



2024/1141

19.4.2024

ΚΑΤ' ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΣΗ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2024/1141 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 14ης Δεκεμβρίου 2023

για την τροποποίηση των παραρτημάτων II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις ειδικές απαιτήσεις υγιεινής για ορισμένα κρέατα, αλιευτικά προϊόντα, γαλακτοκομικά προϊόντα και αυγά

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

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

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 καθορίζει ειδικούς κανόνες για τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων όσον αφορά την υγιεινή των τροφίμων ζωικής προέλευσης. Ειδικότερα, το παράρτημα II του εν λόγω κανονισμού καθορίζει απαιτήσεις για διάφορα προϊόντα ζωικής προέλευσης και το παράρτημα III του εν λόγω κανονισμού καθορίζει ειδικές απαιτήσεις. Το παράρτημα II τμήμα I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 καθορίζει τις απαιτήσεις για την τοποθέτηση αναγνωριστικού σήματος στα προϊόντα ζωικής προέλευσης. Το παράρτημα II τμήμα I μέρος Β του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 αναφέρεται στην Ευρωπαϊκή Κοινότητα και όχι στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Συνεπώς, οι συντομογραφίες του αναγνωριστικού σήματος που αναφέρονται στην «Ευρωπαϊκή Κοινότητα» θα πρέπει να αντικατασταθούν από συντομογραφίες που αναφέρονται στην «Ευρωπαϊκή Ένωση». Ωστόσο, η αντικατάσταση αυτή δημιουργεί σημαντικό διοικητικό φόρτο. Ως εκ τούτου, θα πρέπει να προβλεφθεί μεταβατική περίοδος, κατά τη διάρκεια της οποίας τα προϊόντα που φέρουν αναγνωριστικό σήμα με συντομογραφία για την «Ευρωπαϊκή Κοινότητα» πριν από τη λήξη της μεταβατικής περιόδου μπορούν να παραμείνουν στην αγορά.
- (2) Επιπλέον, πρέπει να αποσαφηνιστεί η σχέση μεταξύ της μορφής του αναγνωριστικού σήματος που απαιτείται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και των απαιτήσεων για ειδικό αναγνωριστικό σήμα που προβλέπονται για τον έλεγχο ορισμένων νόσων των ζώων στον κανονισμό (ΕΕ) 2016/429 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽²⁾. Το παράρτημα II τμήμα I μέρος Β του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να τροποποιηθεί ώστε να διευκρινιστεί ποια μορφή θα πρέπει να εφαρμόζεται σε ειδικές περιπτώσεις.
- (3) Επιπλέον, σύμφωνα με το παράρτημα II απαιτείται από τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων που εκμεταλλεύονται σφαγεία, κατά περίπτωση, να ζητούν, να λαμβάνουν και να ελέγχουν τις πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα, καθώς επίσης να λαμβάνουν σχετικά μέτρα όσον αφορά όλα τα ζώα, πλην των άγριων θηραμάτων, που αποστέλλονται ή πρόκειται να αποσταλούν στο σφαγείο. Οι ίδιες απαιτήσεις θα πρέπει να ισχύουν για τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων που εκμεταλλεύονται εγκαταστάσεις χειρισμού θηραμάτων, όπου τα εκτρεφόμενα θηράματα που σφάζονται στον τόπο καταγωγής αποστέλλονται στην εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων.
- (4) Τα κινητά σφαγεία χρησιμοποιούνται όλο και περισσότερο για την αποφυγή πιθανών προβλημάτων όσον αφορά την καλή μεταχείριση των ζώων κατά τη μεταφορά, για παράδειγμα, λόγω των μεγάλων χρόνων μεταφοράς των ζώων που εκτρέφονται σε απομακρυσμένες περιοχές. Τα κινητά σφαγεία υπόκεινται σε έγκριση όπως κάθε άλλο σφαγείο σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 σε κάθε κράτος μέλος στο οποίο δραστηριοποιούνται. Ωστόσο, είναι αναγκαίο να διευκρινιστεί ο τρόπος με τον οποίο θα πρέπει να εφαρμόζεται η έγκριση αυτή στην περίπτωση συνδυασμού κινητής και μόνιμης εγκατάστασης σφαγείου. Η έγκριση των σφαγείων βασίζεται κυρίως στη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις κατασκευής, διαρρύθμισης και εξοπλισμού τους που προβλέπονται στο παράρτημα III τμήμα I κεφάλαιο II και τμήμα II κεφάλαιο II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

⁽¹⁾ ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 55.

⁽²⁾ Κανονισμός (ΕΕ) 2016/429 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 9ης Μαρτίου 2016, σχετικά με τις μεταδοτικές νόσους των ζώων και για την τροποποίηση και την κατάργηση ορισμένων πράξεων στον τομέα της υγείας των ζώων («νόμος για την υγεία των ζώων») (ΕΕ L 84 της 31.3.2016, σ. 1).

