Το κείμενο αυτό αποτελεί απλώς εργαλείο τεκμηρίωσης και δεν έχει καμία νομική ισχύ. Τα θεσμικά όργανα της Ένωσης δεν φέρουν καμία ευθύνη για το περιεχόμενό του. Τα αυθεντικά κείμενα των σχετικών πράξεων, συμπεριλαμβανομένων των προοιμίων τους, είναι εκείνα που δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης και είναι διαθέσιμα στο EUR-Lex. Αυτά τα επίσημα κείμενα είναι άμεσα προσβάσιμα μέσω των συνδέσμων που περιέχονται στο παρόν έγγραφο

►**B**

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 5ης Δεκεμβρίου 2005

για θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και για την οργάνωση επίσημων ελέγχων βάσει των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(ΕΕ L 338 της 22.12.2005, σ. 27)

Τροποποιείται από:

		Επίσημη Εφημερίδα		
		αριθ.	σελίδα	ημερομηνία
►**M1**	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1664/2006 της Επιτροπής της 6ης Νοεμβρίου 2006	L 320	13	18.11.2006
►**M2**	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1244/2007 της Επιτροπής της 24ης Οκτωβρίου 2007	L 281	12	25.10.2007
►**M3**	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1022/2008 της Επιτροπής της 17ης Οκτωβρίου 2008	L 277	18	18.10.2008
►**M4**	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1250/2008 της Επιτροπής της 12ης Δεκεμβρίου 2008	L 337	31	16.12.2008
►**M5**	Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 15/2011 της Επιτροπής της 10ης Ιανουαρίου 2011	L 6	3	11.1.2011
►**M6**	Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 809/2011 της Επιτροπής της 11ης Αυγούστου 2011	L 207	1	12.8.2011
►**M7**	Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1012/2012 της Επιτροπής της 5ης Νοεμβρίου 2012	L 306	1	6.11.2012
►**M8**	Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 218/2014 της Επιτροπής της 7ης Μαρτίου 2014	L 69	95	8.3.2014
►**M9**	Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2015/2295 της Επιτροπής της 9ης Δεκεμβρίου 2015	L 324	5	10.12.2015
►**M10**	Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2016/759 της Επιτροπής της 28ης Απριλίου 2016	L 126	13	14.5.2016
►**M11**	Κανονισμός (ΕΕ) 2017/1973 της Επιτροπής της 30ής Οκτωβρίου 2017	L 281	21	31.10.2017
►**M12**	Κανονισμός (ΕΕ) 2017/1980 της Επιτροπής της 31ης Οκτωβρίου 2017	L 285	8	1.11.2017

Διορθώνεται από:

►**C1** Διορθωτικό ΕΕ L 214 της 9.8.2013, σ. 11 (1012/2012)

▼B

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 5ης Δεκεμβρίου 2005

για θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και για την οργάνωση επίσημων ελέγχων βάσει των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Άρθρο 1

Απαιτήσεις σχετικά με τις πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα για τους σκοπούς των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004

Οι απαιτήσεις σχετικά με τις πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα, όπως αναφέρονται στο τμήμα ΙΙΙ του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και στο κεφάλαιο ΙΙ Α) του τμήματος Ι του παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004, ορίζονται στο παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Απαιτήσεις σχετικά με τα αλιευτικά προϊόντα για τους σκοπούς των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004

Οι απαιτήσεις σχετικά με τα αλιευτικά προϊόντα, όπως αναφέρονται στο άρθρο 11 παράγραφος 9 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και στο άρθρο 18 παράγραφοι 14 και 15 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004, ορίζονται στο παράρτημα ΙΙ του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Αναγνωρισμένες μέθοδοι δοκιμής για τις θαλάσσιες βιοτοξίνες για τους σκοπούς των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004

Οι αναγνωρισμένες μέθοδοι δοκιμής για την ανίχνευση θαλάσσιων βιοτοξινών, όπως αναφέρονται στο άρθρο 11 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και στο άρθρο 18 παράγραφος 13 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004, ορίζονται στο παράρτημα ΙΙΙ του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 4

Περιεκτικότητα σε ασβέστιο του μηχανικά διαχωρισμένου κρέατος για τους σκοπούς του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004

Η περιεκτικότητα του μηχανικά διαχωρισμένου κρέατος σε ασβέστιο, όπως αναφέρεται στο άρθρο 11 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, ορίζεται στο παράρτημα IV του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 5

Κατάλογοι εγκαταστάσεων για τους σκοπούς του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 882/2004

Οι απαιτήσεις σχετικά με τους καταλόγους εγκαταστάσεων, όπως αναφέρονται στο άρθρο 31 παράγραφος 2 στοιχείο στ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 882/2004, ορίζονται στο παράρτημα V του παρόντος κανονισμού.

▼M6

Άρθρο 6

Υποδείγματα πιστοποιητικών υγείας και εγγράφων για τις εισαγωγές ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης για τους σκοπούς των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και 854/2004.

1. Τα υποδείγματα πιστοποιητικών υγείας και εγγράφων, όπως αναφέρονται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, που πρέπει να χρησιμοποιούνται κατά την εισαγωγή προϊόντων ζωικής προέλευσης που απαριθμούνται στο παράρτημα VI του παρόντος κανονισμού, παρατίθενται στο εν λόγω παράρτημα.

2. Το υπόδειγμα εγγράφου που υπογράφεται από τον πλοίαρχο, το οποίο επιτρέπεται να αντικαθιστά το έγγραφο που απαιτείται δυνάμει του άρθρου 14 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004, κατά την εισαγωγή αλιευτικών προϊόντων απ ευθείας από πλοίο-ψυγείο, όπως προβλέπεται στο άρθρο 15 παράγραφος 3 του εν λόγω κανονισμού, παρατίθεται στο παράρτημα VI του παρόντος κανονισμού.

▼M1

Άρθρο 6α

Μέθοδοι δοκιμής για το νωπό γάλα και το θερμικά επεξεργασμένο γάλα

Οι αναλυτικές μέθοδοι που ορίζονται στο παράρτημα VIα του παρόντος κανονισμού χρησιμοποιούνται από τις αρμόδιες αρχές και, όπου απαιτείται, από τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων, για τον έλεγχο της συμμόρφωσης προς τα όρια που ορίζονται στο παράρτημα III τμήμα IX κεφάλαιο I μέρος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και για τη διασφάλιση της ενδεικνυόμενης υποβολής των γαλακτοκομικών προϊόντων σε διαδικασία παστερίωσης, όπως αναφέρεται στο παράρτημα III τμήμα IX κεφάλαιο II μέρος II του ίδιου κανονισμού.

▼M2

Άρθρο 6β

Απαιτήσεις σχετικά με τους επίσημους ελέγχους για την επιθεώρηση κρεάτων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004

Οι απαιτήσεις σχετικά με τους επίσημους ελέγχους για την επιθεώρηση κρεάτων ορίζονται στο παράρτημα VI β.

▼M11

Άρθρο 6γ

Απαιτήσεις σχετικά με τους επίσημους ελέγχους των αλιευτικών προϊόντων που αλιεύονται από σκάφη με σημαία κράτους μέλους, τα οποία εισέρχονται στην Ένωση μετά τη μεταφορά τους σε τρίτες χώρες, με αποθήκευση ή χωρίς αποθήκευση.

1. Τα αλιευτικά προϊόντα που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο, τα οποία αλιεύονται από σκάφη με σημαία κράτους μέλους και εκφορτώνονται, με αποθήκευση ή χωρίς αποθήκευση, σε τρίτες χώρες, πριν εισέλθουν στην Ένωση με διαφορετικό μέσο μεταφοράς, πρέπει να συνοδεύονται από πιστοποιητικό υγείας που εκδίδεται από την αρμόδια αρχή της εν λόγω τρίτης χώρας και συμπληρώνεται σύμφωνα με το υπόδειγμα πιστοποιητικού υγείας που παρατίθεται στο παράρτημα VI προσάρτημα VIII.

2. Η τρίτη χώρα στην οποία πραγματοποιείται η μεταφορά πρέπει να περιλαμβάνεται στον κατάλογο που προβλέπεται στο άρθρο 11 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004.

▼M11

3. Αν τα αλιευτικά προϊόντα που αναφέρονται στην παράγραφο 1 εκφορτώνονται και μεταφέρονται σε εγκατάσταση αποθήκευσης που βρίσκεται στην τρίτη χώρα που αναφέρεται στην ίδια παράγραφο, η εν λόγω εγκατάσταση αποθήκευσης περιλαμβάνεται στον κατάλογο που προβλέπεται στο άρθρο 12 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004.

4. Αν τα αλιευτικά προϊόντα που αναφέρονται στην παράγραφο 1 φορτώνονται σε σκάφος με σημαία τρίτης χώρας, η εν λόγω τρίτη χώρα πρέπει να περιλαμβάνεται στον κατάλογο που προβλέπεται στο άρθρο 11 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και το σκάφος πρέπει να περιλαμβάνεται στον κατάλογο που προβλέπεται στο άρθρο 12 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004.

