπολογιών του ΕΚ αριθ. 47 έως 51 στον κανονισμό για τους επισήμους ελέγχους.

⁽²⁾ Η κοινή θέση είναι επομένως σύμφωνη με τον στόχο της τροπολογίας του ΕΚ αριθ. 83 και 84.

⁽³⁾ Η κοινή θέση είναι επομένως σύμφωνη με τον στόχο των τροπολογιών του ΕΚ αριθ. 85 έως 90, 92 έως 96 και 132.

⁽⁴⁾ Κατά συνέπεια, η κοινή θέση είναι εν μέρει μόνον σύμφωνη με την τροπολογία του ΕΚ αριθ. 107.

Για το ΜΔΚ που παρασκευάζεται χρησιμοποιώντας τις σύγχρονες αυτές μεθόδους ισχύουν απλουστευμένες απαιτήσεις. Υπό ορισμένες προϋποθέσεις θα επιτρέπεται η χρήση αυτού του ΜΔΚ σε παρασκευάσματα κρέατος. Για το ΜΔΚ που παρασκευάζεται με πλέον εντατικές μεθόδους θα ισχύουν αυστηρότερες απαιτήσεις.

Τα κράτη μέλη θα έχουν την επιλογή να επιβάλλουν **απαιτήσεις επισήμανσης** στα προϊόντα τα οποία προς το παρόν δεν κυκλοφορούν ελεύθερα στην ενιαία αγορά, ώστε οι καταναλωτές να είναι σε θέση να ενημερωθούν πριν επιλέξουν.

ΙΕ. Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα (Παράρτημα ΙΙΙ, Τμήμα ΙΧ)

Η κοινή θέση θα απλουστεύσει τις απαιτήσεις για το θερμικώς επεξεργασμένο γάλα.

Δεν θα υπάρχει αναφορά σε εμπορικά πρότυπα για το θερμικώς επεξεργασμένο γάλα (όπως η παστερίωση). Αντίθετα, ο κανονισμός θα καθορίζει απλώς τις απαιτήσεις υγιεινής που απαιτούνται για τη διαφύλαξη της δημόσιας υγείας, συμπεριλαμβανομένων ειδικών απαιτήσεων για τη θερμική επεξεργασία ώστε να συμπληρώνονται οι γενικές απαιτήσεις του κανονισμού για την υγιεινή των τροφίμων.

Η κοινή θέση καθιστά επίσης σαφές ότι στο «νωπό γάλα» δεν περιλαμβάνεται γάλα το οποίο έχει θερμανθεί σε θερμοκρασία άνω των 40 °C ή έχει υποβληθεί σε οιαδήποτε επεξεργασία αναλόγου αποτελέσματος⁽¹⁾.

ΙΣΤ. Ζελατίνη και κολλαγόνο (Παράρτημα ΙΙΙ, Τμήματα ΧΙΥ και ΧΥ)

Η κοινή θέση διατηρεί την ισχύουσα απαίτηση για συνοδευτικό έγγραφο των νωπών υλών που προορίζονται για την παραγωγή ζελατίνης κατά τη μεταφορά. Αυτό είναι σκόπιμο προκειμένου να διασφαλιστεί η ανιχνευσιμότητα σε ένα τομέα στον οποίο ενέχονται τόσο οι επιχειρήσεις τροφίμων όσο και οι επιχειρήσεις παρασκευής τεχνικών προϊόντων από ζωικά παραπροϊόντα. Δεν θα καθορίζει καμία απαίτηση ποιότητας για τη ζελατίνη, εφόσον αυτό δεν ενδείκνυται σε ένα κανονισμό για την υγιεινή των τροφίμων.

Η κοινή θέση ενσωματώνει επίσης κανόνες για το κολλαγόνο που προέρχονται από τους κανόνες της απόφασης 2003/42/ΕΚ της Επιτροπής η οποία προστίθεται στην οδηγία 92/118/ΕΟΚ.

ΙΖ. Διάφορα

Η κοινή θέση ζητεί από την Επιτροπή:

- να ζητεί την γνώμη της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων εφόσον απαιτείται, και
- να υποβάλει έκθεση σχετικά με την εφαρμογή του κανονισμού μετά την πάροδο πέντε ετών⁽²⁾.

Η κοινή θέση δεν αντιστοιχεί προς τις τροπολογίες του Κοινοβουλίου τις οποίες η Επιτροπή δεν υπήρξε σε θέση να αποδεχθεί⁽³⁾.

ΙΥ. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Το Συμβούλιο σημειώνει με ικανοποίηση ότι η Επιτροπή δέχεται την κοινή του θέση και ότι το σχέδιο κανονισμού είναι σύμφωνο με πολλές τροπολογίες του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου που εγκρίθηκαν σε πρώτη ανάγνωση. Ελπίζει ότι αυτό θα επιτρέψει την ταχεία έκδοση του κανονισμού και της λοιπής δέσμης για την υγιεινή.

⁽¹⁾ Κατά συνέπεια, η κοινή θέση είναι σύμφωνη με τον στόχο της τροπολογίας του ΕΚ αριθ. 21.

⁽²⁾ Η κοινή θέση είναι επομένως εν μέρει σύμφωνη με την τροπολογία του ΕΚ αριθ. 13.

⁽³⁾ Τροπολογίες 8, 17, 33, 38, 44, 55, 58, 65, 69, 101 και 116.

ΚΟΙΝΗ ΘΕΣΗ (ΕΚ) αριθ. 3/2004

που καθορίστηκε από το Συμβούλιο στις 27 Οκτωβρίου 2003

για την έκδοση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της ... , για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο

(2004/C 48 E/03)

ΤΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟ ΚΑΙ ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΈΝΩΣΗΣ,

Έχοντας υπόψη:

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

την πρόταση της Επιτροπής ⁽¹⁾,τη γνώμη της Ευρωπαϊκής Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής ⁽²⁾,

μετά από διαβούλευση της Επιτροπής των Περιφερειών,

αποφασίζοντας σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 251 της συνθήκης ⁽³⁾,

Εκτιμώντας τα εξής:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. .../2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽⁴⁾ ορίζει τους γενικούς κανόνες υγιεινής που εφαρμόζονται σε όλα τα τρόφιμα, και ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. .../2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽⁵⁾ ορίζει ειδικούς κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.
- (2) Ειδικοί κανόνες για τους επίσημους ελέγχους στα προϊόντα ζωικής προέλευσης είναι αναγκαίοι, ώστε να ληφθούν υπόψη ειδικά θέματα που συνδέονται με τα προϊόντα αυτά.
- (3) Το πεδίο εφαρμογής των ειδικών κανόνων ελέγχου θα πρέπει να αντικατοπτρίζει το πεδίο εφαρμογής των ειδικών υγειονομικών κανόνων που ισχύουν για τις επιχειρήσεις τροφίμων και ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽⁵⁾. Εντούτοις, τα κράτη μέλη θα πρέπει επίσης να διεξάγουν κατάλληλους επίσημους ελέγχους για την επιβολή των εθνικών κανόνων που θεσπίζονται δυνάμει του άρθρου 1 παράγραφος 4 του ανωτέρω κανονισμού. Μπορούν να το πράττουν επεκτείνοντας τις αρχές του παρόντος κανονισμού σε αυτούς τους εθνικούς κανόνες.
- (4) Οι επίσημοι έλεγχοι στα προϊόντα ζωικής προέλευσης θα πρέπει να καλύπτουν όλες τις πλευρές που είναι σημαντικές για

την προστασία της δημόσιας υγείας και, όπου κρίνεται απαραίτητο, της υγείας και της ορθής μεταχείρισης των ζώων. Θα πρέπει να βασίζονται στις πιο πρόσφατες διαθέσιμες σχετικές πληροφορίες, ούτως ώστε να είναι δυνατή η ανάλογη προσαρμογή τους όταν προκύπτουν νέα στοιχεία.

- (5) Η κοινοτική νομοθεσία για την ασφάλεια των τροφίμων θα πρέπει να έχει στέρεα επιστημονική βάση. Για τον σκοπό αυτόν, θα πρέπει να ζητείται η γνώμη της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων, όποτε χρειάζεται.
- (6) Η φύση και το εύρος των επίσημων ελέγχων θα πρέπει να βασίζονται στην αξιολόγηση των κινδύνων για τη δημόσια υγεία, της υγείας των ζώων και της ορθής μεταχείρισης των ζώων όταν χρειάζεται, και του είδους και της δυναμικότητας των εφαρμοζόμενων διαδικασιών και της συγκεκριμένης επιχείρησης τροφίμων.
- (7) Είναι σκόπιμο χάριν ευελιξίας να προβλεφθεί η προσαρμογή ορισμένων ειδικών κανόνων ελέγχου, μέσω της διαφανούς διαδικασίας που προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽⁴⁾ και στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽⁵⁾, ώστε να ληφθούν υπόψη οι ειδικές ανάγκες των εγκαταστάσεων που χρησιμοποιούν παραδοσιακές μεθόδους και έχουν χαμηλή παραγωγή ή βρίσκονται σε περιοχές υποκειμένες σε ειδικούς γεωγραφικούς περιορισμούς. Η διαδικασία θα πρέπει επίσης να επιτρέπει την πραγματοποίηση πιλοτικών σχεδίων, για να δοκιμαστούν νέες προσεγγίσεις στους ελέγχους υγιεινής του κρέατος. Ωστόσο, η ευελιξία αυτή δεν θα πρέπει να υπονομεύει τους στόχους υγιεινής των τροφίμων.
- (8) Οι επίσημοι έλεγχοι στην παραγωγή κρέατος είναι απαραίτητοι, προκειμένου να εξακριβωθεί αν οι επιχειρήσεις τροφίμων πληρούν τους κανόνες υγιεινής και τηρούν τα κριτήρια και τους στόχους της κοινοτικής νομοθεσίας. Οι επίσημοι έλεγχοι θα πρέπει να περιλαμβάνουν έλεγχο των δραστηριοτήτων των επιχειρήσεων τροφίμων και επιθεωρήσεις, καθώς και ελέγχους επί των ελέγχων που διενεργούν οι επιχειρήσεις τροφίμων.
- (9) Βάσει των ειδικών γνώσεών τους, είναι σκόπιμο οι επίσημοι κτηνίατροι να διενεργούν ελέγχους και επιθεωρήσεις σφαγείων, εγκαταστάσεων χειρισμού θηραμάτων και ορισμένων εργαστηρίων τεμαχισμού. Τα κράτη μέλη θα πρέπει να έχουν τη διακριτική ευχέρεια να αποφασίζουν ποιο είναι το καταλληλότερο προσωπικό που θα διενεργεί τους ελέγχους και τις επιθεωρήσεις άλλων τύπων εγκαταστάσεων.

⁽¹⁾ ΕΕ C 262 E της 29.10.2002, σ. 449.⁽²⁾ ΕΕ C 95 της 23.4.2003, σ. 22.⁽³⁾ Γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου της 5ης Ιουνίου 2003 (ΕΕ C ...), κοινή θέση του Συμβουλίου της 27ης Σεπτεμβρίου 2003 και θέση του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου της ... (δεν έχει ακόμη δημοσιευθεί στην Επίσημη Εφημερίδα).⁽⁴⁾ Σελίδα 1 της παρούσας ΕΕ.⁽⁵⁾ Σελίδα 23 της παρούσας ΕΕ.

- (10) Η διεξαγωγή επίσημων ελέγχων στην παραγωγή ζώντων διδύρων μαλακίων και στα αλιευτικά προϊόντα είναι απαραίτητη, για να ελέγχεται η συμμόρφωση προς τα κριτήρια και τους στόχους που ορίζονται από την κοινοτική νομοθεσία. Οι επίσημοι έλεγχοι στην παραγωγή ζώντων διδύρων μαλακίων θα πρέπει ειδικότερα να καλύπτουν τις περιοχές μετεγκατάστασης και παραγωγής των διδύρων μαλακίων και το τελικό προϊόν.

- (11) Είναι απαραίτητη η διενέργεια επίσημων ελέγχων στην παραγωγή γαλακτος ώστε να ελέγχεται η συμμόρφωση προς τα κριτήρια και τους στόχους της κοινοτικής νομοθεσίας. Οι επίσημοι αυτοί έλεγχοι θα πρέπει ειδικότερα να καλύπτουν τις επιχειρήσεις παραγωγής γαλακτος και το γάλα κατά τη συλλογή.
- (12) Οι απαιτήσεις του παρόντος κανονισμού δεν θα πρέπει να ισχύουν έως ότου τεθούν σε εφαρμογή όλα τα μέρη της νέας νομοθεσίας για την υγιεινή των τροφίμων. Είναι επίσης σκόπιμο να προβλεφθεί η πάροδος 18 μηνών τουλάχιστον μεταξύ της έναρξης ισχύος και της εφαρμογής των νέων κανόνων, προκειμένου να δοθεί ο απαιτούμενος χρόνος προσαρμογής στις αρμόδιες αρχές και τις διγόμενες βιομηχανίες.
- (13) Τα μέτρα που απαιτούνται για την εφαρμογή του παρόντος κανονισμού θα πρέπει να θεσπιστούν σύμφωνα με την απόφαση 1999/468/ΕΚ του Συμβουλίου, της 28ης Ιουνίου 1999, για τον καθορισμό των όρων άσκησης των εκτελεστικών αρμοδιοτήτων που ανατίθενται στην Επιτροπή⁽¹⁾,

ΕΞΕΔΩΣΑΝ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΓΕΝΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Άρθρο 1

Πεδίο εφαρμογής

1. Ο παρών κανονισμός ορίζει τους ειδικούς κανόνες για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης.
2. Ο παρών κανονισμός εφαρμόζεται μόνον σε δραστηριότητες και πρόσωπα έναντι των οποίων εφαρμόζεται ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽²⁾.
3. Η διενέργεια επίσημων ελέγχων σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό δεν θίγει την πρωταρχική νομική ευθύνη των επιχειρήσεων τροφίμων για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων, όπως ορίζεται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 28ης Ιανουαρίου 2002, για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφάλειας των τροφίμων⁽³⁾, και οποιαδήποτε αστική ή ποινική ευθύνη προκύπτει από την παράβαση των υποχρεώσεών τους.

Άρθρο 2

Ορισμοί

1. Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί:

- α) «επίσημος έλεγχος»: κάθε μορφή ελέγχου που διενεργεί η αρμόδια αρχή για την εξακρίβωση της συμμόρφωσης με τη νομοθεσία για τα τρόφιμα, συμπεριλαμβανομένων των κανόνων για την υγεία και την ορθή μεταχείριση των ζώων,
- β) «εξακρίβωση»: ο έλεγχος, μέσω εξέτασης και παροχής αντικειμενικών στοιχείων, για να διαπιστωθεί αν έχουν τηρηθεί οι συγκεκριμένες απαιτήσεις,
- γ) «αρμόδια αρχή»: η κεντρική αρχή κράτους μέλους που είναι αρμόδια για τη διενέργεια κτηνιατρικών ελέγχων ή κάθε αρχή, στην οποία η πρώτη έχει μεταβιβάσει την αρμοδιότητα αυτήν-
- δ) «έλεγχος»: η συστηματική και ανεξάρτητη εξέταση που προσδιορίζει, αν οι δραστηριότητες και τα σχετικά αποτελέσματα συμμορφώνονται προς τις προγραμματισμένες ρυθμίσεις και αν οι ρυθμίσεις αυτές εφαρμόζονται αποτελεσματικά και είναι κατάλληλες για την επίτευξη των στόχων.
- ε) «επιθεώρηση»: η εξέταση εγκαταστάσεων, ζώων και τροφίμων, της μεταποίησης αυτών, επιχειρήσεων τροφίμων και των συστημάτων διαχείρισης και παραγωγής τους — συμπεριλαμβανομένων των εγγράφων, του ελέγχου του τελικού προϊόντος και των πρακτικών σίτισης — καθώς επίσης η εξέταση της προέλευσης και του προορισμού των εισροών και των εκροών της παραγωγής, με στόχο να εξακριβωθεί αν όλα τα ανωτέρω στοιχεία πληρούν πάντοτε τις απαιτήσεις του νόμου,
- στ) «επίσημος κτηνίατρος»: κτηνίατρος ο οποίος, σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό, έχει εξουσιοδοτηθεί να ενεργεί υπό αυτή την ιδιότητα και έχει διοριστεί από την αρμόδια αρχή,
- ζ) «εγκεκριμένος κτηνίατρος»: κτηνίατρος διορισμένος από την αρμόδια αρχή για να διενεργεί εκ μέρους της ειδικούς επίσημους ελέγχους σε εγκαταστάσεις,
- η) «επίσημος βοηθός»: πρόσωπο το οποίο, σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό, έχει εξουσιοδοτηθεί να ενεργεί υπό αυτή την ιδιότητα, έχει διοριστεί από την αρμόδια αρχή και εργάζεται υπό τη δικαιοδοσία και την ευθύνη του επίσημου κτηνιάτρου, και
- ι) «σήμα καταλληλότητας»: σήμα η τοποθέτηση του οποίου καταδεικνύει ότι έχουν διενεργηθεί επίσημοι έλεγχοι σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό.

2. Ισχύουν επίσης κατά περίπτωση οι ορισμοί που περιλαμβάνονται στους ακόλουθους κανονισμούς:

α) στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002,

β) οι ορισμοί των «ζωικών υποπροϊόντων», των «μεταδοτικών σπογγωδών εγκεφαλοπαθειών» (ΜΣΕ) και του «υλικού ειδικού κινδύνου» που περιέχονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1774/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 3ης Οκτωβρίου 2002 για τον καθορισμό υγειονομικών κανόνων σχετικά με τα ζωικά υποπροϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο⁽⁴⁾,

⁽¹⁾ ΕΕ L 184 της 17.7.1999, σ. 23.

⁽²⁾ Σελίδα 23 της παρούσας ΕΕ.

⁽³⁾ ΕΕ L 31 της 1.2.2002, σ. 1.

⁽⁴⁾ ΕΕ L 273 της 10.10.2002, σ. 1. Κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 813/2003 (ΕΕ L 117 της 13.5.2003, σ. 22).

- γ) στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽¹⁾ εκτός από τον ορισμό της «αρμόδιας αρχής», και
- δ) στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽²⁾.

παράσχει επαρκή εχέγγυα όσον αφορά την μελλοντική παραγωγή, η αρμόδια αρχή κινεί διαδικασίες για την αφαίρεση της έγκρισης από την εγκατάσταση. Εντούτοις, η αρμόδια αρχή δύναται να αναστείλει την έγκριση εγκατάστασης, εάν η επιχείρηση τροφίμων δύναται να εγγυηθεί ότι θα καλύψει τις ελλείψεις σε εύλογο χρονικό διάστημα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΕΠΙΣΗΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΤΩΝ ΚΟΙΝΟΤΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Άρθρο 3

Έγκριση εγκαταστάσεων

1. α) Όταν η κοινοτική νομοθεσία απαιτεί την έγκριση εγκαταστάσεων, η αρμόδια αρχή πραγματοποιεί επιτόπια επίσκεψη. Η εν λόγω αρχή εγκρίνει μια εγκατάσταση για τις σχετικές δραστηριότητες μόνον, εφόσον η επιχείρηση τροφίμων αποδείξει ότι πληροί τις σχετικές απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽¹⁾, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽²⁾ και άλλες συναφείς απαιτήσεις της νομοθεσίας για τα τρόφιμα.
- β) Η αρμόδια αρχή δύναται να χορηγήσει έγκριση υπό όρους, εφόσον από την επιτόπια επίσκεψη προκύπτει ότι η εγκατάσταση πληροί όλες τις απαιτήσεις υποδομής και εξοπλισμού. Η εν λόγω αρχή χορηγεί πλήρη έγκριση μόνον, εφόσον από νέα επιτόπια επίσκεψη, εντός τριών μηνών από την χορήγηση της υπό όρους έγκρισης, η εγκατάσταση πληροί τις άλλες απαιτήσεις που προβλέπονται στο σημείο α). Όταν έχει σημειωθεί σαφής πρόοδος, αλλά η εγκατάσταση εξακολουθεί να μην πληροί όλες αυτές τις απαιτήσεις, η αρμόδια αρχή δύναται να παρατείνει την υπό όρους έγκριση. Ωστόσο, η υπό όρους έγκριση δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τους έξι μήνες συνολικά.
2. Οι μέγιστες περίοδοι των τριών και των έξι μηνών για την υπό όρους έγκριση άλλων εγκαταστάσεων μπορούν να παραταθούν, εφόσον χρειάζεται, για τα πλοία-εργοστάσια και τα πλοία-ψυγεία υπό σημαία κρατών μελών. Η υπό όρους έγκριση δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τους 12 μήνες συνολικά. Οι επιθεωρήσεις των πλοίων αυτών διενεργούνται όπως ορίζεται στο παράρτημα III.
3. Η αρμόδια αρχή χορηγεί σε κάθε εγκεκριμένη εγκατάσταση, καθώς και στις εγκαταστάσεις με υπό όρους έγκριση, αριθμό έγκρισης, στον οποίο δυνατόν να προστίθενται κωδικοί που δηλώνουν τους τύπους των παρασκευαζόμενων προϊόντων ζωικής προέλευσης. Για τις αγορές χονδρικής πώλησης, ο αριθμός έγκρισης είναι δυνατόν να συμπληρώνεται από δευτερεύοντες αριθμούς που δηλώνουν τις μονάδες ή ομίλους μονάδων πώλησης ή βιομηχανικής παραγωγής προϊόντων ζωικής προέλευσης.
4. α) Η αρμόδια αρχή επανεξετάζει την έγκριση των εγκαταστάσεων κατά την διενέργεια των ετήσιων ελέγχων σύμφωνα με τα άρθρα 4 έως 8.
- β) Εάν η αρμόδια αρχή διαπιστώσει σοβαρές ελλείψεις ή αναγκάζεται να διακόψει επανειλημμένα την παραγωγή σε μια εγκατάσταση, η δε επιχείρηση τροφίμων δεν είναι σε θέση να

γ) Όσον αφορά τις αγορές χονδρικής πώλησης, η αρμόδια αρχή δύναται να αποσύρει ή να αναστείλει την έγκριση για ορισμένες μονάδες ή ομάδες μονάδων.

5. Οι παράγραφοι 1, 2 και 3 ισχύουν σε αμφοτέρως τις ακόλουθες περιπτώσεις:

- α) σε εγκαταστάσεις οι οποίες αρχίζουν να διαθέτουν στην αγορά προϊόντα ζωικής προέλευσης κατά ή μετά την ημερομηνία έναρξης ισχύος του παρόντος κανονισμού, και
- β) σε εγκαταστάσεις οι οποίες διαθέτουν ήδη στην αγορά προϊόντα ζωικής προέλευσης, για τις οποίες όμως δεν υπήρχε προηγουμένως απαίτηση για έγκριση. Στη δεύτερη περίπτωση, η επιτόπια επίσκεψη της αρμόδιας αρχής, η οποία προβλέπεται στην παράγραφο 1, πραγματοποιείται το ταχύτερο δυνατόν.

Η παράγραφος 4 ισχύει επίσης για εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, οι οποίες έχουν διαθέσει προϊόντα ζωικής προέλευσης στην αγορά σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία αμέσως πριν από τη θέση σε εφαρμογή του παρόντος κανονισμού.

6. Τα κράτη μέλη τηρούν ενημερωμένους καταλόγους εγκεκριμένων εγκαταστάσεων με τους αντίστοιχους αριθμούς έγκρισης τους και άλλες συναφείς πληροφορίες, και τους καθιστούν προσιτούς σε άλλα κράτη μέλη και στο κοινό κατά τρόπο που μπορεί να διευκρινισθεί σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 19 παράγραφος 2.

Άρθρο 4

Απαιτήσεις για επίσημους ελέγχους όσον αφορά όλα τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος κανονισμού

1. Η αρμόδια αρχή διενεργεί επίσημους ελέγχους για να εξακριβώσει αν οι επιχειρήσεις τροφίμων συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις:
 - α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽¹⁾,
 - β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽²⁾, και
 - γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1774/2002.
2. Οι επίσημοι έλεγχοι που αναφέρονται στην παράγραφο 1 περιλαμβάνουν:
 - α) ελέγχους ορθής υγιεινής πρακτικής και διαδικασιών ανάλυσης κινδύνου και κρίσιμων σημείων ελέγχου HACCP,

⁽¹⁾ Σελίδα 1 της παρούσας ΕΕ.

⁽²⁾ Σελίδα 23 της παρούσας ΕΕ.

β) τους επίσημους ελέγχους που ορίζονται στα άρθρα 5, 6, 7 και 8, και

γ) τυχόν ειδικά καθήκοντα ελέγχου τα οποία ορίζονται στα παραρτήματα.

3. Με τους ελέγχους ορθής υγιεινής πρακτικής εξασφαλίζεται αν οι επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν συνεχώς και καταλλήλως τις διαδικασίες όσον αφορά τουλάχιστον:

- α) τους ελέγχους των πληροφοριών για την τροφική αλυσίδα,
- β) τον σχεδιασμό και τη συντήρηση των χώρων και του εξοπλισμού,
- γ) την υγιεινή πριν, κατά και μετά τη λειτουργία,
- δ) την προσωπική υγιεινή,
- ε) την κατάρτιση στις διαδικασίες υγιεινής και εργασίας,
- στ) την καταπολέμηση των παρασίτων,
- ζ) την ποιότητα του νερού,
- η) τον έλεγχο της θερμοκρασίας, και
- θ) τους ελέγχους των τροφίμων που εισέρχονται στην εγκατάσταση και εξέρχονται αυτής, καθώς και της τυχόν τεκμηρίωσης που τα συνοδεύει.

4. Με τους ελέγχους βάσει διαδικασιών HACCP εξασφαλίζεται αν οι επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν συνεχώς και καταλλήλως αυτές τις διαδικασίες, ιδίως δε διαπιστώνουν, αν οι διαδικασίες παρέχουν τα εγγύητα που ορίζονται στο τμήμα II του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽¹⁾. Ειδικότερα, καθορίζουν, κατά πόσον οι διαδικασίες εγγυώνται, κατά το δυνατόν, ότι τα προϊόντα ζωικής προέλευσης:

- α) ανταποκρίνονται στα μικροβιολογικά κριτήρια που θεσπίζονται δυνάμει της κοινοτικής νομοθεσίας,
- β) είναι σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία περί καταλοίπων, προσμειξεων και απαγορευμένων ουσιών, και
- γ) δεν ενέχουν φυσικούς κινδύνους, όπως ξένα σώματα.

Όταν, σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽²⁾ μια επιχείρηση τροφίμων χρησιμοποιεί διαδικασίες που ορίζονται σε οδηγούς για την εφαρμογή των αρχών HACCP και όχι τις δικές του ειδικές διαδικασίες, ο επίσημος κτηνίατρος ελέγχει την ορθή εφαρμογή των οδηγιών αυτών.

5. Η εξακρίβωση της συμμόρφωσης προς τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽¹⁾ σε σχέση με την τοποθέτηση σημάτων αναγνώρισης πραγματοποιείται σε όλες τις εγκαταστάσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με τον εν λόγω κανονισμό, επιπλέον της εξακρίβωσης της συμμόρφωσης προς άλλες απαιτήσεις ιχνηλασιμότητας.

6. Στην περίπτωση των σφαγείων, των εγκαταστάσεων χειρισμού θηραμάτων και των εργαστηρίων τεμαχισμού που διαθέτουν νωπό

κρέας στην αγορά, επίσημος κτηνίατρος ασκεί τα καθήκοντα ελέγχου που προβλέπονται στις παραγράφους 3 και 4.

7. Κατά τη διενέργεια καθηκόντων ελέγχου, η αρμόδια αρχή δίδει ιδιαίτερη προσοχή:

- α) στον προσδιορισμό του κατά πόσον το προσωπικό και οι δραστηριότητες του προσωπικού της εγκατάστασης σε όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής ανταποκρίνονται στις σχετικές απαιτήσεις των κανονισμών που αναφέρονται στην παράγραφο 1 στοιχεία α) και β). Προς ενίσχυση του ελέγχου η αρμόδια αρχή δύναται να διενεργεί ελέγχους επίδοσης, για να επιβεβαιώσει ότι οι επιδόσεις του προσωπικού πληρούν συγκεκριμένες παραμέτρους,
- β) στον έλεγχο των σχετικών αρχείων της επιχείρησης τροφίμων,
- γ) στη λήψη δειγμάτων για εργαστηριακή ανάλυση όταν είναι αναγκαίο, και
- δ) στην τεκμηρίωση των στοιχείων που λαμβάνονται υπόψη και των πορισμάτων του ελέγχου.

8. Η φύση και το εύρος των καθηκόντων ελέγχου όσον αφορά επιμέρους εγκαταστάσεις εξαρτώνται από τον αξιολογηθέντα κίνδυνο. Για τον σκοπό αυτόν, η αρμόδια αρχή αξιολογεί τακτικά:

- α) τους κινδύνους για τη δημόσια υγεία και, όταν είναι απαραίτητο, για την υγεία των ζώων,
- β) στην περίπτωση των σφαγείων, τα ζητήματα ορθής μεταχείρισης των ζώων,
- γ) το είδος και την ταχύτητα διεκπεραίωσης των διεξαγόμενων διαδικασιών, και
- δ) το παρελθόν της επιχείρησης τροφίμων όσον αφορά τη συμμόρφωση προς τη νομοθεσία περί τροφίμων.

Άρθρο 5

Νωπό κρέας

Τα κράτη μέλη διασφαλίζουν ότι διενεργούνται επίσημοι έλεγχοι του νωπού κρέατος σύμφωνα με το παράρτημα I.

1) Ο επίσημος κτηνίατρος διενεργεί ελέγχους σε σφαγεία, εγκαταστάσεις χειρισμού θηραμάτων και εργαστήρια τεμαχισμού που διαθέτουν νωπό κρέας στην αγορά σύμφωνα με τις γενικές απαιτήσεις του τμήματος I, κεφάλαιο II, παράρτημα I και με τις ειδικές απαιτήσεις του τμήματος IV, ιδίως όσον αφορά:

- α) τις πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα,
- β) την επιθεώρηση προ της σφαγής,
- γ) την ορθή μεταχείριση των ζώων,
- δ) την επιθεώρηση μετά τη σφαγή,

⁽¹⁾ Σελίδα 23 της παρούσας ΕΕ.

⁽²⁾ Σελίδα 1 της παρούσας ΕΕ.

ε) τα ειδικά υλικά κινδύνου και άλλα ζωικά υποπροϊόντα, και
στ) τους εργαστηριακούς ελέγχους.

2) Η σήμανση καταλληλότητας των σφαγίων των κατοικίδιων σπληνφόρων, των εκτρεφόμενων θηλαστικών θηραμάτων πλην των λαγόμορφων, και των μεγάλων αγρίων θηραμάτων, καθώς και των ημιμορίων σφαγίου, των τεταρτημορίων και των τεμαχίων που προέρχονται από τον τεμαχισμό ημιμορίων σφαγίου σε τρία τεμάχια χονδρικής πώλησης, πραγματοποιείται σε σφαγεία και σε εγκαταστάσεις χειρισμού θηραμάτων κατά τα οριζόμενα στο τμήμα I, κεφάλαιο III του παραρτήματος I. Τα σήματα καταλληλότητας επιτίθενται από τον επίσημο κτηνίατρο ή υπό την ευθύνη του, όταν από επίσημους ελέγχους δεν προέκυψαν ελλείψεις οι οποίες καθιστούν το κρέας ακατάλληλο προς βρώση.

3) Μετά τη διενέργεια των ελέγχων που αναφέρονται στα σημεία 1 και 2, ο επίσημος κτηνίατρος λαμβάνει τα ενδεδειγμένα μέτρα, όπως ορίζεται στο παράρτημα I, τμήμα II, ιδίως όσον αφορά:

- α) την ανακοίνωση των αποτελεσμάτων των επιθεωρήσεων,
- β) τις αποφάσεις που αφορούν τις πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα,
- γ) τις αποφάσεις που αφορούν τα ζώντα ζώα,
- δ) τις αποφάσεις σχετικά με την ορδή μεταχείριση των ζώων, και
- ε) τις αποφάσεις σχετικά με το κρέας.

4) Οι επίσημοι βοηθοί δύνανται να επικουρούν τον επίσημο κτηνίατρο στους επίσημους ελέγχους που διενεργούνται σύμφωνα με τα τμήματα I και II του παραρτήματος I, όπως ορίζεται στο τμήμα III, κεφάλαιο I. Στην περίπτωση αυτήν, οι βοηθοί αυτοί εργάζονται ως μέρος ανεξάρτητης ομάδας.

5) α) Τα κράτη μέλη μεριμνούν, ώστε να υπάρχει επαρκές επίσημο προσωπικό ώστε οι επίσημοι έλεγχοι που απαιτούνται δυνάμει του παραρτήματος I να διενεργούνται με τη συχνότητα που ορίζεται στο τμήμα III, κεφάλαιο II.

β) Ακολουθείται προσέγγιση, η οποία βασίζεται στην αξιολόγηση κινδύνου για τον υπολογισμό του αριθμού του επίσημου προσωπικού που πρέπει να παρευρίσκεται στη γραμμή σφαγής ενός συγκεκριμένου σφαγείου. Ο αριθμός των μελών του επίσημου προσωπικού πρέπει να είναι τέτοιος, που να επιτρέπει την εφαρμογή όλων των απαιτήσεων του παρόντος κανονισμού.

6) α) Τα κράτη μέλη δύνανται να επιτρέπουν στο προσωπικό των σφαγείων να επικουρεί κατά τους επίσημους ελέγχους, εκτελώντας ορισμένα ειδικά καθήκοντα, υπό την επίβλεψη του επίσημου κτηνίατρο σε σχέση με την παραγωγή κρέατος πουλερικών, λαγόμορφων, χοίρων πάχυνσης και βοοειδών πάχυνσης σύμφωνα με το παράρτημα I, τμήμα III, κεφάλαιο III, μέρος Α. Σε αυτή την περίπτωση, διασφαλίζουν ότι το προσωπικό που εκτελεί τα καθήκοντα αυτά:

- ι) διαθέτει τα απαιτούμενα προσόντα και καταρτίζεται σύμφωνα με τις προαναφερθείσες διατάξεις,

ii) ενεργεί ανεξάρτητα από το προσωπικό παραγωγής, και

iii) αναφέρει τυχόν ελλείψεις στον επίσημο κτηνίατρο.