- (5) Το άρθρο 43 παράγραφος 6 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2019/627 της Επιτροπής⁽³⁾ επιτρέπει, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, τη μετακίνηση ζώντων ζώων σε άλλο σφαγείο. Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 δεν προβλέπει τη δυνατότητα αυτή. Για λόγους συνέπειας της ενωσιακής νομοθεσίας, ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να ευθυγραμμιστεί εν προκειμένω με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2019/627. Επομένως, το παράρτημα ΙΙΙ τμήμα Ι κεφάλαιο ΙV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.
- (6) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 επιτρέπει την αναισθητοποίηση και την αφαιμάξη στην εκμετάλλευση περιορισμένου αριθμού ορισμένων οπληφόρων, με την επιφύλαξη ειδικών απαιτήσεων, μεταξύ άλλων ότι τα ζώα δεν μπορούν να μεταφερθούν στο σφαγείο, με στόχο να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος για τον χειριστή και να προληφθούν τυχόν τραυματισμοί των ζώων κατά τη μεταφορά. Η απαίτηση αυτή περιορίζει τη δυνατότητα αναισθητοποίησης και αφαιμάξης στην εκμετάλλευση σε μεγάλο βαθμό όσον αφορά ζώα εκτατικής εκτροφής και αποκλείει τα περισσότερα ζώα που χειρίζονται τακτικά οι κτηνοτρόφοι και που, ως εκ τούτου, μεταφέρονται εύκολα χωρίς κίνδυνο. Με βάση την πείρα που αποκτήθηκε από τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων και τις αρμόδιες αρχές, και λαμβανομένης υπόψη της αυξανόμενης ζήτησης για την πρόληψη οποιουδήποτε ζητήματος καλής μεταχείρισης των ζώων κατά τη μεταφορά, είναι σκόπιμο να επεκταθεί η δυνατότητα αυτή αναισθητοποίησης και αφαιμάξης στην εκμετάλλευση σε οπληφόρα σύμφωνα με ειδικές απαιτήσεις για τα αιγοπρόβατα και άλλα οπληφόρα που εκτρέφονται σε οποιαδήποτε συνθήκη σταβλισμού.
- (7) Στις 19 Ιανουαρίου 2023 η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) δημοσίευσε επιστημονική γνώμη σχετικά με τη μικροβιολογική ασφάλεια του σιτεμένου κρέατος⁽⁴⁾ (στο εξής: γνώμη της EFSA). Η γνώμη της EFSA αναφέρει ότι το σιτεμένο κρέας δεν δημιουργεί μεγαλύτερο κίνδυνο για τη δημόσια υγεία σε σύγκριση με το νωπό κρέας, εάν πληρούνται ορισμένες απαιτήσεις. Λαμβανομένης υπόψη της αυξανόμενης κατανάλωσης σιτεμένου κρέατος, είναι σκόπιμο να καθοριστούν ειδικές απαιτήσεις στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004, οι οποίες συνιστώνται στη γνώμη της EFSA, ιδίως όσον αφορά το σιτεμένο βόειο κρέας ξηρής ωρίμασης. Το κρέας αυτό διατίθεται στην αγορά ως νωπό κρέας ή ως παρασκευάσμα κρέατος, για παράδειγμα με την προσθήκη καλλιιεργιών ωρίμασης στο νωπό κρέας κατά τη διάρκεια του σιτεματος ξηρής ωρίμασης. Επομένως, τα τμήματα Ι και V του παραρτήματος ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να τροποποιηθούν αναλόγως.
- (8) Το παράρτημα ΙΙΙ τμήμα Ι κεφάλαιο VII του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 προβλέπει εναλλακτικές συνθήκες μεταφοράς για σφάγια, ημιμόρια σφαγίων, τεταρτημόρια ή ημιμόρια σφαγίων τεμαχισμένα σε τρία τεμάχια χονδρικής πώλησης αιγοπροβάτων, βοοειδών και χοιροειδών. Οι σχετικές συνθήκες μεταφοράς βασίζονται στον έλεγχο της επιφανειακής θερμοκρασίας του κρέατος αντί της εσωτερικής θερμοκρασίας του κρέατος και πρέπει να συμμορφώνονται με ειδικές απαιτήσεις.
- (9) Με βάση την πείρα που αποκτήθηκε από τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων και τις αρμόδιες αρχές, είναι σκόπιμο να τροποποιηθούν οι ειδικές απαιτήσεις που ορίζονται στο παράρτημα ΙΙΙ τμήμα Ι κεφάλαιο VII του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, ιδίως για να επιτραπεί η συλλογή του κρέατος από ψυκτική αποθήκη και περιορισμένο αριθμό σφαγίων, να επιτραπεί η μεταφορά στο ίδιο διαμέρισμα με περισσότερα είδη κρέατος που συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις τελικής θερμοκρασίας του εν λόγω κρέατος και να προβλεφθούν πρόσθετες συνθήκες θερμοκρασίας και χρόνου για τη μεταφορά σφαγίων, ημιμορίων σφαγίων, τεταρτημορίων ή ημιμορίων σφαγίων τεμαχισμένων σε τρία τεμάχια χονδρικής πώλησης αιγοπροβάτων και βοοειδών κατά τη διάρκεια μέγιστου χρόνου μεταφοράς 30 ωρών.
- (10) Οι αρμόδιες αρχές έχουν επισημάνει διαφορετικά αποτελέσματα σχετικά με τη μέτρηση της επιφανειακής θερμοκρασίας όταν χρησιμοποιούνται διαφορετικές μέθοδοι. Ως εκ τούτου, είναι σκόπιμο να καθορισθεί μια μέθοδος αναφοράς με βάση την πείρα που έχουν αποκτήσει οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων και τις τεχνολογικές εξελίξεις, με παράλληλη διατήρηση της δυνατότητας χρήσης εναλλακτικών μεθόδων.
- (11) Το παράρτημα ΙΙΙ τμήμα ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζει ότι τα εκτρεφόμενα ατροπιδωτά και τα εκτρεφόμενα οπληφόρα που σφάζονται στην εκμετάλλευση πρέπει να μεταφέρονται στο σφαγείο για περαιτέρω χειρισμό. Δεδομένου ότι οι εγκαταστάσεις χειρισμού θηραμάτων διαθέτουν κατάλληλους χώρους για τον χειρισμό σε συνθήκες υγιεινής των εν λόγω εκτρεφόμενων θηραμάτων που σφάζονται στην εκμετάλλευση, θα πρέπει επίσης να είναι εξουσιοδοτημένες να παραλαμβάνουν και να χειρίζονται εκτρεφόμενα ατροπιδωτά και εκτρεφόμενα οπληφόρα.

⁽³⁾ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2019/627 της Επιτροπής, της 15ης Μαρτίου 2019, περί καθορισμού ενιαίων πρακτικών ρυθμίσεων για τη διενέργεια των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/625 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 της Επιτροπής όσον αφορά τους επίσημους ελέγχους (ΕΕ L 131 της 17.5.2019, σ. 51).

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2023· 21(1):7745.