Τα σκάφη μεταφοράς εμπορευματοκιβωτίων που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά αλιευτικών προϊόντων σε εμπορευματοκιβώτια εξαιρούνται από την απαίτηση αυτή.

▼B

Άρθρο 7

Παρέκκλιση από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 για τα τρόφιμα με παραδοσιακά χαρακτηριστικά

1. Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού, ως «τρόφιμα με παραδοσιακά χαρακτηριστικά» νοούνται τα τρόφιμα τα οποία, στο κράτος μέλος στο οποίο παρασκευάζονται παραδοσιακά:

α) είναι αναγνωρισμένα ιστορικά ως παραδοσιακά προϊόντα· ή

β) παρασκευάζονται σύμφωνα με κωδικοποιημένες ή καταχωρισμένες τεχνικές αναφορές στην παραδοσιακή διαδικασία, ή σύμφωνα με παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής· ή

γ) προστατεύονται ως παραδοσιακά τρόφιμα από κοινοτική, εθνική, περιφερειακή ή τοπική νομοθετική πράξη.

2. Τα κράτη μέλη μπορούν να χορηγούν στις εγκαταστάσεις παρασκευής τροφίμων με παραδοσιακά χαρακτηριστικά μεμονωμένες ή γενικές παρεκκλίσεις από τις απαιτήσεις που ορίζονται:

α) στο κεφάλαιο ΙΙ παράγραφος 1 του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 όσον αφορά τις εγκαταστάσεις στις οποίες εκτίθενται τέτοια προϊόντα σε ένα περιβάλλον αναγκαίο για τη μερική ανάπτυξη των χαρακτηριστικών τους. Οι εγκαταστάσεις αυτές μπορούν, ειδικότερα, να περιλαμβάνουν τους τοίχους, τις οροφές και τις πόρτες που είναι από υλικά που δεν είναι λεία, στεγανά ή απορροφητικά ή ανθεκτικά στη διάβρωση και τους φυσικούς γεωλογικούς τοίχους, οροφές και δάπεδα·

β) στο κεφάλαιο ΙΙ παράγραφος 1 στοιχείο στ) και στο κεφάλαιο V 1 του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 όσον αφορά το είδος των υλικών από τα οποία είναι κατασκευασμένα τα όργανα και ο εξοπλισμός που χρησιμοποιούνται ειδικά για την παρασκευή, τη συσκευασία και την περιτύλιξη των εν λόγω προϊόντων.

Τα μέτρα καθαρισμού και απολύμανσης για τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο στοιχείο α) και η συχνότητα με την οποία εφαρμόζονται προσαρμόζονται στη δραστηριότητα προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι ιδιαίτερες περιβαλλοντικές χλωρίδες τους.

Τα όργανα και ο εξοπλισμός που αναφέρονται στο στοιχείο β) διατηρούνται πάντοτε σε ικανοποιητική κατάσταση υγιεινής και καθαρίζονται και απολυμαίνονται τακτικά.

▼B

3. Τα κράτη μέλη που χορηγούν τις παρεκκλίσεις που προβλέπονται στην παράγραφο 2 ενημερώνουν σχετικά την Επιτροπή και τα άλλα κράτη μέλη το αργότερο 12 μήνες μετά τη χορήγηση των μεμονωμένων ή γενικών παρεκκλίσεων. Κάθε κοινοποίηση:

α) παρέχει σύντομη περιγραφή των απαιτήσεων που αναπροσαρμόστηκαν·

β) περιγράφει τα τρόφιμα και τις εγκαταστάσεις περί των οποίων πρόκειται και

γ) παρέχει κάθε άλλη σχετική πληροφορία.

Άρθρο 8

Τροποποιήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004

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

Άρθρο 9

Τροποποιήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004

Τα παραρτήματα I, II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004 τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα VIII του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 10

Έναρξη ισχύος και εφαρμογή

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

Εφαρμόζεται από την 1η Ιανουαρίου 2006, πλην των κεφαλαίων II και III του παραρτήματος V, τα οποία εφαρμόζονται από την 1η Ιανουαρίου 2007.

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

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

Α. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΟΦΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ

ΤΜΗΜΑ I

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΥΠΕΥΘΥΝΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκτρέφουν ζώα τα οποία αποστέλλονται προς σφαγή εξασφαλίζουν ότι οι πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα που αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 περιλαμβάνονται, κατά περίπτωση, στα έγγραφα τα σχετικά με τα αποστελλόμενα ζώα, κατά τρόπον ώστε να είναι προσιτές στον σχετικό υπεύθυνο σφαγείου.

ΤΜΗΜΑ II

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΑΡΜΟΔΙΩΝ ΑΡΧΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

ΠΑΡΟΧΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΟΦΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ

1. Η αρμόδια αρχή του τόπου αποστολής ενημερώνει τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων αποστολής σχετικά με τα ελάχιστα στοιχεία των πληροφοριών για την τροφική αλυσίδα που πρέπει να παρέχονται στο σφαγείο σύμφωνα με το τμήμα III του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

2. Η αρμόδια αρχή του τόπου του σφαγείου επαληθεύει ότι:

   α) οι πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα ανακοινώνονται δεόντως και αποτελεσματικά μεταξύ του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων που εξέθρεψε ή διατήρησε τα ζώα πριν από την αποστολή και του υπευθύνου του σφαγείου·

   β) οι πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα είναι έγκυρες και αξιόπιστες·

   γ) παρέχεται ανατροφοδότηση των σχετικών πληροφοριών στην εκμετάλλευση, εφόσον ενδείκνυται.

3. Όταν αποστέλλονται ζώα προς σφαγή σε άλλο κράτος μέλος, οι αρμόδιες αρχές του τόπου αποστολής και του τόπου σφαγής συνεργάζονται προκειμένου να εξασφαλισθεί ότι οι πληροφορίες που παρέχονται από τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων αποστολής είναι εύκολα προσβάσιμες στο υπεύθυνο σφαγείου που τις παραλαμβάνει.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΑΝΑΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣΗ ΣΤΗΝ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

1. Ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να χρησιμοποιεί το υπόδειγμα εγγράφου που ορίζεται στο προσάρτημα I για αποτελέσματα της σχετικής επιθεώρησης που πρέπει να ανακοινώνονται στην εκμετάλλευση στην οποία εκτράφηκαν τα ζώα πριν από τη σφαγή στο ίδιο κράτος μέλος σύμφωνα με το κεφάλαιο I του τμήματος II του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004.

2. Η αρμόδια αρχή είναι υπεύθυνη για την ανακοίνωση των αποτελεσμάτων της σχετικής επιθεώρησης σε περιπτώσεις στις οποίες τα ζώα εκτράφηκαν σε εκμετάλλευση σε άλλο κράτος μέλος και πρέπει να χρησιμοποιεί έκδοση του υποδείγματος εγγράφου που καθορίζεται στο προσάρτημα τόσο στη γλώσσα της χώρας αποστολής όσο και στη γλώσσα της χώρας προορισμού.

▼B

Προσάρτημα του παραρτήματος I

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΓΓΡΑΦΟΥ

1.	**Αναγνωριστικά στοιχεία**
1.1.	εκμετάλλευση προέλευσης (π.χ. ιδιοκτήτης ή διευθυντής) όνομα/αριθμός πλήρης διεύθυνση αριθμός τηλεφώνου
1.2.	αριθμοί αναγνώρισης (να επισυναφθεί χωριστός κατάλογος) συνολικός αριθμός ζώων (κατά είδη) προβλήματα αναγνώρισης (εάν υπάρχουν)
1.3.	αναγνώριση αγέλης/σμήνους/κλωβού (εάν ισχύει)
1.4.	είδη ζώων
1.5.	αριθμός αναφοράς πιστοποιητικού υγείας
2.	**Ευρήματα προ της σφαγής**
2.1.	καλή διαβίωση αριθμός προσβληθέντων ζώων είδος/κλάση/ηλικία παρατηρήσεις (π.χ. δήγματα ουράς)
2.2.	τα ζώα παραδόθηκαν ακάθαρτα
2.3.	κλινικά ευρήματα (νόσος) αριθμός προσβληθέντων ζώων είδος/κλάση/ηλικία παρατηρήσεις ημερομηνία επιθεώρησης
2.4.	εργαστηριακά αποτελέσματα: ([1])

([1]) Μικροβιολογικά, χημικά, ορολογικά κ.λπ. (να επισυναφθούν τα αποτελέσματα).