Για το σκοπό του παρόντος σημείου, οι όροι «χοίροι πάχυνσης» και «βοοειδή πάχυνσης» σημαίνουν ζώα που μετά τον απογαλακτισμό εκτρέφονται ομαδικά και υπό τις ίδιες συνθήκες.

Τα κράτη μέλη μπορούν να επεκτείνουν αυτό το σύστημα ώστε να ανταποκρίνεται και σε άλλους τύπους ζώων, εφόσον το επιτρέπουν οι κανόνες που υιοθετούνται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 19 παράγραφος 2.

β) Τα κράτη μέλη δύνανται επίσης να επιτρέπουν στα σφαγεία να εκτελούν ειδικές δειγματοληψίες και ελέγχους σύμφωνα με το παράρτημα I, τμήμα III, κεφάλαιο III, μέρος Β.

7) Τα κράτη μέλη μεριμνούν, ώστε οι επίσημοι κτηνίατροι και οι επίσημοι βοηθοί να διαθέτουν τα απαιτούμενα προσόντα και καταρτίζονται σύμφωνα με το παράρτημα I, τμήμα III, κεφάλαιο IV.

Άρθρο 6

Ζώντα δίδυρα μαλάκια

Τα κράτη μέλη μεριμνούν, ώστε η παραγωγή και η διάθεση στην αγορά ζώντων διθύρων μαλακίων, ζώντων εχινοδέρμων, ζώντων χιτωνοζώων και ζώντων θαλασσιών γαστεροπόδων να υποβάλλεται σε επίσημους ελέγχους σύμφωνα με το παράρτημα II.

Άρθρο 7

Αλιευτικά προϊόντα

Τα κράτη μέλη διασφαλίζουν ότι διενεργούνται επίσημοι έλεγχοι των αλιευτικών προϊόντων σύμφωνα με το παράρτημα III.

Άρθρο 8

Νωπό γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα

Τα κράτη μέλη διασφαλίζουν ότι διενεργούνται επίσημοι έλεγχοι του νωπού γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων σύμφωνα με το παράρτημα IV.

Άρθρο 9

Μέτρα σε περίπτωση μη συμμόρφωσης

1. Όταν η αρμόδια αρχή εντοπίσει μη συμμόρφωση προς τους κανονισμούς που αναφέρονται στο άρθρο 4 παράγραφος 1 στοιχεία α) και β), λαμβάνει μέτρα για να διασφαλίσει την επανόρθωση της κατάστασης εκ μέρους της επιχείρησης τροφίμων. Όταν αποφασίζει το χαρακτήρα των ληπτέων μέτρων, η αρμόδια αρχή λαμβάνει υπόψη της τη φύση της μη συμμόρφωσης και το παρελθόν της επιχείρησης τροφίμων σε σχέση με τη μη συμμόρφωση.

2. Η δράση αυτή περιλαμβάνει, εφόσον απαιτείται, τα εξής μέτρα:

- α) την επιβολή διαδικασιών εξυγίανσης ή όποιου άλλου διορθωτικού μέτρου κρίνεται απαραίτητο, προκειμένου να διασφαλιστεί η ασφάλεια των προϊόντων ζωικής προέλευσης ή η συμμόρφωση με τις συναφείς προβλεπόμενες απαιτήσεις,
- β) τον περιορισμό ή την απαγόρευση διάθεσης στην αγορά, εισαγωγής ή εξαγωγής προϊόντων ζωικής προέλευσης,
- γ) την παρακολούθηση ή, εφόσον απαιτείται, την εντολή ανάκλησης, απόσυρσης ή/και καταστροφής των προϊόντων ζωικής προέλευσης,
- δ) την έγκριση της χρήσης προϊόντων ζωικής προέλευσης για σκοπούς άλλους, από εκείνους για τους οποίους προορίζονταν αρχικά.
- ε) την αναστολή λειτουργίας ή το κλείσιμο όλης ή μέρους της εν λόγω επιχείρησης τροφίμων για το ενδεδειγμένο χρονικό διάστημα,
- στ) την αναστολή ή ανάκληση της έγκρισης της εγκατάστασης,
- ζ) στην περίπτωση αποστολών από τρίτες χώρες, κατάσχεση ακολουθούμενη από καταστροφή ή επιστροφή.
- η) κάθε άλλο μέτρο που η αρμόδια αρχή κρίνει κατάλληλο.

3. Η αρμόδια αρχή παρέχει στην ενδιαφερόμενη επιχείρηση τροφίμων ή σε αντιπρόσωπο:

- α) γραπτή κοινοποίηση της απόφασής της για τα μέτρα που πρέπει να ληφθούν σύμφωνα με την παράγραφο 1, μαζί με το αιτιολογικό της απόφασής, και
- β) πληροφορίες σχετικά με το δικαίωμα προσφυγής κατά των αποφάσεων αυτών, καθώς και σχετικά με την εφαρμοστέα διαδικασία και τις προθεσμίες.

Εφόσον απαιτείται, η αρμόδια αρχή ενημερώνει και την αρμόδια αρχή του κράτους μέλους αποστολής για την απόφασή της.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ

Άρθρο 10

Γενικές αρχές και προϋποθέσεις

Για να εξασφαλιστεί η ομοιόμορφη εφαρμογή των αρχών και των προϋποθέσεων που ορίζονται στο άρθρο 11 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002, εφαρμόζονται οι διαδικασίες του παρόντος κεφαλαίου.

Άρθρο 11

Κατάλογοι τρίτων χωρών και τμημάτων τρίτων χωρών από τις οποίες επιτρέπεται η εισαγωγή συγκεκριμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης

1. Τα προϊόντα ζωικής προέλευσης πρέπει να εισάγονται μόνο από τρίτη χώρα ή τμήμα τρίτης χώρας που περιλαμβάνεται σε κατάλογο, ο οποίος καταρτίζεται και ενημερώνεται με τη διαδικασία του άρθρου 19 παράγραφος 2.

2. Τρίτη χώρα αναγράφεται στους καταλόγους αυτούς, μόνον εάν έχει πραγματοποιηθεί κοινοτικός έλεγχος σε αυτήν και έχει αποδειχθεί ότι η αρμόδια αρχή παρέχει κατάλληλες εγγυήσεις σύμφωνα με τα οριζόμενα στην παράγραφο 4. Μια τρίτη χώρα μπορεί να περιληφθεί στους καταλόγους αυτούς, χωρίς να έχει πραγματοποιηθεί κοινοτικός έλεγχος, εφόσον:

- α) ο κίνδυνος που προσδιορίζεται σύμφωνα με το άρθρο 18 σημείο 18) δεν το δικαιολογεί, και
- β) κατά τη λήψη της απόφασης να προστεθεί μια συγκεκριμένη τρίτη χώρα στον κατάλογο, σύμφωνα με την παράγραφο 1, έχει εκτιμηθεί ότι, βάσει άλλων πληροφοριών, η αρμόδια αρχή παρέχει τις αναγκαίες εγγυήσεις.

3. Οι κατάλογοι που καταρτίζονται σύμφωνα με το παρόν άρθρο επιτρέπεται να συνδυάζονται με άλλους καταλόγους που καταρτίζονται για λόγους δημόσιας υγείας και υγείας των ζώων.

4. Κατά την κατάρτιση ή την ενημέρωση των καταλόγων, λαμβάνονται ιδιαιτέρως υπόψη τα ακόλουθα κριτήρια:

- α) η νομοθεσία της τρίτης χώρας σχετικά με τα εξής:
 - i) τα προϊόντα ζωικής προέλευσης,
 - ii) τη χρήση κτηνιατρικών φαρμάκων, συμπεριλαμβανομένων των κανόνων, βάσει των οποίων απαγορεύονται ή επιτρέπονται, τη διανομή τους, την εμπορία τους και τους κανόνες χορήγησης και επιθεώρησης, και
 - iii) την παρασκευή και τη χρήση ζωοτροφών, συμπεριλαμβανομένων των διαδικασιών για τη χρήση προσθέτων και την παρασκευή και χρήση φαρμακικών ζωοτροφών, καθώς και την ποιότητα από άποψη υγιεινής, τόσο των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ζωοτροφών, όσο και των τελικών προϊόντων,
- β) η οργάνωση των αρμόδιων αρχών των τρίτων χωρών, οι εξουσίες και η ανεξαρτησία τους, η εποπτεία, στην οποία υπόκεινται και η δυνατότητα που τους παρέχεται για την αποτελεσματική εφαρμογή της εφαρμοστέας νομοθεσίας,
- γ) η κατάρτιση του προσωπικού για τη διενέργεια επίσημων ελέγχων,
- δ) οι πόροι, συμπεριλαμβανομένων των εγκαταστάσεων διάγνωσης που έχουν στη διάθεσή τους οι αρμόδιες αρχές,
- ε) η ύπαρξη και η λειτουργία τεκμηριωμένων διαδικασιών και συστημάτων ελέγχου βάσει προτεραιοτήτων,

- στ) κατά περίπτωση, η κατάσταση σχετικά με την υγεία των ζώων και οι διαδικασίες κοινοποίησης στην Επιτροπή και στα αρμόδια διεθνή όργανα για κρούσματα ασθενειών των ζώων,
- ζ) η έκταση και η διενέργεια επίσημων ελέγχων στις εισαγωγές ζώων και προϊόντων ζωικής προέλευσης,
- η) οι εγγυήσεις τις οποίες μπορεί να παράσχει η τρίτη χώρα όσον αφορά την τήρηση των κοινοτικών απαιτήσεων ή την ισοδυναμία προς αυτές,
- θ) οι συνθήκες υγιεινής για την παραγωγή, την παρασκευή, τον χειρισμό, την αποθήκευση και την αποστολή, οι οποίες όντως εφαρμόζονται στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για την Κοινότητα,
- ι) τυχόν πείρα εμπορίας του προϊόντος που προέρχεται από την τρίτη χώρα και τα αποτελέσματα των τυχόν διενεργηθέντων ελέγχων εισαγωγής,
- ια) τα αποτελέσματα των κοινοτικών ελέγχων που διενεργούνται στην τρίτη χώρα, ιδίως δε τα αποτελέσματα της αξιολόγησης των αρμόδιων αρχών, καθώς και τα μέτρα που έλαβαν οι αρμόδιες αρχές κατόπιν οιοδήποτε συστάσεων που τους απευθύνθηκαν μετά από κοινοτικό έλεγχο,
- ιβ) η ύπαρξη, η εφαρμογή και η κοινοποίηση εγκεκριμένου προγράμματος ελέγχου των ζωνοόσων, και
- ιγ) η ύπαρξη, η εφαρμογή και η κοινοποίηση εγκεκριμένου προγράμματος ελέγχου των καταλοίπων.

5. Η Επιτροπή μεριμνά ώστε η ενημερωμένη μορφή όλων των καταλόγων που καταρτίζονται ή ενημερώνονται σύμφωνα με το παρόν άρθρο να διατίθεται στο κοινό.

Άρθρο 12

Κατάλογος εγκαταστάσεων από τις οποίες επιτρέπονται οι εισαγωγές συγκεκριμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης

1. Τα προϊόντα ζωικής προέλευσης επιτρέπεται να εισαχθούν στην Κοινότητα μόνο αν έχουν αποσταλεί από και προέρχονται από ή έχουν παρασκευαστεί σε εγκαταστάσεις που περιλαμβάνονται σε καταλόγους, οι οποίοι καταρτίζονται και ενημερώνονται σύμφωνα με το παρόν άρθρο, εκτός:

- α) εάν αποφασιστεί, κατά περίπτωση και σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 19 παράγραφος 2, ότι οι εγγυήσεις που παρέχει μία συγκεκριμένη τρίτη χώρα όσον αφορά τις εισαγωγές συγκεκριμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης είναι τέτοιες, που να καθιστούν περιττή τη διαδικασία που προβλέπεται στο παρόν άρθρο, προκειμένου να διασφαλιστεί η συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της παραγράφου 2, και
- β) από τις περιπτώσεις που προβλέπονται στο παράρτημα V.

Επιπλέον, το νωπό κρέας, ο κιμάς, τα παρασκευάσματα κρέατος, τα προϊόντα με βάση το κρέας και το μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας επιτρέπεται να εισαχθούν στην Κοινότητα μόνο αν έχουν παρα-

σκευαστεί από κρέας που λαμβάνεται σε σφαγεία ή εργαστήρια τεμαχισμού, τα οποία περιλαμβάνονται σε καταλόγους, οι οποίοι καταρτίζονται και ενημερώνονται σύμφωνα με το παρόν άρθρο ή σε εγκεκριμένες κοινοτικές εγκαταστάσεις.

2. Μία εγκατάσταση δύναται να καταχωρείται σε κάποιον από τους προαναφερθέντες καταλόγους μόνον, εάν η αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας προέλευσης εγγυάται ότι:

- α) η εγκατάσταση, καθώς και κάθε εγκατάσταση που χειρίζεται πρώτες ύλες ζωικής προέλευσης, οι οποίες χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των συγκεκριμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης, πληροί τις οικείες κοινοτικές απαιτήσεις, ιδίως δε τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽¹⁾ ή απαιτήσεις, για τις οποίες έχει καθοριστεί ότι είναι ισοδύναμες προς αυτές, όταν αποφασίζεται η προσθήκη αυτής της τρίτης χώρας στον σχετικό κατάλογο σύμφωνα με το άρθρο 11,
- β) μια επίσημη υπηρεσία επιθεώρησης της τρίτης αυτής χώρας εποπτεύει τις εγκαταστάσεις και κοινοποιεί στην Επιτροπή, εφόσον είναι απαραίτητο, όλες τις σχετικές πληροφορίες για τις εγκαταστάσεις που παρέχουν τις πρώτες ύλες και
- γ) έχει πραγματική εξουσία να απαγορεύει στις εγκαταστάσεις να εξάγουν προς την Κοινότητα, στην περίπτωση που οι εγκαταστάσεις δεν πληρούν τις προδιαγραφές του εδαφίου α).

3. Οι αρμόδιες αρχές τρίτων χωρών, οι οποίες περιλαμβάνονται σε καταλόγους που καταρτίζονται και ενημερώνονται σύμφωνα με το άρθρο 11, εγγυώνται ότι οι κατάλογοι των εγκαταστάσεων που αναφέρονται στην παράγραφο 1 καταρτίζονται, ενημερώνονται και κοινοποιούνται στην Επιτροπή.

4. α) Η Επιτροπή προβαίνει σε τακτικές κοινοποιήσεις στα σημεία επαφής που έχουν υποδείξει τα κράτη μέλη για τον σκοπό αυτόν, σχετικά με νέους ή ενημερωμένους καταλόγους, τους οποίους έχει λάβει από τις αρμόδιες αρχές ενδιαφερόμενων τρίτων χωρών, σύμφωνα με την παράγραφο 3.

β) Εάν κανένα κράτος μέλος δεν διατυπώσει αντίρρηση για το νέο ή τον ενημερωμένο κατάλογο εντός είκοσι εργάσιμων ημερών από την κοινοποίηση της Επιτροπής, οι εισαγωγές επιτρέπονται από τις εγκαταστάσεις που περιλαμβάνονται στον κατάλογο δέκα εργάσιμες ημέρες από την ημερομηνία της δημοσίευσής του από την Επιτροπή.

γ) Εφόσον τουλάχιστον ένα κράτος μέλος προβεί σε γραπτά σχόλια ή εφόσον εκτιμά ότι η τροποποίηση ενός καταλόγου είναι αναγκαία βάσει σχετικών πληροφοριών, όπως εκθέσεις κοινοτικών επιθεωρήσεων ή κοινοποίηση στο πλαίσιο του συστήματος έγκαιρης προειδοποίησης, η Επιτροπή ενημερώνει όλα τα κράτη μέλη και περιλαμβάνει το σημείο στην ημερήσια διάταξη της επόμενης συνεδρίασης του σχετικού τμήματος της Μόνιμης Επιτροπής για την Τροφική Αλυσίδα και την Υγεία των Ζώων, προκειμένου να λάβει απόφαση, εφόσον ενδείκνυται, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 19 παράγραφος 2.

5. Η Επιτροπή μεριμνά, ώστε όλοι οι κατάλογοι να διατίθενται στο κοινό σε ενημερωμένη μορφή.

(¹) Σελίδα 23 της παρούσας ΕΕ.

Άρθρο 13

Ζώντα δίθυρα μαλάκια, εχινόδερμα, χιτωνόζωα και θαλάσσια γαστερόποδα

1. Με την επιφύλαξη του άρθρου 12, παράγραφος 1, στοιχείο β), τα ζώντα δίθυρα μαλάκια, τα εχινόδερμα, τα χιτωνόζωα και τα θαλάσσια γαστερόποδα προέρχονται από ζώνες παραγωγής σε τρίτες χώρες, οι οποίες περιλαμβάνονται σε καταλόγους που καταρτίζονται και ενημερώνονται σύμφωνα με το άρθρο 12.

2. Η απαίτηση της παραγράφου 1 δεν ισχύει για τα χτένια που συλλέγονται εκτός των κατηγοριοποιημένων ζωνών παραγωγής. Εντούτοις, οι επίσημοι έλεγχοι για τα χτένια διενεργούνται σύμφωνα με το παράρτημα II, κεφάλαιο III.

3. α) Πριν καταρτιστούν οι κατάλογοι που προβλέπονται στην παράγραφο 1, πρέπει να λαμβάνονται ιδιαίτερα υπόψη οι εγγυήσεις που δύνανται να παράσχει η αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας όσον αφορά την τήρηση των απαιτήσεων του παρόντος κανονισμού σχετικά με την ταξινόμηση και τον έλεγχο των ζωνών παραγωγής.

β) Πρέπει να διενεργείται επιτόπια κοινοτική επιθεώρηση, προτού καταρτισθούν οι κατάλογοι αυτοί, εκτός εάν:

i) ο κίνδυνος που προσδιορίζεται σύμφωνα με το άρθρο 18 σημείο 18) δεν το δικαιολογεί, και

ii) εκτιμάται ότι, τη στιγμή κατά την οποία αποφασίζεται να προστεθεί μία συγκεκριμένη ζώνη παραγωγής σε έναν κατάλογο σύμφωνα με την παράγραφο 1, βάσει άλλων πληροφοριών η αρμόδια αρχή παρέχει τις αναγκαίες εγγυήσεις.

4. Η Επιτροπή μεριμνά, ώστε η ενημερωμένη μορφή όλων των καταλόγων που καταρτίζονται ή ενημερώνονται σύμφωνα με το παρόν άρθρο να διατίθεται στο κοινό.

Άρθρο 14

Έγγραφα

1. Κατά την εισαγωγή τους στην Κοινότητα, τα φορτία προϊόντων ζωικής προέλευσης συνοδεύονται από έγγραφο που πληροί τις απαιτήσεις του παραρτήματος VI.

2. Το έγγραφο πιστοποιεί ότι τα προϊόντα πληρούν:

α) τις απαιτήσεις που θεσπίζονται για τα συγκεκριμένα προϊόντα δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽¹⁾ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽²⁾, ή διατάξεις ισοδύναμες με τις απαιτήσεις αυτές, και

β) τυχόν ειδικούς όρους εισαγωγής οι οποίοι έχουν θεσπισθεί δυνάμει του άρθρου 18 σημείο 19.

⁽¹⁾ Σελίδα 1 της παρούσας ΕΕ.

⁽²⁾ Σελίδα 23 της παρούσας ΕΕ.

3. Τα έγγραφα δύνανται να περιέχουν λεπτομέρειες που απαιτούνται δυνάμει άλλων κοινοτικών νομοθετικών διατάξεων για θέματα δημόσιας υγείας και υγείας των ζώων.

4. Εξαιρέσεις από την παράγραφο 1 είναι δυνατόν να επιτραπούν με τη διαδικασία του άρθρου 19 παράγραφος 2, εάν είναι δυνατόν να ληφθούν με άλλον τρόπο οι εγγυήσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 2 του παρόντος άρθρου.

Άρθρο 15

Ειδικές διατάξεις για τα αλιευτικά προϊόντα

1. Οι διαδικασίες που θεσπίζονται στο παρόν κεφάλαιο δεν εφαρμόζονται στα νωπά αλιευτικά προϊόντα που εκφορτώνονται στην Κοινότητα απευθείας από αλιευτικό σκάφος με σημαία τρίτης χώρας.

Οι επίσημοι έλεγχοι των αλιευτικών αυτών προϊόντων διενεργούνται σύμφωνα με το παράρτημα III.

2. α) Τα αλιευτικά προϊόντα που εισάγονται από πλοίο-εργοστάσιο ή πλοίο-ψυγείο με σημαία τρίτης χώρας πρέπει να προέρχονται από σκάφη αναγραφόμενα σε κατάλογο που καταρτίζεται και ενημερώνεται με τη διαδικασία του άρθρου 12 παράγραφος 4.

β) Ωστόσο, κατά παρέκκλιση από το άρθρο 12 παράγραφος 2 στοιχείο β), ένα σκάφος μπορεί επίσης να εγγραφεί στους καταλόγους αυτούς:

i) βάσει κοινής ανακοίνωσης της αρμόδιας αρχής της τρίτης χώρας, την σημαία της οποίας φέρει το σκάφος, και της αρμόδιας αρχής τρίτης χώρας, στην οποία η αρμόδια αρχή της πρώτης χώρας έχει αναθέσει την ευθύνη για την επιθεώρηση του συγκεκριμένου σκάφους, υπό τον όρον ότι:

— η εν λόγω τρίτη χώρα αναγράφεται στον κατάλογο τρίτων χωρών, που καταρτίζεται σύμφωνα με το άρθρο 11, από τις οποίες η εισαγωγή αλιευτικών προϊόντων επιτρέπεται,

— όλα τα αλιευτικά προϊόντα επί του συγκεκριμένου σκάφους που προορίζονται να διατεθούν στην αγορά της Κοινότητας εκφορτώνονται απευθείας στην εν λόγω χώρα,

— η αρμόδια αρχή της εν λόγω τρίτης χώρας έχει επιθεωρήσει το σκάφος και έχει δηλώσει ότι το σκάφος αυτό πληροί τις κοινοτικές απαιτήσεις, και

— η αρμόδια αρχή της εν λόγω τρίτης χώρας δηλώνει ότι θα επιθεωρεί τακτικά το σκάφος, ώστε να εξασφαλίζει ότι συνεχίζει να πληροί τις κοινοτικές απαιτήσεις,

ii) βάσει κοινής ανακοίνωσης της αρμόδιας αρχής της τρίτης χώρας την σημαία της οποίας φέρει το σκάφος και της αρμόδιας αρχής κράτους μέλους, στην οποία η αρμόδια αρχή της πρώτης χώρας έχει αναθέσει την ευθύνη για την επιθεώρηση του συγκεκριμένου σκάφους, υπό τον όρον ότι:

— όλα τα αλιευτικά προϊόντα επί του συγκεκριμένου σκάφους που προορίζονται να διατεθούν στην αγορά της Κοινότητας εκφορτώνονται απευθείας στο εν λόγω κράτος μέλος,

— η αρμόδια αρχή του εν λόγω κράτους μέλους έχει επιθεωρήσει το σκάφος και δηλώνει ότι το σκάφος αυτό πληροί τις κοινοτικές απαιτήσεις, και

— η αρμόδια αρχή του εν λόγω κράτους μέλους δηλώνει ότι θα επιθεωρεί τακτικά το σκάφος, ώστε να εξασφαλίζει ότι συνεχίζει να πληροί τις κοινοτικές απαιτήσεις.

γ) Η Επιτροπή μεριμνά ώστε η ενημερωμένη μορφή όλων των καταλόγων που καταρτίζονται ή ενημερώνονται σύμφωνα με το παρόν άρθρο να διατίθεται στο κοινό.

3. Όταν τα αλιευτικά προϊόντα εισάγονται απευθείας από αλιευτικό σκάφος ή από πλοίο-ψυγείο, το έγγραφο που απαιτείται δυνάμει του άρθρου 14 επιτρέπεται να αντικατασταθεί από έγγραφο με την υπογραφή του πλοιάρχου.

4. Οι λεπτομερείς κανόνες για την εφαρμογή του παρόντος άρθρου δύνανται να θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 19 παράγραφος 2.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΤΕΛΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Άρθρο 16

Εκτελεστικά μέτρα και μεταβατικές ρυθμίσεις

Τα εκτελεστικά μέτρα και οι μεταβατικές ρυθμίσεις δύνανται να θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 19 παράγραφος 2.

Άρθρο 17

Τροποποίηση και προσαρμογή των παραρτημάτων

1. Τα παραρτήματα I, II, III, IV, V και VI δύνανται να τροποποιούνται ή να συμπληρώνονται με τη διαδικασία του άρθρου 19 παράγραφος 2, ώστε να λαμβάνεται υπόψη η επιστημονική και τεχνική πρόοδος.

2. Εξαιρέσεις από τις διατάξεις των παραρτημάτων I, II, III, IV, V και VI είναι δυνατόν να προβλέπονται με την διαδικασία του άρθρου 19(2), υπό την προϋπόθεση ότι οι εξαιρέσεις αυτές δεν θίγουν την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού.

3. Τα κράτη μέλη δύνανται, δίχως να τίθεται σε κίνδυνο η επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού, να θεσπίζουν εθνικά μέτρα για την προσαρμογή των απαιτήσεων που καθορίζονται στο παράρτημα I, σύμφωνα με τις παραγράφους 4 έως 7.

4. Τα εθνικά μέτρα που αναφέρονται στην παράγραφο 3:

a) έχουν ως στόχο:

i) να καταστεί δυνατή η συνέχιση της χρήσης παραδοσιακών μεθόδων σε οποιοδήποτε στάδιο παραγωγής, μεταποίησης ή διανομής τροφίμων,

ii) να ικανοποιηθούν οι ανάγκες των επιχειρήσεων τροφίμων με χαμηλή απόδοση ή αυτών που βρίσκονται σε περιοχές υποκείμενες σε ειδικούς γεωγραφικούς περιορισμούς, ή

iii) να επιτραπεί η πραγματοποίηση πιλοτικών σχεδίων με στόχο να δοκιμαστούν νέες προσεγγίσεις στους ελέγχους υγιεινής του κρέατος.

β) αφορούν ειδικότερα τα ακόλουθα στοιχεία του παραρτήματος I:

i) τις πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα,

ii) την παρουσία της αρμόδιας αρχής σε εγκαταστάσεις.

5. Όποιο κράτος μέλος επιθυμεί να θεσπίσει εθνικά μέτρα που αναφέρονται στην παράγραφο 3, απευθύνει σχετική κοινοποίηση στην Επιτροπή και στα λοιπά κράτη μέλη. Κάθε κοινοποίηση:

a) παρέχει λεπτομερή περιγραφή των απαιτήσεων που χρειάζονται προσαρμογή κατά την κρίση του κράτους μέλους αυτού και την φύση της επιδιωκόμενης προσαρμογής,

β) περιγράφει τις εγκαταστάσεις περί των οποίων πρόκειται,

γ) εξηγεί τους λόγους της προσαρμογής επισυνάπτοντας, όπου χρειάζεται, περίληψη της ανάλυσης κινδύνου που έχει διενεργηθεί και των τυχόν μέτρων που πρέπει να ληφθούν, ώστε να εξασφαλισθεί ότι η προσαρμογή δεν θα θέσει σε κίνδυνο τους στόχους του παρόντος κανονισμού, και

δ) παρέχει κάθε άλλη σχετική πληροφορία.

6. Εντός τριών μηνών από την παραλαβή της κοινοποίησης που αναφέρεται στην παράγραφο 5, τα λοιπά κράτη μέλη δύνανται να διαβιβάσουν εγγράφως παρατηρήσεις στην Επιτροπή. Η Επιτροπή δύνανται, όταν δε της διαβιβάζονται έγγραφες παρατηρήσεις ενός ή περισσότερων κρατών μελών, υποχρεούται να προβεί σε διαβουλεύσεις με τα κράτη μέλη στο πλαίσιο της επιτροπής του άρθρου 19 παράγραφος 1. Η Επιτροπή δύνανται να αποφασίζει, με τη διαδικασία του άρθρου 19 παράγραφος 2, εάν επιτρέπεται να εφαρμοστούν τα προτεινόμενα μέτρα, ενδεχομένως με τις δέουσες τροποποιήσεις. Εφόσον ενδείκνυται, η Επιτροπή δύνανται να προτείνει γενικά μέτρα σύμφωνα με τις παραγράφους 1 ή 2 του παρόντος άρθρου.

7. Ένα κράτος μέλος δύναται να θεσπίζει εθνικά μέτρα για την προσαρμογή των απαιτήσεων του παραρτήματος I μόνον:

α) σε συμμόρφωση με την απόφαση που λαμβάνεται σύμφωνα με την παράγραφο 6,

β) εάν, ένα μήνα μετά τη λήξη της περιόδου που αναφέρεται στην παράγραφο 6, η Επιτροπή δεν έχει ενημερώσει τα κράτη μέλη ότι έχει λάβει γραπτά σχόλια ή ότι σκοπεύει να προτείνει την έκδοση απόφασης σύμφωνα με την παράγραφο 6.

8. Όταν ένα κράτος μέλος θεσπίζει εθνικά μέτρα, εφαρμόζοντας πιλοτικό σχέδιο για τη δοκιμή νέων προσεγγίσεων στους υγειονομικούς ελέγχους στο κρέας σύμφωνα με τις παραγράφους 3 έως 7, το κράτος μέλος γνωστοποιεί τα αποτελέσματα στην Επιτροπή, μόλις καταστούν διαθέσιμα. Η Επιτροπή εξετάζει τότε το ενδεχόμενο να προτείνει γενικά μέτρα σύμφωνα με την παράγραφο 1.

Άρθρο 18

Ειδικές αποφάσεις

Με την επιφύλαξη των γενικών διατάξεων του άρθρου 16 και του άρθρου 17 παράγραφος 1, δύναται να λαμβάνονται εκτελεστικά μέτρα ή να θεσπίζονται τροποποιήσεις των παραρτημάτων I, II, III, IV, V ή VI, με τη διαδικασία του άρθρου 19 παράγραφος 2, προκειμένου να καθοριστούν:

- 1) οι έλεγχοι για την αξιολόγηση των επιδόσεων των επιχειρήσεων τροφίμων και του προσωπικού τους,
- 2) η μέθοδος κοινοποίησης των πορισμάτων των επιθεωρήσεων,
- 3) κριτήρια για να καθορίζεται πότε, βάσει ανάλυσης κινδύνου, ο επίσημος κτηνίατρος δεν χρειάζεται να είναι παρών στα σφαγεία και τις εγκαταστάσεις χειρισμού θηραμάτων καθ' όλη τη διάρκεια της προ της σφαγής και της μετά τη σφαγή επιθεώρησης,
- 4) κανόνες σχετικοί με το περιεχόμενο των ελέγχων για τους επίσημους κτηνιάτρους και τους επίσημους βοηθούς,
- 5) μικροβιολογικά κριτήρια για τον έλεγχο της διαδικασίας, όσον αφορά την υγιεινή στις εγκαταστάσεις,
- 6) εναλλακτικές διαδικασίες, ορολογικοί ή άλλοι εργαστηριακοί έλεγχοι, οι οποίοι παρέχουν εγγύα τουλάχιστον ισοδύναμη προς τις ειδικές διαδικασίες επιθεώρησης μετά τη σφαγή που περιγράφονται στο παράρτημα I, τμήμα IV και οι οποίοι μπορούν ως εκ τούτου να τις αντικαθίστουν, εφόσον το αποφασίσει η αρμόδια αρχή,
- 7) περιστάσεις, υπό τις οποίες ορισμένες από τις ειδικές διαδικασίες επιθεώρησης μετά τη σφαγή που περιγράφονται στο παράρτημα I, τμήμα IV δεν είναι απαραίτητες, αναλόγως της εκμετάλλευσης, της περιοχής ή της χώρας καταγωγής και βάσει των αρχών της ανάλυσης κινδύνου,
- 8) κανόνες για τους εργαστηριακούς ελέγχους,
- 9) η ψυκτική επεξεργασία που πρέπει να εφαρμόζεται στο κρέας προκειμένου για την κυστικέρκωση και την τριχινίαση,
- 10) οι συνθήκες υπό τις οποίες μπορεί να δοθεί στις εκμεταλλεύσεις και στις περιφέρειες επίσημη πιστοποίηση απαλλαγής από κυστίκερκο ή τριχίνες,
- 11) μέθοδοι που πρέπει να εφαρμόζονται κατά την εξέταση των προϋποθέσεων που αναφέρονται στο παράρτημα I, τμήμα IV, κεφάλαιο IX,
- 12) όσον αφορά τους χοίρους πάχυνσης, κριτήρια για ελεγχόμενες συνθήκες στέγασης και ολοκληρωμένα συστήματα παραγωγής,
- 13) κριτήρια για την ταξινόμηση των ζωνών παραγωγής και μεταγκατάστασης για τα ζώνα διθύρα μαλάκια σε συνεργασία με το αρμόδιο κοινοτικό εργαστήριο αναφοράς, συμπεριλαμβανομένων:
 - α) οριακών τιμών και μεθόδων ανάλυσης για άλλες θαλάσσιες βιοτοξίνες,
 - β) διαδικασιών ανίχνευσης ιών και ιολογικών προτύπων, και
 - γ) σχεδίων δειγματοληψίας καθώς και μεθόδων και ορίων ανοχής αναλύσεων που πρέπει να εφαρμόζονται για να ελέγχεται η συμμόρφωση προς τα κριτήρια,
- 14) οργανοληπτικά κριτήρια για την αξιολόγηση της φρεσκότητας των αλιευτικών προϊόντων,
- 15) όρια των αναλύσεων, μέθοδοι ανάλυσης και δειγματοληπτικά σχέδια για τους επίσημους ελέγχους αλιευτικών προϊόντων που απαιτούνται δυνάμει του παραρτήματος III, καθώς και για τα παράσιτα και τους περιβαλλοντικούς ρύπους,
- 16) η μέθοδος με την οποία η Επιτροπή θα καταστήσει καταλόγους τρίτων χωρών και εγκαταστάσεων σε τρίτες χώρες διαθέσιμους στο κοινό σύμφωνα με τα άρθρα 11, 12, 13 και 15,
- 17) υποδείγματα εγγράφων και κριτήρια για τη χρήση ηλεκτρονικών εγγράφων,
- 18) κριτήρια για τον καθορισμό του κινδύνου που παρουσιάζουν συγκεκριμένα προϊόντα ζωικής προέλευσης, τα οποία εισάγονται στην Κοινότητα,
- 19) ειδικοί όροι εισαγωγής για συγκεκριμένα προϊόντα ζωικής προέλευσης, που λαμβάνουν υπόψη τους συναφείς κινδύνους, τις πληροφορίες που παρέχουν σχετικές τρίτες χώρες και, εφόσον είναι απαραίτητο, τα αποτελέσματα των κοινοτικών ελέγχων που διεξάγονται σε αυτές τις τρίτες χώρες. Οι εν λόγω ειδικοί όροι εισαγωγής είναι δυνατόν να καθορίζονται για ένα μόνο προϊόν ζωικής προέλευσης ή για μια ομάδα προϊόντων. Μπορούν να ισχύουν σε μία μόνο τρίτη χώρα, σε περιφέρειες τρίτης χώρας ή σε ομάδα τρίτων χωρών, και
- 20) οι όροι που διέπουν τις εισαγωγές προϊόντων ζωικής προέλευσης από τρίτη χώρα ή περιφέρεια τρίτης χώρας βάσει εφαρμογής συμφωνίας ισοδυναμίας ή κατόπιν ικανοποιητικού ελέγχου, με τα οποία αναγνωρίζεται ότι τα μέτρα που ισχύουν στην εν λόγω τρίτη χώρα ή περιφέρεια παρέχουν εγγυήσεις ισοδύναμες προς εκείνες που ισχύουν στην Κοινότητα, εάν η τρίτη χώρα παρέχει σχετικά με αυτό αντικειμενικά αποδεικτικά στοιχεία.