- (12) Το παράρτημα III τμήμα III σημείο 3 στοιχείο θ) απαιτεί επίσης δήλωση από τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων που εκτρέφει τα ζώα, η οποία συνοδεύει στο σφαγείο τα εκτρεφόμενα ατροπιδωτά και τα εκτρεφόμενα οπληφόρα που σφάζονται στην εκμετάλλευση. Οι πληροφορίες που παρέχονται στη δήλωση αυτή είναι παρόμοιες με τις πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα. Για να μειωθεί ο διοικητικός φόρτος που προκύπτει από την αλληλεπικάλυψη των πληροφοριών, η εν λόγω απαίτηση δήλωσης θα πρέπει να διαγραφεί. Οι παραπομπές στο σημείο 3 στοιχείο θ) θα πρέπει να αντικατασταθούν από αναφορές στις πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα.
- (13) Τα εκτρεφόμενα θηράματα που σφάζονται στην εκμετάλλευση προέλευσης πρέπει να συνοδεύονται από πιστοποιητικό συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις που ορίζονται στο παράρτημα III τμήμα III σημείο 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, με χρήση του υποδείγματος πιστοποιητικού υγείας που παρατίθεται στο παράρτημα IV κεφάλαιο 3 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2020/2235 της Επιτροπής⁽⁵⁾. Για να αποφευχθεί οποιαδήποτε ασάφεια μεταξύ της νομικής απαίτησης που προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και του υποδείγματος πιστοποιητικού υγείας που ορίζεται στον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2020/2235, η διατύπωση του πιστοποιητικού υγείας στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να είναι πλήρως συνεπής με αυτή στον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2020/2235.
- (14) Το παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο VII σημεία 1 και 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 προβλέπει ότι τα νωπά αλιευτικά προϊόντα και τα αποψυγμένα αμεταποιητά αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία παραπλήσια του σημείου τήξης του πάγου και ότι τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ σε όλα τα σημεία του προϊόντος. Ο τομέας των αλιευτικών προϊόντων χρειάζεται μερικές φορές να χρησιμοποιεί μηχανήματα που τεμαχίζουν νωπά, αποψυγμένα αμεταποιητά αλιευτικά προϊόντα ή μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα και που ενώνουν ξανά τις φέτες χρησιμοποιώντας αυτόματα τοποθετημένα αλληλένδετα φύλλα. Στην περίπτωση αυτή, τα εν λόγω αλιευτικά προϊόντα τοποθετούνται σε ψυχρό θάλαμο για να μειωθεί η αρχική τους θερμοκρασία ή, στην περίπτωση ήδη κατεψυγμένων προϊόντων, να αυξηθεί η θερμοκρασία τους πάνω από $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, ώστε να καταστεί δυνατή η κοπή ή ο τεμαχισμός. Ως εκ τούτου, είναι σκόπιμο να επιτραπεί, όταν είναι αναγκαίο για την απαιτούμενη από τεχνολογική άποψη θερμοκρασία, η θερμοκρασία των αλιευτικών προϊόντων που υποβάλλονται στην εν λόγω πρακτική να διαφέρει για περιορισμένο χρονικό διάστημα από τις θερμοκρασίες που απαιτούνται στο παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο VII σημεία 1 και 2. Ωστόσο, δεν θα πρέπει να επιτρέπεται η αποθήκευση και η μεταφορά σε αυτή τη θερμοκρασία.
- (15) Στο παράρτημα III τμήμα IX κεφάλαιο I μέρος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 καθορίζονται οι υγειονομικές απαιτήσεις για την παραγωγή νωπού γάλακτος και πρωτογάλακτος σε αγέλες εκτρεφόμενων ζώων από τα οποία συλλέγεται γάλα και πρωτόγαλα με σκοπό τη διάθεσή τους στην αγορά. Το σημείο 3 του εν λόγω μέρους I προβλέπει ότι το νωπό γάλα αγελάδων, βουβαλοειδών, αιγοπροβάτων που δεν προέρχονται από αγέλες απαλλαγμένες ή επίσημα απαλλαγμένες από βρουκέλωση και φυματίωση, πρέπει να υποστεί θερμική επεξεργασία κατά τρόπο που να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία αλκαλικής φωσφατάσης. Ωστόσο, η δοκιμασία αλκαλικής φωσφατάσης δεν είναι κατάλληλη μέθοδος για την επαλήθευση της θερμικής επεξεργασίας του νωπού γάλακτος από μη βοοειδή ή του νωπού γάλακτος που διαχωρίζεται σε διαφορετικά κλάσματα πριν υποστεί θερμική επεξεργασία σε σύγχρονες μονάδες μεταποίησης. Ως εκ τούτου, θα πρέπει να προσφέρονται στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων εναλλακτικές επιλογές που βασίζονται στις αρχές της ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (στο εξής: HACCP) που ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου⁽⁶⁾, ώστε να αποδεικνύεται η αποτελεσματικότητα της θερμικής επεξεργασίας που εφαρμόζεται.
- (16) Το παράρτημα III τμήμα IX κεφάλαιο II μέρος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 καθορίζει τις απαιτήσεις για τη θερμική επεξεργασία νωπού γάλακτος, πρωτογάλακτος, γαλακτοκομικών προϊόντων ή προϊόντων με βάση το πρωτόγαλα. Το σημείο 1 στοιχείο α) του μέρους II προβλέπει ότι τα παστεριωμένα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν, κατά περίπτωση, αρνητική αντίδραση σε δοκιμασία αλκαλικής φωσφατάσης αμέσως μετά την εν λόγω επεξεργασία. Λόγω της ακαταλληλότητας της δοκιμασίας αλκαλικής φωσφατάσης για την επαλήθευση της θερμικής επεξεργασίας του νωπού γάλακτος από μη βοοειδή ή του νωπού γάλακτος που διαχωρίζεται σε διαφορετικά κλάσματα πριν υποστεί θερμική επεξεργασία, θα πρέπει επίσης να προσφέρονται στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων εναλλακτικές επιλογές βάσει των αρχών HACCP για να αποδεικνύουν την αποτελεσματικότητα της παστερίωσης.

⁽⁵⁾ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2020/2235 της Επιτροπής, της 16ης Δεκεμβρίου 2020, για τη θέσπιση κανόνων σχετικά με την εφαρμογή των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ) 2016/429 και (ΕΕ) 2017/625 όσον αφορά τα υποδείγματα πιστοποιητικών υγείας των ζώων, τα υποδείγματα επίσημων πιστοποιητικών και τα υποδείγματα πιστοποιητικών υγείας των ζώων / επίσημων πιστοποιητικών για την είσοδο στην Ένωση και για τις ενδοενοσιακές μετακινήσεις φορτίων ορισμένων κατηγοριών ζώων και αγαθών και σχετικά με την επίσημη πιστοποίηση με τέτοια πιστοποιητικά, και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 599/2004, των εκτελεστικών κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 636/2014 και (ΕΕ) 2019/628, της οδηγίας 98/68/ΕΚ και των αποφάσεων 2000/572/ΕΚ, 2003/779/ΕΚ και 2007/240/ΕΚ (ΕΕ L 442 της 30.12.2020, σ. 1).

⁽⁶⁾ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων (ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 1).

