



Βρυξέλλες, 31.10.2017
C(2017) 7228 final

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) .../... ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 31.10.2017

για την τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις συνθήκες θερμοκρασίας κατά τη μεταφορά κρέατος

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) .../... ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 31.10.2017

για την τροποποίηση του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις συνθήκες θερμοκρασίας κατά τη μεταφορά κρέατος

(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 στοιχεία δ) και ε),

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. Ο εν λόγω κανονισμός προβλέπει ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να διασφαλίζουν τη συμμόρφωση με τις ειδικές απαιτήσεις σχετικά με τη θερμοκρασία πριν και κατά τη διάρκεια της μεταφοράς του κρέατος.
- (2) Σύμφωνα με το παράρτημα III του εν λόγω κανονισμού, το κρέας κατοικίδιων οπληφόρων ζώων, εκτός από τα εντόσθια, πρέπει να ψύχεται, αμέσως μόλις ολοκληρωθεί η μετά τη σφαγή επιθεώρηση, σε εσωτερική θερμοκρασία όχι ανώτερη των 7 °C, με βάση καμπύλη ψύξης που εξασφαλίζει συνεχή μείωση της θερμοκρασίας, εκτός εάν προβλέπεται διαφορετικά από άλλες ειδικές διατάξεις. Η διαδικασία αυτή πρέπει να ολοκληρώνεται στους θαλάμους ψύξης του σφαγείου, πριν ξεκινήσει η μεταφορά.
- (3) Στις 6 Μαρτίου 2014 η επιστημονική ομάδα για τις βιολογικές πηγές κινδύνου της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) εξέδωσε το Μέρος 1 μιας επιστημονικής γνώμης² σχετικά με τους κινδύνους για τη δημόσια υγεία που συνδέονται με τη διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας κατά την αποθήκευση και τη μεταφορά κρέατος, η οποία αφορά μόνο το κρέας κατοικίδιων οπληφόρων. Η εν λόγω γνώμη καταλήγει στο συμπέρασμα ότι, δεδομένου ότι οι περισσότερες βακτηριακές μολύνσεις παρουσιάζονται στην επιφάνεια του σφαγίου, η θερμοκρασία της επιφάνειας είναι κατάλληλος δείκτης της ανάπτυξης βακτηρίων. Προβλέπει επίσης συνδυασμούς ανώτατων επιφανειακών θερμοκρασιών κατά τη φόρτωση των σφαγίων, καθώς και μέγιστους χρόνους ψύξης και μεταφοράς, που έχουν ως αποτέλεσμα την ανάπτυξη παθογόνων (μικροοργανισμών που προκαλούν τροφιμογενή νοσήματα) σε αριθμό ισοδύναμο ή μικρότερο από τα παθογόνα τα οποία εμφανίζονται όταν τα σφάγια ψύχονται σε εσωτερική θερμοκρασία 7 °C στο σφαγείο.

¹ ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 55.

² EFSA Journal 2014· 12(3):3601 [σ. 81].

- (4) Στις 8 Ιουνίου 2016 η EFSA εξέδωσε πρόσθετη επιστημονική γνώμη³ σχετικά με την ανάπτυξη βακτηρίων που προκαλούν αλλοίωση κατά την αποθήκευση και τη μεταφορά κρέατος. Στη γνώμη αυτή διαπιστώθηκε ότι ορισμένα βακτήρια που προκαλούν αλλοίωση (βακτήρια που δεν προξενούν κατ' ανάγκη ασθένεια, αλλά μπορούν να καταστήσουν τα τρόφιμα ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, λόγω σήψης), ιδίως το *Pseudomonas* spp, μπορούν να φθάσουν σε κρίσιμα επίπεδα ταχύτερα απ' ό,τι τα παθογόνα, ανάλογα με το επίπεδο της αρχικής επιμόλυνσης με βακτήρια που προκαλούν αλλοίωση, και ανάλογα με τις συνθήκες θερμοκρασίας.
- (5) Η μέτρηση των αερόβιων αποικιών πρέπει να αξιολογείται τακτικά από τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής⁴. Η μέτρηση αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως δείκτης για το ανώτατο όριο συγκέντρωσης στο κρέας κάθε είδους βακτηρίων που προκαλούν αλλοίωση.
- (6) Συνεπώς, με βάση τη γνώμη της EFSA και λαμβανομένων υπόψη των διαθέσιμων εργαλείων αξιολόγησης, είναι δυνατό να καθιερωθούν εναλλακτικές προσεγγίσεις, με μεγαλύτερη ευελιξία, όσον αφορά τις συνθήκες θερμοκρασίας κατά τη μεταφορά του νωπού κρέατος, ιδίως των σφαγίων ή των μεγαλύτερων τεμαχίων, χωρίς αυξημένο κίνδυνο για τη δημόσια υγεία και χωρίς παρεκκλίσεις από τη βασική αρχή ότι το εν λόγω κρέας πρέπει να ψύχεται στους 7 °C με συνεχή μείωση της θερμοκρασίας. Η εν λόγω αυξημένη ευελιξία θα επιτρέψει να φτάνει το κρέας στον καταναλωτή ταχύτερα μετά τη σφαγή, διευκολύνοντας με αυτόν τον τρόπο τις εμπορικές ροές του νωπού κρέατος εντός της Ένωσης.
- (7) Ενώ οι εναλλακτικές προσεγγίσεις βασίζονται στην επιφανειακή θερμοκρασία και στη θερμοκρασία του αέρα κατά τη μεταφορά, για τη συνεχή μείωση της θερμοκρασίας που είναι ήδη υποχρεωτική βάσει των ισχυουσών διατάξεων απαιτείται, επίσης, η απομάκρυνση μέρους της σωματικής θερμότητας πριν από μεταφορά μεγάλων αποστάσεων. Ο καθορισμός εσωτερικής θερμοκρασίας στην οποία τα σφάγια και τα μεγαλύτερα τεμάχια πρέπει να ψύχονται πριν από τη μεταφορά είναι ένας τρόπος να εξασφαλιστεί ότι απομακρύνεται σημαντικό ποσοστό σωματικής θερμότητας.
- (8) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 προβλέπει επίσης τη δυνατότητα παρέκκλισης από την υποχρέωση ψύξης του κρέατος σε θερμοκρασία 7 °C πριν από τη μεταφορά όσον αφορά συγκεκριμένα προϊόντα υπό ειδικές προϋποθέσεις. Για να αποφευχθεί τυχόν κατάχρηση αυτής της παρέκκλισης, είναι σκόπιμο να διευκρινιστεί ότι επιτρέπεται μόνον αν δικαιολογείται για τεχνολογικούς λόγους, π.χ. όταν η ψύξη στους 7 °C ενδέχεται να μη συμβάλλει στην υγιεινή και τεχνικά καταλληλότερη μεταποίηση του προϊόντος.
- (9) Συνεπώς, το παράρτημα ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να τροποποιηθεί ανάλογα.
- (10) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής φυτών, ζώων, τροφίμων και ζωοτροφών,