Άρθρο 19

Μόνιμη Επιτροπή

1. Η Επιτροπή επικουρείται από τη Μόνιμη Επιτροπή για την Τροφική Αλυσίδα και την Υγεία των Ζώων, η οποία συνεστήθη δυνάμει του άρθρου 58 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002.

2. Στις περιπτώσεις που γίνεται μεία της παρούσας παραγράφου, εφαρμόζονται τα άρθρα 5 και 7 της απόφασης 1999/468/ΕΚ, τηρουμένων των διατάξεων του άρθρου 8 της ίδιας απόφασης.

Η περίοδος που θεσπίζει το άρθρο 5 παράγραφος 6 της απόφασης 1999/468/ΕΚ ορίζεται σε τρεις μήνες.

3. Η επιτροπή θεσπίζει τον εσωτερικό της κανονισμό.

Άρθρο 20

Διαβούλευση με την Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας των Τροφίμων

Η Επιτροπή διαβουλεύεται με την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων για τα θέματα που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος κανονισμού, όταν είναι απαραίτητο και ιδίως:

- 1) πριν προτείνει τροποποίηση των ειδικών απαιτήσεων σχετικά με τις διαδικασίες επιθεώρησης μετά τη σφαγή, οι οποίες προβλέπονται στο τμήμα IV του παραρτήματος I,
- 2) πριν προτείνει τροποποίηση των κανόνων του παραρτήματος I, τμήμα IV, κεφάλαιο IX, όσον αφορά το κρέας των ζώων, στα οποία η επιθεώρηση μετά τη σφαγή απεκάλυψε αλλοιώσεις που δηλώνουν μόλυνση από βρουκέλλωση ή φυματίωση, και
- 3) πριν προτείνει εκτελεστικά μέτρα επί των θεμάτων που αναφέρονται στο άρθρο 18, στοιχία 5) έως 15).

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

...

Για το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο

Ο Πρόεδρος

Άρθρο 21

Έκθεση προς το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και το Συμβούλιο

1. Το αργότερο ... (*) η Επιτροπή υποβάλλει στο Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και στο Συμβούλιο, έκθεση επισκόπησης της πείρας που αποκτήθηκε από την εφαρμογή του παρόντος κανονισμού.

2. Η Επιτροπή συνοδεύει, αν κρίνεται απαραίτητο, την έκθεση με κατάλληλες προτάσεις.

Άρθρο 22

Έναρξη ισχύος

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την 20ή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Εφαρμόζεται δεκαοκτώ μήνες από την ημερομηνία, κατά την οποία θα έχουν τεθεί σε ισχύ όλες οι κάτωθι πράξεις:

α) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽¹⁾,

β) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽²⁾ και

γ) Οδηγία 2004/.../ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της ... για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικών 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 ⁽³⁾.

Ωστόσο, τίθεται σε εφαρμογή το νωρίτερο την 1η Ιανουαρίου 2006.

Για το Συμβούλιο

Ο Πρόεδρος

(*) Πέντε έτη μετά την έναρξη ισχύος του παρόντος κανονισμού.

⁽¹⁾ Σελίδα 1 της παρούσας ΕΕ.

⁽²⁾ Σελίδα 23 της παρούσας ΕΕ.

⁽³⁾ Σελίδα 131 της παρούσας ΕΕ.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΝΟΠΟ ΚΡΕΑΣ

ΤΜΗΜΑ Ι: ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΟΥ ΕΠΙΣΗΜΟΥ ΚΤΗΝΙΑΤΡΟΥ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι: ΕΛΕΓΚΤΙΚΑ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ

1. Πέραν των γενικών απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 3 σχετικά με τους ελέγχους της ορθής πρακτικής υγιεινής, ο επίσημος κτηνίατρος εξακριβώνει τη διαρκή τήρηση από τις επιχειρήσεις τροφίμων των δικών τους διαδικασιών όσον αφορά οποιαδήποτε συλλογή, μεταφορά, αποθήκευση, χειρισμό, μεταποίηση και χρήση ή διάθεση των ζωικών υποπροϊόντων, συμπεριλαμβανομένων των ειδικών υλικών κινδύνου για τα οποία η επιχείρηση τροφίμων ευθύνεται.
2. Πέραν των γενικών απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 4 σχετικά με τους ελέγχους των αρχών που βασίζονται στο σύστημα HACCP, ο επίσημος κτηνίατρος ελέγχει αν οι διαδικασίες της επιχείρησης τροφίμων εξασφαλίζουν, στο μέτρο του δυνατού, ότι το κρέας:
 - α) δεν περιέχει παθοφυσιολογικές ανωμαλίες ή αλλοιώσεις,
 - β) δεν φέρει περιττωματική ή άλλη μόλυνση, και
 - γ) δεν περιέχει ειδικά υλικά κινδύνου, εκτός από τις περιπτώσεις που προβλέπονται δυνάμει της κοινοτικής νομοθεσίας, και έχει παραχθεί σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία για τις ΜΣΕ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ: ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ

Κατά τη άσκηση των καθηκόντων επιθεώρησης σύμφωνα με το παρόν κεφάλαιο, ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να λαμβάνει υπόψη τα αποτελέσματα των ελεγκτικών καθηκόντων που εκτελούνται σύμφωνα με το άρθρο 4 και το κεφάλαιο Ι του παρόντος παραρτήματος. Όπου κρίνεται απαραίτητο, υποχρεούται να προσδιορίσει ανάλογα τα οικεία καθήκοντα επιθεώρησης.

Α. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΟΦΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ

1. Ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να ελέγχει και να αναλύει τις σχετικές πληροφορίες που λαμβάνονται από τα αρχεία της εκμετάλλευσης προέλευσης των ζώων που προορίζονται για σφαγή και να λάβει υπόψη τα τεκμηριωμένα αποτελέσματα του ελέγχου και της ανάλυσης αυτής κατά την διενέργεια των επιθεωρήσεων προ και μετά τη σφαγή.
2. Κατά την εκτέλεση των καθηκόντων επιθεώρησης, ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να λάβει υπόψη του τα επίσημα πιστοποιητικά που συνοδεύουν τα ζώα και τυχόν δηλώσεις κτηνιάτρων που πραγματοποιούν ελέγχους σε επίπεδο πρωτογενούς παραγωγής, συμπεριλαμβανομένων των επίσημων κτηνιάτρων και των εγκεκριμένων κτηνιάτρων.
3. Όταν οι επιχειρήσεις τροφίμων που συμμετέχουν στην τροφική αλυσίδα λαμβάνουν πρόσθετα μέτρα για την εγγύηση της ασφάλειας των τροφίμων, εφαρμόζοντας ολοκληρωμένα συστήματα, ιδιωτικά συστήματα ελέγχου, πιστοποίηση ανεξάρτητων τρίτων οργανισμών ή άλλα μέσα, και όταν τα μέτρα αυτά είναι τεκμηριωμένα και τα ζώα που καλύπτονται από τα συστήματα αυτά ταυτοποιούνται σαφώς, ο επίσημος κτηνίατρος δύναται να λάβει υπόψη του τα στοιχεία αυτά κατά την άσκηση των καθηκόντων επιθεώρησης και κατά την αναθεώρηση των διαδικασιών HACCP.

Β. ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΣΦΑΓΗ

1. Με την επιφύλαξη των παραγράφων 4 και 5:
 - α) ο επίσημος κτηνίατρος οφείλει να διενεργεί επιθεώρηση πριν από τη σφαγή σε όλα τα ζώα προτού σφαγούν,
 - β) η επιθεώρηση αυτή πρέπει να διενεργείται εντός 24 ωρών από την άφιξη στο σφαγείο και εντός 24 ωρών πριν τη σφαγή.Επιπλέον, ο επίσημος κτηνίατρος δύναται να ζητήσει τη διενέργεια επιθεώρησης ανά πάσα άλλη στιγμή.
2. Κατά την επιθεώρηση πριν από τη σφαγή πρέπει ιδίως να διαπιστώνεται, όσον αφορά τα συγκεκριμένα επιθεωρούμενα ζώα, εάν υπάρχουν ενδείξεις:
 - α) ότι δεν έγινε η ορθή μεταχείριση των ζώων, ή
 - β) οποιαδήποτε πάθησης που θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά την υγεία του ανθρώπου ή των ζώων, αποδιδόμενης ιδιαίτερης προσοχής στον εντοπισμό ζωνοδών και νόσων του καταλόγου Α και, ανάλογα με την περίπτωση, του καταλόγου Β του Διεθνούς Γραφείου Επιζωοτιών (ΔΓΕ).

3. Πέραν της συνήθους επιθεώρησης πριν από τη σφαγή, ο επίσημος κτηνίατρος οφείλει να πραγματοποιεί κλινική επιθεώρηση όλων των ζώων, τα οποία έχουν θέσει κατά μέρος η επιχείρηση τροφίμων ή ένας επίσημος βοηθός.
4. Σε περίπτωση επείγουσας σφαγής εκτός του σφαγείου και αγρίων θηραμάτων, ο επίσημος κτηνίατρος του σφαγείου ή της εγκατάστασης χειρισμού θηραμάτων υποχρεούται να εξετάζει τη δήλωση που συνοδεύει το σώμα του ζώου, η οποία εκδίδεται από τον κτηνίατρο ή το εκπαιδευμένο άτομο σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004 (1).
5. Εφόσον προβλέπεται από το τμήμα III, κεφάλαιο II, ή από το τμήμα IV, η επιθεώρηση πριν από τη σφαγή επιτρέπεται να διενεργείται στην εκμετάλλευση προέλευσης. Στις περιπτώσεις αυτές, ο επίσημος κτηνίατρος του σφαγείου υποχρεούται να διενεργεί επιθεώρηση πριν από τη σφαγή μόνον όταν και στο μέτρο που ορίζεται.

Γ. ΟΡΘΗ ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΖΩΩΝ

Ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να εξακριβώνει τη συμμόρφωση με τους σχετικούς κοινοτικούς και εθνικούς κανόνες για την ορθή μεταχείριση των ζώων, όπως είναι οι κανόνες που αφορούν την προστασία των ζώων κατά τη σφαγή και κατά την μεταφορά.

Δ. ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΦΑΓΗ

1. Τα σφάγια και τα συναφή εντόσθια πρέπει να υποβάλλονται χωρίς καθυστέρηση σε επιθεώρηση μετά τη σφαγή. Πρέπει να εξετάζονται όλες οι εξωτερικές επιφάνειες. Για τον σκοπό αυτόν, ενδέχεται να απαιτούνται στοιχειώδεις χειρισμοί του σφαγίου και των εντοσθίων ή ειδικός τεχνικός εξοπλισμός. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να αποδίδεται στον εντοπισμό ζωνόσων, και νόσων του καταλόγου Α και, ανάλογα με την περίπτωση, του καταλόγου Β του ΔΓΕ. Η ταχύτητα της γραμμής σφαγής και ο αριθμός του παριστάμενου προσωπικού επιθεώρησης πρέπει να επιτρέπουν την ορθή επιθεώρηση.
2. Πρέπει να πραγματοποιούνται πρόσθετες εξετάσεις, όπως ψηλάφηση και τομή τμημάτων του σφαγίου και των εντοσθίων, καθώς και εργαστηριακοί έλεγχοι όταν κρίνεται αναγκαίο:
 - α) για να επιτευχθεί σαφής διάγνωση, ή
 - β) για να ανιχνευθεί,
 - i) η παρουσία κάποιας νόσου των ζώων,
 - ii) η παρουσία καταλοίπων ή προσμειξεων που υπερβαίνουν τα επίπεδα που ορίζει η κοινοτική νομοθεσία,
 - iii) η μη συμμόρφωση με μικροβιολογικά κριτήρια, ή
 - iv) άλλοι παράγοντες που ενδέχεται να επιβάλλουν το χαρακτηρισμό του κρέατος ως ακατάλληλου για κατανάλωση από τον άνθρωπο ή περιορισμούς της χρήσης του,ιδίως στην περίπτωση ζώων που έχουν υποβληθεί σε επείγουσα σφαγή.
3. Ο επίσημος κτηνίατρος απαιτεί τα σφάγια των κατοικίδιων μόνοπλων, των βοοειδών ηλικίας μεγαλύτερης των έξι μηνών και των κατοικίδιων χοίρων ηλικίας μεγαλύτερης των τεσσάρων εβδομάδων, να υποβάλλονται για επιθεώρηση μετά τη σφαγή τεμαχισμένα σε δύο ημιμόρια κατά μήκος της σπονδυλικής στήλης. Εάν απαιτείται για την επιθεώρηση, ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί επίσης να ζητήσει τον κατά μήκος τεμαχισμό της κεφαλής ή του σφαγίου. Ωστόσο, λαμβανομένων υπόψη των ιδιαίτερων συνθηκών διατροφής, των τεχνολογικών εξελίξεων ή των ειδικών υγειονομικών συνθηκών, η αρμόδια αρχή δύναται να επιτρέψει την υποβολή για επιθεώρηση σφαγίων κατοικίδιων μόνοπλων, βοοειδών ηλικίας μεγαλύτερης των έξι μηνών και κατοικίδιων χοίρων ηλικίας μεγαλύτερης των τεσσάρων εβδομάδων χωρίς να έχουν τεμαχιστεί σε δύο ημιμόρια.
4. Κατά την επιθεώρηση πρέπει να λαμβάνονται μέτρα προφύλαξης, ώστε να ελαχιστοποιείται η πιθανότητα μόλυνσης του κρέατος από ενέργειες όπως η ψηλάφηση, ο τεμαχισμός ή η τομή.

Ε. ΕΙΔΙΚΑ ΥΛΙΚΑ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΖΩΙΚΑ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΑ

Σύμφωνα με τους ειδικούς κοινοτικούς κανόνες για τα ειδικά υλικά κινδύνου και τα άλλα ζωικά υποπροϊόντα, ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να ελέγχει την αφαίρεση, τον διαχωρισμό και, όταν ενδείκνυται, τη σήμανση των προϊόντων αυτών. Ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να διασφαλίζει ότι η επιχείρηση τροφίμων λαμβάνει όλα τα αναγκαία μέτρα για να αποφευχθεί η μόλυνση του κρέατος από ειδικά υλικά κινδύνου κατά τη σφαγή (συμπεριλαμβανομένης της αναισθητοποίησης) και την αφαίρεση των ειδικών υλικών κινδύνου.

(1) Σελίδα 23 της παρούσας ΕΕ.

ΣΤ. ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

1. Ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να διασφαλίσει ότι διενεργούνται δειγματοληψίες και τα δείγματα ταυτοποιούνται, διεκπεραιώνονται και αποστέλλονται στο κατάλληλο εργαστήριο στα πλαίσια:
 - α) της παρακολούθησης και του ελέγχου των ζωνοδόσων και των ζωνοσογόνων παραγόντων,
 - β) των ειδικών εργαστηριακών ελέγχων για τη διάγνωση ΜΣΕ σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 999/2001 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾,
 - γ) της ανίχνευσης απαγορευμένων ουσιών ή προϊόντων και του ελέγχου των ουσιών που υπόκεινται σε ρυθμίσεις, ιδίως στο πλαίσιο των εθνικών σχεδίων για την ανίχνευση κατάλοιπων που αναφέρονται στην οδηγία 96/23/ΕΚ ⁽²⁾, και
 - δ) της ανίχνευσης νόσων του καταλόγου Α και, ανάλογα με την περίπτωση, του καταλόγου Β του ΔΓΕ.
2. Ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να διασφαλίσει ότι διενεργούνται οι τυχόν άλλοι απαιτούμενοι εργαστηριακοί έλεγχοι.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III: ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

1. Ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να επιβλέπει τη σήμανση καταλληλότητας και τα χρησιμοποιούμενα σήματα.
2. Ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να διασφαλίσει, μεταξύ άλλων, ώστε:
 - α) το σήμα καταλληλότητας να επιτίθεται μόνον σε ζώα (κατοικίδια σπληφόρα, εκτρεφόμενα θηλαστικά θηράματα πλην των λαγομόρφων και των μεγάλων αγρίων θηραμάτων) που έχουν υποβληθεί σε επιθεώρηση πριν και μετά τη σφαγή, σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό, και εφόσον δεν συντρέχουν λόγοι να χαρακτηριστεί το κρέας ακατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο. Εντούτοις, το σήμα καταλληλότητας μπορεί να επιτίθεται πριν από την εξαγωγή των αποτελεσμάτων τυχόν εξετάσεων για τριχινίαση, εφόσον ο επίσημος κτηνίατρος βεβαιωθεί ότι το κρέας του εν λόγω ζώου θα διατεθεί στην αγορά μόνο, εάν τα αποτελέσματα είναι ικανοποιητικά και
 - β) η σήμανση καταλληλότητας πραγματοποιείται στην εξωτερική επιφάνεια του σφαγίου, με σφραγίδα μελάνης ή με πύρινη σφραγίδα, και κατά τέτοιον τρόπο ώστε, εάν τα σφάγια τεμαχιστούν σε ημιμόρια ή τεταρτημόρια ή εάν τα ημιμόρια τεμαχιστούν σε τρία τεμάχια, κάθε τεμάχιο να φέρει σήμα καταλληλότητας.
3. Το σήμα καταλληλότητας πρέπει να έχει σχήμα ωοειδές, πλάτους τουλάχιστον 6,5 cm και ύψους τουλάχιστον 4,5 cm, να φέρει δε με πλήρως ευανάγνωστα στοιχεία τις εξής πληροφορίες:
 - α) Το σήμα πρέπει να φέρει το όνομα της χώρας, στην οποία βρίσκεται η εγκατάσταση, το οποίο μπορεί να αναγράφεται είτε ολογράφως με κεφαλαία είτε ως κωδικός με δύο γράμματα, σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο ISO.

Για τα κράτη μέλη, οι κωδικοί αυτοί είναι: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE και UK.
 - β) και το σήμα πρέπει να φέρει τον αριθμό έγκρισης του σφαγείου.
 - γ) Όταν επιτίθεται σε σφαγείο εντός της Κοινότητας, το σήμα πρέπει να περιλαμβάνει τη συντομογραφία CE, EC, EF, EG, EK ή EY.
4. Τα γράμματα πρέπει να έχουν ύψος τουλάχιστον 0,8 cm, τα δε ψηφία τουλάχιστον 1 cm. Επιτρέπεται να μειώνονται οι διαστάσεις και τα στοιχεία της σήμανσης για την υγειονομική σήμανση των αμνών, των εριφίων και των χοιριδίων.
5. Τα χρώματα που χρησιμοποιούνται στο σήμα καταλληλότητας πρέπει να εγκρίνονται σύμφωνα με κοινοτικές διατάξεις σχετικά με τη χρησιμοποίηση χρωστικών ουσιών στα τρόφιμα.
6. Το σήμα καταλληλότητας μπορεί επίσης να περιλαμβάνει μινεία του επίσημου κτηνιάτρου που διενήργησε την υγειονομική επιθεώρηση του κρέατος. Οι αρμόδιες αρχές και οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων επιτρέπεται να εξακολουθήσουν να χρησιμοποιούν υλικά που είχαν παραγγείλει πριν από την έναρξη ισχύος του παρόντος κανονισμού, έως ότου εξαντληθούν ή χρειαστούν αντικατάσταση.
7. Το κρέας ζώων που υποβλήθηκαν σε επείγουσα σφαγή εκτός σφαγείου πρέπει να φέρει ειδικό σήμα καταλληλότητας το οποίο να είναι τέτοιο, ώστε να μην προκαλείται σύγχυση ούτε με το σήμα καταλληλότητας που προβλέπεται στο παρόν κεφάλαιο ούτε με το σήμα αναγνώρισης που προβλέπεται στο παράρτημα II, τμήμα I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽³⁾.

⁽¹⁾ ΕΕ L 147 της 31.5.2001, σ. 1. Κανονισμός που τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό της Επιτροπής (ΕΚ) αριθ. 1234/2003 (ΕΕ L 173 της 11.7.2003, σ. 6).

⁽²⁾ ΕΕ L 125 της 23.5.1996, σ. 10. Οδηγία που τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 806/2003 (ΕΕ L 122 της 16.5.2003, σ. 1).

⁽³⁾ Σελίδα 23 της παρούσας ΕΕ.

8. Το κρέας άγριων θηραμάτων που δεν έχουν υποστεί εκδορά δεν επιτρέπεται να φέρει σήμα καταλληλότητας εκτός εάν, μετά την εκδορά σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων, έχει υποβληθεί σε επιθεώρηση μετά τη σφαγή και έχει χαρακτηριστεί κατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο.
9. Το παρόν κεφάλαιο εφαρμόζεται με την επιφύλαξη των κανόνων για την υγεία των ζώων σχετικά με τη σήμανση καταλληλότητας.

ΤΜΗΜΑ II: ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΥΣΤΕΡΑ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΕΛΕΓΧΟΥΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΤΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ

1. Ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να καταγράφει και να αξιολογεί τα αποτελέσματα των δραστηριοτήτων επιθεώρησης.
2. α) Εάν οι επιθεωρήσεις αποκαλύπτουν παρουσία νόσου ή πάθησης που είναι δυνατόν να επηρεάσει τη δημόσια υγεία ή την υγεία των ζώων ή να θέσει σε κίνδυνο την καλή διαβίωση των ζώων, ο επίσημος κτηνίατρος οφείλει να ενημερώνει τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων.

β) Εάν το εντοπισθέν πρόβλημα ανακλύψει σε επίπεδο πρωτογενούς παραγωγής, ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να ενημερώσει τον κτηνίατρο που επιβλέπει την εκμετάλλευση προέλευσης, την επιχείρηση τροφίμων που είναι αρμόδια για την εκμετάλλευση προέλευσης (υπό τον όρο ότι οι πληροφορίες αυτές δεν επηρεάζουν μελλοντικές δικαστικές διαδικασίες) και, εφόσον συντρέχει λόγος, την αρμόδια αρχή που είναι υπεύθυνη για την επίβλεψη της εκμετάλλευσης προέλευσης ή της περιοχής θήρας.

γ) Εάν τα εν λόγω ζώα έχουν εκτραφεί σε άλλο κράτος μέλος ή τρίτη χώρα, ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να ενημερώσει την αρμόδια αρχή του κράτους μέλους στο οποίο βρίσκεται η εγκατάσταση. Η αρμόδια αυτή αρχή υποχρεούται να λάβει τα δέοντα μέτρα σύμφωνα με την εφαρμοστέα κοινοτική νομοθεσία.
3. Τα αποτελέσματα των επιθεωρήσεων πρέπει να καταχωρούνται σε σχετικές βάσεις δεδομένων.
4. Εάν ο επίσημος κτηνίατρος, κατά την πραγματοποίηση της προ ή μετά τη σφαγή επιθεώρησης ή οποιασδήποτε άλλης ενέργειας επιθεώρησης διαπιστώσει ότι υπάρχουν υπόνοιες για την παρουσία οποιουδήποτε μολυσματικού παράγοντα του καταλόγου Α του ΔΓΕ ή, εφόσον ενδείκνυται, του καταλόγου Β του ΔΓΕ, ο επίσημος κτηνίατρος ενημερώνει αμέσως την αρμόδια αρχή και αμφότεροι λαμβάνουν όλα τα αναγκαία μέτρα και προφυλάξεις για να αποτρέψουν την πιθανή εξάπλωση του μολυσματικού παράγοντα σύμφωνα με την εφαρμοστέα κοινοτική νομοθεσία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΠΟΦΑΣΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΟΦΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ

1. Ο επίσημος κτηνίατρος οφείλει να εξακριβώνει ότι τα ζώα σφάζονται μόνο αν ο υπεύθυνος του σφαγείου έχει λάβει και ελέγξει τις σχετικές πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα.
2. Εντούτοις, ο επίσημος κτηνίατρος δύναται να επιτρέψει τη σφαγή των ζώων εντός του σφαγείου ακόμη και αν δεν είναι διαθέσιμες οι σχετικές πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα. Στην περίπτωση αυτή, όλες οι σχετικές πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα πρέπει να παρέχονται πριν δοθεί έγκριση για κατανάλωση του σφαγείου από τον άνθρωπο. Μέχρις ότου ληφθεί τελική απόφαση, τα σφάγια αυτά και τα εντόσθιά τους πρέπει να αποθηκεύονται χωριστά από το υπόλοιπο κρέας.
3. Όταν οι σχετικές πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα δεν είναι διαθέσιμες εντός 24 ωρών από την άφιξη του ζώου στο σφαγείο, όλο το κρέας του ζώου πρέπει να χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο. Εάν το ζώο δεν έχει σφαγεί ακόμα, πρέπει να θανατωθεί χωριστά από άλλα ζώα.
4. Όταν από τα μητρώα, τα έγγραφα ή τις άλλες πληροφορίες που συνοδεύουν τα ζώα προκύπτει ότι:
 - α) τα ζώα προέρχονται από εκμετάλλευση ή από περιοχή, στην οποία έχει επιβληθεί απαγόρευση της μετακίνησης ή άλλοι περιορισμοί για λόγους προστασίας της υγείας των ζώων ή της δημόσιας υγείας,
 - β) δεν έχουν τηρηθεί οι κανόνες που αφορούν τη χρήση των κτηνιατρικών φαρμακευτικών προϊόντων, ή
 - γ) υπάρχει άλλη πάθηση που θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά την υγεία των ανθρώπων ή των ζώων,

τα ζώα μπορούν να γίνουν δεκτά για σφαγή μόνον σύμφωνα με διαδικασίες, τις οποίες θεσπίζει η κοινοτική νομοθεσία για την εξάλειψη οποιωνδήποτε κινδύνων για την υγεία των ανθρώπων ή των ζώων. Εάν τα ζώα βρίσκονται ήδη στο σφαγείο, πρέπει να θανατώνονται χωριστά και να χαρακτηρίζονται ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο, λαμβάνονται δε, όπου χρειάζεται, οι αναγκαίες προφυλάξεις για τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας και της υγείας των ζώων. Οσάκις κρίνεται αναγκαίο από τον επίσημο κτηνίατρο, πρέπει να διεξάγονται επίσημοι έλεγχοι στην εκμετάλλευση προέλευσης.

5. Η αρμόδια αρχή υποχρεούται να λάβει τα προσήκοντα μέτρα, εάν διαπιστώσει ότι τα μητρώα, τα έγγραφα ή άλλες πληροφορίες που συνοδεύουν τα ζώα δεν αντιστοιχούν στην πραγματική κατάσταση που επικρατεί στην εκμετάλλευση προέλευσης ή στην πραγματική κατάσταση των ζώων ή αποσκοπούν στην εσκεμμένη παραπλάνηση του επίσημου κτηνιάτρου. Η αρμόδια αρχή οφείλει να λαμβάνει μέτρα κατά της επιχείρησης τροφίμων που έχει την ευθύνη της εκμετάλλευσης προέλευσης των ζώων ή καθ' οποιουδήποτε άλλου εμπλεκόμενου προσώπου. Τα μέτρα αυτά μπορούν ιδίως να συνίστανται σε πρόσθετους ελέγχους. Οι δαπάνες των πρόσθετων αυτών ελέγχων βαρύνουν την επιχείρηση τροφίμων που έχει την ευθύνη της εκμετάλλευσης προέλευσης ή οποιοδήποτε άλλο εμπλεκόμενο πρόσωπο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III: ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΖΩΝΤΑ ΖΩΑ

1. Ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να ελέγχει την εκπλήρωση των υποχρεώσεων της επιχείρησης τροφίμων δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. . . /2004 ⁽¹⁾ προκειμένου να διασφαλιστεί ότι τα ζώα που γίνονται δεκτά προς σφαγή για κατανάλωση από τον άνθρωπο ταυτοποιούνται ορθώς. Ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να διασφαλίσει ότι τα ζώα των οποίων η ταυτότητα δεν είναι δυνατόν να αναγνωριστεί ευλόγως θανατώνονται χωριστά και χαρακτηρίζονται ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο. Οσάκις κρίνεται αναγκαίο από τον επίσημο κτηνίατρο, πρέπει να διεξάγονται επίσημοι έλεγχοι στην εκμετάλλευση προέλευσης.
2. Όταν υπάρχουν επιτακτικοί λόγοι ορθής μεταχείρισης των ζώων, τα άλογα μπορούν να υποβάλλονται σε σφαγή εντός του σφαγείου, ακόμη και αν δεν έχουν παρασχεθεί οι απαιτούμενες από το νόμο πληροφορίες σχετικά με την αναγνώρισή τους. Ωστόσο, οι πληροφορίες αυτές πρέπει να παρέχονται προτού επιτραπεί να χαρακτηριστεί το σφάγιο κατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο. Οι απαιτήσεις αυτές ισχύουν και στην περίπτωση επείγουσας σφαγής αλόγων εκτός του σφαγείου.
3. Ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να ελέγχει την εκπλήρωση των υποχρεώσεων της επιχείρησης τροφίμων δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. . . /2004 ⁽¹⁾ ώστε να εξασφαλίζεται ότι ζώα, στα οποία η κατάσταση του δέρματος ή της δοράς είναι τέτοια που δημιουργεί απaráδεκτο κίνδυνο μόλυνσης του κρέατος κατά τη σφαγή, δεν σφάζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο, εκτός εάν έχουν καθαριστεί εκ των προτέρων.
4. Ζώα που πάσχουν από νόσο ή πάθηση η οποία μπορεί να μεταδοθεί στα ζώα ή στον άνθρωπο μέσω του χειρισμού ή της κατανάλωσης κρέατος, και, γενικά, ζώα τα οποία παρουσιάζουν κλινικά συμπτώματα συστημικής νόσου ή απίσχνασης, δεν πρέπει να σφάζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο. Τα ζώα αυτά πρέπει να σφάζονται χωριστά, υπό συνθήκες που δεν δημιουργούν κίνδυνο μόλυνσης για τα άλλα ζώα ή σφάγια, και να χαρακτηρίζονται ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο.
5. Η σφαγή των ζώων, για τα οποία υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχουν από νόσο ή πάθηση που μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την υγεία των ανθρώπων ή των ζώων, πρέπει να αναβάλλεται. Τα ζώα αυτά πρέπει να υποβάλλονται σε λεπτομερή εξέταση πριν από τη σφαγή, προκειμένου να γίνει διάγνωση. Επί πλέον, ο επίσημος κτηνίατρος δύναται να αποφασίσει, εάν πρέπει να πραγματοποιηθούν δειγματοληψίες και εργαστηριακές εξετάσεις προς συμπλήρωση της επιθεώρησης μετά τη σφαγή. Εάν χρειάζεται, τα ζώα πρέπει να σφάζονται ξεχωριστά ή στο τέλος της κανονικής διαδικασίας σφαγής, αφού ληφθούν όλες οι απαραίτητες προφυλάξεις για να αποφευχθεί η μόλυνση άλλου κρέατος.
6. Ζώα που μπορεί να περιέχουν κατάλοιπα κτηνιατρικών φαρμακευτικών προϊόντων σε επίπεδα υψηλότερα από εκείνα που καθορίζονται από την κοινοτική νομοθεσία, ή κατάλοιπα απαγορευμένων ουσιών πρέπει να αντιμετωπίζονται σύμφωνα με την οδηγία 96/23/ΕΚ.
7. Ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να επιβάλλει τους όρους μεταχείρισης των ζώων στο πλαίσιο ειδικού προγράμματος για την εξάλειψη ή τον έλεγχο μιας συγκεκριμένης νόσου, όπως η βρουκέλλωση ή η φυματίωση, ή ζωνοσογόνων παραγόντων όπως η σαλμονέλα, και να έχει την άμεση επίβλεψη. Η αρμόδια αρχή οφείλει να καθορίζει τις συνθήκες, υπό τις οποίες είναι δυνατή η σφαγή αυτών των ζώων. Οι εν λόγω συνθήκες πρέπει να στοχεύουν στην ελαχιστοποίηση της μόλυνσης άλλων ζώων και του κρέατος άλλων ζώων.
8. Τα ζώα τα οποία μεταφέρονται σε σφαγείο για σφαγή πρέπει, κατά γενικό κανόνα, να σφάζονται σε αυτό. Εντούτοις, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, όπως η σοβαρή μηχανική βλάβη στις εγκαταστάσεις του σφαγείου, ο επίσημος κτηνίατρος δύναται να επιτρέψει την άμεση μεταφορά των ζώων σε άλλο σφαγείο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΟΡΘΗ ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΖΩΩΝ

1. Εάν οι κανόνες που αφορούν την προστασία των ζώων κατά τη σφαγή ή τη θανάτωση δεν τηρούνται, ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να εξακριβώσει, αν η επιχείρηση τροφίμων λαμβάνει αμέσως τα απαιτούμενα διορθωτικά μέτρα, ώστε αυτό να μην επαναληφθεί.
2. Ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να λαμβάνει με αναλογικό και προοδευτικό τρόπο εκτελεστικά μέτρα, τα οποία εκτείνονται από την έκδοση οδηγιών, έως την επιβράδυνση και διακοπή της παραγωγής, αναλόγως της φύσεως και της σοβαρότητας του προβλήματος.