▼B

3.	**Ευρήματα μετά τη σφαγή**
3.1.	(μακροσκοπικά) ευρήματα
	αριθμός προσβληθέντων ζώων
	είδος/κλάση/ηλικία
	όργανο ή μέρος του ζώου (ή ζώων) που προσβλήθηκε
	ημερομηνία σφαγής
3.2.	νόσος [μπορούν να χρησιμοποιηθούν οι κωδικοί ([1])]
	αριθμός προσβληθέντων ζώων
	είδος/κλάση/ηλικία
	όργανο ή μέρος του ζώου (ή ζώων) που προσβλήθηκε
	μερικώς ή ολικώς προσβεβλημένο σφάγιο (εξηγήστε το λόγο)
	ημερομηνία σφαγής
3.3.	εργαστηριακά αποτελέσματα ([2])
3.4.	άλλα αποτελέσματα (π.χ. παράσιτα, ξένα σώματα κ.λπ.)
3.5.	ευρήματα σχετικά με την καλή διαβίωση (π.χ. κατάγματα στα πόδια)
4.	**Πρόσθετες πληροφορίες**
5.	**Στοιχεία επικοινωνίας**
5.1.	σφαγείο (αριθμός έγκρισης)
	όνομα
	πλήρης διεύθυνση
	αριθμός τηλεφώνου
5.2	ηλεκτρονική διεύθυνση, εάν υπάρχει
6.	**Επίσημος κτηνίατρος (όνομα)**
	υπογραφή και σφραγίδα
7.	**Ημερομηνία**
8.	**Αριθμός σελίδων που επισυνάπτονται στο παρόν έντυπο:**

([1]) Οι αρμόδιες αρχές μπορούν να εισαγάγουν τους ακόλουθους κωδικούς: κωδικός Α για τις νόσους κατά ΟΙΕ· κωδικοί Β100 και Β200 για θέματα καλής διαβίωσης [κεφάλαιο ΙΙ Γ) του τμήματος Ι του παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004] και Γ100 έως Γ290 για αποφάσεις σχετικά με το κρέας [κεφάλαιο V 1. α) έως κα) του τμήματος ΙΙ του παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004]. Αυτό το σύστημα κωδικοποίησης μπορεί, εφόσον είναι απαραίτητο, να συμπεριλάβει περαιτέρω υποδιαιρέσεις (π.χ. Γ141 για μια ελαφρώς γενικευμένη νόσο, C142 για σοβαρότερη νόσο κ.λπ.). Εάν χρησιμοποιηθούν κωδικοί, αυτοί θα πρέπει να είναι άμεσα διαθέσιμοι στον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων με κατάλληλη επεξήγηση της σημασίας τους.

([2]) Μικροβιολογικά, χημικά, ορολογικά κ.λπ. (να επισυναφθούν τα αποτελέσματα).

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΤΜΗΜΑ Ι

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΥΠΕΥΘΥΝΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Το παρόν τμήμα ορίζει λεπτομερείς κανόνες σχετικά με τις μακροσκοπικές εξετάσεις για την ανίχνευση παρασίτων στα αλιευτικά προϊόντα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΟΡΙΣΜΟΙ

1. Ως «ορατό παράσιτο» νοείται ένα παράσιτο ή μια ομάδα παρασίτων με μέγεθος, χρώμα ή υφή τέτοια ώστε να μπορεί σαφώς να διακριθεί από τους ιστούς των ψαριών.

2. Ως «μακροσκοπική εξέταση» νοείται η μη καταστρεπτική εξέταση των ψαριών ή προϊόντων αλιείας με ή χωρίς οπτικά μέσα μεγέθυνσης και υπό καλές συνθήκες φωτός για την ανθρώπινη όραση, συμπεριλαμβανομένης, εάν είναι απαραίτητο, της εξέτασης με λυχνία.

3. Ως «εξέταση με λυχνία» νοείται, όσον αφορά τα πλατύψαρα ή τα φιλέτα ψαριών, η παρατήρηση των ψαριών με λυχνία σε σκοτεινό θάλαμο για την ανίχνευση παρασίτων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ

1. Η μακροσκοπική εξέταση διενεργείται δειγματοληπτικά επί αντιπροσωπευτικού αριθμού δειγμάτων. Οι αρμόδιοι των χερσαίων εγκαταστάσεων και το ειδικευμένο προσωπικό που εργάζεται επί των ειδικών σκαφών καθορίζουν την κλίμακα και τη συχνότητα των εξετάσεων, ανάλογα με τη φύση των αλιευτικών προϊόντων, τη γεωγραφική καταγωγή τους και τη χρήση για την οποία προορίζονται. Κατά τη διάρκεια της παραγωγής, ο μακροσκοπική εξέταση του εκσπλαχνισμένου ψαριού πρέπει να διενεργείται από ειδικευμένο προσωπικό στην κοιλιακή κοιλότητα και στο συκώτι και τα αβγά που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση. Ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη μέθοδο εκσπλαχνισμού, η μακροσκοπική εξέταση πρέπει να πραγματοποιείται:

   α) σε περίπτωση εκσπλαχνισμού με το χέρι, από τον ειδικευμένο εργάτη κατά την αφαίρεση των εντοσθίων και το πλύσιμο για κάθε ψάρι χωριστά·

   β) σε περίπτωση μηχανικού εκσπλαχνισμού, δειγματοληπτικά επί αντιπροσωπευτικού αριθμού δειγμάτων που δεν πρέπει να είναι μικρότερος από δέκα ψάρια ανά παρτίδα.

2. Η μακροσκοπική εξέταση των φιλέτων ή των φετών ψαριών πρέπει να διενεργείται από το ειδικευμένο προσωπικό κατά το ξάκρισμα μετά τον τεμαχισμό σε φιλέτα ή σε φέτες. Αν δεν είναι δυνατή η διεξαγωγή μεμονωμένου ελέγχου, για λόγους που οφείλονται είτε στο μέγεθος των φιλέτων είτε στον τρόπο τεμαχισμού σε φιλέτα, καταρτίζεται και τίθεται στη διάθεση της αρμόδιας αρχής σχέδιο δειγματοληψίας σύμφωνα με το κεφάλαιο ΙΙ 4. του τμήματος VIII του παραρτήματος ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Εφόσον η εξέταση των φιλέτων με λυχνία είναι τεχνικώς αναγκαία, πρέπει να περιλαμβάνεται στο σχέδιο δειγματοληψίας.

▼B

ΤΜΗΜΑ II

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΑΡΜΟΔΙΩΝ ΑΡΧΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

ΟΡΙΑΚΕΣ ΤΙΜΕΣ ΟΛΙΚΟΥ ΠΤΗΤΙΚΟΥ ΒΑΣΙΚΟΥ ΑΖΩΤΟΥ (ΟΠΒΑ) ΓΙΑ ΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ

▼M3

1. Τα μη μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα θεωρούνται ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση όταν η οργανοληπτική αξιολόγηση αφήνει αμφιβολίες όσον αφορά τη νωπότητα και ο χημικός έλεγχος καταδεικνύει ότι υπάρχει υπέρβαση των ακόλουθων ορίων TVB-N:

   α) 25 mg αζώτου/100 g σάρκας, για τα είδη που προβλέπονται στο σημείο 1 του κεφαλαίου II·

   β) 30 mg αζώτου/100 g σάρκας, για τα είδη που προβλέπονται στο σημείο 2 του κεφαλαίου II·

   γ) 35 mg αζώτου/100 g σάρκας, για τα είδη που προβλέπονται στο σημείο 3 του κεφαλαίου II·

   δ) 60 mg αζώτου/100 g ολόκληρων αλιευτικών προϊόντων τα οποία χρησιμοποιούνται άμεσα για την παρασκευή ιχθυελαίου για ανθρώπινη κατανάλωση, όπως αναφέρεται στο δεύτερο εδάφιο του μέρους Β σημείο 1 του κεφαλαίου IV του τμήματος VIII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004· ωστόσο, στην περίπτωση που οι πρώτες ύλες συμμορφώνονται με τα στοιχεία α), β) και γ) του μέρους Β σημείο 1 του εν λόγω κεφαλαίου, τα κράτη μέλη μπορούν να καθορίζουν υψηλότερα όρια για ορισμένα είδη εν αναμονή της θέσπισης ειδικής κοινοτικής νομοθεσίας.

   Η μέθοδος αναφοράς που πρέπει να χρησιμοποιείται για τον έλεγχο των ορίων TVB-N είναι η μέθοδος απόσταξης εκχυλίσματος, αποπρωτεϊνισμένου διά υπερχλωρικού οξέος, που περιγράφεται στο κεφάλαιο III.

▼B

2. Η μέθοδος που προβλέπεται στο σημείο 1 πρέπει να εφαρμόζεται με τη βοήθεια συσκευής που ανταποκρίνεται στο σχήμα που παρατίθεται στο κεφάλαιο IV.

3. Οι συνήθεις μέθοδοι που χρησιμοποιούνται για τον έλεγχο του ορίου του ΟΠΒΑ είναι οι ακόλουθες:

   — μέθοδος μικροδιάχυσης που περιγράφεται από τους Conway και Byme (1933),

   — μέθοδος άμεσης απόσταξης που περιγράφεται από τον Αντωνακόπουλο (1968),

   — μέθοδος απόσταξης εκχυλίσματος αποπρωτεϊνισμένου δια τριχλωροξικού οξέος [Επιτροπή του κώδικα τροφίμων για τα ψάρια και τα αλιευτικά προϊόντα (1968)].