- (17) Το παράρτημα III τμήμα X κεφάλαιο I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 καθορίζει τους κανόνες υγιεινής για την παραγωγή αυγών και προβλέπει ειδικότερα ότι, στις κτηριακές εγκαταστάσεις του παραγωγού και μέχρι την πώλησή τους στον καταναλωτή, τα αυγά πρέπει να παραμένουν απαλλαγμένα από εξωτερικές οσμές, δεδομένου ότι τέτοιες οσμές μπορεί να αποτελούν ένδειξη αλλοίωσης των αυγών που θα τα καθιστούσε ακατάλληλα για άμεση κατανάλωση από τον τελικό καταναλωτή. Ωστόσο, όταν εφαρμόζεται σκόπιμα εξωτερική οσμή στα αυγά από υπεύθυνο επιχείρησης τροφίμων προκειμένου να αρωματιστούν με ιδιαίτερες γεύσεις, η παρουσία μιας τέτοιας οσμής δεν σημαίνει ότι τα αυγά παρουσιάζουν κίνδυνο για τον καταναλωτή. Ως εκ τούτου, θα πρέπει να επιτρέπεται η διάθεση στην αγορά αυγών στα οποία έχει εφαρμοστεί σκόπιμα οσμή, υπό την προϋπόθεση ότι η πρακτική αυτή δεν αποσκοπεί στην απόκρυψη της ύπαρξης προϋφιστάμενης ξένης οσμής στα αυγά.
- (18) Είναι σκόπιμο να δοθεί επαρκής χρόνος στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων για να προσαρμοστούν στις νέες απαιτήσεις σχετικά με το σίτημα ξηρής ωρίμασης του βόειου κρέατος ή να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές την ασφάλεια των εναλλακτικών προσεγγίσεων. Ως εκ τούτου, αυτές οι νέες απαιτήσεις που ορίζονται στο παράρτημα III τμήμα I κεφάλαιο VII του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, όπως τροποποιείται με τον παρόντα κανονισμό, θα πρέπει να εφαρμοστούν 6 μήνες από την ημερομηνία έναρξης ισχύος του παρόντος κανονισμού.
- (19) Ως εκ τούτου, ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να τροποποιηθεί ανάλογα,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Τα παραρτήματα II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το αναγνωριστικό σήμα των προϊόντων ζωικής προέλευσης μπορεί να συνεχίσει να περιλαμβάνει τις συντομογραφίες για την «Ευρωπαϊκή Κοινότητα» που παρατίθενται στο παράρτημα II τμήμα I μέρος Β σημείο 8 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, ως είχε πριν από τις τροποποιήσεις που επιφέρει ο παρών κανονισμός, έως τις 31 Δεκεμβρίου 2028, και τα προϊόντα ζωικής προέλευσης με τα εν λόγω αναγνωριστικά σήματα που έχουν τοποθετηθεί πριν από την εν λόγω ημερομηνία μπορούν να παραμείνουν στην αγορά.

Άρθρο 3

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

Το σημείο 3 στοιχείο α) περίπτωση iv) σημείο 1 του παραρτήματος εφαρμόζεται από τις 9 Νοεμβρίου 2024.

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

Βρυξέλλες, 14 Δεκεμβρίου 2023.

Για την Επιτροπή
Η Πρόεδρος
Ursula VON DER LEYEN

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Τα παραρτήματα II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 τροποποιούνται ως εξής:

1. το παράρτημα II τμήμα I σημείο Β τροποποιείται ως εξής:

α) το σημείο 8 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«8. Όταν τοποθετείται σε εγκατάσταση εντός της Ένωσης, το σήμα πρέπει να έχει ωοειδές σχήμα και να περιλαμβάνει τη συντομογραφία της Ευρωπαϊκής Ένωσης (“ΕΕ”) σε μία από τις επίσημες γλώσσες της Ένωσης ως εξής: EC, EU, EL, UE, EE, AE, ES, EÜ.»

Οι ανωτέρω συντομογραφίες δεν πρέπει να αναγράφονται στο σήμα αναγνώρισης προϊόντων που εισάγονται στην Ένωση από εγκαταστάσεις που βρίσκονται εκτός της Ένωσης.»

β) προστίθεται το ακόλουθο στοιχείο:

«8α. Οι απαιτήσεις σχετικά με τη μορφή του αναγνωριστικού σήματος στο παρόν μέρος Β μπορούν να αντικατασταθούν από τις απαιτήσεις για ειδικό αναγνωριστικό σήμα σύμφωνα με το άρθρο 65 παράγραφος 1 στοιχείο η) του κανονισμού (ΕΕ) 2016/429 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (*), και τους κανόνες που θεσπίζονται σύμφωνα με το άρθρο 67 στοιχείο α), το άρθρο 71 παράγραφοι 3 και 4, και το άρθρο 259 παράγραφοι 1 και 2 του εν λόγω κανονισμού.

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

2. το παράρτημα II τμήμα III τροποποιείται ως εξής:

α) η εισαγωγική παράγραφος αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκμεταλλεύονται σφαγεία ή εγκαταστάσεις χειρισμού θηραμάτων 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 σε σφαγείο ή εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων.»

β) στα σημεία 1, 2, 4, 5, 6 και 7, η λέξη «σφαγείο/-ου/-ων» αντικαθίσταται από τις λέξεις «σφαγείο/-ου/-ων ή εγκατάσταση/-ης/-άσεων χειρισμού θηραμάτων».

3. το παράρτημα III τροποποιείται ως εξής:

α) το τμήμα I τροποποιείται ως εξής:

i) στο κεφάλαιο II, η εισαγωγική πρόταση αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι η κατασκευή, η διαρρύθμιση και ο εξοπλισμός των σφαγείων στα οποία σφάζονται κατοικίδια σπληφόρα πληρούν τις απαιτήσεις που ορίζονται στα ακόλουθα σημεία 1 έως 9. Τα μερικώς κινητά σφαγεία πρέπει να λειτουργούν σε συνεργασία με συμπληρωματικές μόνιμες εγκαταστάσεις σφαγείου προκειμένου να αποτελούν πλήρες σφαγείο που πληροί τις απαιτήσεις που ορίζονται στα ακόλουθα σημεία 1 έως 9. Τα μερικώς κινητά σφαγεία μπορούν να λειτουργούν σε συνεργασία με περισσότερες συμπληρωματικές εγκαταστάσεις σφαγείου, συνιστώντας έτσι περισσότερα του ενός σφαγεία.»

ii) στο κεφάλαιο IV, το σημείο 1 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«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 από τη σφαγή. Τα ζώα που μεταφέρονται σε σφαγείο για σφαγή σφάζονται εκεί και η απευθείας μεταφορά σε άλλο σφαγείο μπορεί να επιτραπεί μόνο σε εξαιρετικές περιπτώσεις σύμφωνα με το άρθρο 43 παράγραφος 6 δεύτερο εδάφιο του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2019/627.»

iii) το κεφάλαιο VIα τροποποιείται ως εξής:

1) η επικεφαλίδα αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Κεφάλαιο VIα: ΣΦΑΓΗ ΣΤΗΝ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΤΟΙΚΙΔΙΩΝ ΒΟΟΕΙΔΩΝ, ΠΛΗΝ ΤΩΝ ΒΙΣΩΝΩΝ, ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΩΝ ΚΑΙ ΧΟΙΡΟΕΙΔΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΟΙΚΙΔΙΩΝ ΜΟΝΟΠΛΩΝ, ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΕΠΕΙΓΟΥΣΑ ΣΦΑΓΗ.»