⁽¹⁾ Σελίδα 23 της παρούσας ΕΕ.

3. Όταν ενδείκνυται, ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να ενημερώνει άλλες αρμόδιες αρχές για προβλήματα ορθής μεταχείρισης των ζώων.
4. Όταν ο επίσημος κτηνίατρος διαπιστώνει ότι οι κανόνες που αφορούν την προστασία των ζώων κατά τη μεταφορά δεν τηρούνται, οφείλει να λάβει τα αναγκαία μέτρα σύμφωνα με τη σχετική κοινοτική νομοθεσία.
5. Όταν:
 - α) ένας επίσημος βοηθός διενεργεί ελέγχους των συνθηκών διαβίωσης των ζώων σύμφωνα με τα τμήματα III ή IV και
 - β) κατά τους ελέγχους αυτούς οι κανόνες προστασίας των ζώων διαπιστώνεται ότι δεν τηρούνται,ο επίσημος βοηθός ενημερώνει αμέσως τον επίσημο κτηνίατρο και, σε επείγουσες περιπτώσεις, λαμβάνει τα απαιτούμενα μέτρα που προβλέπονται στις παραγράφους 1 έως 4, μέχρις ότου έλθει ο επίσημος κτηνίατρος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

1. Το κρέας χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο εάν:
 - α) προέρχεται από ζώα που δεν υποβλήθηκαν σε επιθεώρηση πριν από τη σφαγή, εκτός από άγρια θηράματα,
 - β) προέρχεται από ζώα, των οποίων τα εντόσθια δεν υποβλήθηκαν σε επιθεώρηση μετά τη σφαγή, εκτός αν προβλέπει άλλως ο παρών κανονισμός ή ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽¹⁾,
 - γ) προέρχεται από νεκρά πριν από τη σφαγή, θνησιγενή, αγέννητα ζώα ή ζώα που σφάχτηκαν σε ηλικία μικρότερη των 7 ημερών,
 - δ) προκύπτει από τον καθαρισμό των σημείων σφαγής/αφαιμάξεως,
 - ε) προέρχεται από ζώα που πάσχουν από νόσο του καταλόγου Α ή, ανάλογα με την περίπτωση, του καταλόγου Β του ΔΓΕ, εκτός εάν το τμήμα IV προβλέπει άλλως,
 - στ) προέρχεται από ζώα που πάσχουν από γενικευμένη νόσο, όπως γενικευμένη σηψαιμία, πυαιμία, τοξαιμία ή ιαμία,
 - ζ) δεν τηρεί τα μικροβιολογικά κριτήρια που θεσπίζονται δυνάμει της κοινοτικής νομοθεσίας, για τον καθορισμό του εάν το τρόφιμο μπορεί να κυκλοφορήσει στην αγορά,
 - η) παρουσιάζει παρασιτική μόλυνση, εκτός εάν προβλέπεται άλλως στο τμήμα IV,
 - θ) περιέχει κατάλοιπα ή προσμίξεις σε ποσότητες που υπερβαίνουν τα επίπεδα που ορίζει η κοινοτική νομοθεσία. Τυχόν υπέρβαση του σχετικού κοινοτικού επιπέδου πρέπει να οδηγήσει σε πρόσθετες αναλύσεις όποτε χρειάζεται,
 - ι) με την επιφύλαξη ειδικότερης κοινοτικής νομοθεσίας, προέρχεται από ζώα ή σφάγια που περιέχουν κατάλοιπα απαγορευμένων ουσιών ή από ζώα, στα οποία έχουν χορηγηθεί απαγορευμένες ουσίες,
 - ια) αποτελείται από το ήπαρ και τους νεφρούς ζώων ηλικίας άνω των δύο ετών που προέρχονται από περιοχές, στις οποίες η εφαρμογή των προγραμμάτων που εγκρίνονται δυνάμει του άρθρου 5 της οδηγίας 96/23/ΕΚ, έχει αποκαλύψει τη γενικευμένη παρουσία βαρέων μετάλλων στο περιβάλλον,
 - ιβ) έχει υποβληθεί παράνομα σε επεξεργασία με απολυμαντικές ουσίες,
 - ιγ) έχει υποβληθεί παράνομα σε επεξεργασία με ιοντίζουσα ή υπεριώδη ακτινοβολία,
 - ιδ) περιέχει ξένα σώματα (εκτός, στην περίπτωση των άγριων θηραμάτων από υλικό, που χρησιμοποιήθηκε για το κυνήγι του ζώου),
 - ιε) υπερβαίνει τα ανώτατα επιτρεπτά επίπεδα ραδιενέργειας που ορίζονται δυνάμει της κοινοτικής νομοθεσίας,
 - ιστ) εμφανίζει παθολογικές αλλοιώσεις, ανωμαλίες στη σύσταση, ανεπαρκή αφαιμάξη (πλην των άγριων θηραμάτων) ή οργανοληπτικές ανωμαλίες, ιδίως δε έντονη γενετήσια οσμή,
 - ιζ) προέρχεται από απισχνασμένα ζώα,
 - ιη) περιέχει ειδικά υλικά κινδύνου, εκτός εάν προβλέπεται από την κοινοτική νομοθεσία,
 - ιθ) παρουσιάζει μόλυνση από ακαθαρσίες, περιττώματα, ή άλλη αιτία,

⁽¹⁾ Σελίδα 23 της παρούσας ΕΕ.

- κ) αποτελείται από αίμα που ενδέχεται να συνιστά κίνδυνο για τη δημόσια υγεία ή την υγεία των ζώων λόγω της κατάστασης της υγείας ενός οιοσδήποτε ζώου, από το οποίο προέρχεται, ή λόγω μόλυνσης προερχόμενης από τη διαδικασία σφαγής,
- κα) κατά τη γνώμη του επίσημου κτηνιάτρου, ύστερα από την εξέταση όλων των σχετικών πληροφοριών, ενδέχεται να συνιστά κίνδυνο για τη δημόσια υγεία ή την υγεία των ζώων ή κρίνεται για άλλους λόγους ακατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο.
2. Ο επίσημος κτηνίατρος δύναται να επιβάλλει όρους, όσον αφορά τη χρήση κρέατος που προέρχεται από ζώα που έχουν υποβληθεί σε επείγουσα σφαγή εκτός σφαγείου.

ΤΜΗΜΑ ΙΙΙ: ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι: ΕΠΙΣΗΜΟΙ ΒΟΗΘΟΙ

Επίσημοι βοηθοί επιτρέπεται να επικουρούν τον επίσημο κτηνίατρο σε όλα τα καθήκοντα, με την επιφύλαξη των ακόλουθων περιορισμών και τυχόν ειδικών κανόνων που ορίζονται στο τμήμα ΙV:

1. όσον αφορά τα ελεγκτικά καθήκοντα, οι επίσημοι βοηθοί επιτρέπεται απλώς να συλλέγουν πληροφορίες σχετικά με τις ορθές πρακτικές υγιεινής και τις διαδικασίες HACCP,
2. όσον αφορά την επιθεώρηση μετά τη σφαγή στο σφαγείο και τους ελέγχους που αφορούν την ορθή μεταχείριση των ζώων, οι επίσημοι βοηθοί επιτρέπεται να διενεργούν απλώς αρχικό έλεγχο των ζώων και να βοηθούν σε καθαρά πρακτικά καθήκοντα, και
3. όσον αφορά την επιθεώρηση μετά τη σφαγή, ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να ελέγχει τακτικά την εργασία των επίσημων βοηθών και, στην περίπτωση ζώων που έχουν υποβληθεί σε επείγουσα σφαγή εκτός σφαγείου, να διενεργεί ο ίδιος την επιθεώρηση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ: ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΕΛΕΓΧΩΝ

1. Η αρμόδια αρχή διασφαλίζει ότι είναι παρών ένας τουλάχιστον επίσημος κτηνίατρος:
 - α) στα σφαγεία, καθ' όλη τη διάρκεια της επιθεώρησης πριν και μετά τη σφαγή, και
 - β) στις εγκαταστάσεις χειρισμού θηραμάτων, καθ' όλη τη διάρκεια της επιθεώρησης μετά τη σφαγή.
2. Ωστόσο, η αρμόδια αρχή δύναται να προσαρμόζει την προσέγγιση αυτήν σε ορισμένα σφαγεία και εγκαταστάσεις χειρισμού θηραμάτων που προσδιορίζονται βάσει ανάλυσης κινδύνου και σύμφωνα με τυχόν κριτήρια που θεσπίζονται σύμφωνα με το άρθρο 18 σημείο 3. Στις περιπτώσεις αυτές:
 - α) Ο επίσημος κτηνίατρος δεν απαιτείται να είναι παρών κατά την προ της σφαγής επιθεώρηση στο σφαγείο, εάν:
 - i) ένας επίσημος κτηνίατρος ή ένας εγκεκριμένος κτηνίατρος διενήργησε την προ της σφαγής επιθεώρηση στην εκμετάλλευση προέλευσης, ήλεγξε τις πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα και διαβίβασε τα αποτελέσματα του ελέγχου στον επίσημο βοηθό στο σφαγείο,
 - ii) ο επίσημος βοηθός στο σφαγείο έχει βεβαιωθεί ότι οι πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα δεν επισημαίνουν την ύπαρξη πιθανού προβλήματος για την ασφάλεια τροφίμων και ότι η γενική κατάσταση της υγείας και οι συνθήκες διαβίωσης του ζώου είναι ικανοποιητικές, και
 - iii) ο επίσημος κτηνίατρος βεβαιώνεται τακτικά ότι ο επίσημος βοηθός διενεργεί όπως πρέπει τους ελέγχους αυτούς,
 - β) ο επίσημος κτηνίατρος δεν απαιτείται να είναι συνεχώς παρών κατά τη μετά τη σφαγή επιθεώρηση εάν:
 - i) επίσημος βοηθός διενεργεί τη μετά τη σφαγή επιθεώρηση και θέτει κατά μέρος το κρέας που παρουσιάζει ανωμαλίες και όλο το λοιπό κρέας του ίδιου ζώου,
 - ii) το κρέας αυτό εν συνεχεία επιθεωρείται στο σύνολό του από τον επίσημο κτηνίατρο, και
 - iii) ο επίσημος βοηθός καταγράφει τις διαδικασίες που ακολουθεί καθώς και τα ευρήματά του κατά τρόπο που επιτρέπει στον επίσημο κτηνίατρο να κρίνει ότι τηρούνται οι κανόνες.

Ωστόσο, στην περίπτωση των πουλερικών και των λαγομόρφων, ο επίσημος βοηθός μπορεί να απορρίπτει το κρέας που παρουσιάζει ανωμαλίες και, με την επιφύλαξη του τμήματος ΙV, ο επίσημος κτηνίατρος δεν υποχρεούται να επιθεωρεί συστηματικά το κρέας αυτό στο σύνολό του.

3. Η ευελιξία που αναφέρεται στην παράγραφο 2 δεν εφαρμόζεται:

- α) σε ζώα που έχουν υποβληθεί σε επείγουσα σφαγή,
- β) σε ζώα που κρίνονται ύποπτα ότι πάσχουν από νόσο ή πάθηση που ενδέχεται να επηρεάσει αρνητικά την υγεία του ανθρώπου,
- γ) σε βοοειδή από αγέλες που δεν έχουν χαρακτηριστεί επισήμως απαλλαγμένες από φυματίωση,
- δ) σε βοοειδή και αιγοπρόβατα από αγέλες που δεν έχουν χαρακτηριστεί επισήμως απαλλαγμένες από βρουκέλλωση,
- ε) σε περίπτωση εμφάνισης νόσου του καταλόγου Α ή, ενδεχομένως, του καταλόγου Β του ΔΓΕ. Αυτό αφορά ζώα επιρρεπή στη συγκεκριμένη νόσο και ζώα τα οποία προέρχονται από τη συγκεκριμένη περιοχή, όπως καθορίζεται στο άρθρο 2 της οδηγίας 64/432/ΕΟΚ του Συμβουλίου ⁽¹⁾,
- στ) όταν απαιτούνται αυστηρότεροι έλεγχοι προκειμένου να ληφθούν υπόψη αναδυόμενες νόσοι ή συγκεκριμένες νόσοι του καταλόγου Β.

4. Στα εργαστήρια τεμαχισμού, η αρμόδια αρχή υποχρεούται να διασφαλίζει την παρουσία επίσημου κτηνιάτρου ή επίσημου βοηθού κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας του κρέατος, με τη δέουσα συχνότητα, ώστε να επιτυγχάνονται οι στόχοι του παρόντος κανονισμού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III: ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΟΥ ΣΦΑΓΕΙΟΥ

A. ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΟΣΩΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ, ΛΑΓΟΜΟΡΦΩΝ, ΧΟΙΡΩΝ ΠΑΧΥΝΣΗΣ ΚΑΙ ΒΟΟΕΙΔΩΝ ΠΑΧΥΝΣΗΣ

- 1. α) Η αρμόδια αρχή μπορεί, σύμφωνα με την παράγραφο 2, να επιτρέπει σε εξουσιοδοτημένο προσωπικό των σφαγείων να εκτελεί συγκεκριμένα καθήκοντα στο πλαίσιο των επίσημων ελέγχων. Τα καθήκοντα αυτά μπορούν να αφορούν:
 - i) σε σφαγεία πουλερικών ή/και λαγομόρφων: πουλερικά, λαγόμορφα και άλλα ζώα που σφάζονται στο ίδιο σφαγείο, και
 - ii) σε σφαγεία κατοικίδιων σπληφόρων: χοίρους πάχυνσης και βοοειδή πάχυνσης.
- β) Τα συγκεκριμένα αυτά καθήκοντα μπορούν να συνίστανται μόνον σε καθήκοντα τα οποία επιτρέπεται να εκτελούν οι επίσημοι βοηθοί σύμφωνα με το κεφάλαιο I, με εξαίρεση τα ελεγκτικά καθήκοντα.
- γ) Για να λάβει την άδεια που αναφέρεται στο σημείο α), το σφαγείο πρέπει να έχει λειτουργήσει επί 12 τουλάχιστον μήνες τηρώντας στο ακέραιο τις απαιτήσεις υγιεινής και ειδικότερα τις ορθές υγειονομικές πρακτικές και διαδικασίες HACCP.
- δ) Το εξουσιοδοτημένο προσωπικό του σφαγείου επιτρέπεται να εκτελεί συγκεκριμένα καθήκοντα μόνον, εφόσον έχει καταρτισθεί κατάλληλα και έχει υποβληθεί σε κατάλληλες εξετάσεις, και εφόσον ο επίσημος κτηνίατρος επιβλέπει τα καθήκοντα αυτά. Η κατάρτιση και οι εξετάσεις πρέπει να είναι τουλάχιστον ισοδύναμες προς εκείνες που απαιτούνται για τους επίσημους βοηθούς, όσον αφορά τα εκτελούμενα συγκεκριμένα καθήκοντα.
- ε) Ο επίσημος κτηνίατρος οφείλει να είναι παρών καθ' όλη τη διάρκεια της επιθεώρησης πριν και μετά τη σφαγή και να διενεργεί τακτικά ελέγχους επιδόσεων για να επιβεβαιώνει ότι οι επιδόσεις του εξουσιοδοτημένου προσωπικού του σφαγείου ανταποκρίνονται προς τις συγκεκριμένες παραμέτρους που έχει ορίσει η αρμόδια αρχή. Ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να τεκμηριώνει τα αποτελέσματα αυτών των ελέγχων επιδόσεων.

στ) Εάν:

- i) το γενικό επίπεδο της υγιεινής στο σφαγείο μειωθεί λόγω του τρόπου με τον οποίο το εξουσιοδοτημένο προσωπικό του σφαγείου εκτελεί τα καθήκοντά του,
- ii) το εξουσιοδοτημένο προσωπικό του σφαγείου δεν εκτελεί σωστά τα καθήκοντά του, ή
- iii) το εξουσιοδοτημένο προσωπικό του σφαγείου εκτελεί τα καθήκοντά του με τρόπο ο οποίος δεν κρίνεται ικανοποιητικός από την αρμόδια αρχή,

⁽¹⁾ ΕΕ 121 της 29.7.1964, σ. 1977/64. Οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1226/2002 της Επιτροπής (ΕΕ L 179 της 9.7.2002, σ. 13).

η αρμόδια αρχή υποχρεούται να μειώσει το ρυθμό ή να σταματήσει την παραγωγή για το διάστημα που χρειάζεται ο υπεύθυνος του σφαγείου, για να λάβει τα απαιτούμενα μέτρα προκειμένου να επανορθώσει την κατάσταση ή, ανάλογα με την περίπτωση, για το διάστημα που χρειάζεται για να οργανώσει την εκτέλεση των καθηκόντων αυτών από το προσωπικό της αντί του εξουσιοδοτημένου προσωπικού του σφαγείου. Εάν ο υπεύθυνος του σφαγείου δεν λάβει τα δέοντα επανορθωτικά μέτρα, η αρμόδια αρχή δύναται να αποσύρει την άδεια που αναφέρεται στο εδάφιο α).

2. Η αρμόδια αρχή αποφασίζει κατ' αρχήν και κατά περίπτωση εάν θα επιτρέψει την εφαρμογή, σε συγκεκριμένο σφαγείο, του συστήματος που περιγράφεται στην παράγραφο 1. Πρωτού αποφασίσει, η αρμόδια αρχή υποχρεούται να αναλύσει:
 - α) τις εκδόσεις παραγωγής και επιθεωρήσεων,
 - β) τον τύπο των δραστηριοτήτων που ασκούνται στο σφαγείο,
 - γ) το ιστορικό της συμμόρφωσης προς τις απαιτήσεις του νόμου,
 - δ) τις ειδικές γνώσεις, την επαγγελματική συμπεριφορά και το αίσθημα ευθύνης του σχετικού προσωπικού του σφαγείου, όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων και κατά πόσον υπάρχει ο προσηκών βαθμός διαχωρισμού των ευθυνών για την παραγωγή και την επιθεώρηση και
 - ε) άλλες συναφείς πληροφορίες.
3. Εάν η αρμόδια αρχή αποφασίσει κατ' αρχήν να επιτρέψει την εφαρμογή του συστήματος που περιγράφεται στην παράγραφο 1, πρέπει να ενημερώνει την Επιτροπή σχετικά με την απόφαση αυτή και τις τυχόν απαιτήσεις που αποφασίζει να επιβάλει επί πλέον των οριζόμενων στην παράγραφο 1.
4. Η αρμόδια αρχή δεν επιτρέπεται να υποχρεώσει την επιχείρηση τροφίμων να εφαρμόσει το σύστημα που περιγράφεται στην παράγραφο 1.

B. ΕΙΔΙΚΑ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ

Το προσωπικό του σφαγείου που έχει λάβει ειδική κατάρτιση, υπό την επίβλεψη του επίσημου κτηνιάτρου, δύναται, υπό την ευθύνη και την επίβλεψη του επίσημου κτηνιάτρου, να διενεργεί ειδικές δειγματοληψίες και ελέγχους σε παντός είδους ζώα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΠΡΟΣΩΝΤΑ

A. ΕΠΙΣΗΜΟΙ ΚΤΗΝΙΑΤΡΟΙ

1. Η αρμόδια αρχή δύναται να διορίζει ως επίσημους κτηνιάτρους μόνον τους κτηνιάτρους που έχουν επιτύχει σε εξετάσεις οι οποίες πληρούν τις απαιτήσεις της παραγράφου 2.
2. Η αρμόδια αρχή υποχρεούται να διοργανώνει τις εξετάσεις. Σκοπός των εξετάσεων είναι να βεβαιωθεί η γνώση των ακόλουθων θεμάτων στο μέτρο που απαιτείται ανάλογα με το ιστορικό και τα προσόντα του κτηνιάτρου:
 - α) εθνική και κοινοτική νομοθεσία σχετικά με την κτηνιατρική δημόσια υγεία, την ασφάλεια των τροφίμων, την ορθή μεταχείριση των ζώων και τις φαρμακευτικές ουσίες,
 - β) αρχές της Κοινής Γεωργικής Πολιτικής, μέτρα για την αγορά, επιστροφές κατά την εξαγωγή και ανίχνευση της απάτης (συμπεριλαμβανομένου του γενικού πλαισίου: ΠΟΕ, Υγειονομική και Φυτοϋγειονομική Προστασία, Codex Alimentarius, ΔΓΕ),
 - γ) βασικές αρχές της επεξεργασίας τροφίμων και της τεχνολογίας τροφίμων,
 - δ) αρχές, έννοιες και μέθοδοι ορθής παρασκευαστικής πρακτικής και διαχείρισης ποιότητας,
 - ε) διαχείριση ποιότητας πριν τη συγκομιδή (ορθές γεωργικές πρακτικές),
 - στ) προώθηση και χρήση της υγιεινής τροφίμων και της ασφάλειας που αφορά τα τρόφιμα (ορθές πρακτικές υγιεινής),
 - ζ) αρχές, έννοιες και μέθοδοι ανάλυσης κινδύνου,
 - η) αρχές, έννοιες και μέθοδοι του συστήματος HACCP, χρήση του συστήματος HACCP σε όλη την αλυσίδα παραγωγής τροφίμων,
 - θ) πρόληψη και έλεγχος των τροφιμογενών κινδύνων για την υγεία του ανθρώπου,
 - ι) δυναμική των ζωικών πληθυσμών, όσον αφορά τη λοίμωξη και τη δηλητηρίαση,
 - ια) διαγνωστική επιδημιολογία,

- ιβ) συστήματα ελέγχου και παρακολούθησης,
- ιγ) έλεγχος και κανονιστική αξιολόγηση των συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων,
- ιδ) αρχές και διαγνωστικές εφαρμογές σύγχρονων μεθόδων ελέγχου,
- ιε) τεχνολογίες της πληροφορίας και της επικοινωνίας σε σχέση με την κτηνιατρική δημόσια υγεία,
- ιστ) χειρισμός δεδομένων και εφαρμογές της βιοστατιστικής,
- ιζ) έρευνες για την εκδήλωση τροφιμογενών νόσων σε ανθρώπους,
- ιη) σχετικά ζητήματα που αφορούν τις ΜΣΕ,
- ιθ) προστασία των ζώων κατά την παραγωγή, τη μεταφορά και τη σφαγή,
- κ) περιβαλλοντικά θέματα που συνδέονται με την παραγωγή τροφίμων (συμπεριλαμβανομένης της διαχείρισης των αποβλήτων),
- κα) αρχή της προφύλαξης και ανησυχίας των καταναλωτών, και
- κβ) αρχές της κατάρτισης του προσωπικού που εργάζεται στην αλυσίδα παραγωγής.

Οι υποψήφιοι μπορούν να αποκτούν τις απαιτούμενες γνώσεις στο πλαίσιο της βασικής κτηνιατρικής τους κατάρτισης, ή μέσω κατάρτισης που λαμβάνεται ή επαγγελματικής πείρας που αποκτάται μετά την απόκτηση διπλώματος κτηνιάτρου. Η αρμόδια αρχή δύναται να διοργανώνει διαφορετικές εξετάσεις, για να λαμβάνεται υπόψη το ιστορικό των υποψηφίων. Εντούτοις, όταν η αρμόδια αρχή βεβαιούται ότι ένας υποψήφιος έχει αποκτήσει όλες τις απαιτούμενες γνώσεις στο πλαίσιο πανεπιστημιακού τίτλου ή συνεχίζοντας την εκπαίδευσή του μέχρι την απόκτηση μεταπτυχιακού τίτλου, δύναται να παραιτηθεί της απαίτησης των εξετάσεων.

3. Ο κτηνίατρος πρέπει να είναι ικανός για διεπιστημονική συνεργασία.
4. Επιπροσθέτως, κάθε επίσημος κτηνίατρος πρέπει να παρακολουθήσει τουλάχιστον 200 ώρες δοκιμαστικής πρακτικής κατάρτισης προτού αρχίσει να εργάζεται ανεξάρτητα. Κατά τη διάρκεια της περιόδου αυτής, ο δόκιμος κτηνίατρος εργάζεται υπό την επίβλεψη υπηρετούντων επίσημων κτηνιάτρων σφαγείων, εργαστηρίων τεμαχισμού, σταθμών επιθεώρησης νωπού κρέατος και εκμεταλλεύσεων. Η κατάρτιση πρέπει να καλύπτει ιδίως τον έλεγχο των συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων.
5. Ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να εκσυγχρονίζει τις γνώσεις του και να ενημερώνεται για τις νέες εξελίξεις με τακτικές δραστηριότητες συνεχούς επιμόρφωσης και επαγγελματική βιβλιογραφία. Ο επίσημος κτηνίατρος οφείλει, όταν αυτό είναι δυνατόν, να αναλαμβάνει δραστηριότητες συνεχούς επιμόρφωσης σε ετήσια βάση.
6. Οι κτηνίατροι που έχουν ήδη διοριστεί ως επίσημοι κτηνίατροι πρέπει να έχουν επαρκείς γνώσεις στα θέματα που αναφέρονται στην παράγραφο 2. Εφόσον χρειάζεται, υποχρεούνται να αποκτούν τις γνώσεις αυτές μέσω δραστηριοτήτων συνεχούς κατάρτισης. Η αρμόδια αρχή υποχρεούται να λαμβάνει τα δέοντα προς τούτο μέτρα.

B. ΕΠΙΣΗΜΟΙ ΒΟΗΘΟΙ

1. Η αρμόδια αρχή επιτρέπεται να διορίζει ως επίσημους βοηθούς μόνον τα άτομα που έχουν υποβληθεί σε κατάρτιση και έχουν επιτύχει σε εξετάσεις, σύμφωνα με τις ακόλουθες απαιτήσεις:
2. Η αρμόδια αρχή διοργανώνει τις εξετάσεις αυτές. Προκειμένου να γίνουν δεκτοί στις εξετάσεις, οι υποψήφιοι αποδεικνύουν ότι έχουν:
 - α) τουλάχιστον 500 ώρες θεωρητικής κατάρτισης και τουλάχιστον 400 ώρες πρακτικής εξάσκησης, οι οποίες καλύπτουν τα θέματα που ορίζονται στην παράγραφο 5, και
 - β) την πρόσθετη κατάρτιση που απαιτείται, για να μπορούν οι επίσημοι βοηθοί να εκτελούν σωστά τα καθήκοντά τους.
3. Η πρακτική κατάρτιση που αναφέρεται στην παράγραφο 2 σημείο α) πρέπει να πραγματοποιείται σε σφαγεία και εγκαταστάσεις τεμαχισμού, υπό την επίβλεψη επίσημου κτηνιάτρου, και σε άλλες συναφείς εγκαταστάσεις.
4. Η κατάρτιση και οι εξετάσεις πρέπει να αφορούν κυρίως το κόκκινο κρέας ή το κρέας πουλερικών. Ωστόσο, άτομα που καταρτίζονται για τη μία από τις δύο κατηγορίες και έχουν επιτύχει στις εξετάσεις, μπορούν απλώς να παρακολουθούν συνεπυγμένη κατάρτιση για να δώσουν εξετάσεις για την άλλη κατηγορία. Η κατάρτιση και οι εξετάσεις πρέπει να αφορούν τα άγρια θηράματα, τα εκτρεφόμενα θηράματα και τα λαγόμορφα, ανάλογα με την περίπτωση.

5. Η κατάρτιση των επίσημων βοηθών πρέπει να καλύπτει τα ακόλουθα θέματα, η γνώση των οποίων πρέπει να βεβαιώνεται με τις ακόλουθες εξετάσεις:

α) σε σχέση με τις εκμεταλλεύσεις:

i) θεωρητικό σκέλος:

- εξοικείωση με τον κτηνοτροφικό κλάδο — οργάνωση, μέθοδοι παραγωγής, διεθνές εμπόριο, κ.λπ.
- ορθές κτηνοτροφικές πρακτικές,
- βασικές γνώσεις νόσων, ιδίως των ζωνόσων — ιοί, βακτήρια, παράσιτα, κ.λπ.,
- παρακολούθηση νόσων, χρήση φαρμάκων και εμβολίων, έλεγχος καταλοίπων,
- επιθεώρηση υγιεινής και υγείας,
- ορθή μεταχείριση των ζώων στο αγρόκτημα και κατά τη μεταφορά,
- περιβαλλοντικές απαιτήσεις — στα κτίρια, στα αγροκτήματα και γενικά,
- σχετικές νομικές, κανονιστικές και διοικητικές διατάξεις,
- ανησυχίες των καταναλωτών και ποιοτικός έλεγχος,

ii) πρακτικό σκέλος:

- επισκέψεις σε εκμεταλλεύσεις διαφόρων τύπων που χρησιμοποιούν διάφορες μεθόδους εκτροφής,
- επισκέψεις σε εγκαταστάσεις παραγωγής,
- παρατήρηση φόρτωσης και εκφόρτωσης ζώων,
- εργαστηριακές επιδείξεις,
- κτηνιατρικοί έλεγχοι,
- τεκμηρίωση,

β) σε σχέση με τα σφαγεία και τα εργαστήρια τεμαχισμού:

i) θεωρητικό σκέλος:

- εξοικείωση με τη βιομηχανία του κρέατος — οργάνωση, μέθοδοι παραγωγής, διεθνές εμπόριο και τεχνολογίες σφαγής και τεμαχισμού,
- βασικές γνώσεις υγιεινής και ορθών πρακτικών υγιεινής και ειδικότερα της βιομηχανικής υγιεινής, της υγιεινής της σφαγής, του τεμαχισμού και της αποθήκευσης, και της υγιεινής κατά την εργασία,
- σύστημα HACCP και έλεγχος των διαδικασιών HACCP,
- ορθή μεταχείριση των ζώων κατά την εκφόρτωση μετά τη μεταφορά και στο σφαγείο,
- βασικές γνώσεις ανατομίας και φυσιολογίας των σφαζόμενων ζώων,
- βασικές γνώσεις παθολογίας των σφαζόμενων ζώων,
- βασικές γνώσεις της παθολογικής ανατομίας των σφαζόμενων ζώων,
- σχετικές γνώσεις που αφορούν τις ΜΣΕ καθώς και άλλες σημαντικές ζωνόσους και ζωονοσογόνους παράγοντες,
- γνώση των μεθόδων και των διαδικασιών σφαγής, επιθεώρησης, προετοιμασίας, πρώτης και δεύτερης συσκευασίας και μεταφοράς του νωπού κρέατος,
- βασικές γνώσεις μικροβιολογίας,
- επιθεώρηση προ της σφαγής,

- εξέταση για τριχινίαση,
 - επιθεώρηση μετά τη σφαγή,
 - διοικητικά καθήκοντα,
 - γνώση των σχετικών νομικών, κανονιστικών και διοικητικών διατάξεων,
 - διαδικασία δειγματοληψίας,
 - θέματα απάτης,
- ii) *πρακτικό σκέλος:*
- ταυτοποίηση των ζώων,
 - έλεγχοι ηλικίας,
 - εξέταση και εκτίμηση των σφαζόμενων ζώων,
 - επιθεώρηση μετά τη σφαγή σε σφαγείο,
 - εξέταση για τριχινίαση,
 - αναγνώριση του είδους του ζώου με την εξέταση χαρακτηριστικών μερών του ζώου,
 - αναγνώριση και σχολιασμός μερών των σφαζόμενων ζώων, στα οποία έχουν επέλθει μεταβολές,
 - έλεγχος υγιεινής, συμπεριλαμβανομένου του ελέγχου των ορθών πρακτικών υγιεινής και των διαδικασιών HACCP,
 - καταγραφή των αποτελεσμάτων της επιθεώρησης πριν από τη σφαγή,
 - δειγματοληψία,
 - ιχνηλασιμότητα του κρέατος,
 - τεκμηρίωση.
6. Οι επίσημοι βοηθοί πρέπει να εκσυγχρονίζουν τις γνώσεις τους και να ενημερώνονται για τις νέες εξελίξεις με τακτικές δραστηριότητες συνεχούς επιμόρφωσης και με επαγγελματική βιβλιογραφία. Ο επίσημος βοηθός οφείλει, όταν αυτό είναι δυνατόν, να αναλαμβάνει δραστηριότητες συνεχούς επιμόρφωσης σε ετήσια βάση.
7. Τα άτομα που έχουν ήδη διοριστεί ως επίσημοι βοηθοί υποχρεούνται να έχουν επαρκείς γνώσεις στα θέματα που αναφέρονται στην παράγραφο 5. Εφόσον χρειάζεται, οφείλουν να αποκτούν τις γνώσεις αυτές μέσω δραστηριοτήτων συνεχούς κατάρτισης. Η αρμόδια αρχή λαμβάνει τα μέτρα προς τούτο.
8. Εντούτοις, όταν επίσημοι βοηθοί διενεργούν μόνο δειγματοληψία και ανάλυση που συνδέονται με εξετάσεις για τριχινίαση, η αρμόδια αρχή χρειάζεται μόνο να εξασφαλίζει ότι έχουν καταρτισθεί καταλλήλως για τα καθήκοντα αυτά.