4. Το δείγμα πρέπει να αποτελείται από περίπου 100 γραμμάρια σάρκας, τα οποία πρέπει να έχουν ληφθεί από τουλάχιστον τρία διαφορετικά σημεία και να έχουν αναμειχθεί δια συνθλίψεως.

   Τα κράτη μέλη συστήνουν προς τα επίσημα εργαστήρια τη χρήση, σε τακτική βάση, της μεθόδου αναφοράς που προβλέπεται παραπάνω. Σε περίπτωση αμφιβολίας ή σε περίπτωση διαπίστωσης διαφορών όσον αφορά τα αποτελέσματα της ανάλυσης που πραγματοποιήθηκε βάσει μιας των συνήθων μεθόδων, μόνο η μέθοδος αναφοράς πρέπει να χρησιμοποιείται για την επαλήθευση των αποτελεσμάτων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΙΔΩΝ ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΚΑΘΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΟΙ ΟΡΙΑΚΕΣ ΤΙΜΕΣ ΟΠΒΑ

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *capensis Sebastichthys.*

▼B

2. Είδη που ανήκουν στην οικογένεια *Pleuronectidae* (εξαιρουμένου του ιππογλώσσου: *Hippoglossus* spp.).

3. *Salmo salar,* είδη που ανήκουν στην οικογένεια *Merlucciidae*, είδη που ανήκουν στην οικογένεια *Gadidae.*

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗΣ ΟΠΒΑ ΣΕ ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Διαδικασία αναφοράς

1. *Σκοπός και πεδίο εφαρμογής*

Η μέθοδος αυτή περιγράφει διαδικασία αναφοράς για τον προσδιορισμό της συγκέντρωσης του ΟΠΒΑ στα ψάρια και τα αλιευτικά προϊόντα. Η διαδικασία αυτή εφαρμόζεται για συγκεντρώσεις ΟΠΒΑ από 5 mg/100 g έως τουλάχιστον 100 mg/100 g.

2. *Ορισμός*

Ως «συγκέντρωση ΟΠΒΑ» νοείται η περιεκτικότητα αζώτου των πτητικών αζωτούχων βάσεων που καθορίζεται βάσει της περιγραφόμενης διαδικασίας.

Η συγκέντρωση εκφράζεται σε mg/100 g.

3. *Σύντομη περιγραφή*

Οι πτητικές αζωτούχες βάσεις εκχειλίζονται από δείγμα με χρήση διαλύματος 0,6 mol υπερχλωρικού οξέος. Έπειτα από αλκαλοποίηση, το εκχύλισμα υποβάλλεται σε απόσταξη με ατμό και τα πτητικά βασικά συστατικά απορροφώνται από όξινο δέκτη. Η συγκέντρωση ΟΠΒΑ καθορίζεται με τιτλοποίηση των βάσεων που απορροφήθηκαν.

4. *Χημικές ουσίες*

Εκτός από την περίπτωση που ενδείκνυται άλλος τρόπος, θα πρέπει να χρησιμοποιούνται χημικά αντιδραστήρια διαβάθμισης καθαρότητας. Το νερό που χρησιμοποιείται θα πρέπει να είναι είτε αποσταγμένο είτε μη μεταλλικό και τουλάχιστον της ιδίας καθαρότητας. Εφόσον δεν υπάρχει άλλη ένδειξη, ως «διάλυμα» νοείται ένα υδατικό διάλυμα:

α) διάλυμα υπερχλωρικού οξέος = 6 g/100 ml·

β) διάλυμα υδροξειδίου του νατρίου = 20 g/100 ml·

γ) πρότυπο διάλυμα υδροχλωρικού οξέος 0,05 mol/l ((0,05 N).

Σημείωση: Σε περίπτωση που χρησιμοποιείται αυτόματη συσκευή απόσταξης, η τιτλοποίηση θα πρέπει να διενεργείται βάσει προτύπου διαλύματος υδροχλωρικού οξέος 0,01 mol/l ((0,01 N).

δ) διάλυμα βορικού οξέος = 3 g/100 ml·

ε) αντιαφρώδες σιλικόνης·

στ) διάλυμα φαινολοφθαλεΐνης = 1 g/100 ml αιθανόλης 95 %·

ζ) διάλυμα δείκτη (δείκτης Tashiro μεικτός) 2 g ερυθρό του μεθυλίου και 1 g κυανούν του μεθυλενίου διαλύονται σε 1 000 ml αιθανόλης 95 %.

5. *Όργανα και σύνεργα*

α) Μύλος άλεσης κρέατος που να παρασκευάζει αρκετά ομοιογενή κιμά ψαριών.

β) Αναμικτήρας υψηλής ταχύτητας με ταχύτητα μεταξύ 8 000 και 45 000 στροφών ανά λεπτό.

γ) Αυλακωτό φίλτρο, με διάμετρο 150 mm, ταχείας διήθησης.

δ) Προχοΐδα των 5 ml, με διαβαθμίσεις της τάξης των 0,01 ml.

ε) Συσκευή απόσταξης ατμού. Η συσκευή πρέπει να έχει τη δυνατότητα να ρυθμίζει διάφορες ποσότητες ατμού και να παράγει σταθερή ποσότητα ατμού σε ορισμένη χρονική περίοδο. Πρέπει να διασφαλιστεί ότι κατά τη διάρκεια της προσθήκης αλκαλοποιητών, οι βάσεις που προκύπτουν δεν είναι δυνατόν να διαφεύγουν.

▼B

6. *Εκτέλεση*

Προσοχή: Κατά το χρόνο εργασίας με το υπερχλωρικό οξύ, το οποίο είναι πολύ καυστικό, πρέπει να λαμβάνονται οι αναγκαίες προφυλάξεις και τα αναγκαία προφυλακτικά μέτρα. Τα δείγματα πρέπει, εάν είναι δυνατόν, να προετοιμαστούν το συντομότερο δυνατόν μετά την άφιξή τους, σύμφωνα με τις ακόλουθες οδηγίες:

α) Προετοιμασία του δείγματος

Το δείγμα που πρόκειται να αναλυθεί, πρέπει να αλεστεί προσεκτικά με τη βοήθεια του μύλου άλεσης κρέατος που περιγράφεται στο σημείο 5 στοιχείο α). Ακριβώς 10 g ± 0,1 g του αλεσμένου δείγματος ζυγίζονται σε κατάλληλο περιέκτη, αναμειγνύονται με 90,0 ml του διαλύματος υπερχλωρικού οξέος που αναφέρεται στο σημείο 4 στοιχείο α), ομογενοποιούνται για 2 λεπτά με τη βοήθεια του αναμεικτήρα που περιγράφεται στο σημείο 5 στοιχείο β) και, στη συνέχεια, διηθούνται.

Το εκχύλισμα που λαμβάνεται κατ' αυτόν τον τρόπο, είναι δυνατόν να διατηρηθεί για τουλάχιστον επτά ημέρες σε θερμοκρασία μεταξύ 2 και 6 °C περίπου.

β) Απόσταξη ατμού

50,0 ml του εκχυλίσματος που προκύπτει σύμφωνα με το στοιχείο α), τοποθετούνται στη συσκευή απόσταξης ατμού που περιγράφεται στο σημείο 5 στοιχείο ε). Για μεταγενέστερο έλεγχο όσον αφορά την επαρκή αλκαλοποίηση του εκχυλίσματος, προστίθενται μερικές σταγόνες της φαινολοφθαλεΐνης που καθορίζεται στο σημείο 4 στοιχείο στ). Μετά την προσθήκη λίγων σταγόνων αντιαφρώδους σιλικόνης, προστίθενται στο εκχύλισμα 6,5 ml του διαλύματος υδροξειδίου του νατρίου που καθορίζεται στο σημείο 4 στοιχείο β) και η απόσταξη του ατμού αρχίζει αμέσως.

Η απόσταξη του ατμού ρυθμίζεται έτσι ώστε να παράγονται περίπου 100 ml ανά 10 λεπτά. Ο σωλήνας απαγωγής του αποστάγματος καταδύεται σε δοχείο που περιέχει 100 ml του διαλύματος βορικού οξέος που καθορίζεται στο σημείο 4 στοιχείο δ), στον οποίο έχουν προστεθεί 3 έως 5 σταγόνες του διαλύματος δείκτη που περιγράφεται στο σημείο 4 στοιχείο ζ). Έπειτα από ακριβώς 10 λεπτά η απόσταξη έχει ολοκληρωθεί. Ο σωλήνας απαγωγής του αποστάγματος απομακρύνεται από το δοχείο και ξεπλένεται με νερό. Οι πτητικές βάσεις που περιέχονται στο διάλυμα του δοχείου καθορίζονται με τιτλοποίηση, με τη βοήθεια του πρότυπου διαλύματος υδροχλωρικού οξέος που ορίζεται στο σημείο 4 στοιχείο γ).