- 2) η εισαγωγική φράση αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:
- «Κατ' ανώτατο όριο τρία κατοικίδια βοοειδή, πλην των βισώνων, έως τρία κατοικίδια μόνοπλα, έως έξι κατοικίδια χοιροειδή ή έως εννέα αιγοπρόβατα μπορούν να σφαγούν την ίδια ημέρα στην εκμετάλλευση προέλευσης, εφόσον εγκριθεί από την αρμόδια αρχή σύμφωνα με τις ακόλουθες απαιτήσεις:»
- 3) διαγράφεται το στοιχείο α)
- iv) το κεφάλαιο VII τροποποιείται ως εξής:
- 1) μετά το σημείο 2 προστίθεται το ακόλουθο σημείο:
- «2α. Για τους σκοπούς του παρόντος σημείου, ως “σίτεμα ξηρής ωρίμασης” νοείται η αποθήκευση νωπού κρέατος σε αερόβιες συνθήκες, με αναρτημένα σφάγια ή τεμάχια, είτε μη συσκευασμένα είτε συσκευασμένα σε σακούλες διαπερατές από υδρατμούς, σε ψυκτικό θάλαμο ή ερμάριο, τα οποία αφήνονται να σιτέψουν για αρκετές εβδομάδες σε ελεγχόμενες περιβαλλοντικές συνθήκες θερμοκρασίας, σχετικής υγρασίας και ροής αέρα.
- Πριν από τη διάθεση στην αγορά ή την κατάψυξη, το βόειο κρέας που έχει υποστεί σίτεμα ξηρής ωρίμασης πρέπει να αποθηκεύεται σε επιφανειακή θερμοκρασία από $-0,5$ έως $3,0$ °C, με σχετική υγρασία 85 % κατ' ανώτατο όριο και ροή αέρα 0,2 έως 0,5 m/s, σε ειδικό θάλαμο ή ερμάριο για μέγιστο διάστημα 35 ημερών από το τέλος της περιόδου σταθεροποίησης κατά τη σφαγή. Ωστόσο, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να εφαρμόζουν άλλους συνδυασμούς επιφανειακής θερμοκρασίας, σχετικής υγρασίας, ροής αέρα και χρόνου, ή να προβαίνουν σε σίτεμα ξηρής ωρίμασης του κρέατος άλλων ειδών, εάν αποδείξουν στην αρμόδια αρχή ότι παρέχονται ισοδύναμες εγγυήσεις για την ασφάλεια του κρέατος.
- Επιπλέον, εφαρμόζονται τα ακόλουθα ειδικά μέτρα:
- i) το σίτεμα ξηρής ωρίμασης αρχίζει αμέσως μετά την περίοδο σταθεροποίησης κατά τη σφαγή και δεν πρέπει να καθυστερεί αδικαιολόγητα ο τεμαχισμός και/ή η μεταφορά σε εγκατάσταση που πραγματοποιεί το σίτεμα ξηρής ωρίμασης·
- ii) το κρέας δεν φορτώνεται στον θάλαμο ή στο ερμάριο έως ότου επιτευχθεί η θερμοκρασία και η σχετική υγρασία που αναφέρονται στο δεύτερο εδάφιο·
- iii) το κρέας κρεμάται από το οστό ή, εάν χρησιμοποιείται ράφι, πρέπει να εξασφαλίζεται επαρκής διάτρηση για τη διευκόλυνση της ροής του αέρα, ενώ θα πρέπει να πραγματοποιείται τακτικό γύρισμα του κρέατος με τη χρήση μεθόδων υγιεινής·
- iv) μπορεί να εφαρμοστεί υψηλότερη ροή αέρα κατά την έναρξη της διαδικασίας σιτέματος ξηρής ωρίμασης για να διευκολυνθεί η πρώιμη ανάπτυξη της κρούστας και να μειωθεί η δραστηριότητα των επιφανειακών υγρών·
- v) πρέπει να χρησιμοποιούνται θερμομέτρα, μετρητές σχετικής υγρασίας και άλλος εξοπλισμός για την ακριβή παρακολούθηση και διευκόλυνση του ελέγχου των συνθηκών του θαλάμου ή του ερμαρίου·
- vi) ο αέρας που εξέρχεται από τον εξατμιστήρα, επιστρέφει στον εξατμιστήρα και έρχεται σε επαφή με το βόειο κρέας πρέπει να φιλτράρεται ή να υποβάλλεται σε επεξεργασία με υπεριώδη ακτινοβολία·
- vii) κατά την κοπή της κρούστας, η εν λόγω κοπή πραγματοποιείται κατά τρόπο υγιεινό.»
- 2) στο σημείο 3 στοιχείο β), οι περιπτώσεις iv) έως viii) αντικαθίστανται από το ακόλουθο κείμενο:
- «iv) το όχημα που μεταφέρει τα σφάγια, ημιμόρια σφαγίων, τεταρτημόρια ή ημιμόρια σφαγίων τεμαχισμένα σε τρία τεμάχια χονδρικής πώλησης συλλέγει κρέας από τρία κατ' ανώτατο όριο σφαγεία ανά μεταφορά ή από μία ψυκτική αποθήκη που συλλέγει απευθείας από τα σφαγεία· όλες οι απαιτήσεις που προβλέπονται στο παρόν στοιχείο β) ισχύουν για όλα τα φορτία σφαγίων, ημιμορίων σφαγίων, τεταρτημορίων ή ημιμορίων σφαγίων τεμαχισμένων σε τρία τεμάχια χονδρικής πώλησης που αποστέλλονται από το σφαγείο και την ψυκτική αποθήκη και που συλλέγονται από το προαναφερόμενο σφαγείο·
- v) τα σφάγια, ημιμόρια σφαγίων, τεταρτημόρια ή ημιμόρια σφαγίων τεμαχισμένα σε τρία τεμάχια χονδρικής πώλησης πρέπει να έχουν εσωτερική θερμοκρασία 15 °C κατά την έναρξη της μεταφοράς, εάν μεταφέρονται στο ίδιο διαμέρισμα με κρέας που πληροί τις απαιτήσεις θερμοκρασίας του σημείου 1 για τα εντόσθια και τους 7 °C για τα λοιπά κρέατα·