ΤΜΗΜΑ IV: ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΚΑΤΟΙΚΙΔΙΑ ΒΟΟΕΙΔΗ

A. ΒΟΟΕΙΔΗ ΗΛΙΚΙΑΣ ΚΑΤΩ ΤΩΝ ΕΞΙ ΕΒΔΟΜΑΔΩΝ

Τα σφάγια και τα εντόσθια των βοοειδών ηλικίας μικρότερης των έξι εβδομάδων πρέπει να υποβάλλονται στις ακόλουθες διαδικασίες επιθεώρησης μετά τη σφαγή:

1. μακροσκοπική εξέταση της κεφαλής και του λαιμού· τομή και εξέταση των οπισθοφαρυγγικών λεμφογαγγλίων (Lnn. retropharyngeales)· εξέταση του στόματος και των παρισθμίων· ψηλάφηση της γλώσσας· αφαίρεση των αμυγδαλών,
2. μακροσκοπική εξέταση των πνευμόνων, της τραχείας και του οισοφάγου· ψηλάφηση των πνευμόνων· τομή και εξέταση των βρογχικών και μεσοπνευμόνιων λεμφογαγγλίων (Lnn. bifurcationes, eparteriales και mediastinales). Η τραχεία και οι κυριότερες βρογχικές διακλαδώσεις πρέπει να διανοίγονται κατά μήκος και οι πνεύμονες να τέμνονται στο τελευταίο τους τριτημόριο, καθέτως προς τον μεγάλο άξονά τους· οι τομές αυτές δεν είναι απαραίτητες, όταν οι πνεύμονες αποκλείονται από την κατανάλωση από τον άνθρωπο,

3. μακροσκοπική εξέταση του περικαρδίου και της καρδιάς, η οποία τέμνεται κατά μήκος, ώστε να διανοίγονται οι κοιλίες και να τέμνεται το μεσοκοιλιακό διάφραγμα,
4. μακροσκοπική εξέταση του διαφράγματος,
5. μακροσκοπική εξέταση του ήπατος και των λεμφοαγγλίων της πύλης του ήπατος και του παγκρέατος (Lnn. portales)- ψηλάφηση και, εάν είναι αναγκαίο, τομή του ήπατος και των λεμφοαγγλίων του,
6. μακροσκοπική εξέταση του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου, των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφοαγγλίων (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales και caudales)- ψηλάφηση και, εάν είναι αναγκαίο, τομή των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφοαγγλίων,
7. μακροσκοπική εξέταση και, αν είναι αναγκαίο, ψηλάφηση της σπλήνας,
8. μακροσκοπική εξέταση των νεφρών- τομή, εάν είναι αναγκαίο, των νεφρών και των νεφρικών λεμφοαγγλίων (Lnn. renales),
9. μακροσκοπική εξέταση του υπεζωκότος και του περιτοναίου,
10. μακροσκοπική εξέταση και ψηλάφηση της ομφαλικής χώρας και των αρθρώσεων. Σε περίπτωση αμφιβολιών, η ομφαλική χώρα πρέπει να τέμνεται και οι αρθρώσεις να διανοίγονται- πρέπει να εξετάζεται το αρθρικό υγρό.

B. ΒΟΟΕΙΔΗ ΗΛΙΚΙΑΣ ΑΝΩ ΤΩΝ ΕΞΙ ΕΒΔΟΜΑΔΩΝ

Τα σφάγια και τα εντόσθια των βοοειδών ηλικίας μεγαλύτερης των έξι εβδομάδων πρέπει να υποβάλλονται στις ακόλουθες διαδικασίες επιθεώρησης μετά τη σφαγή:

1. μακροσκοπική εξέταση της κεφαλής και του λαιμού- τομή και εξέταση των υπογνάθιων, οπισθοφαρυγγικών και παρωτίδειων λεμφοαγγλίων (Lnn. retropharyngeales, mandibulares και parotidei)- εξέταση των έξω μασητήρων, στους οποίους πρέπει να γίνονται δύο τομές παράλληλες προς την κάτω γνάθο, και των έσω μασητήρων (έσω περυγοειδείς μύες), οι οποίοι πρέπει να τέμνονται στο ίδιο επίπεδο. Η γλώσσα πρέπει να απελευθερώνεται κατά τρόπο που να επιτρέπει την λεπτομερή μακροσκοπική εξέταση του στόματος και των παρισθμίων και πρέπει και η ίδια να εξετάζεται μακροσκοπικά και να ψηλαφείται. Οι αμυγδαλές πρέπει να αφαιρούνται,
2. εξέταση της τραχείας και του οισοφάγου- μακροσκοπική εξέταση και ψηλάφηση των πνευμόνων- τομή και εξέταση των βρογχικών και μεσοπνευμόνιων λεμφοαγγλίων (Lnn. bifurcationes, eparteriales και mediastinales). Η τραχεία και οι κυριότερες βρογχικές διακλαδώσεις πρέπει να διανοίγονται κατά μήκος και οι πνεύμονες να τέμνονται στο τελευταίο τους τριτημόριο, καθέτως προς τον μεγάλο άξονά τους- οι τομές αυτές δεν είναι απαραίτητες όταν οι πνεύμονες αποκλείονται από την κατανάλωση από τον άνθρωπο,
3. μακροσκοπική εξέταση του περικαρδίου και της καρδιάς, η οποία τέμνεται κατά μήκος, ώστε να διανοίγονται οι κοιλίες και να τέμνεται το μεσοκοιλιακό,
4. μακροσκοπική εξέταση του διαφράγματος,
5. μακροσκοπική εξέταση και ψηλάφηση του ήπατος και των λεμφοαγγλίων της πύλης του ήπατος και του παγκρέατος (Lnn. portales)- τομή της γαστρικής επιφάνειας του ήπατος και της βάσης του κερκοφόρου λοβού για την εξέταση των χοληφόρων οδών,
6. μακροσκοπική εξέταση του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου, των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφοαγγλίων (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales και caudales)- ψηλάφηση και, εάν είναι αναγκαίο, τομή των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφοαγγλίων,
7. μακροσκοπική εξέταση και, αν είναι αναγκαίο, ψηλάφηση της σπλήνας,
8. μακροσκοπική εξέταση των νεφρών και τομή, εάν είναι αναγκαίο, των νεφρών και των λεμφοαγγλίων τους (Lnn. renales),
9. μακροσκοπική εξέταση του υπεζωκότος και του περιτοναίου,
10. μακροσκοπική εξέταση των γεννητικών οργάνων (πλην του πέους, εάν έχει ήδη απορριφθεί),
11. μακροσκοπική εξέταση και, εάν είναι αναγκαίο, ψηλάφηση και τομή του μαστού και των λεμφοαγγλίων του (Lnn. supramammarii). Στις αγελάδες, κάθε ημιμόριο του μαστού διανοίγεται δια μακράς και βαθιάς τομής μέχρι τους γαλακτοφόρους κόλπους (sinus lactiferes) και πρέπει να εντέμνονται τα λεμφοαγγλία του μαστού, εκτός εάν ο μαστός αποκλείεται από την κατανάλωση από τον άνθρωπο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΚΑΤΟΙΚΙΔΙΑ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΑ

Τα σφάγια και τα εντόσθια των αιγοπροβάτων πρέπει να υποβάλλονται στις ακόλουθες διαδικασίες επιθεώρησης μετά τη σφαγή:

1. μακροσκοπική εξέταση της κεφαλής μετά την εκδορά και, σε περίπτωση αμφιβολίας, εξέταση του λαιμού, του στόματος, της γλώσσας και των οπισθοφαρυγγικών και παρωτίδειων λεμφοαγγλίων. Με την επιφύλαξη των κανόνων για την υγεία των ζώων, οι εξετάσεις αυτές δεν είναι απαραίτητες, εάν η αρμόδια αρχή είναι σε θέση να εγγυηθεί ότι η κεφαλή, συμπεριλαμβανομένης της γλώσσας και του μυαλού, δεν προορίζεται για κατανάλωση από τον άνθρωπο,

2. μακροσκοπική εξέταση των πνευμόνων, της τραχείας και του οισοφάγου· ψηλάφηση των πνευμόνων και των βρογχικών και μεσοπνευμόνιων λεμφογαγγλίων (Lnn. bifurcationes, eparteriales και mediastinales)· σε περίπτωση αμφιβολίας, τα εν λόγω όργανα και λεμφογάγγλια πρέπει να τέμνονται και να εξετάζονται,
3. μακροσκοπική εξέταση του περικαρδίου και της καρδιάς· σε περίπτωση αμφιβολίας, η καρδιά πρέπει να τέμνεται και να εξετάζεται,
4. μακροσκοπική εξέταση του διαφράγματος,
5. μακροσκοπική εξέταση του ήπατος και των λεμφογαγγλίων της πύλης του ήπατος και του παγκρέατος (Lnn. portales)· ψηλάφηση του ήπατος και των λεμφογαγγλίων του, τομή της γαστρικής επιφάνειας του ήπατος με σκοπό την εξέταση των χοληφόρων οδών,
6. μακροσκοπική εξέταση του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου και των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφογαγγλίων (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales και caudales),
7. μακροσκοπική εξέταση και, αν είναι αναγκαίο, ψηλάφηση της σπλήνας,
8. μακροσκοπική εξέταση των νεφρών· τομή, εάν είναι αναγκαίο, των νεφρών και των νεφρικών λεμφογαγγλίων (Lnn. renales),
9. μακροσκοπική εξέταση του υπεζωκότος και του περιτοναίου,
10. μακροσκοπική εξέταση των γεννητικών οργάνων (πλην του πέους, εάν έχει ήδη απορριφθεί),
11. μακροσκοπική εξέταση του μαστού και των λεμφογαγγλίων του,
12. μακροσκοπική εξέταση και ψηλάφηση της ομφαλικής χώρας και των αρθρώσεων των νεαρών ζώων. Σε περίπτωση αμφιβολιών, η ομφαλική χώρα πρέπει να τέμνεται και οι αρθρώσεις να διανοίγονται· πρέπει να εξετάζεται το αρθρικό υγρό.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III: ΚΑΤΟΙΚΙΔΙΑ ΜΟΝΟΠΛΑ

Τα σφάγια και τα εντόσθια των μονόπλων πρέπει να υποβάλλονται στις ακόλουθες διαδικασίες επιθεώρησης μετά τη σφαγή:

1. μακροσκοπική εξέταση της κεφαλής και, μετά την ελευθέρωση της γλώσσας, του λαιμού· ψηλάφηση και, εάν είναι αναγκαίο, τομή των υπογνάθιων, οπισθοφαρυγγικών και παρωτιδίων λεμφογαγγλίων (Lnn. retropharyngeales, mandibulares και parotidei). Η γλώσσα πρέπει να απελευθερώνεται κατά τρόπο που να επιτρέπει την λεπτομερή μακροσκοπική εξέταση του στόματος και των παρισθμίων και πρέπει και η ίδια να εξετάζεται μακροσκοπικά και να ψηλαφείται. Οι αμυγδαλές πρέπει να αφαιρούνται,
2. μακροσκοπική εξέταση των πνευμόνων, της τραχείας και του οισοφάγου· ψηλάφηση των πνευμόνων· ψηλάφηση και, εάν είναι αναγκαίο, τομή των βρογχικών και μεσοπνευμόνιων λεμφογαγγλίων (Lnn. bifurcationes, eparteriales και mediastinales). Η τραχεία και οι κυριότερες βρογχικές διακλαδώσεις πρέπει να διανοίγονται κατά μήκος και οι πνεύμονες να τέμνονται στο τελευταίο τους τριτημόριο, καθέτως προς τον μεγάλο άξονά τους· εντούτοις, οι τομές αυτές δεν είναι απαραίτητες, όταν οι πνεύμονες δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο,
3. μακροσκοπική εξέταση του περικαρδίου και της καρδιάς, η οποία τέμνεται κατά μήκος, ώστε να διανοίγονται οι κοιλίες και να τέμνεται το μεσοκοιλιακό διάφραγμα,
4. μακροσκοπική εξέταση του διαφράγματος,
5. μακροσκοπική εξέταση, ψηλάφηση και, εάν είναι αναγκαίο, τομή του ήπατος και των λεμφογαγγλίων της πύλης του ήπατος και του παγκρέατος (Lnn. portales),
6. μακροσκοπική εξέταση του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου και των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφογαγγλίων (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales και caudales)· τομή, εάν είναι αναγκαίο, των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφογαγγλίων,
7. μακροσκοπική εξέταση και, αν είναι αναγκαίο, ψηλάφηση της σπλήνας,
8. μακροσκοπική εξέταση και ψηλάφηση των νεφρών· τομή, εάν είναι αναγκαίο, των νεφρών και των νεφρικών λεμφογαγγλίων (Lnn. renales),
9. μακροσκοπική εξέταση του υπεζωκότος και του περιτοναίου,
10. μακροσκοπική εξέταση των γεννητικών οργάνων των επιβητόρων ίππων (πλην του πέους, εάν έχει ήδη απορριφθεί) και των φοράδων,
11. μακροσκοπική εξέταση του μαστού και των λεμφογαγγλίων του (Lnn. suprasmammarii) και, εάν είναι αναγκαίο, τομή των υπερθεν του μαστού λεμφογαγγλίων,
12. μακροσκοπική εξέταση και ψηλάφηση της ομφαλικής χώρας και των αρθρώσεων των νεαρών ζώων. Σε περίπτωση αμφιβολιών, η ομφαλική χώρα πρέπει να τέμνεται και οι αρθρώσεις να διανοίγονται· πρέπει να εξετάζεται το αρθρικό υγρό,
13. πρέπει να εξετάζονται όλα τα γκρίζα ή λευκά άλογα για μελάνωση και μελανώματα, με εξέταση των μυών και των λεμφαδένων (Lnn. subtracheoidei) των ώμων κάτω από τον ωμοπλάταιο χόνδρο, μετά τη χαλάρωση της πρόσφυσης του ενός ώμου. Οι νεφροί πρέπει να αποκαλύπτονται και να εξετάζονται με τομή σε όλο το νεφρό.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΚΑΤΟΙΚΙΔΙΟΙ ΧΟΙΡΟΙ

Α. ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΣΦΑΓΗ

1. Η αρμόδια αρχή δύναται να αποφασίσει ότι οι χοίροι που προορίζονται για σφαγή υποβάλλονται σε επιθεώρηση προ της σφαγής στην εκμετάλλευση προέλευσης. Στην περίπτωση αυτήν, η σφαγή παρτίδας χοίρων από μια εκμετάλλευση επιτρέπεται μόνον εφόσον:
 - α) συνοδεύονται από το πιστοποιητικό καταλληλότητας που προβλέπεται στο κεφάλαιο X, μέρος A, και
 - β) τηρούνται οι απαιτήσεις των παραγράφων 2 έως 5.
2. Η επιθεώρηση πριν από τη σφαγή στην εκμετάλλευση προέλευσης πρέπει να περιλαμβάνει:
 - α) έλεγχο των μητρώων ή των εγγράφων στην εκμετάλλευση, συμπεριλαμβανομένων των πληροφοριών για την τροφική αλυσίδα,
 - β) εξέταση των χοίρων για να κριθεί κατά πόσον:
 - i) πάσχουν από νόσο ή πάθηση που μπορεί να μεταδοθεί στον άνθρωπο ή στα ζώα μέσω του χειρισμού ή της κατανάλωσης του κρέατος, ή παρουσιάζουν ατομική ή συλλογική συμπεριφορά που υποδηλώνει την ενδεχόμενη παρουσία τέτοιας νόσου,
 - ii) παρουσιάζουν διαταραχή της γενικής συμπεριφοράς τους ή συμπτώματα νόσου που μπορούν να καταστήσουν το κρέας ακατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο, ή
 - iii) παρουσιάζουν ενδείξεις ή υπάρχουν βάσιμες υπόνοιες για την παρουσία χημικών καταλοίπων σε επίπεδα υψηλότερα από εκείνα που ορίζονται από την κοινοτική νομοθεσία, ή καταλοίπων απαγορευμένων ουσιών.
3. Ένας επίσημος κτηνίατρος ή ένας εγκεκριμένος κτηνίατρος οφείλει να διενεργεί την επιθεώρηση πριν από τη σφαγή στην εκμετάλλευση. Οι χοίροι αποστέλλονται αμέσως για σφαγή και δεν αναμειγνύονται με άλλους χοίρους.
4. Η επιθεώρηση πριν από τη σφαγή στο σφαγείο πρέπει να περιλαμβάνει μόνο:
 - α) έλεγχο της ταυτότητας των ζώων, και
 - β) εξέταση για να διαπιστωθεί αν τηρήθηκαν οι κανόνες ορθής μεταχείρισης των ζώων και αν υπάρχουν συμπτώματα πάθησης που ενδέχεται να επηρεάσει δυσμενώς την υγεία των ανθρώπων ή των ζώων. Την εξέταση αυτή επιτρέπεται να πραγματοποιεί επίσημος βοηθός.
5. Όταν η σφαγή των χοίρων δεν πραγματοποιείται εντός τριών ημερών από την έκδοση του πιστοποιητικού καταλληλότητας που αναφέρεται στην παράγραφο 1 σημείο α):
 - α) εάν οι χοίροι δεν έχουν εγκαταλείψει την εκμετάλλευση προέλευσης για να μεταφερθούν στο σφαγείο, πρέπει να επανεξετάζονται και να εκδίδεται νέο πιστοποιητικό καταλληλότητας,
 - β) εάν οι χοίροι βρίσκονται ήδη καθ' οδόν προς το σφαγείο ή στο σφαγείο, η σφαγή μπορεί να επιτραπεί μετά από εκτίμηση του λόγου της καθυστέρησης, υπό τον όρο ότι οι χοίροι θα υποβληθούν σε νέα κτηνιατρική επιθεώρηση πριν από τη σφαγή.

Β. ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΦΑΓΗ

1. Τα σφάγια και τα εντόσθια των χοίρων, εκτός των χοίρων που αναφέρονται στην παράγραφο 2, πρέπει να υποβάλλονται στις ακόλουθες διαδικασίες επιθεώρησης μετά τη σφαγή:
 - α) μακροσκοπική εξέταση της κεφαλής και του λαιμού· τομή και εξέταση των υπογνάθιων λεμφογαγγλίων (Lnn. mandibulares)· μακροσκοπική εξέταση του στόματος, των παρισθμίων και της γλώσσας,
 - β) μακροσκοπική εξέταση των πνευμόνων, της τραχείας και του οισοφάγου· ψηλάφηση των πνευμόνων και των βρογχικών και μεσοπνευμόνιων λεμφογαγγλίων (Lnn. bifurcationes, eparteriales και mediastinales). Η τραχεία και οι κυριότερες βρογχικές διακλαδώσεις πρέπει να διανοίγονται κατά μήκος και οι πνεύμονες να τέμνονται στο τελευταίο τους τριτημόριο, καθέτως προς τον μεγάλο άξονά τους· οι τομές αυτές δεν είναι απαραίτητες, όταν οι πνεύμονες αποκλείονται από την κατανάλωση από τον άνθρωπο,
 - γ) μακροσκοπική εξέταση του περικαρδίου και της καρδιάς, η οποία τέμνεται κατά μήκος, ώστε να διανοίγονται οι κοιλίες και να τέμνεται το μεσοκοιλιακό διάφραγμα,
 - δ) μακροσκοπική εξέταση του διαφράγματος,
 - ε) μακροσκοπική εξέταση του ήπατος και των λεμφογαγγλίων της πύλης του ήπατος και του παγκρέατος (Lnn. portales)· ψηλάφηση του ήπατος και των λεμφογαγγλίων του,

- στ) μακροσκοπική εξέταση του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου, των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφοαγγλίων (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales και caudales)· ψηλάφηση και, εάν είναι αναγκαίο, τομή των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφοαγγλίων,
- ζ) μακροσκοπική εξέταση και, αν είναι αναγκαίο, ψηλάφηση της σπλήνας,
- η) μακροσκοπική εξέταση των νεφρών· τομή, εάν είναι αναγκαίο, των νεφρών και των νεφρικών λεμφοαγγλίων (Lnn. renales),
- θ) μακροσκοπική εξέταση του υπεζωκότος και του περιτοναίου,
- ι) μακροσκοπική εξέταση των γεννητικών οργάνων (πλην του πέους, εάν έχει ήδη απορριφθεί),
- ια) μακροσκοπική εξέταση του μαστού και των λεμφοαγγλίων του (Lnn. supramammarii)· τομή των ύπερθεν του μαστού λεμφοαγγλίων των θηλυκών χοίρων,
- ιβ) μακροσκοπική εξέταση και ψηλάφηση της ομφαλικής χώρας και των αρθρώσεων των νεαρών ζώων· σε περίπτωση αμφιβολίας, η ομφαλική χώρα πρέπει να τέμνεται και οι αρθρώσεις να διανοίγονται.
2. Η αρμόδια αρχή μπορεί να αποφασίζει, βάσει επιδημιολογικών ή άλλων στοιχείων από την εκμετάλλευση, ότι οι χοίροι πάχυνσης που στεγάζονται υπό ελεγχόμενες συνθήκες σταβλισμού σε ολοκληρωμένα συστήματα παραγωγής μετά τον απογαλακτισμό μπορούν, σε ορισμένες ή σε όλες τις περιπτώσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 1, να υποβάλλονται μόνον σε μακροσκοπική επιθεώρηση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

A. ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΣΦΑΓΗ

1. Η αρμόδια αρχή μπορεί να αποφασίσει ότι τα πουλερικά που προορίζονται για σφαγή υποβάλλονται σε επιθεώρηση προ της σφαγής στην εκμετάλλευση προέλευσης. Στην περίπτωση αυτήν, η σφαγή σμήνους πτηνών από μια εκμετάλλευση επιτρέπεται μόνον εφόσον:
- α) συνοδεύονται από το πιστοποιητικό καταλληλότητας που προβλέπεται στο κεφάλαιο X, μέρος A, και
- β) τηρούνται οι απαιτήσεις των παραγράφων 2 έως 5.
2. Η επιθεώρηση πριν από τη σφαγή στην εκμετάλλευση προέλευσης πρέπει να περιλαμβάνει:
- α) έλεγχο των μητρώων ή των εγγράφων στην εκμετάλλευση, συμπεριλαμβανομένων των πληροφοριών για την τροφική αλυσίδα,
- β) επιθεώρηση του σμήνους, για να κριθεί κατά πόσον τα πτηνά:
- i) πάσχουν από νόσο ή πάθηση που μπορεί να μεταδοθεί στον άνθρωπο ή στα ζώα μέσω του χειρισμού ή της κατανάλωσης του κρέατος, ή παρουσιάζουν συμπεριφορά που υποδηλώνει την ενδεχόμενη παρουσία τέτοιας νόσου,
- ii) παρουσιάζουν διαταραχή της γενικής συμπεριφοράς τους ή συμπτώματα νόσου που μπορούν να καταστήσουν το κρέας ακατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο, ή
- iii) παρουσιάζουν ενδείξεις για την παρουσία χημικών καταλοίπων σε επίπεδα υψηλότερα από εκείνα που ορίζονται από την κοινοτική νομοθεσία, ή καταλοίπων απαγορευμένων ουσιών.
3. Ένας επίσημος κτηνίατρος ή ένας εγκεκριμένος κτηνίατρος οφείλει να διενεργεί την επιθεώρηση πριν από τη σφαγή στην εκμετάλλευση.
4. Η επιθεώρηση πριν από τη σφαγή στο σφαγείο πρέπει να περιλαμβάνει μόνο:
- α) έλεγχο της ταυτότητας των ζώων, και
- β) εξέταση για να διαπιστωθεί αν τηρήθηκαν οι κανόνες ορθής μεταχείρισης των ζώων και αν υπάρχουν συμπτώματα πάθησης που ενδέχεται να επηρεάσει δυσμενώς την υγεία των ανθρώπων ή των ζώων. Την εξέταση αυτή επιτρέπεται να πραγματοποιεί επίσημος βοηθός.
5. Όταν η σφαγή των πτηνών δεν πραγματοποιείται εντός τριών ημερών από την έκδοση του πιστοποιητικού καταλληλότητας που αναφέρεται στην παράγραφο 1 σημείο α):
- α) εάν το σμήνος δεν έχει εγκαταλείψει την εκμετάλλευση προέλευσης για να μεταφερθεί στο σφαγείο, πρέπει να επανεξετάζεται και να εκδίδεται νέο πιστοποιητικό καταλληλότητας,

- β) εάν το σμήνος βρίσκεται ήδη καθ' οδόν προς το σφαγείο ή στο σφαγείο, η σφαγή μπορεί να επιτραπεί μετά από εκτίμηση του λόγου της καθυστέρησης, υπό τον όρο ότι πραγματοποιείται νέα εξέταση του σμήνους.
6. Στην περίπτωση που δεν πραγματοποιείται επιθεώρηση πριν από τη σφαγή στην εκμετάλλευση, ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να διεξάγει εξέταση του σμήνους στο σφαγείο.
7. Εάν τα πτηνά παρουσιάζουν κλινικά συμπτώματα νόσου, δεν επιτρέπεται να σφάζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο. Ωστόσο, η θανάτωση των πτηνών αυτών στη γραμμή σφαγής επιτρέπεται να πραγματοποιείται στο τέλος της συνήθους διαδικασίας σφαγής, εφόσον λαμβάνονται προφυλάξεις για να αποφευχθεί ο κίνδυνος εξάπλωσης παθογόνων οργανισμών και για να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται οι εγκαταστάσεις αμέσως μετά τη θανάτωση.
8. Στην περίπτωση πουλερικών που εκτρέφονται για την παραγωγή «φουά-γκρα» και πουλερικών μεταγενέστερου εκσπλαχνισμού που σφάζονται στην εκμετάλλευση προέλευσης, η επιθεώρηση πριν από τη σφαγή πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις παραγράφους 2 και 3. Κατά τη μεταφορά τους στο σφαγείο ή το εργαστήριο τεμαχισμού, τα μη εκσπλαχνισθέντα σφάγια πρέπει να συνοδεύονται από πιστοποιητικό σύμφωνο με το υπόδειγμα του μέρους Γ.

B. ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΦΑΓΗ

1. Όλα τα πτηνά πρέπει να υποβάλλονται σε επιθεώρηση μετά τη σφαγή σύμφωνα με τα τμήματα I και III. Επιπλέον, ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να διενεργεί ο ίδιος τους εξής ελέγχους:
- α) καθημερινή επιθεώρηση των σπλάχνων και των σωματικών κοιλοτήτων αντιπροσωπευτικού δείγματος πτηνών,
- β) λεπτομερή επιθεώρηση τυχαίου δείγματος, από κάθε παρτίδα πτηνών της ίδιας προέλευσης, τμημάτων πτηνών ή ολόκληρων πτηνών που έχουν χαρακτηριστεί ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο κατόπιν της μετά τη σφαγή υγειονομικής επιθεώρησης, και
- γ) περαιτέρω αναγκαίες εξετάσεις, όταν υπάρχουν βάσιμες υπόνοιες ότι το κρέας των εν λόγω πτηνών θα μπορούσε να είναι ακατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο.
2. Στην περίπτωση πουλερικών που εκτρέφονται για την παραγωγή «φουά-γκρα» και πουλερικών μεταγενέστερου εκσπλαχνισμού που λαμβάνονται από την εκμετάλλευση προέλευσης, η επιθεώρηση μετά τη σφαγή πρέπει να περιλαμβάνει έλεγχο του πιστοποιητικού που συνοδεύει τα σφάγια. Όταν τα σφάγια αυτά μεταφέρονται απευθείας από την εκμετάλλευση σε εργαστήριο τεμαχισμού, η επιθεώρηση μετά τη σφαγή πρέπει να διενεργείται στο εργαστήριο τεμαχισμού.

Γ. ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

για πουλερικά που προορίζονται για την παραγωγή φουά-γκκρα και πουλερικά μεταγενέστερου εκσπλαχνισμού που σφάζονται στην εκμετάλλευση προέλευσης

Αρμόδια υπηρεσία:

Αριθ.:

1. Ταυτοποίηση των μη εκσπλαχνισμένων σφαγίων

Είδος:

Αριθμός:

2. Προέλευση των μη εκσπλαχνισμένων σφαγίων

Διεύθυνση της εκμετάλλευσης:

3. Προορισμός των μη εκσπλαχνισμένων σφαγίων

Τα μη εκσπλαχνισμένα σφάγια θα μεταφερθούν στο ακόλουθο εργαστήριο τεμαχισμού:

.....

4. Δήλωση

Ο υπογεγραμμένος δηλώνω ότι:

— τα μη εκσπλαχνισμένα σφάγια που περιγράφονται ανωτέρω προέρχονται από πτηνά που εξετάστηκαν πριν από τη σφαγή στην προαναφερόμενη εκμετάλλευση στις (ώρα) την (ημερομηνία) και κρίθηκαν υγιή,

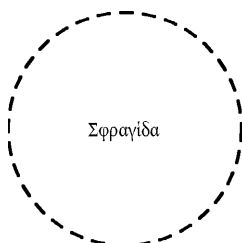
— τα μητρώα και τα έγγραφα σχετικά με τα ζώα αυτά ήταν σύμφωνα με τις απαιτήσεις του νόμου και δεν απαγορεύουν τη σφαγή των πτηνών.

Έγινε στ,

(Τόπος)

με ημερομηνία:

(Ημερομηνία)



.....
(Υπογραφή του επίσημου ή εγκεκριμένου κτηνιάτρου)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI: ΕΚΤΡΕΦΟΜΕΝΑ ΛΑΓΟΜΟΡΦΑ

Για τα εκτρεφόμενα λαγόμορφα πρέπει να εφαρμόζονται οι απαιτήσεις για τα πουλερικά.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII: ΕΚΤΡΕΦΟΜΕΝΑ ΘΗΡΑΜΑΤΑ

Α. ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΣΦΑΓΗ

1. Η επιθεώρηση πριν από τη σφαγή είναι δυνατόν να διενεργείται στην εκμετάλλευση προέλευσης, εφόσον πληρούνται οι απαιτήσεις του παραρτήματος III, τμήμα III, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽¹⁾. Στην περίπτωση αυτήν, η προ της σφαγής επιθεώρηση διενεργείται από επίσημο κτηνίατρο ή εγκεκριμένο κτηνίατρο.
2. Η επιθεώρηση πριν από τη σφαγή στην εκμετάλλευση πρέπει να περιλαμβάνει έλεγχο των μητρώων και εγγράφων στην εκμετάλλευση, συμπεριλαμβανομένων των πληροφοριών για την τροφική αλυσίδα.
3. Όταν η επιθεώρηση πριν από τη σφαγή πραγματοποιείται εντός τριών το πολύ ημερών πριν από την άφιξη των ζώων στο σφαγείο, τα δε ζώα παραδίδονται στο σφαγείο ζώντα, η επιθεώρηση πριν από τη σφαγή στο σφαγείο μπορεί να καλύπτει μόνο:
 - α) έλεγχο της ταυτότητας των ζώων, και
 - β) εξέταση για να διαπιστωθεί αν τηρήθηκαν οι κανόνες ορθής μεταχείρισης των ζώων και αν υπάρχουν συμπτώματα πάθησης που ενδέχεται να επηρεάσει δυσμενώς την υγεία των ανθρώπων ή των ζώων.
4. Τα ζώντα ζώα που εξετάστηκαν στην εκμετάλλευση πρέπει να συνοδεύονται από πιστοποιητικό σύμφωνο προς το υπόδειγμα του κεφαλαίου X, μέρος Α. Τα ζώα που εξετάστηκαν και εσφάγησαν στην εκμετάλλευση πρέπει να συνοδεύονται από πιστοποιητικό σύμφωνο προς το υπόδειγμα του κεφαλαίου X, μέρος Β.

Β. ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΦΑΓΗ

1. Η επιθεώρηση πρέπει να περιλαμβάνει ψηλάφηση και, όταν κρίνεται αναγκαίο, τομή των μερών του ζώου που έχουν υποστεί αλλοίωση ή θεωρούνται ύποπτα για οποιονδήποτε άλλο λόγο.
2. Οι διαδικασίες της επιθεώρησης μετά τη σφαγή που περιγράφονται για τα βοοειδή και τα αιγοπρόβατα, τους κατοικίδιους χοίρους και τα πουλερικά πρέπει να εφαρμόζονται στα αντίστοιχα είδη των εκτρεφόμενων θηραμάτων.
3. Εάν η σφαγή των ζώων έχει πραγματοποιηθεί στην εκμετάλλευση, ο επίσημος κτηνίατρος στο σφαγείο οφείλει να ελέγχει το πιστοποιητικό το οποίο τα συνοδεύει.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII: ΑΓΡΙΑ ΘΗΡΑΜΑΤΑ

Α. ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΦΑΓΗ

1. Τα άγρια θηράματα πρέπει να επιθεωρούνται το συντομότερο δυνατόν μετά την εισαγωγή τους στην εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων.
2. Ο επίσημος κτηνίατρος οφείλει να λαμβάνει υπόψη τη δήλωση ή τις πληροφορίες που παρέχει το εκπαιδευμένο άτομο το οποίο συμμετέχε με το κυνήγι του ζώου, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽¹⁾.
3. Κατά την επιθεώρηση μετά τη σφαγή, ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να διενεργεί:
 - α) μακροσκοπική εξέταση του σφαγίου, των κοιλιοτήτων και, ενδεχομένως, των οργάνων του με στόχο:
 - i) την ανίχνευση ενδεχόμενων ανωμαλιών που δεν οφείλονται σε θήρα. Για τον σκοπό αυτόν, η διάγνωση μπορεί να βασίζεται σε κάθε πληροφορία που παρέχει το εκπαιδευμένο άτομο σχετικά με τη συμπεριφορά του ζώου πριν τη θανάτωσή του,
 - ii) την επιβεβαίωση ότι ο θάνατος του ζώου δεν προκλήθηκε από άλλες αιτίες πλην της θήρας.Εάν δεν μπορούν να συναχθούν τα σχετικά συμπεράσματα μόνο με βάση την μακροσκοπική εξέταση, πρέπει να διενεργείται διεξοδικότερη επιθεώρηση σε εργαστήριο,
 - β) εξέταση για τη διαπίστωση οργανοληπτικών ανωμαλιών,
 - γ) ψηλάφηση των οργάνων, εάν χρειάζεται,

⁽¹⁾ Σελίδα 23 της παρούσας ΕΕ.