Το pH στο τέλος της διαδικασίας πρέπει να είναι 5,0 ± 0,1.

γ) Τιτλοποίηση

Απαιτούνται αναλύσεις εις διπλούν. Η μέθοδος που εφαρμόζεται είναι σωστή εάν η διαφορά μεταξύ των δύο αναλύσεων δεν υπερβαίνει τα 2 mg/100 g.

δ) Τυφλή δοκιμή

Διεξάγεται τυφλή δοκιμή όπως περιγράφεται στο στοιχείο β). Αντί εκχυλίσματος, χρησιμοποιούνται 50,0 ml από το διάλυμα υπερχλωρικού οξέος που καθορίζεται στο σημείο 4 στοιχείο α).

7. *Υπολογισμός του ΟΠΒΑ*

Βάσει της τιτλοποίησης του διαλύματος του δοχείου, με τη βοήθεια του υδροχλωρικού οξέος που περιγράφεται στο σημείο 4 στοιχείο γ), υπολογίζεται η συγκέντρωση ΟΠΒΑ χρησιμοποιώντας την ακόλουθη εξίσωση:

$$\text{ΟΠΒΑ (που εκφράζεται σε mg/100 g δείγματος)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0{,}14 \times 2 \times 100}{M}$$

V_1 = όγκος 0,01 mol διαλύματος υδροχλωρικού οξέος σε ml για το δείγμα·

V_0 = όγκος 0,01 mol διαλύματος υδροχλωρικού οξέος σε ml για την τυφλή δοκιμή·

M = βάρος δείγματος σε g.

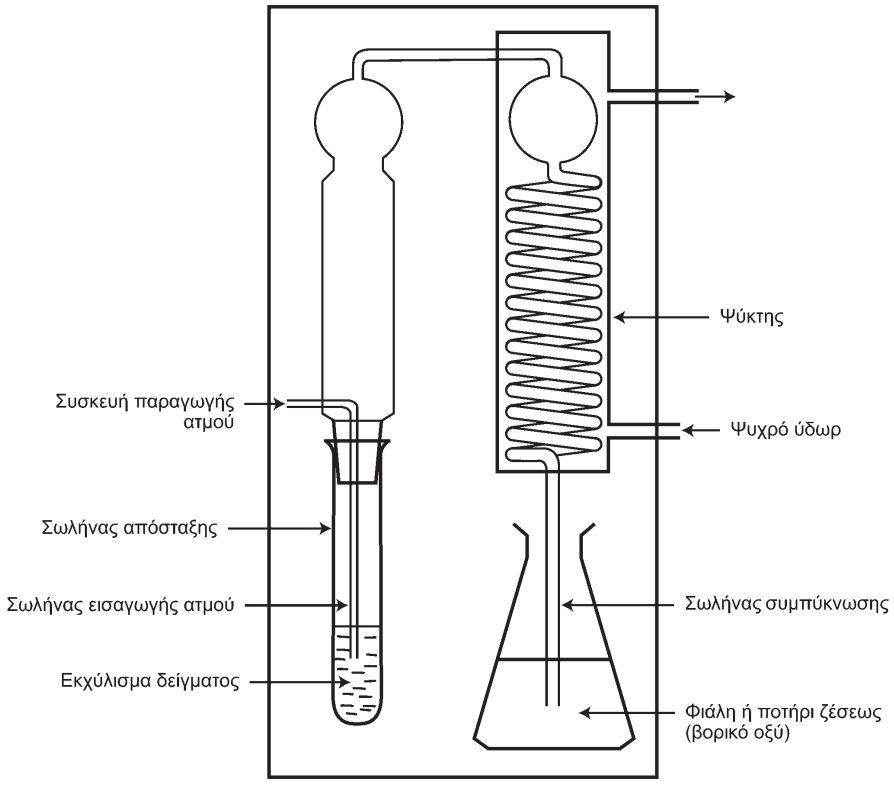
▼B

Παρατηρήσεις

1. Απαιτούνται αναλύσεις εις διπλούν. Η μέθοδος που εφαρμόζεται είναι σωστή εάν η διαφορά μεταξύ των δύο αναλύσεων δεν υπερβαίνει τα 2 mg/100 g.
2. Έλεγχος του εξοπλισμού με απόσταξη διαλυμάτων NH_4Cl ισοδύναμων με 50 mg ΟΠΒΑ/100 g.
3. Τυπική απόκλιση της αναπαραγωγιμότητας S_r = 1,20 mg/100 g. Τυπική απόκλιση της συγκρισιμότητας S_r = 2,50/100 g.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΟΠΒΑ — ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ ΑΤΜΟΥ



▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΔΟΚΙΜΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΘΑΛΑΣΣΙΩΝ ΒΙΟΤΟΞΙΝΩΝ

Οι ακόλουθες αναλυτικές μέθοδοι θα χρησιμοποιούνται από τις αρμόδιες αρχές για τον έλεγχο της συμμόρφωσης προς τα όρια που ορίζονται στο κεφάλαιο V 2. του τμήματος VII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και, όπου απαιτείται, από τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων.

Σύμφωνα με το άρθρο 7 παράγραφοι 2 και 3 της οδηγίας 86/609/ΕΟΚ του Συμβουλίου ([1]), τα στοιχεία της αντικατάστασης, του καθαρισμού και της μείωσης πρέπει να λαμβάνονται υπόψη όταν χρησιμοποιούνται βιολογικές μέθοδοι.

▼M12

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

ΜΕΘΟΔΟΣ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗΣ ΤΗΣ ΠΑΡΑΛΥΤΙΚΗΣ ΤΟΞΙΝΗΣ ΤΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ (PSP)

1. Η περιεκτικότητα των εδώδιμων τμημάτων των μαλακίων (ολόκληρο το σώμα ή οποιοδήποτε μέρος του μπορεί να καταναλωθεί χωριστά) σε παραλυτική τοξίνη των μαλακίων (PSP) πρέπει να ανιχνεύεται σύμφωνα με τη μέθοδο της βιολογικής δοκιμής ή με οποιαδήποτε άλλη διεθνώς αναγνωρισμένη μέθοδο.

2. Αν τα αποτελέσματα τίθενται υπό αμφισβήτηση, η μέθοδος αναφοράς είναι η λεγόμενη μέθοδος Lawrence όπως δημοσιεύθηκε στην επίσημη μέθοδο AOAC 2005.06 (Paralytic Shellfish Poisoning Toxins in Shellfish).

▼M2

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΜΕΘΟΔΟΣ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗΣ ΤΗΣ ΑΜΝΗΣΙΑΚΗΣ ΤΟΞΙΝΗΣ ΤΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ (ASP)

Η ολική περιεκτικότητα των εδώδιμων τμημάτων των μαλακίων (ολόκληρο το σώμα ή οποιοδήποτε μέρος του μπορεί να καταναλωθεί χωριστά) σε αμνησιακή τοξίνη των μαλακίων (ASP) πρέπει να ανιχνεύεται χρησιμοποιώντας τη μέθοδο της υγρής χρωματογραφίας υψηλής απόδοσης (HPLC) ή οποιαδήποτε άλλη διεθνώς αναγνωρισμένη μέθοδο.

Ωστόσο, για μαζική εξέταση, πρέπει επίσης να χρησιμοποιείται η μέθοδος 2006.02 ASP ELISA όπως δημοσιεύτηκε στο περιοδικό AOAC του Ιουνίου 2006 για την ανίχνευση της ολικής περιεκτικότητας σε ASP των εδώδιμων τμημάτων των μαλακίων.

Σε περίπτωση αμφισβήτησης των αποτελεσμάτων, η μέθοδος αναφοράς πρέπει να είναι η μέθοδος HPLC.

▼M5

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗΣ ΤΗΣ ΛΙΠΟΦΙΛΙΚΗΣ ΤΟΞΙΝΗΣ

A. **Χημική μεθοδολογία**

(1) Η μέθοδος LC-MS/MS του EU-RL είναι η μέθοδος αναφοράς για την ανίχνευση θαλάσσιων τοξινών που αναφέρονται στο κεφάλαιο V σημείο 2 στοιχεία γ), δ) και ε) του τμήματος VII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Η μέθοδος αυτή ανιχνεύει τουλάχιστον τις ακόλουθες ενώσεις:

— τοξίνες της ομάδας του οκαδαϊκού οξέος: OA, DTX1, DTX2, DTX3 συμπεριλαμβανομένων των εστέρων τους,

([1]) ΕΕ L 358 της 18.12.1986, σ. 1.

▼M5

— τοξίνες της ομάδας των πεκτενοτοξινών: PTX1 και PTX2,

— τοξίνες της ομάδας των γεσοτοξινών: YTX, 45 OH YTX, Homo YTX και 45 OH Homo YTX,

— τοξίνες της ομάδας των αζασπειροξέων: AZA1, AZA2 και AZA3.