- vi) η αποστολή συνοδεύεται από δήλωση του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων· στη δήλωση πρέπει να αναφέρονται η διάρκεια της ψύξης πριν από την πρώτη φόρτωση, η στιγμή κατά την οποία ξεκίνησε η πρώτη φόρτωση των σφαγίων, ημιμορίων σφαγίων, τεταρτημορίων ή ημιμορίων σφαγίων τεμαχισμένων σε τρία τεμάχια χονδρικής πώλησης, η επιφανειακή θερμοκρασία κατά τη συγκεκριμένη χρονική στιγμή, η μέγιστη θερμοκρασία του αέρα κατά τη μεταφορά στην οποία ενδέχεται να εκτεθούν τα σφάγια, ημιμόρια σφαγίων, τεταρτημόρια ή ημιμόρια σφαγίων τεμαχισμένα σε τρία τεμάχια χονδρικής πώλησης, ο μέγιστος επιτρεπόμενος χρόνος μεταφοράς, η ημερομηνία χορήγησης άδειας και το όνομα της αρμόδιας αρχής που ενέκρινε τη μεταφορά σύμφωνα με το σημείο ii)·
- vii) ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων του τόπου προορισμού πρέπει να ενημερώσει την αρμόδια αρχή πριν παραλάβει για πρώτη φορά σφάγια, ημιμόρια σφαγίων, τεταρτημόρια ή ημιμόρια σφαγίων τεμαχισμένα σε τρία τεμάχια χονδρικής πώλησης, τα οποία δεν έχουν φθάσει στη θερμοκρασία που αναφέρεται στο σημείο 1 πριν από την έναρξη της μεταφοράς·
- viii) το κρέας πρέπει να μεταφέρεται σύμφωνα με τις ακόλουθες παραμέτρους:

— Για μέγιστο χρονικό διάστημα μεταφοράς (*) έξι ωρών:

Είδος	Επιφανειακή	Θερμοκρασία (1)	Μέγιστος χρόνος για ψύξη σε επιφανειακή	Θερμοκρασία (2)
Μέγιστη θερμοκρασία αέρα κατά τη μεταφορά (3)	Μέτρηση μέγιστου ημερήσιου μέσου όρου αερόβιων αποικιών στο	σφάγιο (4)		
Αιγοπρόβατα		8 ώρες	6 °C	$\log_{10} 3,5 \text{ cfu/cm}^2$
Βοοειδή	7 °C	20 ώρες		$\log_{10} 3,5 \text{ cfu/cm}^2$
Χοιροειδή		16 ώρες		$\log_{10} 4 \text{ cfu/cm}^2$

(1) Μέγιστη επιφανειακή θερμοκρασία που επιτρέπεται κατά τη φόρτωση και στη συνέχεια μετρήσεις στο παχύτερο τμήμα του σφαγίου, των ημιμορίων σφαγίων, των τεταρτημορίων ή ημιμορίων σφαγίων τεμαχισμένων σε τρία τεμάχια χονδρικής πώλησης.

(2) Μέγιστος επιτρεπόμενος χρόνος από τη στιγμή της θανάτωσης έως την επίτευξη της μέγιστης επιφανειακής θερμοκρασίας που επιτρέπεται κατά τη φόρτωση.

(3) Η μέγιστη θερμοκρασία αέρα στην οποία επιτρέπεται να εκτεθεί το κρέας από τη στιγμή έναρξης της φόρτωσης και καθ' όλη τη διάρκεια της μεταφοράς.

(4) Η μέτρηση του μέγιστου ημερήσιου μέσου όρου αερόβιων αποικιών στο σφάγιο, εντός του σφαγείου, με χρήση κυλιόμενου παραθύρου 10 εβδομάδων, που επιτρέπεται για τα σφάγια των σχετικών ειδών, όπως αξιολογούνται από τον φορέα εκμετάλλευσης και ικανοποιούν την αρμόδια αρχή, σύμφωνα με τις διαδικασίες δειγματοληψίας και δοκιμών που ορίζονται στα σημεία 2.1.1 και 2.1.2 του κεφαλαίου 2 και στο σημείο 3.2 του κεφαλαίου 3 του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής, της 15ης Νοεμβρίου 2005, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα (ΕΕ L 338 της 22.12.2005, σ. 1).

Ο μέγιστος χρόνος μεταφοράς μπορεί να παραταθεί σε 30 ώρες εάν επιτευχθεί εσωτερική θερμοκρασία κάτω των 15 °C πριν από την έναρξη της μεταφοράς.

— Για μέγιστο χρονικό διάστημα μεταφοράς (**) εξήντα ωρών:

Είδος	Επιφανειακή				θερμοκρασία (1)
Μέγιστος χρόνος για ψύξη σε επιφανειακή	Μέτρηση μέγιστου ημερήσιου μέσου όρου αερόβιων αποικιών στο	σφάγιο (2)	15 °C	3 °C	θερμοκρασία (2)
Εσωτερική					θερμοκρασία (3)
Μέγιστη θερμοκρασία αέρα κατά τη μεταφορά (4)					
Αιγοπρόβατα	4 °C	12 ώρες	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 cfu/cm ²
Βοοειδή		24 ώρες			

- (1) Μέγιστη επιφανειακή θερμοκρασία που επιτρέπεται κατά τη φόρτωση και στη συνέχεια μετρήσεις στο παχύτερο τμήμα του σφαγίου, των ημιμορίων σφαγίων, των τεταρτημορίων ή ημιμορίων σφαγίων τεμαχισμένων σε τρία τεμάχια χονδρικής πώλησης.
- (2) Μέγιστος επιτρεπόμενος χρόνος από τη στιγμή της θανάτωσης έως την επίτευξη της μέγιστης επιφανειακής θερμοκρασίας που επιτρέπεται κατά τη φόρτωση.
- (3) Η μέγιστη εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος που επιτρέπεται τη στιγμή της φόρτωσης και μετά από αυτή.
- (4) Η μέγιστη θερμοκρασία αέρα στην οποία επιτρέπεται να εκτεθεί το κρέας από τη στιγμή έναρξης της φόρτωσης και καθ' όλη τη διάρκεια της μεταφοράς.
- (5) Η μέτρηση του μέγιστου ημερήσιου μέσου όρου αερόβιων αποικιών στο σφάγιο, εντός του σφαγείου, με χρήση κυλιόμενου παραθύρου 10 εβδομάδων, που επιτρέπεται για τα σφάγια των σχετικών ειδών, όπως αξιολογούνται από τον φορέα εκμετάλλευσης και ικανοποιούν την αρμόδια αρχή, σύμφωνα με τις διαδικασίες δειγματοληψίας και δοκιμών που ορίζονται στα σημεία 2.1.1 και 2.1.2 του κεφαλαίου 2 και στο σημείο 3.2 του κεφαλαίου 3 του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005.