- δ) δειγματοληπτική ανάλυση καταλοίπων, συμπεριλαμβανομένων των περιβαλλοντικών ρύπων, όταν έχει σοβαρές υπόνοιες για την παρουσία καταλοίπων που δεν οφείλονται σε θήρα, καθώς και περιβαλλοντικών ρύπων. Όταν διενεργείται διεξοδικότερη επιθεώρηση βάσει των υπονοιών αυτών, ο κτηνίατρος πρέπει να αναμένει την ολοκλήρωση αυτής της επιθεώρησης, πριν προβεί σε αξιολόγηση όλων των θηραμάτων που θανατώθηκαν κατά τη διάρκεια ενός συγκεκριμένου κυνηγιού ή των μερών για τα οποία υπάρχουν υπόνοιες ότι παρουσιάζουν τις ίδιες ανωμαλίες,
- ε) εξέταση για την αναζήτηση χαρακτηριστικών που υποδηλώνουν ότι το κρέας παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία, στα οποία περιλαμβάνονται:
- i) μη φυσιολογική συμπεριφορά ή διαταραχή της γενικής κατάστασης του ζώντος θηραματος, όπως αναφέρει ο κυνηγός,
 - ii) γενικευμένη παρουσία όγκων ή αποστημάτων που πλήττουν διάφορα εσωτερικά όργανα ή μυς,
 - iii) αρθρίτιδα, ορχίτιδα, παθολογικές αλλοιώσεις του ήπατος ή της σπλήνας, φλεγμονή των εντέρων ή της ομφαλικής χώρας,
 - iv) παρουσία ξένων σωμάτων που δεν οφείλονται σε θήρα στις κοιλότητες του σώματος, στο στομάχι ή τα έντερα ή στα ούρα, εφόσον έχει αλλοιωθεί το χρώμα του υπεζωκότος ή του περιτοναίου (εάν υπάρχουν),
 - v) παρουσία παρασίτων,
 - vi) σχηματισμός σημαντικής ποσότητας αερίων στον γαστρεντερικό σωλήνα με ταυτόχρονη αλλοίωση του χρωματισμού των εσωτερικών οργάνων (εάν υπάρχουν),
 - vii) σημαντικές ανωμαλίες ως προς το χρώμα, την σύσταση ή την οσμή του μυϊκού ιστού ή των οργάνων,
 - viii) παλαιά ανοικτά κατάγματα,
 - ix) απίσχυανση ή/και γενικό ή εντοπισμένο οίδημα,
 - x) πρόσφατες συμφύσεις στον υπεζωκότα ή το περιτόναιο, και
 - xi) άλλες εμφανείς εκτεταμένες αλλοιώσεις, όπως σήψη.
4. Εάν το απαιτεί ο επίσημος κτηνίατρος, πρέπει να πραγματοποιείται κατά μήκος τομή της σπονδυλικής στήλης και της κεφαλής.
5. Στην περίπτωση μικρών άγριων θηραμάτων που δεν υποβλήθηκαν σε εκπλαγισμό αμέσως μετά τη θανάτωσή τους, ο επίσημος κτηνίατρος οφείλει να διενεργεί επιθεώρηση μετά τη σφαγή σε αντιπροσωπευτικό δείγμα ζώων της ίδιας προέλευσης. Εάν η επιθεώρηση αποκαλύψει μεταδοτική στον άνθρωπο νόσο ή οποιοδήποτε από τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται στην παράγραφο 3 σημείο ε), ο επίσημος κτηνίατρος οφείλει να διενεργεί περισσότερους ελέγχους σε ολόκληρη την παρτίδα για να αποφασίσει εάν πρέπει να χαρακτηριστεί ακατάλληλη για κατανάλωση από τον άνθρωπο ή εάν πρέπει κάθε σφάγιο να επιθεωρηθεί χωριστά.
6. Σε περίπτωση αμφιβολίας, ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να πραγματοποιεί τις περαιτέρω τομές και επιθεωρήσεις των σχετικών μερών των ζώων, οι οποίες είναι αναγκαίες για να προβεί σε τελική διάγνωση.

B. ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΥΣΤΕΡΑ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΕΛΕΓΧΟΥΣ

Εκτός από τις περιπτώσεις που προβλέπονται στο τμήμα II, κεφάλαιο V, το κρέας το οποίο, κατά τη διάρκεια της επιθεώρησης μετά τη σφαγή παρουσιάζει οποιοδήποτε από τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται στην παράγραφο 3 σημείο ε) του μέρους A, πρέπει να χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IX: ΕΙΔΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

A. ΜΕΤΑΔΟΤΙΚΕΣ ΣΠΟΓΓΩΔΕΙΣ ΕΓΚΕΦΑΛΟΠΑΘΕΙΕΣ

Οι επίσημοι έλεγχοι που διεξάγονται όσον αφορά τις ΜΣΕ πρέπει να λαμβάνουν υπόψη τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 999/2001 και της λοιπής κοινοτικής νομοθεσίας.

B. ΚΥΣΤΙΚΕΡΚΩΣΗ

1. Οι διαδικασίες της επιθεώρησης μετά τη σφαγή που περιγράφονται στα κεφάλαια I και IV αποτελούν τις στοιχειώδεις απαιτήσεις για την εξέταση για κυστικέρκωση στα βοοειδή ηλικίας μεγαλύτερης των 6 εβδομάδων και στους χοίρους. Επιπλέον, είναι δυνατόν να χρησιμοποιούνται ειδικές ορολογικές δοκιμές. Στην περίπτωση βοοειδών ηλικίας μεγαλύτερης των 6 εβδομάδων, η τομή των μαστηρών κατά την επιθεώρηση μετά τη σφαγή δεν είναι υποχρεωτική όταν έχει γίνει ειδική ορολογική δοκιμή. Το ίδιο ισχύει όταν τα βοοειδή ηλικίας μεγαλύτερης των 6 εβδομάδων έχουν εκτραφεί σε εκμετάλλευση με επίσημη πιστοποίηση για την απουσία κυστικέρκωσης.
2. Το κρέας που έχει μολυνθεί από κυστικέρκο πρέπει να χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο. Ωστόσο, όταν δεν υπάρχει γενική μόλυνση του ζώου από κυστικέρκο, τα μέρη που δεν έχουν μολυνθεί είναι δυνατόν να χαρακτηρίζονται κατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο αφού υποβληθούν σε ψυκτική επεξεργασία.

Γ. ΤΡΙΧΙΝΙΑΣΗ

1. Τα σφάγια χοίρων (κατοικίδων, εκτρεφόμενων θηραμάτων και άγριων θηραμάτων), μονόπλων και άλλων ειδών που είναι δυνατόν να προσβληθούν από τριχινίαση πρέπει να υποβάλλονται σε εξέταση για τριχινίαση σύμφωνα με την εφαρμοστέα κοινοτική νομοθεσία, εκτός εάν η νομοθεσία ορίζει άλλως.
2. Το κρέας από ζώα που έχουν μολυνθεί από τριχίνες πρέπει να χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

Δ. ΜΑΛΙΣ

1. Όταν χρειάζεται, τα μόνοπλα πρέπει να εξετάζονται για μάλι. Η εξέταση για την μάλι των μονόπλων πρέπει να περιλαμβάνει προσεκτική εξέταση των βλεννογόνων υμένων από την τραχεία, το λάρυγγα, τις ρινικές κοιλότητες και τα ιγμόρεια και τις διακλαδώσεις τους, μετά από διάνοιξη της κεφαλής με κάθετη τομή στο μέσο και εκτομή του ρινικού διαφράγματος.
2. Το κρέας αλόγων τα οποία διαπιστώνεται ότι έχουν προσβληθεί από μάλι πρέπει να χαρακτηρίζονται ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

Ε. ΦΥΜΑΤΙΩΣΗ

1. Όταν τα ζώα έχουν παρουσιάσει θετική ή αμφίβολη αντίδραση στη φυματίνη, ή όταν υπάρχουν υπόνοιες μόλυνσης, πρέπει να σφάζονται χωριστά από τα άλλα ζώα, αφού ληφθούν προφυλάξεις ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος μόλυνσης των άλλων σφαγίων, της γραμμής σφαγής και του προσωπικού που παρευρίσκεται στο σφαγείο.
2. Όλο το κρέας των ζώων στα οποία η επιθεώρηση μετά τη σφαγή απέκαλυψε φυματιώδεις αλλοιώσεις σε ορισμένα όργανα ή περιοχές του σφαγίου πρέπει να χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο. Ωστόσο, όταν έχει διαπιστωθεί φυματιώδης αλλοίωση στα λεμφογάγγλια ενός μόνο οργάνου ή μέρους του σφαγίου, μπορούν να χαρακτηρίζονται ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο μόνον το πληγέν όργανο ή το μέρος του σφαγίου και τα συναφή λεμφογάγγλια.

ΣΤ. ΒΡΟΥΚΕΛΛΩΣΗ

1. Όταν τα ζώα έχουν παρουσιάσει θετική ή αμφίβολη αντίδραση σε εξέταση για βρουκέλλωση, ή όταν υπάρχουν υπόνοιες μόλυνσης, πρέπει να σφάζονται χωριστά από τα άλλα ζώα, αφού ληφθούν προφυλάξεις ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος μόλυνσης των άλλων σφαγίων, της γραμμής σφαγής και του προσωπικού που παρευρίσκεται στο σφαγείο.
2. Το κρέας ζώων στα οποία η επιθεώρηση μετά τη σφαγή απέκαλυψε αλλοιώσεις που δηλώνουν οξεία μόλυνση από βρουκέλλωση πρέπει να χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο. Στην περίπτωση ζώων που παρουσίασαν θετική ή αμφίβολη αντίδραση σε εξέταση για βρουκέλλωση, οι μαστοί, η ουρογεννητική οδός και το αίμα πρέπει να χαρακτηρίζονται ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο, ακόμη και αν δεν διαπιστώνεται καμία τέτοιου είδους αλλοίωση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Χ: ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

Α. ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΖΩΝΤΑ ΖΩΑ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ**για ζώντα ζώα που μεταφέρονται από την εκμετάλλευση στο σφαγείο**

Αρμόδια υπηρεσία:

Αριθ.:

1. Ταυτοποίηση των ζώων

Είδος:

Αριθμός ζώων:

Αναγνωριστική Σήμανση:

2. Προέλευση των ζώων

Διεύθυνση της εκμετάλλευσης προέλευσης:

Ταυτοποίηση του χώρου σταβλισμού (*):

3. Προορισμός των ζώων

Τα ζώα θα μεταφερθούν στο εξής σφαγείο:

.....
με το εξής μεταφορικό μέσο:

4. Άλλες σχετικές πληροφορίες

.....

5. Δήλωση

Ο υπογεγραμμένος δηλώνω ότι:

— τα ζώα που περιγράφονται πιο πάνω εξετάστηκαν πριν από τη σφαγή στην προαναφερόμενη εκμετάλλευση στις (ώρα) την (ημερομηνία) και κρίθηκαν υγιή,

— τα μητρώα και τα έγγραφα σχετικά με τα ζώα αυτά ήταν σύμφωνα με τις απαιτήσεις του νόμου και δεν απαγορεύουν τη σφαγή των ζώων.

Έγινε στ ,

(Τόπος)

με ημερομηνία:

(Ημερομηνία)

.....
(Υπογραφή του επίσημου ή εγκεκριμένου κτηνιάτρου)

(*) Προαιρετικό.

B. ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΖΩΑ ΠΟΥ ΣΦΑΖΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ
για ζώα που σφάζονται στην εκμετάλλευση

Αρμόδια υπηρεσία:

Αριθ.:

1. Ταυτοποίηση των ζώων

Είδος:

Αριθμός ζώων:

Αναγνωριστική Σήμανση:

2. Προέλευση των ζώων

Διεύθυνση της εκμετάλλευσης προέλευσης:

Ταυτοποίηση του χώρου σταβλισμού (*):

3. Προορισμός των ζώων

Τα ζώα θα μεταφερθούν στο εξής σφαγείο:

.....

με το εξής μεταφορικό μέσο:

4. Άλλες σχετικές πληροφορίες

.....

5. Δήλωση

Ο υπογεγραμμένος δηλώνω ότι:

— τα ζώα που περιγράφονται πιο πάνω εξετάστηκαν πριν από τη σφαγή στην προαναφερόμενη εκμετάλλευση στις (ώρα) την (ημερομηνία) και κρίθηκαν υγιή,

— εσφάγησαν στην εκμετάλλευση στις (ώρα) την (ημερομηνία), η δε σφαγή και η αφαιμάξη πραγματοποιήθηκαν σωστά.

— τα μητρώα και τα έγγραφα σχετικά με τα ζώα αυτά ήταν σύμφωνα με τις απαιτήσεις του νόμου και δεν απαγόρευαν τη σφαγή των ζώων.

Έγινε στ

(Τόπος)

με ημερομηνία:

(Ημερομηνία)



.....
(Υπογραφή του επίσημου ή εγκεκριμένου κτηνιάτρου)

(*) Προαιρετικό.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΖΩΝΤΑ ΔΙΘΥΡΑ ΜΑΛΑΚΙΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Το παρόν Παράρτημα εφαρμόζεται στα ζώντα διθύρα μαλάκια και, κατ' αναλογία, στα ζώντα εχινόδερμα, τα ζώντα χιτωνοφόρα και τα ζώντα θαλάσσια γαστερόποδα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΕΠΙΣΗΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ ΑΠΟ ΚΑΤΗΓΟΡΙΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΖΩΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

A. ΚΑΤΗΓΟΡΙΟΠΟΙΗΣΗ ΖΩΝΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

1. Η αρμόδια αρχή υποχρεούται να καθορίζει τη γεωγραφική θέση και τα όρια των ζωνών παραγωγής και μετεγκατάστασης τις οποίες κατατάσσει, όταν χρειάζεται με τη συνεργασία της επιχείρησης τροφίμων.
2. Η αρμόδια αρχή υποχρεούται να κατατάσσει τις ζώνες παραγωγής, από τις οποίες επιτρέπεται η συλλογή ζώντων διθύρων μαλακίων σε μια από τρεις κατηγορίες, ανάλογα με το επίπεδο περιττωματικής μόλυνσης, όπου χρειάζεται με τη συνεργασία της επιχείρησης τροφίμων.
3. Η αρμόδια αρχή δύναται να κατατάσσει στην κατηγορία Α τις ζώνες από τις οποίες επιτρέπεται η συλλογή ζώντων διθύρων μαλακίων για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο. Τα ζώντα διθύρα μαλάκια που προέρχονται από τις ζώνες αυτές πρέπει να ανταποκρίνονται στις υγειονομικές προδιαγραφές για τα ζώντα διθύρα μαλάκια που προβλέπονται στο Παράρτημα III, Τμήμα VII, Κεφάλαιο V, του κανονισμού (ΕΚ) . . ./2004 (1).
4. Η αρμόδια αρχή δύναται να κατατάσσει στην κατηγορία Β τις ζώνες από τις οποίες επιτρέπεται η συλλογή ζώντων διθύρων μαλακίων, αλλά η διάθεσή τους στην αγορά για κατανάλωση από τον άνθρωπο επιτρέπεται μετά από επεξεργασία σε κέντρο καθαρισμού ή μετά από μετεγκατάσταση, ώστε να καλύπτονται οι υγειονομικές προδιαγραφές που αναφέρονται στην παράγραφο 3. Τα ζώντα διθύρα μαλάκια από τις ζώνες αυτές δεν επιτρέπεται να υπερβαίνουν, στη δοκιμή του πλέον πιθανού αριθμού (MPN) 5 σωληναρίων και 3 αραιώσεων, τα όρια των 4 600 E.coli ανά 100 g σάρκας και ενδοθυρικού υγρού.
5. Η αρμόδια αρχή δύναται να κατατάσσει στην κατηγορία Γ τις ζώνες από τις οποίες επιτρέπεται η συλλογή ζώντων διθύρων μαλακίων, αλλά η διάθεσή τους στην αγορά για κατανάλωση από τον άνθρωπο επιτρέπεται μόνο μετά από μετεγκατάσταση επί μακρό χρονικό διάστημα, ώστε να πληρούνται οι υγειονομικές προδιαγραφές που προβλέπονται στην παράγραφο 3. Τα ζώντα διθύρα μαλάκια από τις ζώνες αυτές δεν επιτρέπεται να υπερβαίνουν, στη δοκιμή του πλέον πιθανού αριθμού (MPN) 5 σωληναρίων και 3 αραιώσεων, τα όρια των 46 000 E.coli ανά 100 g σάρκας και ενδοθυρικού υγρού.
6. Εάν η αρμόδια αρχή αποφασίσει κατ' αρχήν να κατατάξει μια ζώνη παραγωγής ή μετεγκατάστασης, πρέπει:
 - α) να καταγράφει τις πηγές ρύπανσης, ανθρώπινης ή ζωικής προέλευσης, οι οποίες ενδέχεται να συνιστούν πηγή μόλυνσης της ζώνης παραγωγής,
 - β) να εξετάζει τις ποσότητες οργανικών ρύπων που απελευθερώνονται κατά τις διάφορες περιόδους του έτους, ανάλογα με τις εποχικές διακυμάνσεις του ανθρώπινου και ζωικού πληθυσμού στη λεκάνη απορροής, τα στοιχεία για τις βροχοπτώσεις, την επεξεργασία των λυμάτων κ.λπ.,
 - γ) να προσδιορίζει τα χαρακτηριστικά της κυκλοφορίας των ρύπων, με βάση τα ρεύματα, τη βαθυμετρία και τον παλιρροϊκό κύκλο στη ζώνη παραγωγής, και
 - δ) να καταρτίζει πρόγραμμα δειγματοληψιών διθύρων μαλακίων στη ζώνη παραγωγής, το οποίο να βασίζεται στην εξέταση επιβεβαιωμένων δεδομένων και να προβλέπει αριθμό δειγμάτων, γεωγραφική κατανομή των σημείων δειγματοληψίας και συχνότητα δειγματοληψίας που πρέπει να εξασφαλίζουν ότι τα αποτελέσματα της ανάλυσης είναι τα αντιπροσωπευτικότερα δυνατά για την εξεταζόμενη ζώνη.

B. ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΖΩΝΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ Ή ΜΕΤΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

1. Οι κατηγοριοποιημένες ζώνες παραγωγής και μετεγκατάστασης πρέπει να παρακολουθούνται κατά περιόδους ώστε να ελέγχεται:
 - α) ότι δεν υφίσταται καμία κατάχρηση όσον αφορά την καταγωγή, την προέλευση και τον προορισμό των ζώντων διθύρων μαλακίων,

(1) Σελίδα 23 της παρούσας ΕΕ.

- β) η μικροβιολογική ποιότητα των ζώντων δίδυρων μαλακίων σε σχέση με τις ζώνες παραγωγής και μετεγκατάστασης,
- γ) η παρουσία τοξινοπαραγωγού πλαγκτού στο νερό παραγωγής και μετεγκατάστασης και βιοτοξινών στα ζώντα δίδυρα μαλάκια, και
- δ) η παρουσία χημικών προσμείξεων στα ζώντα δίδυρα μαλάκια.
2. Για την εφαρμογή της παραγράφου 1 σημεία β), γ) και δ), πρέπει να καταρτίζονται σχέδια δειγματοληψίας που να προβλέπουν τη διενέργεια των ελέγχων αυτών σε τακτά χρονικά διαστήματα ή κατά περίπτωση εάν η συλλογή δεν πραγματοποιείται τακτικά. Η γεωγραφική κατανομή των σημείων δειγματοληψίας και η συχνότητα της δειγματοληψίας πρέπει να εξασφαλίζουν ότι τα αποτελέσματα της ανάλυσης είναι τα αντιπροσωπευτικότερα για την εξεταζόμενη ζώνη.
3. Στα σχέδια δειγματοληψίας για τον έλεγχο της μικροβιολογικής ποιότητας των ζώντων δίδυρων μαλακίων πρέπει να λαμβάνονται ιδιαίτερος υπόψη:
- α) η πιθανή διακύμανση της περιττωματικής μόλυνσης,
- β) οι παράμετροι που αναφέρονται στην παράγραφο 6 του Μέρους Α.
4. Στα σχέδια δειγματοληψίας για τον έλεγχο της παρουσίας τοξινοπαραγωγού πλαγκτού στο νερό παραγωγής και μετεγκατάστασης και βιοτοξινών στα ζώντα δίδυρα μαλάκια πρέπει να λαμβάνονται ιδιαίτερος υπόψη οι πιθανές διακυμάνσεις στην παρουσία πλαγκτού που περιέχει θαλάσσιες βιοτοξίνες. Η δειγματοληψία πρέπει να περιλαμβάνει:
- α) περιοδική δειγματοληψία για την ανίχνευση μεταβολών στη σύνθεση και στη γεωγραφική κατανομή του πλαγκτού που περιέχει τοξίνες. Αποτελέσματα που υποδηλώνουν σώρευση τοξινών στη σάρκα των μαλακίων πρέπει να ακολουθούνται από εντατική δειγματοληψία,
- β) περιοδικές δοκιμές τοξικότητας στα πλέον ευαίσθητα στη μόλυνση μαλάκια της προσβεβλημένης περιοχής.
5. Η συχνότητα δειγματοληψίας για την ανάλυση τοξινών στα μαλάκια πρέπει να είναι, κατά κανόνα, εβδομαδιαία κατά τις περιόδους στις οποίες επιτρέπεται η συλλογή. Η συχνότητα αυτή μπορεί να μειώνεται σε συγκεκριμένες ζώνες, ή για συγκεκριμένους τύπους μαλακίων, εάν αξιολόγηση κινδύνου για τις τοξίνες ή την εμφάνιση φυτοπλαγκτού υποδηλώνει πολύ μικρό κίνδυνο τοξικών επεισοδίων. Η συχνότητα πρέπει να αυξάνεται εάν η αξιολόγηση αυτή υποδηλώνει ότι δεν αρκεί η εβδομαδιαία δειγματοληψία. Η αξιολόγηση κινδύνου πρέπει να επανεξετάζεται περιοδικώς για να αξιολογείται ο κίνδυνος εμφάνισης τοξινών στα ζώντα δίδυρα μαλάκια των ζώνων αυτών.
6. Όταν υπάρχουν διαθέσιμα στοιχεία σχετικά με τα ποσοστά σώρευσης τοξινών για μια ομάδα ειδών που αναπτύσσονται στην ίδια ζώνη, το είδος με το υψηλότερο ποσοστό μπορεί να χρησιμοποιείται ως είδος-δείκτης. Με τον τρόπο αυτόν, θα επιτραπεί η εκμετάλλευση όλων των ειδών της ομάδας, εάν τα επίπεδα τοξινών στο είδος-δείκτη είναι κάτω από τα κανονιστικά όρια. Όταν τα επίπεδα τοξινών στο είδος-δείκτη υπερβαίνουν τα κανονιστικά όρια, η συλλογή των άλλων ειδών πρέπει να επιτρέπεται μόνο εάν περαιτέρω αναλύσεις στα άλλα είδη αποδεικνύουν ότι τα επίπεδα τοξινών είναι κάτω από τα όρια.
7. Όσον αφορά την παρακολούθηση του πλαγκτού, τα δείγματα πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικά της στήλης νερού και να παρέχουν πληροφορίες σχετικά με την παρουσία τοξικών ειδών, καθώς και με τις πληθυσμιακές τάσεις. Εάν διαπιστωθούν οποιεσδήποτε αλλαγές στους τοξικούς πληθυσμούς που είναι πιθανόν να οδηγήσουν σε σώρευση τοξινών, πρέπει να αυξάνεται η συχνότητα δειγματοληψίας των μαλακίων ή να κλείνουν προληπτικά οι ζώνες έως ότου ληφθούν τα αποτελέσματα των τοξικών αναλύσεων.
8. Τα σχέδια δειγματοληψίας για τον έλεγχο της παρουσίας χημικών προσμείξεων πρέπει να καθιστούν δυνατή την ανίχνευση τυχόν υπέρβασης των επιπέδων που ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) 466/2001⁽¹⁾.

Γ. ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ

1. Εάν τα αποτελέσματα της δειγματοληψίας δείξουν ότι δεν τηρούνται οι υγειονομικές προδιαγραφές για τα μαλάκια, ή ότι για κάποιον άλλο λόγο υπάρχει κίνδυνος για την ανθρώπινη υγεία, η αρμόδια αρχή υποχρεούται να κλείσει τη συγκεκριμένη ζώνη παραγωγής, απαγορεύοντας τη συλλογή ζώντων δίδυρων μαλακίων. Εντούτοις, η αρμόδια αρχή δύναται να αναταξινόμησει μια ζώνη παραγωγής ως κατηγορία Β ή Γ εάν πληροί τα σχετικά κριτήρια που ορίζονται στο Μέρος Α και δεν παρουσιάζει άλλο κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 77 της 16.3.2001, σ. 1. Κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1425/2003 (ΕΕ L 203 της 12.8.2003, σ. 1).

2. Η αρμόδια αρχή μπορεί να ανοίξει πάλι μια κλειστή ζώνη παραγωγής, εφόσον οι υγειονομικές προδιαγραφές για τα μαλάκια συμμορφούνται εκ νέου προς την κοινοτική νομοθεσία. Όταν η αρμόδια αρχή κλείσει μια ζώνη παραγωγής, λόγω παρουσίας πλαγκτού ή υπερβολικών επιπέδων τοξινών στα μαλάκια, απαιτούνται τουλάχιστον δύο διαδοχικά αποτελέσματα κάτω από το κανονιστικό όριο με διαφορά τουλάχιστον 48 ωρών για να ανοίξει εκ νέου. Η αρμόδια αρχή μπορεί να λαμβάνει υπόψη πληροφορίες σχετικά με τις τάσεις του φυτοπλαγκτού κατά τη λήψη της απόφασης αυτής. Όταν υπάρχουν ισχυρά στοιχεία σχετικά με τη δυναμική της τοξικότητας μιας συγκεκριμένης ζώνης, και εάν υπάρχουν πρόσφατα στοιχεία σχετικά με τη μείωση των τάσεων της τοξικότητας, η αρμόδια αρχή μπορεί να αποφασίσει το εκ νέου άνοιγμα μιας ζώνης, για την οποία τα αποτελέσματα από μία και μόνο δειγματοληψία είναι κάτω από το κανονιστικό όριο.

Δ. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ

1. Η αρμόδια αρχή υποχρεούται να παρακολουθεί τις κατηγοριοποιημένες ζώνες παραγωγής, στις οποίες έχει απαγορεύσει τη συλλογή διθυρων μαλακίων ή έχει θέσει ειδικούς όρους για τη συλλογή, ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν διατίθενται στην αγορά προϊόντα επιβλαβή για την ανθρώπινη υγεία.
2. Εκτός από την παρακολούθηση των ζωνών παραγωγής και μετεγκατάστασης που αναφέρεται στην παράγραφο 7 του Μέρους Β, πρέπει να θεσπίζεται σύστημα ελέγχου που να περιλαμβάνει εργαστηριακούς ελέγχους, για να ελέγχεται, εάν οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων τηρούν τις απαιτήσεις για το τελικό προϊόν σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής. Με το εν λόγω σύστημα ελέγχου εξακριβώνεται, ιδίως, ότι το επίπεδο των θαλάσσιων βιοτοξινών και των προσμείξεων δεν υπερβαίνει τα όρια ασφαλείας και ότι η μικροβιολογική ποιότητα των μαλακίων δεν συνιστά κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία.

Ε. ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΓΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ

Η αρμόδια αρχή πρέπει:

- α) να καταρτίζει και να διατηρεί ενημερωμένο κατάλογο εγκλημαμένων ζωνών παραγωγής και μετεγκατάστασης, με αναλυτικά στοιχεία για την γεωγραφική θέση και τα όριά τους, καθώς και την κατηγορία στην οποία έχει καταταγεί η ζώνη, από τις οποίες επιτρέπεται η συλλογή ζωνών διθυρων μαλακίων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του παρόντος Παραρτήματος. Ο κατάλογος αυτός κοινοποιείται σε όσους αφορά το παρόν Παράρτημα, όπως οι παραγωγοί και οι υπεύθυνοι των κέντρων συλλογής, καθαρισμού και αποστολής,
- β) να ενημερώνει αμέσως όσους αφορά το παρόν Παράρτημα, όπως οι παραγωγοί και οι υπεύθυνοι κέντρων καθαρισμού και αποστολής, σχετικά με οποιαδήποτε μεταβολή της γεωγραφικής θέσης, των ορίων ή της κατηγορίας μιας ζώνης παραγωγής ή σχετικά με το προσωρινό ή οριστικό κλείσιμό της, και
- γ) να ενεργεί αμέσως, όταν από τα αποτελέσματα των ελέγχων που περιγράφονται στο παρόν παράρτημα προκύπτει ότι μια ζώνη παραγωγής πρέπει να κλείσει ή να αναταξινομηθεί ή μπορεί να ανοίξει εκ νέου.

ΣΤ. ΙΔΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Προκειμένου να ληφθεί απόφαση σχετικά με κατάταξη, άνοιγμα ή κλείσιμο ζωνών παραγωγής, η αρμόδια αρχή δύναται να λαμβάνει υπόψη τα αποτελέσματα των ελέγχων, τους οποίους έχουν διεξαγάγει οι ίδιες οι επιχειρήσεις τροφίμων ή οι οργανισμοί εκπροσώπησής τους. Στην περίπτωση αυτή, η αρμόδια αρχή υποχρεούται να ορίσει το εργαστήριο διενέργειας της ανάλυσης και, εφόσον χρειάζεται, η δειγματοληψία και η ανάλυση πρέπει να πραγματοποιείται βάσει πρωτοκόλλου, για το οποίο έχουν συμφωνήσει η αρμόδια αρχή και οι οικείες επιχειρήσεις τροφίμων ή ο ενδιαφερόμενος οργανισμός.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ: ΕΠΙΣΗΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΓΙΑ ΤΑ ΧΤΕΝΙΑ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΣΥΛΛΕΓΟΝΤΑΙ ΕΚΤΟΣ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΖΩΝΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Οι επίσημοι έλεγχοι για τα χτένια που συλλέγονται εκτός κατηγοριοποιημένων ζωνών παραγωγής πρέπει να διεξάγονται σε ιχθυόσκαλες, κέντρα αποστολής ή μονάδες επεξεργασίας. Οι επίσημοι αυτοί έλεγχοι εξακριβώνουν τη συμμόρφωση προς τις υγειονομικές προδιαγραφές για τα ζώντα διθυρα μαλάκια που ορίζονται στο Παράρτημα ΙΙΙ, Τμήμα VΙΙ, Κεφάλαιο V, του κανονισμού (ΕΚ) . . ./2004 (1) και τη συμμόρφωση προς άλλες απαιτήσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ, Τμήμα VΙΙ, Κεφάλαιο ΙΧ, του αυτού κανονισμού.

(1) Σελίδα 23 της παρούσας ΕΕ.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι: ΕΠΙΣΗΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

1. Στους επίσημους ελέγχους της παραγωγής και της διάθεσης αλιευτικών προϊόντων στην αγορά πρέπει να περιλαμβάνονται ιδίως:
 - α) τακτικός έλεγχος στις συνθήκες υγιεινής της εκφόρτωσης και της πρώτης πώλησης,
 - β) επιθεωρήσεις σε τακτά χρονικά διαστήματα των σκαφών και των κατά ξηράν εγκαταστάσεων, στις οποίες περιλαμβάνονται οι ιχθυόσκαλες και οι αγορές χονδρικής πώλησης, προκειμένου να ελέγχεται ειδικότερα:
 - i) εφόσον συντρέχει περίπτωση, εάν εξακολουθούν να τηρούνται οι όροι έγκρισης,
 - ii) εάν υπάρχει η κατάλληλη μεταχείριση των αλιευτικών προϊόντων,
 - iii) η συμμόρφωση με τις απαιτήσεις υγιεινής και θερμοκρασίας, και
 - iv) η καθαριότητα των εκμεταλλεύσεων, συμπεριλαμβανομένων των σκαφών, των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού τους, καθώς και η υγιεινή του προσωπικού, και
 - γ) έλεγχος των συνθηκών αποθήκευσης και μεταφοράς.
2. Ωστόσο, με την επιφύλαξη της παραγράφου 3, οι επίσημοι έλεγχοι σκαφών:
 - α) μπορούν να πραγματοποιούνται όταν τα σκάφη καταπλέουν σε λιμένα κράτους μέλους,
 - β) αφορούν όλα τα σκάφη που εκφορτώνουν αλιευτικά προϊόντα σε λιμένες της Κοινότητας, ανεξαρτήτως σημαίας και
 - γ) εάν είναι απαραίτητο, όταν ο επίσημος έλεγχος πραγματοποιείται από την αρμόδια αρχή του κράτους μέλους, τη σημαία του οποίου φέρει το σκάφος, να διενεργούνται όταν το σκάφος είναι εν πλω ή όταν βρίσκεται σε λιμένα άλλου κράτους μέλους ή σε τρίτη χώρα.
3. α) Στην περίπτωση επιθεώρησης πλοίου-εργοστασίου ή πλοίου-ψυγείου που φέρει τη σημαία κράτους μέλους, η οποία διενεργείται με προοπτική την έγκριση του σκάφους, η αρμόδια αρχή του κράτους μέλους, τη σημαία του οποίου φέρει το σκάφος διενεργεί επιθεωρήσεις τηρώντας τις απαιτήσεις του άρθρου 3, ιδίως τις προθεσμίες του άρθρου 3 παράγραφου 2. Εάν είναι απαραίτητο, η εν λόγω αρμόδια αρχή μπορεί να επιθεωρεί το σκάφος, όταν είναι εν πλω ή σε λιμένα άλλου κράτους μέλους ή τρίτης χώρας.
 - β) Όταν η αρμόδια αρχή του κράτους μέλους, του οποίου τη σημαία φέρει το σκάφος, έχει εγκρίνει προσωρινά το σκάφος σύμφωνα με το άρθρο 3, η αρμόδια αυτή αρχή μπορεί να επιτρέψει σε μια αρμόδια αρχή:
 - i) άλλου κράτους μέλους, ή
 - ii) τρίτης χώρας που αναγράφεται σε κατάλογο τρίτων χωρών, ο οποίος καταρτίζεται σύμφωνα με το άρθρο 11, από τις οποίες επιτρέπεται η εισαγωγή αλιευτικών προϊόντων,να διενεργεί δεύτερη επιθεώρηση με σκοπό τη χορήγηση πλήρους έγκρισης ή την παράταση της προσωρινής έγκρισης σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο β) ή την επανεξέταση της έγκρισης σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 4. Εάν είναι απαραίτητο, η εν λόγω αρμόδια αρχή δύναται να επιθεωρήσει το σκάφος, όταν είναι εν πλω ή σε λιμένα άλλου κράτους μέλους ή τρίτης χώρας.
4. Όταν η αρμόδια αρχή ενός κράτους μέλους επιτρέπει στην αρμόδια αρχή άλλου κράτους μέλους ή τρίτης χώρας να διενεργεί επιθεωρήσεις εξ ονόματός της σύμφωνα με την παράγραφο 3, οι δύο αρμόδιες αρχές πρέπει να συμφωνούν τους όρους οι οποίοι διέπουν τις επιθεωρήσεις αυτές. Οι όροι αυτοί πρέπει να εξασφαλίζουν, ιδίως, ότι η αρμόδια αρχή του κράτους μέλους, του οποίου τη σημαία φέρει το σκάφος, λαμβάνει, χωρίς καθυστέρηση, εκθέσεις των αποτελεσμάτων των επιθεωρήσεων και των τυχόν υπονοιών μη συμμόρφωσης, ώστε να μπορεί να λαμβάνει τα απαιτούμενα μέτρα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΕΠΙΣΗΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Οι επίσημοι έλεγχοι αλιευτικών προϊόντων πρέπει να περιλαμβάνουν τουλάχιστον τα ακόλουθα στοιχεία:

A. ΕΞΕΤΑΣΗ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

Πρέπει να διενεργούνται οργανοληπτικοί έλεγχοι σε τυχαίο δείγμα σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής. Ένας στόχος των ελέγχων αυτών είναι να ελέγχεται η τήρηση των κριτηρίων φρεσκότητας που καθορίζονται σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία. Συγκεκριμένα, αυτό συνεπάγεται την εξακρίβωση ότι, σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής, τα αλιευτικά προϊόντα υπερβαίνουν τουλάχιστον τα κατώτατα όρια των κριτηρίων φρεσκότητας σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία.