(2) Το σύνολο ισοδύναμης τοξικότητας υπολογίζεται χρησιμοποιώντας παράγοντες ισοδύναμης τοξικότητας (TEF) σύμφωνα με τις συστάσεις της EAAT.

(3) Εάν ανακαλυφθούν νέες ανάλογες ουσίες που είναι σημαντικές για τη δημόσια υγεία, θα πρέπει να συμπεριληφθούν στην ανάλυση. Το σύνολο ισοδύναμης τοξικότητας υπολογίζεται χρησιμοποιώντας παράγοντες ισοδύναμης τοξικότητας (TEF) σύμφωνα με τις συστάσεις της EAAT.

(4) Μια σειρά μεθόδων, όπως η μέθοδος υγροχρωματογραφίας (LC)-φασματομετρίας μάζας (MS), η υψηλής απόδοσης υγροχρωματογραφία (HPLC) με κατάλληλη ανίχνευση, οι ανοσολογικές δοκιμασίες και οι λειτουργικές δοκιμασίες, όπως η δοκιμή παρεμπόδισης φωσφατάσεων, μπορούν να χρησιμοποιούνται ως εναλλακτικές λύσεις ή συμπληρωματικά προς τη μέθοδο LC-MS/MS του EU-RL, υπό τον όρο ότι:

α) είτε μόνες τους είτε συνδυασμένες μπορούν να ανιχνεύσουν τουλάχιστον τις ανάλογες ουσίες που προσδιορίζονται στο σημείο Α παράγραφος 1 του παρόντος κεφαλαίου όπου κρίνεται αναγκαίο, θα καθορίζονται καταλληλότερα κριτήρια

β) πληρούν τα κριτήρια επιδόσεων των μεθόδων που ορίζει το EU-RL. Οι μέθοδοι αυτές θα πρέπει να είναι ενδοεργαστηριακά επικυρωμένες και δοκιμασμένες με επιτυχία στο πλαίσιο αναγνωρισμένου συστήματος δοκιμής ικανότητας. Το EU-RL στηρίζει δραστηριότητες που αποσκοπούν στη διεργαστηριακή επικύρωση της τεχνικής ώστε να καθίσταται δυνατή η επίσημη τυποποίηση

γ) η εφαρμογή τους παρέχει ισοδύναμο επίπεδο προστασίας δημόσιας υγείας.

Β. **Βιολογικές μέθοδοι**

(1) Για να δοθεί στα κράτη μέλη η δυνατότητα να προσαρμόσουν τις μεθόδους τους στη μέθοδο LC-MS/MS όπως ορίζεται στο σημείο Α παράγραφος 1 του παρόντος κεφαλαίου, μια σειρά βιολογικών διαδικασιών σε ποντίκια με διαφορά ως προς την προς ανάλυση δόση (ήπαρ και πάγκρεας ή ολόκληρο το σώμα) και ως προς τους διαλύτες που χρησιμοποιούνται για τα στάδια της εκχύλισης και του καθαρισμού μπορεί να εξακολουθήσει να χρησιμοποιείται έως τις 31 Δεκεμβρίου 2014 για την ανίχνευση θαλάσσιων τοξινών, όπως αναφέρονται στο κεφάλαιο V σημείο 2 στοιχεία γ), δ) και ε) του τμήματος VII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

(2) Η ευαισθησία και η επιλεκτικότητα εξαρτώνται από την επιλογή των διαλυτών που χρησιμοποιούνται για τα στάδια της εκχύλισης και του καθαρισμού και αυτό θα πρέπει να ληφθεί υπόψη όταν λαμβάνεται απόφαση για τη μέθοδο που θα ακολουθηθεί, προκειμένου να καλυφθεί όλο το φάσμα των τοξινών.

(3) Μία και μόνο βιοδοκιμασία σε ποντίκια με εκχύλισμα ακετόνης μπορεί να χρησιμοποιείται για την ανίχνευση του οκαδαϊκού οξέος, των δινοφυσιστοξινών, των αζασπειροξέων, των πεκτενοτοξινών και των γεσοτοξινών. Η δοκιμασία αυτή μπορεί να συμπληρωθεί, εάν χρειαστεί, με κατανομή υγρού/υγρού με οξικό αιθύλιο/νερό ή διχλωρομεθάνιο/νερό για την απομάκρυνση ενδεχόμενων παρεμποδίσεων.

(4) Για κάθε δοκιμή χρησιμοποιούνται τρία ποντίκια. Ο θάνατος των δύο από τα τρία ποντίκια εντός 24 ωρών από τον εμβολιασμό καθενός από αυτά με εκχύλισμα ίσο με 5 g ήπατος και παγκρέατος ή 25 g όταν πρόκειται για ολόκληρο το σώμα, πρέπει να θεωρείται θετικό αποτέλεσμα για την παρουσία μιας ή περισσοτέρων τοξινών από αυτές που αναφέρονται στο κεφάλαιο V σημείο 2 στοιχεία γ), δ) και ε) του τμήματος VII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 σε επίπεδα άνω των καθοριζομένων.

▼**M5**

(5) Μια βιοδοκιμασία σε ποντίκια με εκχύλιση ακετόνης, που θα συμπληρωθεί με κατανομή υγρού/υγρού με διαιθυλαιθέρα, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την ανίχνευση του οκαδαϊκού οξέος, των δινοφυσιστοξινών και των πεκτενοτοξινών αλλά όχι για την ανίχνευση των γεσοτοξινών και των αζασπειροξέων, επειδή κατά το στάδιο της κατανομής μπορεί να υπάρξουν απώλειες τοξινών. Για κάθε δοκιμή χρησιμοποιούνται τρία ποντίκια. Ο θάνατος των δύο από τα τρία ποντίκια εντός 24 ωρών μετά τον εμβολιασμό καθενός από αυτά με εκχύλισμα ίσο με 5 g ήπατος και παγκρέατος ή 25 g όταν πρόκειται για ολόκληρο το σώμα, πρέπει να θεωρείται θετικό αποτέλεσμα για την παρουσία οκαδαϊκού οξέος, δινοφυσιστοξινών και πεκτενοτοξινών σε επίπεδα άνω των επιπέδων που καθορίζονται στο κεφάλαιο V σημείο 2 στοιχεία γ) και ε) του τμήματος VII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

(6) Η βιοδοκιμασία σε επίμυες μπορεί να ανιχνεύσει το οκαδαϊκό οξύ, τις δινοφυσιστοξίνες και τα αζασπειροξέα. Τρεις επίμυες χρησιμοποιούνται σε κάθε δοκιμή. Διαρροϊκή αντίδραση σε έναν από τους επίμυες θεωρείται θετικό αποτέλεσμα για την παρουσία οκαδαϊκού οξέος, δινοφυσιστοξινών και αζασπειροξέων σε επίπεδα άνω των επιπέδων που καθορίζονται στο κεφάλαιο V σημείο 2 στοιχεία γ) και ε) του τμήματος VII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

Γ. Μετά την περίοδο που ορίζεται στο σημείο Β παράγραφος 1 του παρόντος κεφαλαίου, η βιοδοκιμασία σε ποντίκια χρησιμοποιείται μόνο κατά την περιοδική παρακολούθηση των χώρων παραγωγής και των χώρων μετεγκατάστασης για την ανίχνευση νέων ή άγνωστων θαλάσσιων τοξινών, με βάση τα εθνικά προγράμματα ελέγχου που καταρτίζονται από τα κράτη μέλη.

▼B

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΜΗΧΑΝΙΚΩΣ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΕΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΣΕ ΑΣΒΕΣΤΙΟ

Η περιεκτικότητα του ΜΔΚ σε ασβέστιο που αναφέρεται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004:

1. δεν υπερβαίνει το 0,1 % (= 100 mg/100 g ή 1 000 ppm) του νωπού προϊόντος·

2. καθορίζεται με τυποποιημένη διεθνή μέθοδο.

▼M9

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

Κατάλογοι των εγκεκριμένων επιχειρήσεων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΤΟΥΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥΣ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Προκειμένου να παρασχεθεί βοήθεια στα κράτη μέλη, ώστε να καταστήσουν τους ενημερωμένους καταλόγους εγκεκριμένων επιχειρήσεων τροφίμων προσβάσιμους σε άλλα κράτη μέλη και στο κοινό, η Επιτροπή θα δημιουργήσει δικτυακό τόπο στον οποίο κάθε κράτος μέλος θα παράσχει σύνδεσμο με τον εθνικό δικτυακό τόπο ή θα παρέχει ενημέρωση, σε περίπτωση που οι εν λόγω κατάλογοι δημοσιεύονται μέσω του συστήματος TRACES.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΜΟΡΦΟΤΥΠΟ ΤΩΝ ΕΘΝΙΚΩΝ ΔΙΚΤΥΑΚΩΝ ΤΟΠΩΝ

Α. **Γενικό μητρώο**

1. Κάθε κράτος μέλος θα διαβιβάζει στην Επιτροπή διεύθυνση συνδέσμου με έναν ενιαίο εθνικό δικτυακό τόπο που περιέχει το γενικό μητρώο των καταλόγων εγκεκριμένων επιχειρήσεων τροφίμων για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης, όπως καθορίζονται στο σημείο 8.1 του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

2. Το γενικό μητρώο που αναφέρεται στο σημείο 1 αποτελείται από ένα φύλλο και συμπληρώνεται σε μία ή περισσότερες επίσημες γλώσσες της Ένωσης.