ix) επικυρώνονται οι μέθοδοι μέτρησης της επιφανειακής θερμοκρασίας και χρησιμοποιείται η ακόλουθη μέθοδος ως μέθοδος αναφοράς:

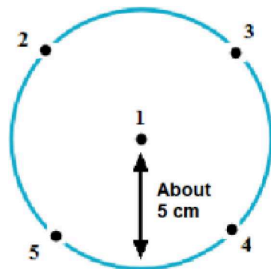
— χρησιμοποιείται θερμόμετρο βαθμονομημένο σύμφωνα με την τελευταία έκδοση του ISO 13485·

— ο αισθητήρας διαπερνά κάθετα το παχύτερο τμήμα σε βάθος 0,5 έως 1 cm στο εξωτερικό τμήμα είτε:

α) του ώμου· ή

β) του μηρού για τα βοοειδή, τα αιγοπρόβατα, ή του χοιρομεριού, ή της εσωτερικής επιφάνειας του χοιρομεριού στο μεσαίο ανώτερο τμήμα για τα χοιροειδή·

— διενεργούνται πέντε μετρήσεις θερμοκρασίας ως εξής:



— τουλάχιστον μία από τις πέντε μετρήσεις πρέπει να βρίσκεται κάτω από τις απαιτήσεις επιφανειακής θερμοκρασίας που ορίζονται στην περίπτωση viii).

- (*) (*) Μέγιστος επιτρεπόμενος χρόνος από την έναρξη της φόρτωσης του κρέατος στο όχημα έως την ολοκλήρωση της τελικής παράδοσης. Η φόρτωση του κρέατος στο όχημα μπορεί να αναβληθεί πέραν του μέγιστου επιτρεπόμενου χρόνου για την ψύξη του κρέατος στην προβλεπόμενη επιφανειακή του θερμοκρασία. Στην περίπτωση αυτή, από τον μέγιστο επιτρεπόμενο χρόνο μεταφοράς πρέπει να αφαιρεθεί το χρονικό διάστημα κατά το οποίο αναβλήθηκε η φόρτωση. Η αρμόδια αρχή του κράτους μέλους προορισμού μπορεί να περιορίσει τον αριθμό των σημείων παράδοσης.
- (**) (**) Μέγιστος επιτρεπόμενος χρόνος από την έναρξη της φόρτωσης του κρέατος στο όχημα έως την ολοκλήρωση της τελικής παράδοσης. Η φόρτωση του κρέατος στο όχημα μπορεί να αναβληθεί πέραν του μέγιστου επιτρεπόμενου χρόνου για την ψύξη του κρέατος στην προβλεπόμενη επιφανειακή του θερμοκρασία. Στην περίπτωση αυτή, από τον μέγιστο επιτρεπόμενο χρόνο μεταφοράς πρέπει να αφαιρεθεί το χρονικό διάστημα κατά το οποίο αναβλήθηκε η φόρτωση. Η αρμόδια αρχή του κράτους μέλους προορισμού μπορεί να περιορίσει τον αριθμό των σημείων παράδοσης.»

β) στο τμήμα II κεφάλαιο II, η εισαγωγική πρόταση αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι η κατασκευή, η διαρρύθμιση και ο εξοπλισμός των σφαγείων στα οποία σφάζονται πουλικά ή λαγόμορφα πληρούν τις απαιτήσεις που ορίζονται στα ακόλουθα σημεία 1 έως 7. Τα μερικώς κινητά σφαγεία πρέπει να λειτουργούν σε συνεργασία με συμπληρωματικές μόνιμες εγκαταστάσεις σφαγείου προκειμένου να αποτελούν πλήρες σφαγείο που πληροί τις απαιτήσεις που ορίζονται στα ακόλουθα σημεία 1 έως 7. Τα μερικώς κινητά σφαγεία μπορούν να λειτουργούν σε συνεργασία με περισσότερες συμπληρωματικές εγκαταστάσεις σφαγείου, συνιστώντας έτσι περισσότερα του ενός σφαγεία.»

γ) το τμήμα III τροποποιείται ως εξής:

1) το σημείο 3 τροποποιείται ως εξής:

i) το στοιχείο η) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«η) τα ζώα μετά τη θανάτωση και την αφαίμαξη μεταφέρονται στο σφαγείο ή στην εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων, κατά περίπτωση, υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής και χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση. Εάν η μεταφορά διαρκεί πάνω από δύο ώρες, τα ζώα πρέπει να τοποθετούνται σε ψύξη· εάν οι κλιματικές συνθήκες το επιτρέπουν, δεν απαιτείται τεχνητή ψύξη. Ο εκοπλισμός μπορεί να διενεργείται επιτόπου, υπό την επίβλεψη του επίσημου κτηνιάτρου.»