B. ΔΕΙΚΤΕΣ ΦΡΕΣΚΟΤΗΤΑΣ

Όταν από την οργανοληπτική εξέταση προκύπτουν αμφιβολίες ως προς τη φρεσκότητα των αλιευτικών προϊόντων, μπορούν να λαμβάνονται δείγματα και να υποβάλλονται σε εργαστηριακές εξετάσεις για τον προσδιορισμό των επιπέδων ολικού πτητικού αζώτου (TVB-N) και αζώτου τριμεθυλαμίνης (TMA-N).

Η αρμόδια αρχή χρησιμοποιεί τα κριτήρια που θεσπίζονται δυνάμει της κοινοτικής νομοθεσίας.

Εάν από την οργανοληπτική εξέταση προκύπτουν υπόνοιες για την παρουσία άλλων παραγόντων που μπορεί να θέσουν σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, πρέπει να λαμβάνονται κατάλληλα δείγματα προς επαλήθευση.

Γ. ΙΣΤΑΜΙΝΗ

Πρέπει να διενεργείται δοκιμασία σε τυχαίο δείγμα για ισταμίνη, ώστε να επαληθεύεται η τήρηση των επιτρεπόμενων εκ της κοινοτικής νομοθεσίας ορίων.

Δ. ΚΑΤΑΛΟΙΠΑ ΚΑΙ ΠΡΟΣΜΕΙΞΕΙΣ

Πρέπει να θεσπιστούν ρυθμίσεις παρακολούθησης για τον έλεγχο των επιπέδων καταλοίπων και προσμειξέων, σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία.

Ε. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

Όταν απαιτείται, πρέπει να διενεργούνται μικροβιολογικοί έλεγχοι σύμφωνα με τους σχετικούς κανόνες και τα κριτήρια που προβλέπει η κοινοτική νομοθεσία.

ΣΤ. ΠΑΡΑΣΙΤΑ

Πρέπει να διενεργούνται δοκιμασίες σε τυχαίο δείγμα, προκειμένου να εξακριβώνεται η τήρηση της κοινοτικής νομοθεσίας σχετικά με τα παράσιτα.

Ζ. ΔΗΛΗΤΗΡΙΩΔΗ ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Πρέπει να διενεργούνται εποπτικοί έλεγχοι, προκειμένου να εξασφαλίζεται ότι δεν διατίθενται στην αγορά τα ακόλουθα αλιευτικά προϊόντα:

1. δηλητηριώδη ψάρια των ακόλουθων οικογενειών δεν διατίθενται στην αγορά: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* και *Canthigasteridae*, και
2. αλιευτικά προϊόντα που περιέχουν βιτοξίνες, όπως η *Ciguatera* ή άλλες τοξίνες επικίνδυνες για την ανθρώπινη υγεία. Ωστόσο, τα αλιευτικά προϊόντα που προέρχονται από δίθυρα μαλάκια, χιτώνοδερμα, χιτωνόζωα και θαλάσσια γαστερόποδα επιτρέπεται να διατίθενται στην αγορά, εάν έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις διατάξεις του τμήματος VII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004⁽¹⁾, και ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές που ορίζονται στο κεφάλαιο V, σημείο 2, του ίδιου τμήματος.

(¹) Βλ. σ. 23 της παρούσας ΕΕ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ: ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΜΕΤΑ ΤΟΥΣ ΕΛΕΓΧΟΥΣ

Τα αλιευτικά προϊόντα χαρακτηρίζονται ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο όταν:

1. οι οργανοληπτικοί, χημικοί, φυσικοί, μικροβιολογικοί ή παρασιτικοί έλεγχοι αποδεικνύουν ότι δεν είναι σύμφωνοι προς τη σχετική κοινοτική νομοθεσία,
2. περιέχουν στα εδώδιμα μέρη τους προσμείξεις ή κατάλοιπα σε ποσότητες που υπερβαίνουν τα όρια της κοινοτικής νομοθεσίας ή σε επίπεδα, στα οποία η υπολογιζόμενη πρόσληψη διά της τροφής θα υπερέβαινε τις αποδεκτές ημερήσιες ή εβδομαδιαίες δόσεις για τον άνθρωπο,
3. προέρχονται από:
 - i) δηλητηριώδη ψάρια,
 - ii) αλιευτικά προϊόντα που δεν πληρούν την απαίτηση του μέρους Z, σημείο 2 του κεφαλαίου ΙΙ όσον αφορά τις βιοτοξίνες, ή
 - iii) δίθυρα μαλάκια, εχινόδερμα, χιτωνόζωα ή θαλάσσια γαστερόποδα που περιέχουν θαλάσσιες βιοτοξίνες σε συνολικές ποσότητες, οι οποίες υπερβαίνουν τα όρια που αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽¹⁾, ή
4. η αρμόδια αρχή εκτιμά ότι ενδέχεται να συνιστούν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία ή την υγεία των ζώων ή κρίνονται για άλλους λόγους ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

⁽¹⁾ Βλ. σ. 23 της παρούσας ΕΕ.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

1. Τα ζώα στις εκμεταλλεύσεις παραγωγής γάλακτος πρέπει να υπόκεινται σε επίσημους ελέγχους, προκειμένου να εξακριβώνεται, αν τηρούνται οι υγειονομικές απαιτήσεις για την παραγωγή νωπού γάλακτος και ιδίως για την κατάσταση υγείας των ζώων και τη χρήση των κτηνιατρικών φαρμακευτικών προϊόντων.

Οι έλεγχοι αυτοί είναι δυνατόν να πραγματοποιούνται με την ευκαρία κτηνιατρικών ελέγχων που διεξάγονται σύμφωνα με τις κοινοτικές διατάξεις για τη δημόσια υγεία, την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων και να διενεργούνται από εγκεκριμένο κτηνίατρο.

2. Εάν υπάρχουν βάσιμες υπόνοιες ότι δεν τηρούνται οι απαιτήσεις υγείας των ζώων, πρέπει να ελέγχεται η γενική κατάσταση της υγείας των ζώων.
3. Οι εκμεταλλεύσεις παραγωγής γάλακτος πρέπει να υποβάλλονται σε επίσημους ελέγχους, ώστε να εξακριβώνεται η τήρηση των υγειονομικών απαιτήσεων. Οι επίσημοι αυτοί έλεγχοι μπορεί να αφορούν επιθεωρήσεις ή/και παρακολούθηση ελέγχων που διενεργούν επαγγελματικές οργανώσεις. Εάν αποδειχθεί ότι οι συνθήκες υγιεινής είναι ανεπαρκείς, η αρμόδια αρχή υποχρεούται να εξακριβώσει, αν λαμβάνονται τα κατάλληλα μέτρα για τη διόρθωση της κατάστασης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΝΩΠΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΣΥΛΛΟΓΗ

1. Η αρμόδια αρχή υποχρεούται να παρακολουθεί τους ελέγχους που πραγματοποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα III, τμήμα IX, κεφάλαιο I, μέρος III, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 (1).
2. Σε περίπτωση που η επιχείρηση τροφίμων δεν έχει διορθώσει την κατάσταση εντός τριών μηνών από την πρώτη κοινοποίηση προς την αρμόδια αρχή για μη συμμόρφωση προς τα κριτήρια περιεκτικότητας σε μικρόβια και περιεκτικότητας σε σωματικά κύτταρα, η παράδοση νωπού γάλακτος από την εκμετάλλευση παραγωγής πρέπει να αναστέλλεται ή, με ειδική άδεια της αρμόδιας αρχής, να υπόκειται στις αναγκαίες για την προστασία της δημόσιας υγείας απαιτήσεις, όσον αφορά την επεξεργασία και τη χρήση του. Η αναστολή ή οι απαιτήσεις αυτές πρέπει να ισχύουν, μέχρις ότου η επιχείρηση τροφίμων αποδείξει ότι το νωπό γάλα πληροί και πάλι τα κριτήρια.

(1) Βλ. σ. 23 της παρούσας ΕΕ.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΜΗ ΥΠΟΚΕΙΜΕΝΕΣ ΣΤΗΝ ΑΠΑΙΤΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 12 ΠΑΡΑΓΡΑΦΟΣ 1

Οι ακόλουθες εγκαταστάσεις δεν χρειάζεται να αναγράφονται σε καταλόγους που καταρτίζονται και ενημερώνονται σύμφωνα με το άρθρο 12 παράγραφος 4:

1. εγκαταστάσεις που χειρίζονται προϊόντα ζωικής προέλευσης, για τα οποία το παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽¹⁾ δεν ορίζει απαιτήσεις,
2. εγκαταστάσεις που πραγματοποιούν μόνον πρωτογενή παραγωγή,
3. εγκαταστάσεις που πραγματοποιούν μόνον δραστηριότητες μεταφοράς,
4. εγκαταστάσεις που πραγματοποιούν μόνο την αποθήκευση προϊόντων ζωικής προέλευσης, για τα οποία δεν απαιτούνται συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας.

⁽¹⁾ Βλ. σ. 23 της παρούσας ΕΕ.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΠΟΥ ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΝ ΤΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ

1. Ο αντιπρόσωπος της αρμόδιας αρχής της τρίτης χώρας αποστολής που εκδίδει πιστοποιητικό, το οποίο συνοδεύει φορτίο προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζεται για την Κοινότητα, πρέπει να υπογράψει το πιστοποιητικό και να βεβαιώνεται ότι φέρει επίσημη σφραγίδα. Η απαίτηση αυτή ισχύει για κάθε φύλλο του πιστοποιητικού, όταν αυτό αποτελείται από περισσότερα του ενός φύλλα. Όσον αφορά τα πλοία-εργοστάσια, η αρμόδια αρχή δύναται να εξουσιοδοτήσει τον πλοίαρχο ή τον αξιωματικό άλλου σκάφους να υπογράψει το πιστοποιητικό.
 2. Τα πιστοποιητικά πρέπει να συντάσσονται στην επίσημη γλώσσα ή γλώσσες της τρίτης χώρας αποστολής, καθώς και του κράτους μέλους, στο οποίο διενεργείται η συνοριακή επιθεώρηση ή να συνοδεύονται από επίσημη μετάφραση στη γλώσσα ή τις γλώσσες αυτές. Εάν το ζητά το κράτος μέλος προορισμού, τα πιστοποιητικά πρέπει να συνοδεύονται και από επικυρωμένη μετάφραση στην ή στις επίσημες γλώσσες αυτού του κράτους μέλους. Ωστόσο, ένα κράτος μέλος έχει τη δυνατότητα να δέχεται τη χρήση μιας επίσημης κοινοτικής γλώσσας, διαφορετικής από τη δική του.
 3. Το πρωτότυπο του πιστοποιητικού πρέπει να συνοδεύει τα φορτία κατά την είσοδό τους στην Κοινότητα.
 4. Τα πιστοποιητικά πρέπει να αποτελούνται από:
 - α) ένα μόνον φύλλο χαρτιού, ή
 - β) δύο ή περισσότερες σελίδες που αποτελούν μέρος ενός μόνον ενιαίου και αδιαίρετου φύλλου χαρτιού, ή
 - γ) σύνολο σελίδων αριθμημένων κατά τρόπον, ώστε να καθίσταται σαφές το πλήθος των σελίδων και η θέση κάθε σελίδας στη συνολική αλληλουχία (π.χ. «σελίδα 2 επί συνόλου 4 σελίδων»).
 5. Τα πιστοποιητικά πρέπει να φέρουν μοναδικό αναγνωριστικό αριθμό. Όταν το πιστοποιητικό αποτελείται από αλληλουχία σελίδων, ο αριθμός αυτός πρέπει να αναγράφεται σε κάθε σελίδα.
 6. Το πιστοποιητικό πρέπει να εκδίδεται πριν το φορτίο, στο οποίο αναφέρεται παύσει να βρίσκεται υπό τον έλεγχο της αρμόδιας αρχής της τρίτης χώρας αποστολής.
-

ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**I. ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

Τον Ιούλιο του 2002 η Επιτροπή υπέβαλε πρόταση κανονισμού του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

Το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο γνωμοδότησε για την πρόταση κανονισμού τον Ιούνιο του 2003.

Η Οικονομική και Κοινωνική Επιτροπή γνωμοδότησε το Φεβρουάριο του 2003 ⁽¹⁾.

Αφού εξέτασε τις γνώμες αυτές, το Συμβούλιο καθόρισε κοινή θέση στις 27 Οκτωβρίου 2003.

II. ΣΚΟΠΟΣ

Ο προτεινόμενος κανονισμός είναι ο τρίτος μιας δέσμης πέντε προτάσεων με σκοπό την ενοποίηση, την ενημέρωση και την απλούστευση της κοινοτικής νομοθεσίας για την υγιεινή των τροφίμων και παράλληλα τη διασφάλιση υψηλού επιπέδου προστασίας της δημόσιας υγείας. Το Συμβούλιο καθόρισε ταυτόχρονα κοινές θέσεις και για τις τέσσερις προτάσεις που υπόκεινται στη διαδικασία συναπόφασης ⁽²⁾.

Ο παρών κανονισμός θεσπίζει ειδικές διατάξεις για τους επίσημους ελέγχους των προϊόντων ζωικής προέλευσης. Πιο συγκεκριμένα:

- προβλέπει ελέγχους που θα πιστοποιούν εάν οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εφαρμόζουν ορθές πρακτικές υγιεινής και διαδικασίες βάσει HACCP,
- θεσπίζει ειδικές απαιτήσεις για τους επίσημους ελέγχους του νωπού κρέατος, των ζώντων δίθυρων μαλακίων, των αλιευτικών προϊόντων και του νωπού γάλακτος, και
- θεσπίζει διαδικασίες που διέπουν την εισαγωγή προϊόντων ζωικής προέλευσης.

III. ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΘΕΣΗΣ**A. Γενικά**

Η κοινή θέση ενσωματώνει πολλές αλλαγές σε σύγκριση με την αρχική πρόταση της Επιτροπής. Οι αλλαγές αυτές είναι συχνά σύμφωνες με τους στόχους των τροπολογιών που πρότεινε το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο στη γνώμη του σε πρώτη ανάγνωση. Η Επιτροπή δέχθηκε τις αλλαγές στην πρότασή της.

Πέραν των τροποποιήσεων επί της ουσίας που περιγράφονται στη συνέχεια, η κοινή θέση περιέχει ορισμένες αλλαγές διατύπωσης, προκειμένου ιδίως:

- να διασφαλιστεί η συνολική συνοχή της δέσμης για την υγιεινή ⁽³⁾,
- να διασφαλιστεί η εσωτερική συνοχή και σαφήνεια του κανονισμού, ιδίως με τη μεταφορά βασικών αρχών από τα παραρτήματα στα άρθρα ⁽⁴⁾, και
- να αποσαφηνιστεί το κείμενο ⁽⁵⁾.

Περιέχει επίσης ορισμένες τεχνικές τροποποιήσεις που συμφωνούν με τους γενικούς στόχους του κανονισμού που αναφέρονται στο μέρος II ⁽⁶⁾ παραπάνω.

⁽¹⁾ Η Επιτροπή των Περιφερειών αποφάσισε να μην γνωμοδοτήσει.

⁽²⁾ Τον Δεκέμβριο του 2002, το Συμβούλιο εξέδωσε την οδηγία 2002/99/ΕΚ, για τους κανόνες υγειονομικού ελέγχου που διέπουν την παραγωγή, μεταποίηση, διανομή και εισαγωγή προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, βάσει της τέταρτης πρότασης κανονισμού της Επιτροπής.

⁽³⁾ Στις αλλαγές αυτές περιλαμβάνεται αλλαγή σύμφωνη με το στόχο της τροπολογίας 79 του ΕΚ.

⁽⁴⁾ Στις αλλαγές αυτές περιλαμβάνονται αλλαγές σύμφωνες με τους στόχους των τροπολογιών 1, 3, 20, 21, 78, 115 και 117 του ΕΚ.

⁽⁵⁾ Στις αλλαγές αυτές περιλαμβάνονται αλλαγές σύμφωνες με τους στόχους των τροπολογιών 5, 7 έως 9, 13, 16 έως 18, 22 έως 24, 26, 39 έως 45, 53, 54, 58 έως 60, 66, 74, 84, 89, 104, 108, 110 έως 113 και 124 του ΕΚ.

⁽⁶⁾ Στις αλλαγές αυτές περιλαμβάνονται αλλαγές σύμφωνες με τους στόχους των τροπολογιών 52, 61, 82, 91 έως 98 και 134 του ΕΚ.

B. Κανονισμός για τη διεξαγωγή επίσημων ελέγχων στις ζωοτροφές και στα τρόφιμα

Η αρχική πρόταση της Επιτροπής περιείχε ορισμένες παραπομπές στον κανονισμό για τη διεξαγωγή επίσημων ελέγχων στις ζωοτροφές και στα τρόφιμα, ο οποίος πρόκειται να θεσπίσει γενικούς κανόνες για τη διεξαγωγή επίσημων ελέγχων σε όλα τα είδη τροφίμων και στις ζωοτροφές ⁽¹⁾.

Ωστόσο, φαίνεται ότι η έκδοση της νέας νομοθεσίας για την υγιεινή των τροφίμων θα προηγηθεί χρονικά της έκδοσης του κανονισμού για τους επίσημους ελέγχους στις ζωοτροφές και στα τρόφιμα. Κατά συνέπεια, η κοινή θέση δεν περιέχει παραπομπές στον εν λόγω κανονισμό αλλά ενσωματώνει ορισμένες διατάξεις του, ιδίως όσον αφορά τους ορισμούς (άρθρο 2) και τα μέτρα εφαρμογής (άρθρο 9) ⁽²⁾.

Γ. Πεδίο εφαρμογής (άρθρο 1)

Ο δεύτερος και ο τρίτος κανονισμός της δέσμης για την υγιεινή συνδέονται στενά. Ο δεύτερος κανονισμός θεσπίζει ειδικούς κανόνες υγιεινής για προϊόντα ζωικής προέλευσης. Ο τρίτος κανονισμός προβλέπει τη διεξαγωγή επίσημων ελέγχων στα προϊόντα αυτά.

Το Συμβούλιο συμφωνεί ότι οι δύο κανονισμοί πρέπει να έχουν το ίδιο πεδίο εφαρμογής. Συνεπώς η κοινή θέση συμφωνεί με το στόχο των τροπολογιών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου που επιχειρούν να «εισάγουν» στον τρίτο κανονισμό το πεδίο εφαρμογής και τις εξαιρέσεις του δεύτερου κανονισμού ⁽³⁾.

Στην κοινή θέση καθίσταται επίσης σαφές ότι η διεξαγωγή επίσημων ελέγχων δεν μειώνει κατά κανέναν τρόπο την ευθύνη που φέρουν οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων για την ασφάλεια των τροφίμων.

Δ. Ορισμοί (άρθρο 2)

Για τους λόγους που αναφέρθηκαν στο σημείο Β ανωτέρω, η κοινή θέση ενσωματώνει τέσσερις ορισμούς από την πρόταση κανονισμού για τη διεξαγωγή επίσημων ελέγχων στις ζωοτροφές και στα τρόφιμα ⁽⁴⁾.

Επιπλέον:

- διατηρεί τον ορισμό της «αρμόδιας αρχής» που χρησιμοποιείται σε πολλές υφιστάμενες κτηνιατρικές οδηγίες,
- προβλέπει ότι ο ορισμός του «εγκεκριμένου κτηνίατρου» καλύπτει και τους ιδιωτικούς κτηνιάτρους οι οποίοι διενεργούν ειδικούς επίσημους ελέγχους σε εγκαταστάσεις,
- διευκρινίζει ότι, ενώ οι «επίσημοι βοηθοί» πρέπει να διορίζονται από την αρμόδια αρχή, δεν είναι απαραίτητως δημόσιοι υπάλληλοι («officers») ⁽⁵⁾,
- προβλέπει την ενσωμάτωση ορισμένων ορισμών που περιέχονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1774/2002.

Ε. Έγκριση εγκαταστάσεων (άρθρο 3)

Σε σύγκριση με την αρχική πρόταση της Επιτροπής, η κοινή θέση:

- παρέχει μεγαλύτερη ευελιξία όσον αφορά την έγκριση υπό όρους, ιδίως για τα πλοία-εργοστάσια και τα πλοία-ψυγεία,

⁽¹⁾ Η Επιτροπή ενέκρινε σχετική πρόταση κανονισμού το Φεβρουάριο του 2003 [COM(2003) 52 τελικό — διοργανικός φάκελος 2003/0030 COD].

⁽²⁾ Το άρθρο 9 είναι εν μέρει σύμφωνο με την τροπολογία 25 του ΕΚ.

⁽³⁾ Τροπολογίες 11 και 12.

⁽⁴⁾ Πρόκειται για τους ορισμούς του «επίσημου ελέγχου», της «επαλήθευσης», του «ελέγχου» και της «επιθεώρησης».

⁽⁵⁾ Ο ορισμός αυτός είναι σύμφωνος με το στόχο της τροπολογίας 14 του ΕΚ.

- διευκρινίζει ορισμένα σημεία σχετικά με τις υφιστάμενες εγκαταστάσεις και τις αγορές χονδρικής πώλησης,
- ενσωματώνει και γενικεύει τις εκτελεστικές διατάξεις που αρχικά περιλαμβάνονταν στο παράρτημα I, και
- προβλέπει ότι τα κράτη μέλη τηρούν καταλόγους εγκεκριμένων εγκαταστάσεων που τίθενται στη διάθεση του κοινού ⁽¹⁾.

ΣΤ. Έλεγχοι (άρθρο 4)

Η αρχική πρόταση της Επιτροπής προέβλεπε τη διεξαγωγή ελέγχων για το νωπό κρέας.

Η κοινή θέση καθιερώνει ελέγχους κατά γενική αρχή για όλους τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων οι οποίες χειρίζονται προϊόντα ζωικής προέλευσης που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού. Λόγω των ειδικών γνώσεων τους, είναι σκόπιμο οι επίσημοι κτηνίατροι να διενεργούν τους ελέγχους σε σφαγεία, εγκαταστάσεις χειρισμού θηραμάτων και ορισμένα εργαστήρια τεμαχισμού. Τα κράτη μέλη θα έχουν την ευχέρεια να επιλέγουν το καταλληλότερο προσωπικό για τη διενέργεια ελέγχων σε εγκαταστάσεις άλλου τύπου.

Ζ. Επίσημοι έλεγχοι για το νωπό κρέας (άρθρο 5)

Το Συμβούλιο συμφωνεί ότι οι **βασικές αρχές** που διέπουν τους επίσημους ελέγχους του νωπού κρέατος πρέπει να περιληφθούν σε ένα άρθρο.

Συμφωνεί, επίσης, ότι τα κράτη μέλη θα πρέπει να ακολουθήσουν προσέγγιση βασισμένη στην αξιολόγηση του κινδύνου, προκειμένου να υπολογίσουν τον **αριθμό του επίσημου προσωπικού** που πρέπει να παρευρίσκεται στη γραμμή σφαγής κάθε σφαγείου, αλλά εκτιμά ότι δεν είναι σκόπιμο να επεκταθεί η αξιολόγηση αυτή και στο προσωπικό των επιχειρήσεων τροφίμων.

Συμφωνεί, εξάλλου, ότι πρέπει να υπάρχουν αυστηροί και σαφείς κανόνες που να καθορίζουν πότε το **προσωπικό των σφαγείων** μπορεί να επικουρεί κατά τη διεξαγωγή επίσημων ελέγχων. Συγκεκριμένα, κατά την εκτέλεση ορισμένων συγκεκριμένων καθηκόντων που συνδέονται με τους επίσημους ελέγχους, το προσωπικό των σφαγείων πρέπει πάντα να εργάζεται υπό την επίβλεψη του επίσημου κτηνιάτρου και να ενεργεί ανεξάρτητα από το προσωπικό παραγωγής.

Ωστόσο, το Συμβούλιο εκτιμά ότι δεν χρειάζεται να τεθούν άσκοποι περιορισμοί του πεδίου εφαρμογής αυτής της διαδικασίας. Η κοινή θέση δίνει αρχικά στα κράτη μέλη τη δυνατότητα να επιτρέπουν στο προσωπικό των σφαγείων να επικουρεί κατά τη διεξαγωγή επίσημων ελέγχων σε ζώα που εκτρέφονται ομαδικά υπό κοινές συνθήκες (πουλερικά, λαγόμορφα, χοίροι πάχυνσης και βοοειδή πάχυνσης). Στη συνέχεια θα μπορούσε, μέσω της διαδικασίας επιτροπολογίας, να επεκταθεί το σύστημα αυτό και σε άλλες κατηγορίες ζώων, υπό το φως της κτηθείσας εμπειρίας ⁽²⁾.

Η. Εισαγωγές (άρθρα 10-15)

Το Συμβούλιο συμφωνεί ότι είναι προτιμότερο οι διαδικαστικοί κανόνες που αφορούν τις εισαγωγές να περιληφθούν στον κανονισμό για τους επίσημους ελέγχους ⁽³⁾. Εκτιμά επίσης ότι στόχο των κανόνων πρέπει να αποτελεί η διασφάλιση ότι το εμπόριο μεταξύ της Κοινότητας και τρίτων χωρών τηρεί την αρχή της ισοδυναμίας, χωρίς να επιβάλει περιττές ή ανέφικτες επιβαρύνσεις στα εμπλεκόμενα μέρη.

Ως εκ τούτου, η κοινή θέση θα πρέπει:

- να ορίζει το γενικό κανόνα ότι καμία τρίτη χώρα δεν μπορεί να περιλαμβάνεται σε κατάλογο τρίτων χωρών από τις οποίες επιτρέπονται οι εισαγωγές, εκτός εάν έχει πραγματοποιηθεί κοινοτικός έλεγχος σε αυτή τη χώρα, παράλληλα δε να παρέχεται ευελιξία για περιπτώσεις όπου ένας τέτοιος έλεγχος δεν προσδίδει προστιθέμενη αξία,

⁽¹⁾ Η διάταξη αυτή είναι σύμφωνη με το στόχο της τροπολογίας 19 του ΕΚ.

⁽²⁾ Το άρθρο 5 είναι συνεπώς σύμφωνο με ορισμένα μέρη των τροπολογιών 21, 83 και 87 του ΕΚ.

⁽³⁾ Τα άρθρα 10 έως 15 είναι συνεπώς σύμφωνα με το στόχο τμημάτων των τροπολογιών 26 έως 29, 32, 34 και 35 του ΕΚ.

- να περιορίζει την απαίτηση να περιλαμβάνονται εγκαταστάσεις τρίτων χωρών σε καταλόγους οι οποίοι συντάσσονται και επικαιροποιούνται με κοινοτική διαδικασία, στις εγκαταστάσεις εκείνες οι οποίες αποτελούν προτεραιότητα για μέτρα εφαρμογής, χωρίς να επηρεάζεται η βασική απαίτηση ότι όλες οι εγκαταστάσεις που συμμετέχουν στην παραγωγή προϊόντων ζωικής προέλευσης τα οποία προορίζονται για εξαγωγή στην Κοινότητα πρέπει να συμμορφώνονται προς την κοινοτική νομοθεσία περί τροφίμων ή ισοδύναμους κανόνες,
- να θεσπίζει ειδικές διατάξεις για τα πλοία, ώστε να εκφράζεται το γεγονός ότι μπορούν να λειτουργούν μακριά από το έδαφος της τρίτης χώρας της οποίας φέρουν τη σημαία, και ότι οι διοικητικές ρυθμίσεις που ισχύουν για τις εγκαταστάσεις στην ξηρά ενδέχεται να μην ισχύουν για τα πλοία.

Δεδομένου ότι οι περισσότερες από τις διατάξεις που αφορούν τις εισαγωγές αποτελούν σημεία αρχών, περιλαμβάνονται στα άρθρα. Επιπλέον, τα νέα παραρτήματα V και VI περιλαμβάνουν ορισμένες τεχνικές λεπτομέρειες ώστε, εάν απαιτηθεί, να μπορούν να τροποποιηθούν με επιτροπολογία.

Θ. Ευελιξία και επιτροπολογία (άρθρα 16-18)

Το Συμβούλιο συμφωνεί ότι στον κανονισμό θα πρέπει να περιλαμβάνεται διαδικασία με την οποία θα επιτρέπεται στα κράτη μέλη να θεσπίζουν εθνικές διατάξεις για τη διαφανή προσαρμογή ορισμένων τεχνικών διατάξεων, όπως συμβαίνει και στους άλλους κανονισμούς περί υγιεινής. Εκτιμά όμως, ότι αυτή η **ευελιξία** θα πρέπει να εφαρμοστεί μόνο στο παράρτημα I, δεδομένου ότι τα παραρτήματα II έως VI περιλαμβάνουν κανόνες οι οποίοι θα πρέπει να εξακολουθήσουν να έχουν γενική εφαρμογή. Όσον αφορά τους επίσημους ελέγχους, είναι επίσης σκόπιμο να προβλεφθεί η χρήση της διαδικασίας ευελιξίας προκειμένου να μπορούν να πραγματοποιούνται πιλοτικά σχέδια για τη δοκιμή νέων προσεγγίσεων όσον αφορά τους ελέγχους υγιεινής στο κρέας ⁽¹⁾.

Το Συμβούλιο συμφωνεί επίσης ότι, πέραν των τροποποιήσεων στα παραρτήματα και των μέτρων εφαρμογής, θα πρέπει να υπάρχει η δυνατότητα θέσπισης **μεταβατικών ρυθμίσεων** μέσω επιτροπολογίας ⁽²⁾. Εκτιμά επίσης ότι θα πρέπει να υπάρχει η δυνατότητα χορήγησης εξαιρέσεων με την ίδια διαδικασία.

Για λόγους σαφήνειας, η κοινή θέση περιλαμβάνει σε ένα και μόνο άρθρο διάφορες **ειδικές αποφάσεις** οι οποίες μπορούν να ληφθούν μέσω επιτροπολογίας ⁽³⁾.

I. Ημερομηνία εφαρμογής (άρθρο 22)

Το Συμβούλιο εκτιμά ότι, λόγω του εύρους της μεταρρύθμισης της νομοθεσίας για την υγιεινή των τροφίμων, απαιτείται εύλογο διάστημα μεταξύ της έγκρισης των νέων κανόνων και της εφαρμογής τους. Είναι επίσης αναγκαίο να διασφαλισθεί ότι όλα τα επιμέρους στοιχεία της δέσμης για τα τρόφιμα θα αρχίσουν να ισχύουν ταυτόχρονα.

Για το λόγο αυτό, στην κοινή θέση προβλέπεται ο κανονισμός να αρχίσει να ισχύει δεκαοκτώ μήνες από την ημερομηνία κατά την οποία έχουν τεθεί σε ισχύ όλα τα επιμέρους στοιχεία της δέσμης, όχι όμως πριν από την 1η Ιανουαρίου 2006.

IA. Λεπτομερείς κανόνες για το νωπό κρέας (παράρτημα I)

Στην κοινή θέση ενσωματώνονται αρκετές τροποποιήσεις όσον αφορά τις λεπτομερείς απαιτήσεις για τους επίσημους ελέγχους σε σχέση με το νωπό κρέας. Ειδικότερα, οι κανόνες αυτοί:

- δεν περιέχουν πλέον διατάξεις οι οποίες περιλαμβάνονται στην κοινή θέση για τον **δεύτερο κανονισμό** (σχετικά με τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης),
- δίνουν μεγαλύτερη έμφαση στους ελέγχους του κρέατος ζώων τα οποία έχουν υποβληθεί σε **επείγουσα σφαγή** ⁽⁴⁾,

⁽¹⁾ Το άρθρο 17 είναι συνεπώς εν μέρει σύμφωνο με την τροπολογία 138 του ΕΚ.

⁽²⁾ Τα άρθρα 16 και 17 είναι συνεπώς σύμφωνα με τις τροπολογίες 38, 130 και 131 του ΕΚ.

⁽³⁾ Το άρθρο 18 είναι σύμφωνο με το στόχο τμημάτων των τροπολογιών 56, 87, 116, 118, 120, 121 και 131 του ΕΚ.

⁽⁴⁾ Το παράρτημα I είναι συνεπώς σύμφωνο με το στόχο της τροπολογίας 57 του ΕΚ.

- περιορίζουν το πεδίο εφαρμογής της **σήμανσης καταλληλότητας** σε σφάγια και σε μέρη σφαγίων ερυθρού κρέατος, ώστε να εκφράζεται ο ειδικός ρόλος που διαδραματίζει ο κτηνίατρος στις περιπτώσεις αυτές,
- διευκρινίζουν τις συνθήκες υπό τις οποίες το κρέας χαρακτηρίζεται ως **ακατάλληλο** για κατανάλωση από τον άνθρωπο, περιλαμβανομένου του κρέατος με έντονη γενετήσια οσμή και αίμα ⁽¹⁾,
- καταρτίζουν σύντομο κατάλογο με τους επίσημους ελέγχους τους οποίους μπορούν να πραγματοποιούν μόνο επίσημοι κτηνίατροι, αντί για εκτενή κατάλογο εργασιών στις οποίες μπορούν να συνδράμουν οι **επίσημοι βοηθοί**.

Θα υπάρχει κάποια **ευελιξία** όσον αφορά την παρουσία επίσημων κτηνιάτρων σε σφαγεία και σε εγκαταστάσεις χειρισμού θηραμάτων. Βασική απαίτηση θα παραμείνει η παρουσία ενός τουλάχιστον επίσημου κτηνιάτρου καθ' όλη τη διάρκεια της προ της σφαγής και μετά τη σφαγή επιδεώρησης, όμως οι αρμόδιες αρχές μπορούν να προσαρμόζουν την απαίτηση αυτή βάσει αξιολόγησης του κινδύνου και υπό αυστηρούς όρους, ώστε να διασφαλίζεται η ορθή επιδεώρηση ⁽²⁾.