Β. **Λειτουργικός χάρτης**

1. Ο δικτυακός τόπος που περιέχει το γενικό μητρώο αναπτύσσεται από την αρμόδια αρχή ή, όπου απαιτείται, από μια από τις αρμόδιες αρχές που αναφέρονται στο άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 882/2004.

2. Το γενικό μητρώο περιλαμβάνει συνδέσμους:

α) με άλλες ιστοσελίδες που βρίσκονται στον ίδιο δικτυακό τόπο·

β) όταν δεν τηρούνται από την αρμόδια αρχή που αναφέρεται στο σημείο 1 ορισμένοι κατάλογοι εγκεκριμένων επιχειρήσεων τροφίμων, με δικτυακούς τόπους τους οποίους διαχειρίζονται άλλες αρμόδιες αρχές, μονάδες ή, κατά περίπτωση, οργανισμοί.

Γ. **Κατάλογος μέσω του συστήματος TRACES**

Κατά παρέκκλιση από τις διατάξεις των τμημάτων Α και Β, τα κράτη μέλη μπορούν να παρέχουν τους καταλόγους μέσω του συστήματος TRACES.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΚΑΙ ΚΩΔΙΚΟΙ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥΣ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Καταρτίζονται σχεδιαγράμματα, συμπεριλαμβανομένων των σχετικών πληροφοριών και κωδικών, προκειμένου να εξασφαλισθεί ευρεία διαθεσιμότητα των πληροφοριών σχετικά με τις εγκεκριμένες επιχειρήσεις τροφίμων και να βελτιωθεί η αναγνωσιμότητα των καταλόγων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Οι στόχοι και οι δραστηριότητες που αναφέρονται στα κεφάλαια II και III εκτελούνται σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές που δημοσιεύει η Επιτροπή.

▼M1

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI

▼M6

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΓΙΑ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΤΜΗΜΑ I

▼M10

———————

▼M6

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Το πιστοποιητικό υγείας που αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 για τις εισαγωγές αλιευτικών προϊόντων συμμορφώνεται με το υπόδειγμα που καθορίζεται στο προσάρτημα IV του παρόντος παραρτήματος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΖΩΝΤΑ ΔΙΘΥΡΑ ΜΑΛΑΚΙΑ

Τα πιστοποιητικά υγείας που αναφέρονται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 για τις εισαγωγές ζώντων δίθυρων μαλακίων συμμορφώνονται με το υπόδειγμα που καθορίζεται στο προσάρτημα V του παρόντος παραρτήματος.

▼M10

———————

▼M6

ΤΜΗΜΑ II

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΓΓΡΑΦΟΥ ΠΟΥ ΥΠΟΓΡΑΦΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΛΟΙΑΡΧΟ

Το έγγραφο που υπογράφεται από τον πλοίαρχο, το οποίο επιτρέπεται να αντικαθιστά το έγγραφο που απαιτείται δυνάμει του άρθρου 14 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004, κατά την εισαγωγή αλιευτικών προϊόντων απ' ευθείας από πλοίο-ψυγείο, όπως προβλέπεται στο άρθρο 15 παράγραφος 3 του εν λόγω κανονισμού, συμμορφώνεται με το υπόδειγμα εγγράφου που παρατίθεται στο παράρτημα VII του παρόντος κανονισμού.

▼M10

———————

▼M7

Προσάρτημα IV του παραρτήματος VI

Υπόδειγμα υγειονομικού πιστοποιητικού για τις εισαγωγές αλιευτικών προϊόντων που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο

Κτηνιατρικό πιστοποιητικό για την ΕΕ

Μέρος I: Στοιχεία της partίδας που αποστέλλεται

I.1. Αποστολέας Όνομα Διεύθυνση: Τηλ.			I.2. Αριθμός αναφοράς του πιστοποιητικού	I.2.a.	
			I.3. Αρμόδια κεντρική αρχή		
			I.4. Αρμόδια τοπική αρχή		
I.5. Παραλήπτης Όνομα Διεύθυνση: Ταχυδρομικός κώδικας Τηλ.			I.6.		
I.7. Χώρα καταγωγής	Κωδικός ISO	I.8. Περιοχή καταγωγής Κωδικός	I.9. Χώρα προορισμού	Κωδικός ISO	I.10.
I.11. Τόπος καταγωγής Όνομα Διεύθυνση:		Αριθμός έγκρισης	I.12.		
I.13. Τόπος φόρτωσης			I.14. Ημερομηνία αναχώρησης		
I.15. Μέσο μεταφοράς Αεροπλάνο ☐ Πλοίο ☐ Τρένο ☐ Οδικό όχημα ☐ Άλλο ☐ Προσδιορισμός Αριθμός αναφοράς εγγράφου			I.16. Συνοριακός σταθμός ελέγχου εισόδου στην ΕΕ I.17.		
I.18. Περιγραφή του εμπορεύματος			I.19. Κωδικός προϊόντος (κωδικός ΕΣ)		
			I.20. Ποσότητα		
I.21. Θερμοκρασία προϊόντος Περιβάλλοντος ☐ Ψύξη ☐ Κατάψυξη ☐			I.22. Αριθμός μονάδων συσκευασίας		
I.23. Αριθμός σφραγίδας/εμπορευματοκιβωτίου			I.24. Είδος συσκευασίας		
I.25. Πιστοποιημένα εμπορεύματα: Κατανάλωση από τον άνθρωπο ☐					
I.26.			I.27. Για εισαγωγή ή είσοδο στην ΕΕ ☐		

▶(1) I.28. Ταυτοποίηση των εμπορευμάτων

Είδος (επιστημονική ονομασία)	Είδος εμπορεύματος	Είδος επεξεργασίας εγκατάστασης	Αριθμός έγκρισης των εγκαταστάσεων Μονάδα παρασκευής	Αριθμός μονάδων συσκευασίας	Καθαρό βάρος ◀

▶(1) C1

▼M7

ΧΩΡΑ **Αλιευτικά προϊόντα**

II.	Υγειονομικές πληροφορίες	II.α. Αριθμός αναφοράς του πιστοποιητικού	II.β.

Μέρος II: Πιστοποίηση

II.1. (1) **Πιστοποιητικό δημόσιας υγείας**

Ο υπογεγραμμένος δηλώνω με το παρόν ότι γνωρίζω τις σχετικές διατάξεις των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 178/2002, (ΕΚ) αριθ. 852/2004, (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και πιστοποιώ ότι τα προαναφερόμενα αλιευτικά προϊόντα παρήχθησαν σύμφωνα με τις εν λόγω απαιτήσεις, και ιδίως ότι:

— προέρχονται από εκμετάλλευση/-εις που εφαρμόζει/-ουν πρόγραμμα βασισμένο στις αρχές HACCP σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004·

— αλιεύτηκαν και υποβλήθηκαν σε πάσης φύσεως εργασίες επί του σκάφους, εκφορτώθηκαν, υποβλήθηκαν σε πάσης φύσεως εργασίες, και, ανάλογα με την περίπτωση, παρασκευάστηκαν, μεταποιήθηκαν, καταψύχθηκαν και αποψύχθηκαν, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και σύμφωνα με τις απαιτήσεις που προβλέπονται στο τμήμα VIII κεφάλαια I έως IV του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004·

— πληρούν τις υγειονομικές προδιαγραφές που ορίζονται στο τμήμα VIII κεφάλαιο V του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και τα κριτήρια που θεσπίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια για τα τρόφιμα·

— συσκευάστηκαν, αποθηκεύτηκαν και μεταφέρθηκαν σύμφωνα με το τμήμα VIII κεφάλαια VI έως VIII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004·

— φέρουν σήμανση σύμφωνα με το τμήμα I του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004·

— τηρούνται οι εγγυήσεις που καλύπτουν τα ζώντα ζώα και προϊόντα αυτών, εάν προέρχονται από υδατοκαλλιέργειες, οι οποίες προβλέπονται στα σχέδια για την ανίχνευση καταλοίπων τα οποία υποβάλλονται σύμφωνα με την οδηγία 96/23/ΕΚ, και ιδίως το άρθρο 29 αυτής· και

— έχουν υποβληθεί, με ικανοποιητικά αποτελέσματα, στους επίσημους ελέγχους που ορίζονται στο παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004.