ii) το στοιχείο θ) απαλείφεται·

και

iii) το στοιχείο ι) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

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

- 2) το σημείο 3α αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:
- «3α. Κατά παρέκκλιση από το σημείο 3 στοιχείο ι), η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέψει να περιληφθεί στις πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα, σύμφωνα με το παράρτημα II τμήμα III του παρόντος κανονισμού, μόνο η βεβαίωση της εκτέλεσης της σφαγής και της αφαιμάξεως σύμφωνα με τους κανόνες, καθώς και η ημερομηνία και η ώρα της σφαγής, με την προϋπόθεση ότι:
- α) η εκμετάλλευση δεν βρίσκεται σε απαγορευμένη ζώνη όπως ορίζεται στο άρθρο 4 παράγραφος 41 του κανονισμού (ΕΕ) 2016/429·
 - β) ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων έχει αποδείξει ότι έχει ικανοποιητικό επίπεδο ικανότητας για την εκτέλεση της διαδικασίας σφαγής των ζώων κατά τρόπο που να προφυλάσσονται από κάθε είδους πόνο, αγωνία ή ταλαιπωρία που μπορεί να αποφευχθεί, σύμφωνα με το άρθρο 7 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1099/2009 και με την επιφύλαξη του άρθρου 12 του ίδιου κανονισμού.»
- δ) στο τμήμα V κεφάλαιο III, προστίθεται το ακόλουθο σημείο:
- «6. Τα παρασκευάσματα κρέατος που υποβάλλονται σε σίτεμα ξηρής ωρίμασης συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις που ορίζονται στο τμήμα I κεφάλαιο VII σημείο 2α του παρόντος παραρτήματος III.»
- ε) στο τμήμα VIII κεφάλαιο VII, προστίθεται το ακόλουθο σημείο:
- «4. Όταν τα ωπιά αλιευτικά προϊόντα, τα αποψυγμένα αμεταποίητα αλιευτικά προϊόντα ή τα μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία χαμηλότερη από τη θερμοκρασία τήξης του πάγου, ώστε να επιτρέπεται η χρήση μηχανών που τεμαχίζουν ή κόβουν αλιευτικά προϊόντα, μπορούν να διατηρούνται στην απαιτούμενη από τεχνολογική άποψη θερμοκρασία για όσο το δυνατόν μικρότερο χρονικό διάστημα και, σε κάθε περίπτωση, για διάστημα που δεν υπερβαίνει τις 96 ώρες. Δεν επιτρέπεται η αποθήκευση και η μεταφορά σε αυτή τη θερμοκρασία.
- Όταν τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία υψηλότερη από - 18 °C, ώστε να επιτρέπεται η χρήση μηχανών που τεμαχίζουν ή κόβουν αλιευτικά προϊόντα, μπορούν να διατηρούνται στην απαιτούμενη από τεχνολογική άποψη θερμοκρασία για όσο το δυνατόν μικρότερο χρονικό διάστημα και, σε κάθε περίπτωση, για διάστημα που δεν υπερβαίνει τις 96 ώρες. Δεν επιτρέπεται η αποθήκευση και η μεταφορά σε αυτή τη θερμοκρασία.»
- στ) το τμήμα IX τροποποιείται ως εξής:
- i) στο κεφάλαιο I μέρος I, το σημείο 3 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«3. Ωστόσο, το ωπιά γάλα ή το πρωτόγαλα από ζώα που δεν πληρούν τις απαιτήσεις που ορίζονται στο σημείο 2 μπορεί να χρησιμοποιείται με την άδεια της αρμόδιας αρχής:

 - α) στην περίπτωση αγελάδων, βουβαλοειδών, αιγοπροβάτων ή θηλυκών άλλων ειδών που δεν παρουσιάζουν θετική αντίδραση στις δοκιμασίες για την ανίχνευση φυματίωσης ή βρουκέλωσης ούτε οποιοδήποτε σύμπτωμα των νόσων αυτών, και στην περίπτωση αιγοπροβάτων που έχουν εμβολιαστεί κατά της βρουκέλωσης στο πλαίσιο εγκεκριμένου προγράμματος εξάλειψης, και τα οποία δεν εμφανίζουν κανένα σύμπτωμα αυτής της νόσου, αφού έχει υποστεί θερμική επεξεργασία που να δείχνει, κατά περίπτωση, αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία αλκαλικής φωσφατάσης. Όταν η δοκιμασία αλκαλικής φωσφατάσης δεν είναι κατάλληλη για να αποδειχθεί η αποτελεσματικότητα της θερμικής επεξεργασίας που εφαρμόζεται, όπως σε περιπτώσεις στις οποίες το ωπιά γάλα παράγεται από μη βοοειδή ή διαχωρίζεται σε διαφορετικά κλάσματα πριν υποστεί θερμική επεξεργασία, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων επιτρέπεται να παρέχουν στην αρμόδια αρχή τις απαραίτητες εγγυήσεις και να τηρούν συναφή αρχεία στο πλαίσιο των διαδικασιών τους με βάση τις αρχές της ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004·
 - β) στην περίπτωση αιγοπροβάτων που δεν παρουσιάζουν θετική αντίδραση στις δοκιμασίες για την ανίχνευση βρουκέλωσης, ή που έχουν εμβολιαστεί κατά της βρουκέλωσης στο πλαίσιο εγκεκριμένου προγράμματος εξάλειψης, και τα οποία δεν εμφανίζουν κανένα σύμπτωμα αυτής της νόσου, για την παρασκευή τυριού με περίοδο ωρίμασης τουλάχιστον δύο μηνών.»
 - ii) στο κεφάλαιο II μέρος II, το σημείο 1 στοιχείο α) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«α) Η παστερίωση επιτυγχάνεται με επεξεργασία που περιλαμβάνει:

 - i) υψηλή θερμοκρασία για σύντομο χρονικό διάστημα: τουλάχιστον 72 °C για 15 δευτερόλεπτα·
 - ii) χαμηλή θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα: τουλάχιστον 63 °C για 30 λεπτά· ή
 - iii) οποιοδήποτε άλλον συνδυασμό συνθηκών χρόνου και θερμοκρασίας ώστε να επιτευχθεί αντίστοιχο αποτέλεσμα.

Η επεξεργασία που αναφέρεται στα σημεία i), ii) και iii) εξασφαλίζει ότι τα προϊόντα παρουσιάζουν, κατά περίπτωση, αρνητική αντίδραση σε δοκιμασία αλκαλικής φωσφατάσης αμέσως μετά την εν λόγω επεξεργασία. Όταν η δοκιμασία αλκαλικής φωσφατάσης δεν είναι κατάλληλη για να αποδειχθεί η αποτελεσματικότητα της παστερίωσης, όπως καταστάσεις στις οποίες τα προϊόντα προέρχονται από μη βοοειδή ή διαχωρίζονται σε διαφορετικά κλάσματα πριν από την παστερίωση, επιτρέπεται στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων να παρέχουν στην αρμόδια αρχή τις αναγκαίες εγγυήσεις και να τηρούν συναφή αρχεία στο πλαίσιο των διαδικασιών τους με βάση τις αρχές της ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004.»

ζ) στο τμήμα X κεφάλαιο I, το σημείο 1 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

- «1. Στις κτιριακές εγκαταστάσεις του παραγωγού και μέχρι την πώλησή τους στον καταναλωτή, τα αυγά πρέπει να παραμένουν καθαρά, στεγνά, απαλλαγμένα από μη σκόπιμες εξωτερικές οσμές, να προστατεύονται αποτελεσματικά από τους κραδασμούς και να μην είναι εκτεθειμένα απευθείας στο φως του ήλιου. Κάθε σκόπιμη εφαρμογή εξωτερικής οσμής στα αυγά δεν πρέπει να αποσκοπεί στην απόκρυψη προϋπάρχουσας οσμής.»