Όσον αφορά την **κατάρτιση**, η κοινή θέση θα επιτρέπει στις αρμόδιες αρχές να ορίζουν επίσημους κτηνιάτρους χωρίς να τους υποβάλουν σε δοκιμασία εφόσον ο υποψήφιος έχει προσλάβει όλες τις απαιτούμενες γνώσεις στο πλαίσιο πανεπιστημιακού τίτλου ή συνεχίζοντας την εκπαίδευσή του μέχρι την απόκτηση μεταπτυχιακού τίτλου. Υπό άλλες όμως συνθήκες, το Συμβούλιο δεν θεωρεί σκόπιμο οι αρμόδιες αρχές να ορίζουν κτηνιάτρους ως επίσημους κτηνιάτρους χωρίς να τους υποβάλουν σε δοκιμασία ⁽³⁾.

Επίσης, η κοινή θέση τροποποιεί ελαφρώς τη διάκριση μεταξύ θεωρητικής και πρακτικής κατάρτισης για τους επίσημους βοηθούς, χωρίς να μεταβάλει τη γενική απαίτηση για 900 ώρες κατάρτισης. Δεν περιλαμβάνεται πλέον διάταξη η οποία να ορίζει αύξηση του αριθμού των ωρών μέχρι συγκεκριμένη ημερομηνία, δεδομένου ότι αυτό αποτελούσε πολιτικό στόχο και όχι νομική απαίτηση. Εντούτοις, η Επιτροπή ανέλαβε, κατά την εκπόνηση της έκθεσής της για την κτηθείσα πείρα από την εφαρμογή του κανονισμού, να εξετάσει κατά πόσο συντρέχει λόγος να αυξηθούν οι ελάχιστες απαιτήσεις κατάρτισης των επίσημων βοηθών ⁽⁴⁾.

ΙΒ. Λεπτομερείς κανόνες για τα ζώντα διθύρα μαλάκια (παράρτημα ΙΙ)

Το Συμβούλιο εκτιμά ότι η **συχνότητα δειγματοληψίας** για την ανάλυση τοξινών στα ζώντα διθύρα μαλάκια θα πρέπει να είναι, κατά γενικό κανόνα, εβδομαδιαία κατά τη διάρκεια των περιόδων συλλογής. Συμφωνεί όμως ότι θα πρέπει να υπάρχει ευελιξία ώστε η συχνότητα να αυξάνεται ή να μειώνεται, ανάλογα με τα αποτελέσματα της αξιολόγησης κινδύνου ⁽⁵⁾.

Η κοινή θέση περιλαμβάνει εκσυγχρονισμένα κριτήρια για την **ταξινόμηση των ζωνών παραγωγής και μετεγκατάστασης**. Τα κριτήρια για τους τομείς των κατηγοριών Β και Γ αναφέρονται πλέον μόνο στο *E.coli*, δεδομένου ότι υπάρχει συμφωνία ότι τα περιττωματικά κολοβακτηριοειδή δεν αποτελούν αξιόπιστη ένδειξη περιττωματικής μόλυνσης. Θα ήταν δυνατό τα κριτήρια αυτά να τροποποιηθούν και να ορίζουν σχέδια δειγματοληψίας, μεθόδους ανάλυσης και όρια ανοχής αναλύσεων με επιτροπολογία ⁽⁶⁾.

ΙΓ. Λεπτομερείς κανόνες για τα αλιευτικά προϊόντα (παράρτημα ΙΙΙ)

Η κοινή θέση περιέχει διευκρινίσεις όσον αφορά τους επίσημους ελέγχους της παραγωγής και της διάθεσης αλιευτικών προϊόντων στην αγορά. Ειδικότερα, περιλαμβάνει λεπτομερείς κανόνες σχετικά με επίσημους ελέγχους σε πλοία προκειμένου να διευκρινισθεί ποιοι έλεγχοι είναι αναγκαίοι και ποιοι είναι δυνατόι, λαμβάνοντας υπόψη τις πρακτικές και νομικές ιδιαιτερότητες.

⁽¹⁾ Το παράρτημα Ι είναι συνεπώς σε μεγάλο βαθμό σύμφωνο με το στόχο των τροπολογιών 132 και 133 του ΕΚ.

⁽²⁾ Το παράρτημα Ι είναι συνεπώς εν μέρει σύμφωνο με την τροπολογία 85 του ΕΚ.

⁽³⁾ Το παράρτημα Ι είναι συνεπώς εν μέρει σύμφωνο με την τροπολογία 88 του ΕΚ.

⁽⁴⁾ Η δέσμευση αυτή είναι σύμφωνη με το στόχο της τροπολογίας 99 του ΕΚ.

⁽⁵⁾ Το παράρτημα ΙΙ είναι συνεπώς εν μέρει σύμφωνο με την τροπολογία 122 του ΕΚ.

⁽⁶⁾ Άρθρο 18 παράγραφος 13 στοιχείο γ), και άρθρο 20 παράγραφος 3.

ΙΔ. Λεπτομερείς κανόνες για το νωπό γάλα (παράρτημα IV)

Η κοινή θέση περιλαμβάνει μόνο τις απαιτήσεις εκείνες που αποτελούν ιδιαιτερότητα των επίσημων ελέγχων κατά την παραγωγή και τη συλλογή νωπού γάλακτος. Δεν περιλαμβάνει πλέον κανόνες οι οποίοι επαναλαμβάνουν γενικές απαιτήσεις εφαρμοστέες σε όλα τα προϊόντα ζωικής προέλευσης.

ΙΕ. Διάφορα

Προκειμένου η κοινή θέση να συνάδει προς άλλα τμήματα της δέσμης περί υγιεινής, ζητείται από την Επιτροπή:

- να διαβουλευτείται με την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) εφόσον απαιτείται (άρθρο 20), και
- να υποβάλει έκθεση σχετικά με την εφαρμογή του κανονισμού μετά την πάροδο πενταετίας (άρθρο 21).

Η κοινή θέση δεν περιλαμβάνει τις τροπολογίες του Κοινοβουλίου τις οποίες δεν μπόρεσε να δεχθεί η Επιτροπή, ιδίως εκείνες που:

- επεκτείνουν τη **σήμανση καταλληλότητας** στο κρέας πουλερικών και λαγομόρφων ⁽¹⁾,
- αφορούν τις **αρμοδιότητες των υπεύθυνων επιχειρήσεων τροφίμων** ⁽²⁾,
- θέτουν περιττούς περιορισμούς στην παροχή βοήθειας από το **προσωπικό των σφαγείων** κατά τη διενέργεια επίσημων ελέγχων ⁽³⁾,
- καταργούν τη δυνατότητα **μακροσκοπικής εξέτασης μετά τη σφαγή** σε ορισμένες κατηγορίες χοίρων πάχυνσης ⁽⁴⁾,
- προεξοφλούν το αποτέλεσμα συζητήσεων που θα πρέπει να διεξάγονται στο πλαίσιο διαπραγματεύσεων για τον προτεινόμενο κανονισμό σχετικά με τους **επίσημους ελέγχους τροφίμων και ζωοτροφών** ⁽⁵⁾, ή
- εισάγουν ειδικές διατάξεις για τις **μικρές βιοτεχνικές επιχειρήσεις**, αντί για ευελιξία βάσει αξιολόγησης του κινδύνου ⁽⁶⁾.

Επίσης, το Συμβούλιο και η Επιτροπή δεν μπορούν να δεχθούν τροπολογίες οι οποίες, χωρίς να υπάρχει λόγος, καθιστούν αυστηρότερη ⁽⁷⁾, αποδυναμώνουν ⁽⁸⁾ ή περιπλέκουν ⁽⁹⁾ τη νέα νομοθεσία για την υγιεινή των τροφίμων, ή δεν συνάδουν προς το πεδίο εφαρμογής της ή προς άλλες διατάξεις ⁽¹⁰⁾.

IV. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ

Το Συμβούλιο σημειώνει με ικανοποίηση το γεγονός ότι η Επιτροπή δέχεται την κοινή του θέση και ότι το σχέδιο κανονισμού συνάδει προς το στόχο πολλών από τις τροπολογίες τις οποίες ενέκρινε το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο σε πρώτη ανάγνωση. Ελπίζει δε, ότι αυτό θα καταστήσει δυνατή την ταχεία έκδοση του κανονισμού και του υπολοίπου της δέσμης περί υγιεινής.

⁽¹⁾ Τροπολογίες 62 έως 64.

⁽²⁾ Τροπολογίες 65 και 129.

⁽³⁾ Τροπολογίες 81, 100, 127, 135, 136, 139 και 140.

⁽⁴⁾ Τροπολογία 109.

⁽⁵⁾ Τροπολογίες 4, 69, 70, 76 και 77.

⁽⁶⁾ Τροπολογίες 15 και 90.

⁽⁷⁾ Τροπολογίες 2, 30, 33, 55, 67, 68, 75, 105, 106, 119 και 128.

⁽⁸⁾ Τροπολογίες 46, 73, 101 έως 103, 107 και 123.

⁽⁹⁾ Τροπολογίες 6, 10, 31, 36, 37, 71, 72, 125 και 126.

⁽¹⁰⁾ Τροπολογίες 80, 114 και 137.

ΚΟΙΝΗ ΘΕΣΗ (ΕΚ) αριθ. 4/2004

που καθορίστηκε από το Συμβούλιο στις 27 Οκτωβρίου 2003

για την έκδοση της οδηγίας 2004/.../ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της ... , για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικών 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 92/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου και της απόφασης 95/408/ΕΚ του Συμβουλίου

(2004/C 48 E/04)

ΤΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟ ΚΑΙ ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΈΝΩΣΗΣ,

— Κανονισμός (ΕΚ) .../2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της ... , για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης ⁽⁵⁾.

Έχοντας υπόψη:

— Κανονισμός (ΕΚ) .../2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της ... , για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο ⁽⁶⁾.

τη Συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, και ιδίως τα άρθρα 37, 95 και 152 παράγραφος 4 σημείο β),

την πρόταση της Επιτροπής ⁽¹⁾,

— Οδηγία 2002/99/ΕΚ του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2002, για τους κανόνες υγειονομικού ελέγχου που διέπουν την παραγωγή, μεταποίηση, διανομή και εισαγωγή προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση ⁽⁷⁾.

τη γνώμη της Ευρωπαϊκής Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής ⁽²⁾,

Μετά από διαβούλευση της Επιτροπής των Περιφερειών,

(3) Είναι επομένως σκόπιμο να καταργηθούν οι προηγούμενες οδηγίες. Δεδομένου ότι ο κανονισμός (ΕΚ) .../2004 ⁽⁴⁾ προβλέπει την κατάργηση της οδηγίας 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 14ης Ιουνίου 1993 για την υγιεινή των τροφίμων ⁽⁸⁾, η παρούσα οδηγία καταργεί μόνο τις οδηγίες σχετικά με τα προϊόντα ζωικής προέλευσης.

Αποφασίζοντας σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 251 της συνθήκης ⁽³⁾,

Εκτιμώντας τα εξής:

(4) Οι απαιτήσεις της οδηγίας 72/462/ΕΟΚ του Συμβουλίου ⁽⁹⁾ θα πρέπει να συνεχίζουν εφαρμοζόμενες μόνον επί των εισαγωγών ζώων ζώων επειδή οι νέοι κανόνες υγιεινής και η οδηγία 2002/99/ΕΚ θα την αντικαταστήσουν όσον αφορά το νωπό κρέας και τα προϊόντα αυτού.

(1) Διάφορες οδηγίες καθορίζουν κανόνες για τη δημόσια υγεία και την υγεία των ζώων και για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των προϊόντων ζωικής προέλευσης.

(2) Οι ακόλουθες πράξεις περιέχουν νέους κανόνες που αναδιατυπώνουν και επικαιροποιούν τους κανόνες των οδηγιών αυτών:

(5) Είναι, εντούτοις, απαραίτητο να προβλεφθεί να παραμείνουν σε ισχύ ορισμένοι εκτελεστικοί κανόνες εν αναμονή της λήψης των απαραίτητων μέτρων στο νέο νομικό πλαίσιο.

— Κανονισμός (ΕΚ) .../2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της ... , για την υγιεινή των τροφίμων ⁽⁴⁾.

⁽¹⁾ ΕΕ C 365 E της 19.12.2000, σ. 132 και ΕΕ C ...

⁽²⁾ ΕΕ C 155 της 29.5.2001, σ. 39.

⁽³⁾ Γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου της 3ης Ιουνίου 2003 (ΕΕ C ...), κοινή θέση του Συμβουλίου της 27ης Οκτωβρίου 2003 και θέση του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου της ... (δεν έχει ακόμη δημοσιευθεί στην Επίσημη Εφημερίδα).

⁽⁴⁾ Βλέπε σελίδα 1 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

⁽⁵⁾ Βλέπε σελίδα 23 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

⁽⁶⁾ Βλέπε σελίδα 82 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

⁽⁷⁾ ΕΕ L 18 της 23.1.2003, σ. 11.

⁽⁸⁾ ΕΕ L 175 της 19.7.1993, σ. 1.

⁽⁹⁾ Οδηγία 72/462/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 12ης Δεκεμβρίου 1972, περί των υγειονομικών προβλημάτων και των υγειονομικών μέτρων κατά τις εισαγωγές ζώων του βοείου και χοιρείου είδους και νωπών κρεάτων προελεύσεως τρίτων χωρών (ΕΕ L 302 της 31.12.1972, σ. 28). Οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 807/2003 (ΕΕ L 122 της 16.5.2003, σ. 36).

(6) Τροποποιήσεις στην οδηγία 89/662/ΕΟΚ του Συμβουλίου ⁽¹⁾, στην οδηγία 92/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου ⁽²⁾ και στην απόφαση 95/408/ΕΚ του Συμβουλίου ⁽³⁾ είναι επίσης απαραίτητες για να ληφθεί υπόψη η αναδιατύπωση,

ΕΞΕΔΩΣΑΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΔΗΓΙΑ:

Άρθρο 1

Για τους σκοπούς της παρούσας οδηγίας, ως «σχετική ημερομηνία» νοείται η ημερομηνία εφαρμογής των κατωτέρω: Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽⁴⁾, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽⁵⁾ και Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽⁶⁾.

Άρθρο 2

Οι ακόλουθες οδηγίες καταργούνται από τη σχετική ημερομηνία:

- 1) Οδηγία 64/433/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 26ης Ιουνίου 1964, περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων ⁽⁷⁾.
- 2) Οδηγία 71/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 15ης Φεβρουαρίου 1971, περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των συναλλαγών νωπών κρεάτων πουλερικών ⁽⁸⁾.
- 3) Οδηγία 72/461/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 12ης Δεκεμβρίου 1972, περί προβλημάτων υγειονομικού ελέγχου στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων ⁽⁹⁾.

⁽¹⁾ Οδηγία 89/662/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 11ης Δεκεμβρίου 1989, σχετικά με τους κτηνιατρικούς ελέγχους που εφαρμόζονται στο ενδοκοινοτικό εμπόριο με προοπτική την υλοποίηση της εσωτερικής αγοράς (ΕΕ L 395 της 30.12.1989, σ. 13). Οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 806/2003 (ΕΕ L 122 της 16.5.2003, σ. 1).

⁽²⁾ Οδηγία 92/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 1992, 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 (ΕΕ L 62 της 15.3.1993, σ. 49). Οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την απόφαση 2003/42/ΕΚ της Επιτροπής (ΕΕ L 13 της 18.1.2003, σ. 24).

⁽³⁾ Απόφαση του Συμβουλίου 95/408/ΕΚ, της 22ας Ιουνίου 1995, σχετικά με τις λεπτομέρειες κατάρτισης, για μια μεταβατική περίοδο, προσωρινών πινάκων εγκαταστάσεων τρίτων χωρών, από τις οποίες επιτρέπεται στα κράτη μέλη να εισάγουν ορισμένα προϊόντα ζωικής προέλευσης, προϊόντα αλιείας ή ζώντα δίδυρα μαλάκια (ΕΕ L 243 της 11.10.1995, σ. 17). Απόφαση όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό 806/2003.

⁽⁴⁾ Βλέπε σελίδα 1 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

⁽⁵⁾ Βλέπε σελίδα 23 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

⁽⁶⁾ Βλέπε σελίδα 82 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

⁽⁷⁾ ΕΕ L 121 της 29.7.1964, σ. 2012/64· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 95/23/ΕΚ (ΕΕ L 243 της 11.10.1995, σ. 7).

⁽⁸⁾ ΕΕ L 55 της 8.3.1971, σ. 23· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 807/2003.

⁽⁹⁾ ΕΕ L 302 της 31.12.1972, σ. 24· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 807/2003.

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 ⁽¹⁰⁾.

5) Οδηγία 77/99/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 21ης Δεκεμβρίου 1976, περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας ⁽¹¹⁾.

6) Οδηγία 80/215/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 22ας Ιανουαρίου 1980, περί προβλημάτων υγειονομικού ελέγχου στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας ⁽¹²⁾.

7) Οδηγία 89/362/ΕΟΚ της Επιτροπής, της 26ης Μαΐου 1989, για τις γενικές συνθήκες υγιεινής στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις παραγωγής γάλακτος ⁽¹³⁾.

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 ⁽¹⁴⁾.

9) 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 διθύρων μαλακίων ⁽¹⁵⁾.

10) 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 ⁽¹⁶⁾.

11) Οδηγία 91/494/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 26ης Ιουνίου 1991, σχετικά με τους όρους υγειονομικού ελέγχου που διέπουν τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές και τις εισαγωγές νωπών κρεάτων πουλερικών από τρίτες χώρες ⁽¹⁷⁾.

12) 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 ⁽¹⁸⁾.

⁽¹⁰⁾ ΕΕ L 26 της 31.1.1977, σ. 67· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 807/2003.

⁽¹¹⁾ ΕΕ L 26 της 31.1.1977, σ. 85· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 807/2003.

⁽¹²⁾ ΕΕ L 47 της 21.2.1980, σ. 4· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 807/2003.

⁽¹³⁾ ΕΕ L 156 της 8.6.1989, σ. 30.

⁽¹⁴⁾ ΕΕ L 212 της 22.7.1989, σ. 87· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 806/2003.

⁽¹⁵⁾ ΕΕ L 268 της 24.9.1991, σ. 1· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 806/2003.

⁽¹⁶⁾ ΕΕ L 268 της 24.9.1991, σ. 15· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 806/2003.

⁽¹⁷⁾ ΕΕ L 268 της 24.9.1991, σ. 35· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 1999/89/ΕΚ (ΕΕ L 300 της 23.11.1999, σ. 17).

⁽¹⁸⁾ ΕΕ L 268 της 24.9.1991, σ. 41· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 806/2003.

- 13) 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 κρέατος των ⁽¹⁾.
- 14) Οδηγία 92/46/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 16ης Ιουνίου 1992, για τη θέσπιση των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και την εμπορία νωπού γάλακτος, θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα ⁽²⁾.
- 15) 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 ι) της οδηγίας 91/493/ΕΟΚ ⁽³⁾.
- 16) Οδηγία 94/65/ΕΚ του Συμβουλίου, της 14ης Δεκεμβρίου 1994, περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και τη θέση στην αγορά κιμάδων και παρασκευασμάτων κρέατος ⁽⁴⁾.

Άρθρο 3

Η οδηγία 92/118/ΕΟΚ τροποποιείται ως εξής από τη σχετική ημερομηνία:

- 1) όλες οι αναφορές στα «παραρτήματα I και II» αντικαθίστανται από αναφορές στο «πάρτημα I»,
- 2) στο άρθρο 4 παράγραφος 1, οι λέξεις «και του παραρτήματος II όσον αφορά τα θέματα δημόσιας υγείας» διαγράφονται και
- 3) το παράρτημα II καταργείται.

Άρθρο 4

1. Από τη σχετική ημερομηνία, οι παραπομπές στις οδηγίες που αναφέρονται στο άρθρο 2 ή στο παράρτημα II της οδηγίας 92/118/ΕΟΚ νοούνται, αναλόγως των συμφραζομένων, ως παραπομπές στις εξής πράξεις:

- α) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽⁵⁾.
- β) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽⁶⁾ ή
- γ) Οδηγία 2002/99/ΕΚ.

2. Εν αναμονή της θέσπισης μικροβιολογικών κριτηρίων και απαιτήσεων ελέγχου της θερμοκρασίας σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽⁷⁾, όλα τα τοιαύτα κριτήρια ή απαιτήσεις που καθορίζονται στις οδηγίες οι οποίες αναφέρονται στο άρθρο 2 ή στο παράρτημα II της οδηγίας 92/118/ΕΟΚ, ή στους κανόνες εφαρμογής τους, θα συνεχίσουν να ισχύουν.

3. Εν αναμονή της θέσπισης των αναγκαίων διατάξεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽⁸⁾, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽⁶⁾, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2004 ⁽⁷⁾ ή της

⁽¹⁾ ΕΕ L 268 της 14.9.1992, σ. 35· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 806/2003.

⁽²⁾ ΕΕ L 268 της 14.9.1992, σ. 1· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 806/2003.

⁽³⁾ ΕΕ L 187 της 7.7.1992, σ. 41.

⁽⁴⁾ ΕΕ L 368 της 31.12.1994, σ. 10· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 806/2003.

⁽⁵⁾ Βλέπε σελίδα 1 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

⁽⁶⁾ Βλέπε σελίδα 23 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

⁽⁷⁾ Βλέπε σελίδα 82 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

οδηγίας 2002/99/ΕΚ, οι κατωτέρω πράξεις θα συνεχίσουν να ισχύουν τηρουμένων των αναλογιών:

- α) κανόνες εφαρμογής που θεσπίζονται βάσει των οδηγιών που αναφέρονται στο άρθρο 2,
- β) κανόνες εφαρμογής που θεσπίζονται βάσει του παραρτήματος II της οδηγίας 92/118/ΕΟΚ, με εξαίρεση την απόφαση 94/371/ΕΚ ⁽⁸⁾,
- γ) κανόνες εφαρμογής που θεσπίζονται βάσει της οδηγίας 72/462/ΕΟΚ και
- δ) προσωρινοί κατάλογοι τρίτων χωρών και εγκαταστάσεων τρίτων χωρών που καταρτίζονται σύμφωνα με την απόφαση 95/408/ΕΚ.

Άρθρο 5

1. Από 1ης Ιανουαρίου 2005, οι κανόνες υγείας των ζώων της οδηγίας 72/462/ΕΟΚ θα συνεχίζουν εφαρμοζόμενοι μόνο επί της εισαγωγής ζώων ζώων.

2. Από την σχετική ημερομηνία, η οδηγία 72/462/ΕΟΚ θα συνεχίσει εφαρμοζόμενη μόνον επί της εισαγωγής ζώων ζώων.

Άρθρο 6

Η οδηγία 89/662/ΕΟΚ τροποποιείται ως εξής από τη σχετική ημερομηνία.

1. Οι παραπομπές:

- α) στο άρθρο 1, σε «προϊόντα ζωικής προέλευσης που καλύπτονται από τις οδηγίες που απαριθμούνται στο παράρτημα Α» και
- β) στο άρθρο 4 παράγραφος 1, σε «προϊόντα, που λαμβάνονται σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παράρτημα Α»,

αντικαθίστανται από τους όρους «προϊόντα ζωικής προέλευσης που καλύπτονται από τις πράξεις που αναφέρονται στο παράρτημα Α».

2. Το παράρτημα Α αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

Οδηγία 2002/99/ΕΚ του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2002, για τους κανόνες υγειονομικού ελέγχου που διέπουν την παραγωγή, μεταποίηση, διανομή και εισαγωγή προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση ^(*).

⁽⁸⁾ ΕΕ L 168 της 2.7.1994, σ. 34.

Κανονισμός (ΕΚ) .../2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της ... για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (**).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

Οδηγία 92/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 1992, 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 (**).

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1774/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 3ης Οκτωβρίου 2002, για τον καθορισμό υγειονομικών κανόνων σχετικά με τα ζωικά υποπροϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο (****).

(*) ΕΕ L 18 της 23.1.2003, σ. 11.

(**) ΕΕ L ...

(***) ΕΕ L 62 της 15.3.1993, σ. 49· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την απόφαση 2003/42/ΕΚ της Επιτροπής (ΕΕ L 13 της 18.1.2003, σ. 24).

(****) ΕΕ L 273 της 10.10.2002, σ. 1· κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 808/2003 της Επιτροπής (ΕΕ L 117 της 13.5.2003, σ. 1).»

Άρθρο 7

Στην απόφαση 95/408/ΕΚ, το άρθρο 9 αντικαθίσταται από το εξής κείμενο από την ημερομηνία έναρξης ισχύος της παρούσας οδηγίας:

«Άρθρο 9

Η παρούσα απόφαση ισχύει μέχρι τη “σχετική ημερομηνία”, όπως καθορίζεται στο άρθρο 1 της οδηγίας .../2004/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της ..., για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικών 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 92/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου και της απόφασης 95/408/ΕΚ του Συμβουλίου (*).

(*) ΕΕ L ...».

Άρθρο 8

Τα κράτη μέλη θέτουν σε ισχύ τις αναγκαίες νομοθετικές, κανονιστικές και διοικητικές διατάξεις για να συμμορφωθούν με την παρούσα οδηγία έως τη σχετική ημερομηνία το αργότερο. Ενημερώνουν αμέσως την Επιτροπή σχετικά.

Όταν θεσπίζονται από τα κράτη μέλη, οι διατάξεις αυτές παραπέμπουν στην παρούσα οδηγία ή συνοδεύονται από την παραπομπή αυτή κατά την επίσημη δημοσίευσή τους. Ο ακριβής τρόπος αυτής της παραπομπής καθορίζεται από τα κράτη μέλη.

Άρθρο 9

Η παρούσα οδηγία αρχίζει να ισχύει την ημέρα της δημοσίευσής της στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Άρθρο 10

Η παρούσα οδηγία απευθύνεται στα κράτη μέλη.

Έγινε στις ...

Για το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο

Ο Πρόεδρος

Για το Συμβούλιο

Ο Πρόεδρος

ΔΙΠΛΟΛΟΓΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**I. ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

Τον Ιούλιο του 2000, η Επιτροπή πρότεινε οδηγία για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικών 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.

Το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο διατύπωσε τη γνώμη του για την προτεινόμενη οδηγία τον Ιούνιο του 2003.

Η Οικονομική και Κοινωνική Επιτροπή διατύπωσε τη γνώμη της το Μάρτιο του 2001 ⁽¹⁾.

Αφού εξέτασε τις γνώμες αυτές, το Συμβούλιο καθόρισε κοινή θέση στις 27 Οκτωβρίου 2003.

II. ΣΤΟΧΟΣ

Η προτεινόμενη οδηγία είναι το πέμπτο στοιχείο μιας δέσμης πέντε προτάσεων με σκοπό την ενοποίηση, ενημέρωση και απλούστευση της κοινοτικής νομοθεσίας περί υγιεινής των τροφίμων με παράλληλη εξασφάλιση υψηλού επιπέδου προστασίας της δημόσιας υγείας. Το Συμβούλιο καθόρισε ταυτόχρονα κοινές θέσεις και για τις τέσσερις προτάσεις που υπόκεινται στη διαδικασία συναπόφασης ⁽²⁾.

Η οδηγία προβλέπει οργανωτικά μέτρα για τη μετάβαση από τους υφιστάμενους κανόνες υγιεινής στη νέα νομοθεσία περί υγιεινής. Ειδικότερα:

- καταργεί μερικές από τις υφιστάμενες οδηγίες που θεσπίζουν κανόνες υγιεινής για διάφορα προϊόντα ζωικής προέλευσης,
- τροποποιεί ή μεταβάλλει την εφαρμογή άλλων υφιστάμενων οδηγιών και μιας απόφασης, και
- διατηρεί σε ισχύ τα υφιστάμενα εκτελεστικά μέτρα μέχρις ότου καταστεί δυνατή η θέσπιση των αναγκαίων μέτρων βάσει της νέας νομοθεσίας περί υγιεινής.

III. ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΘΕΣΗΣ**A. Ημερομηνία εφαρμογής (άρθρο 1)**

Το Συμβούλιο συμφωνεί ότι όλα τα στοιχεία της «υγειονομικής δέσμης» θα πρέπει να παράγουν αποτέλεσμα ταυτόχρονα. Ωστόσο, πιστεύει ότι μια ρητή προς το σκοπό αυτό δήλωση θα προσέδιδε μεγαλύτερη ασφάλεια δικαίου. Ως εκ τούτου, στην κοινή θέση το άρθρο 1 της οδηγίας ορίζει ως τη «σχετική ημερομηνία» την ημερομηνία εφαρμογής των τριών κανονισμών που θεσπίζουν τους νέους κανόνες υγιεινής. Τα άρθρα που ακολουθούν προβλέπουν ότι τα αναγκαία μέτρα θα ισχύσουν από την ημερομηνία αυτή.

Η κοινή θέση είναι έτοιμη συνεπώς προς το σκοπό της μόνης τροπολογίας στη γνώμη που διατύπωσε το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο σε πρώτη ανάγνωση.

B. Κατάργηση των υφιστάμενων οδηγιών (άρθρο 2)

Στην κοινή θέση, το άρθρο 2 της οδηγίας προβλέπει την κατάργηση των υφιστάμενων οδηγιών που θεσπίζουν κανόνες για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης. Στην κοινή θέση για τον κανονισμό περί υγιεινής των τροφίμων, το άρθρο 17 προβλέπει την κατάργηση της οδηγίας 93/43/ΕΟΚ, η οποία θεσπίζει κανόνες υγιεινής για όλα τα είδη τροφίμων.

⁽¹⁾ Η Επιτροπή των Περιφερειών αποφάσισε να μη γνωμοδοτήσει.

⁽²⁾ Το Δεκέμβριο του 2002, το Συμβούλιο εξέδωσε την οδηγία 2002/99/ΕΚ του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2002, για τους κανόνες υγειονομικού ελέγχου που διέπουν την παραγωγή, μεταποίηση, διανομή και εισαγωγή προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, με βάση την τέταρτη πρόταση της Επιτροπής.

Γ. Οδηγία 92/118/ΕΟΚ (άρθρο 3)

Πέραν του ότι προβλέπει την κατάργηση του παραρτήματος II της οδηγίας 92/118/ΕΟΚ, η κοινή θέση προβλέπει ανάλογες τροποποιήσεις σε άλλες διατάξεις της οδηγίας αυτής.

Δ. Ερμηνευτικές ρήτρες και ρήτρες επιφύλαξης (άρθρο 4)

Το άρθρο 4 παράγραφος 1 προβλέπει ότι οι παραπομπές στις προς κατάργηση διατάξεις σύμφωνα με τα άρθρα 2 και 3 ερμηνεύονται ως παραπομπές στους νέους υγειονομικούς κανόνες.

Το άρθρο 4 παράγραφος 3 προβλέπει την προσωρινή ισχύ ορισμένων υφιστάμενων κανόνων εφαρμογής. Σε σύγκριση με την αρχική πρόταση της Επιτροπής:

- διευκρινίζει ότι θα ήταν δυνατή η κατάργηση των κανόνων αυτών χωρίς να αντικατασταθούν αν δεν είναι πλέον απαραίτητοι,
- καλύπτει προσωρινούς καταλόγους τρίτων χωρών και εγκαταστάσεων τρίτων χωρών που καταρτίζονται σύμφωνα με την απόφαση 95/408/ΕΚ,
- καλύπτει κανόνες εφαρμογής που έχουν θεσπιστεί βάσει της οδηγίας 76/462/ΕΟΚ, και
- δεν καλύπτει την απόφαση 94/371/ΕΚ αφού οι κανόνες της δεν προσδέτουν τίποτε στους κανόνες των νέων κανονισμών.

Η διάταξη για τα σήματα καταλληλότητας στο άρθρο 3 παρ. 3 της αρχικής πρότασης της Επιτροπής δεν είναι πλέον απαραίτητη, αφού οι νέοι κανονισμοί για την υγιεινή περιέχουν σχετικές διατάξεις.

Ε. Προσαρμογή της υφιστάμενης νομοθεσίας (άρθρα 5, 6 και 7)

Η κοινή θέση ενσωματώνει τις ανάλογες αλλαγές στις τροποποιήσεις της οδηγίας 89/662/ΕΟΚ.

Δεν προβλέπει τροποποιήσεις στην οδηγία 91/67/ΕΟΚ, αφού αυτές κατέστησαν περιττές μετά την έκδοση της οδηγίας 2002/99/ΕΚ.

Προβλέπει τροποποίηση της απόφασης 95/408/ΕΚ ώστε να επεκταθεί η εφαρμογή της μέχρις ότου τεθεί σε ισχύ η νέα υγειονομική νομοθεσία. Αυτό είναι αναγκαίο αφού η εν λόγω απόφαση πρόκειται επί του παρόντος να λήξει στις 31 Δεκεμβρίου 2003, ενώ η νέα νομική βάση για την κατάρτιση και ενημέρωση καταλόγων τρίτων χωρών και εγκαταστάσεων τρίτων χωρών πρόκειται να είναι διαθέσιμη μόνο μετά την έκδοση της δέσμης των υγειονομικών ρυθμίσεων.

Η κοινή θέση περιέχει επίσης διάταξη για την προσαρμογή του πεδίου εφαρμογής της οδηγίας 76/462/ΕΟΚ. Εφόσον οι νέοι υγειονομικοί κανόνες θα αντικαταστήσουν τους κανόνες της σχετικά με το νωπό κρέας, και τα προϊόντα με βάση το κρέας προβλέπει ότι οι απαιτήσεις της οδηγίας αυτής θα ισχύσουν μόνον ως προς την εισαγωγή ζώντων ζώων.

IV. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ

Το Συμβούλιο σημειώνει με ικανοποίηση ότι η Επιτροπή δέχεται την κοινή του θέση και ότι το σχέδιο κανονισμού είναι συνεπές προς τον στόχο της τροπολογίας που ενέκρινε το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο σε πρώτη ανάγνωση. Ευελπιστεί δε ότι έτσι θα καταστεί δυνατή η σύντομη έκδοση της οδηγίας και της υπόλοιπης δέσμης των υγειονομικών ρυθμίσεων.