³ EFSA Journal 2016· 14(6):4523 [σ. 38].

⁴ Κανονισμός (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).

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

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

1. Στο τμήμα I κεφάλαιο VII, το σημείο 3 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:
 - «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, εφαρμόζονται τα ακόλουθα στοιχεία α) και β).
 - α) η μεταφορά κρέατος για την παραγωγή συγκεκριμένων προϊόντων μπορεί να πραγματοποιηθεί πριν επιτευχθεί η θερμοκρασία που ορίζεται στο σημείο 1, εφόσον το επιτρέπει η αρμόδια αρχή, υπό την προϋπόθεση ότι:
 - i) η μεταφορά αυτή πραγματοποιείται σύμφωνα με τις απαιτήσεις που ορίζονται από τις αρμόδιες αρχές του τόπου καταγωγής και προορισμού όσον αφορά τη μεταφορά από μια συγκεκριμένη εγκατάσταση σε άλλη·
 - ii) 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·
και
 - iii) η εν λόγω μεταφορά δικαιολογείται για τεχνολογικούς λόγους.
 - β) η μεταφορά σφαγίων, ημιμορίων σφαγίων, τεταρτημορίων ή ημιμορίων σφαγίων τεμαχισμένων σε τρία τεμάχια χονδρικής πώλησης, αιγοπροβάτων, βοοειδών και χοίρων μπορεί να αρχίσει πριν επιτευχθεί η θερμοκρασία που ορίζεται στο σημείο 1, υπό τον όρο ότι πληρούνται όλες οι ακόλουθες προϋποθέσεις:
 - i) η θερμοκρασία παρακολουθείται και καταγράφεται στο πλαίσιο διαδικασιών βάσει των αρχών HACCP·
 - ii) οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που αποστέλλουν και μεταφέρουν τα σφάγια, ημιμόρια σφαγίων, τεταρτημόρια ή ημιμόρια σφαγίων τεμαχισμένα σε τρία τεμάχια χονδρικής πώλησης έχουν λάβει τεκμηριωμένη άδεια από την αρμόδια αρχή του τόπου αναχώρησης για να κάνουν χρήση αυτής της παρέκκλισης·
 - iii) το όχημα που μεταφέρει τα σφάγια, ημιμόρια σφαγίων, τεταρτημόρια ή ημιμόρια σφαγίων τεμαχισμένα σε τρία τεμάχια χονδρικής πώλησης είναι εξοπλισμένο με όργανο που παρακολουθεί και καταγράφει τις θερμοκρασίες του αέρα στις οποίες εκτίθενται τα σφάγια, ημιμόρια σφαγίων, τεταρτημόρια ή ημιμόρια σφαγίων τεμαχισμένα σε τρία τεμάχια χονδρικής πώλησης, κατά τέτοιον τρόπο, ώστε οι αρμόδιες αρχές να είναι σε θέση να εξακριβώνουν τη συμμόρφωση προς τις συνθήκες χρόνου και θερμοκρασίας που ορίζονται στην περίπτωση viii)·

- iv) το όχημα που μεταφέρει τα σφάγια, ημιμόρια σφαγίων, τεταρτημόρια ή ημιμόρια σφαγίων τεμαχισμένα σε τρία τεμάχια χονδρικής πώλησης συλλέγει κρέας μόνο από ένα σφαγείο ανά μεταφορά·
- v) τα σφάγια, ημιμόρια σφαγίων, τεταρτημόρια ή ημιμόρια σφαγίων τεμαχισμένα σε τρία τεμάχια χονδρικής πώλησης που υπάγονται στην εν λόγω παρέκκλιση πρέπει να έχουν εσωτερική θερμοκρασία 15 °C κατά την έναρξη της μεταφοράς, εάν μεταφέρονται στο ίδιο διαμέρισμα με σφάγια, ημιμόρια σφαγίων, τεταρτημόρια ή ημιμόρια σφαγίων τεμαχισμένα σε τρία τεμάχια χονδρικής πώλησης που πληρούν την απαίτηση του σημείου 1 ως προς τη θερμοκρασία (δηλ. 7 °C)·
- vi) η αποστολή συνοδεύεται από δήλωση του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων· στη δήλωση πρέπει να αναφέρονται η διάρκεια της ψύξης πριν από τη φόρτωση, η στιγμή κατά την οποία ξεκίνησε η 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 χορηγεί την παρέκκλιση·
- vii) ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων του τόπου προορισμού πρέπει να ενημερώσει τις αρμόδιες αρχές 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 ορίζεται στο σημείο 1 πριν από τη μεταφορά·
- viii) το κρέας αυτής της κατηγορίας μεταφέρεται σύμφωνα με τις ακόλουθες παραμέτρους:

– Για μέγιστο χρονικό διάστημα μεταφοράς¹ έξι ωρών:

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

– Για μέγιστο χρονικό διάστημα μεταφοράς¹ τριάντα ωρών:

Είδος	Επιφανειακή θερμοκρασία ^{α2}	Μέγιστος χρόνος για ψύξη σε επιφανειακή	Εσωτερική θερμοκρασία ⁶	Μέγιστη θερμοκρασία αέρα κατά τη	Μέτρηση μέγιστου ημερήσιου μέσου όρου

		θερμοκρασία ₃		μεταφορά ⁴	αερόβιων αποικιών στο σφάγιο ⁵
Χοίροι	7 °C	16 ώρες	15 °C	6 °C	log ₁₀ 4 cfu/cm ²

– Για μέγιστο χρονικό διάστημα μεταφοράς¹ εξήντα ωρών:

Είδος	Επιφανειακή θερμοκρασία ₂	Μέγιστος χρόνος για ψύξη σε επιφανειακή θερμοκρασί _α ³	Εσωτερική θερμοκρασία ₆	Μέγιστη θερμοκρασία αέρα κατά τη μεταφορά ⁴	Μέτρηση μέγιστου ημερήσιου μέσου όρου αερόβιων αποικιών στο σφάγιο ⁵
Αιγοπρόβατα	4 °C	12 ώρες	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 cfu/cm ²
Βοοειδή		24 ώρες			

1. 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.
2. 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.
3. Μέγιστος επιτρεπόμενος χρόνος από τη στιγμή της θανάτωσης έως την επίτευξη της μέγιστης επιφανειακής θερμοκρασίας που επιτρέπεται κατά τη φόρτωση.
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 της Επιτροπής, της 15ης Νοεμβρίου 2005, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα (ΕΕ L 338 της 22.12.2005, σ. 1).
6. Η μέγιστη εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος που επιτρέπεται τη στιγμή της φόρτωσης και μετά από αυτή.»

2. Στο τμήμα I κεφάλαιο V προστίθεται το ακόλουθο σημείο 5:

«5. Για τα σφάγια, ημιμόρια σφαγίων, τεταρτημόρια ή ημιμόρια σφαγίων τεμαχισμένα σε έως και τρία τεμάχια χονδρικής πώλησης επιτρέπεται η αφαίρεση των οστών και ο τεμαχισμός πριν επιτευχθεί η θερμοκρασία που αναφέρεται στο σημείο 2 στοιχείο β), όταν η μεταφορά τους έχει γίνει σύμφωνα με την παρέκκλιση που προβλέπεται στο σημείο 3 στοιχείο β) του κεφαλαίου VII τμήμα I. Στην περίπτωση αυτή, κατά τον τεμαχισμό ή την αποστέωση, το κρέας πρέπει να υποβάλλεται σε θερμοκρασία αέρα που εξασφαλίζει συνεχή μείωση της θερμοκρασίας του κρέατος. Αμέσως μετά τον τεμαχισμό και, οσάκις ενδείκνυται, τη συσκευασία, το κρέας πρέπει να ψύχεται στη θερμοκρασία που αναφέρεται στο σημείο 2 στοιχείο β), εάν δεν βρίσκεται ήδη κάτω από αυτή τη θερμοκρασία.»

Άρθρο 2

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

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

Βρυξέλλες, 31.10.2017

Για την Επιτροπή
Πρόεδρος
Jean-Claude JUNCKER