II.2. (2) (4) **Πιστοποιητικό υγείας για ψάρια και καρκινοειδή υδατοκαλλιέργειας**

II.2.1. (3) (4) **[Απαιτήσεις για είδη ευπαθή σε επιζωοτική νέκρωση του αιματοποιητικού (ΕΗΝ), σύνδρομο Taura και ασθένεια της κίτρινης κεφαλής**

Ο υπογεγραμμένος επίσημος επιθεωρητής βεβαιώνω ότι τα ζώα υδατοκαλλιέργειας ή τα προϊόντα τους που αναφέρονται στο μέρος I του παρόντος πιστοποιητικού:

(5) προέρχονται από χώρα/έδαφος, ζώνη ή διαμέρισμα που έχει χαρακτηριστεί απαλλαγμένο από τις ασθένειες (4) [ΕΗΝ (4) [σύνδρομο Taura] (4) [ασθένεια της κίτρινης κεφαλής], σύμφωνα με το κεφάλαιο VII της οδηγίας 2006/88/ΕΚ ή το ανάλογο πρότυπο του ΔΓΕ από την αρμόδια αρχή της χώρας μου, στα οποία:

(i) οι σχετικές ασθένειες πρέπει να κοινοποιούνται στην αρμόδια αρχή και οι κοινοποιούμενες υπόνοιες για μόλυνση πρέπει να διερευνώνται αμέσως από την αρμόδια αρχή,

(ii) κάθε εισαγωγή ειδών ευπαθών στις σχετικές ασθένειες προέρχεται από περιοχή που έχει χαρακτηριστεί ως απαλλαγμένη από την εν λόγω ασθένεια, και

(iii) είδη ευπαθή στις σχετικές ασθένειες δεν έχουν εμβολιαστεί κατά των σχετικών ασθενειών]

II.2.2. (3) (4) **[Απαιτήσεις για είδη ευπαθή στην ιογενή αιμορραγική σηψαιμία (VHS), στη λοιμώδη αιματοποιητική νέκρωση (IHN), στην επιδημία λοιμώδους αναιμίας του σολομού (ISA), στον ιό του έρπητα του ψαριού koi (KHV) και στην ασθένεια της λευκής κηλίδας, που προορίζονται για κράτος μέλος, ζώνη ή διαμέρισμα που έχει χαρακτηριστεί ως απαλλαγμένο από ασθένειες ή υπόκειται σε πρόγραμμα παρακολούθησης ή εκρίζωσης για τη σχετική ασθένεια**

Ο υπογεγραμμένος επίσημος επιθεωρητής βεβαιώνω ότι τα ζώα υδατοκαλλιέργειας ή τα προϊόντα τους που αναφέρονται στο μέρος I του παρόντος πιστοποιητικού:

(6) προέρχονται από χώρα/έδαφος, ζώνη ή διαμέρισμα που έχει χαρακτηριστεί ως απαλλαγμένο από τις ασθένειες (4) [VHS] (4) [IHN (4) [ISA] (4) [KHV] (4) [ασθένεια λευκής κηλίδας] σύμφωνα με το κεφάλαιο VII της οδηγίας 2006/88/ΕΚ ή το σχετικό πρότυπο ΔΓΕ από την αρμόδια αρχή της χώρας μου, στα οποία:

(i) οι σχετικές ασθένειες πρέπει να κοινοποιούνται στην αρμόδια αρχή και οι κοινοποιούμενες υπόνοιες για μόλυνση πρέπει να διερευνώνται αμέσως από τις αρμόδιες αρχές,

(ii) κάθε εισαγωγή ειδών ευπαθών στις σχετικές ασθένειες προέρχεται από περιοχή που έχει χαρακτηριστεί απαλλαγμένη από την εν λόγω ασθένεια, και

(iii) είδη ευπαθή στις σχετικές ασθένειες δεν έχουν εμβολιαστεί κατά των σχετικών ασθενειών]

II.2.3. **Απαιτήσεις μεταφοράς και επισήμανσης**

Ο υπογεγραμμένος επίσημος επιθεωρητής βεβαιώνω ότι:

II.2.3.1. τα ζώα υδατοκαλλιέργειας που αναφέρονται ανωτέρω διατίθενται υπό συνθήκες, συμπεριλαμβανομένης της ποιότητας του νερού, οι οποίες δεν μεταβάλλουν το υγειονομικό καθεστώς τους·

II.2.3.2. το δοχείο ή το ειδικό σκάφος (well boat) μεταφοράς καθαρίστηκε και απολυμάνθηκε πριν από τη φόρτωση ή χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά ή χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά· και

▼M7

ΧΩΡΑ **Αλιευτικά προϊόντα**

II.	Υγειονομικές πληροφορίες	II.α. Αριθμός αναφοράς του πιστοποιητικού	II.β.

II.2.3.3. η αποστολή αναγνωρίζεται μέσω ευανάγνωστης ετικέτας στο εξωτερικό του δοχείου ή, όταν η μεταφορά γίνεται με ειδικό σκάφος (well boat), στο δηλωτικό του σκάφους, όπου αναγράφονται οι σχετικές πληροφορίες που αναφέρονται στο μέρος I, τετραγωνίδια αριθ. I.7 ως I.11 του Μέρους I του παρόντος πιστοποιητικού, με την ακόλουθη δήλωση:

«([4]) **[Ψάρια]** ([4]) **[Καρκινοειδή] που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο στην Ένωση**».

Σημειώσεις

Μέρος I:

— Τετραγωνίδιο I.8: Περιοχή καταγωγής: για κατεψυγμένα ή μεταποιημένα δίθυρα μαλάκια, να υποδειχθεί η περιοχή παραγωγής.

— Τετραγωνίδιο I.11: Τόπος καταγωγής: επωνυμία και διεύθυνση της εγκατάστασης αποστολής.

— Τετραγωνίδιο I.15: Αριθμός κυκλοφορίας (σιδηροδρομικά βαγόνια ή εμπορευματοκιβώτια και φορτηγά), αριθμός πτήσης (αεροσκάφος) ή όνομα (πλοίο). Οι πληροφορίες αυτές πρέπει να παρέχονται ξεχωριστά σε περίπτωση εκφόρτωσης και επαναφόρτωσης.

— Τετραγωνίδιο I.19: Να χρησιμοποιηθούν οι κατάλληλοι κωδικοί του εναρμονισμένου συστήματος (ΕΣ) του Παγκόσμιου Οργανισμού Τελωνείων στις εξής επικεφαλίδες: 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 05.11, 15.04, 1516, 1518., 1603, 1604, 1605 ή 2106.

— Τετραγωνίδιο I.23: Αριθμός εμπορευματοκιβωτίου/Αριθμός σφραγίδας: σε περίπτωση που η σφραγίδα έχει αύξοντα αριθμό, αυτός πρέπει να αναφέρεται.

— Τετραγωνίδιο I.28: *Είδος εμπορεύματος:* να προσδιοριστεί αν πρόκειται για προϊόν υδατοκαλλιέργειας ή για άγριο αλίευμα.

Είδος επεξεργασίας: Ζώντα, απλή ψύξη, κατάψυξη, μεταποίηση.

Μονάδα μεταποίησης: Περιλαμβάνονται πλοία-εργοστάσια, πλοία-ψυγεία, ψυκτική αποθήκη, μονάδα μεταποίησης.

Μέρος II:

([1]) Το μέρος II.1 του παρόντος πιστοποιητικού είναι άνευ αντικειμένου για χώρες με ειδικές απαιτήσεις πιστοποίησης στον τομέα της δημόσιας υγείας μέσω συμφωνιών ισοτιμίας ή άλλων νομοθετικών διατάξεων της Ένωσης.

([2]) Το μέρος II.2 του παρόντος πιστοποιητικού είναι άνευ αντικειμένου όσον αφορά:

α) μη βιώσιμα καρκινοειδή, δηλαδή καρκινοειδή που δεν μπορούν πλέον να επιβιώσουν ως ζώντα ζώα εάν επιστρέψουν στο περιβάλλον από το οποίο προέρχονται,

β) ψάρια που έχουν θανατωθεί ή εκσπλαχνιστεί πριν από την αποστολή,

γ) ζώα υδατοκαλλιέργειας και τα προϊόντα τους που διατίθενται στην αγορά για κατανάλωση από τον άνθρωπο χωρίς περαιτέρω επεξεργασία, υπό τον όρο ότι συσκευάζονται σε συσκευασίες λιανικής πώλησης που πληρούν τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 για τις συσκευασίες,

δ) καρκινοειδή που προορίζονται για εγκεκριμένες εγκαταστάσεις επεξεργασίας σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2 της οδηγίας 2006/88/ΕΚ, ή για κέντρα αποστολής, καθαρισμού ή παρόμοιες επιχειρήσεις που διαθέτουν εξοπλισμό επεξεργασίας υγρών αποβλήτων που αδρανοποιεί τους εν λόγω παθογόνους παράγοντες, ή που υποβάλλουν τα υγρά απόβλητα σε άλλου είδους επεξεργασία για τη μείωση του κινδύνου διάδοσης ασθενειών στα φυσικά ύδατα σε αποδεκτό επίπεδο.

ε) καρκινοειδή που προορίζονται για περαιτέρω επεξεργασία πριν από την κατανάλωση από τον άνθρωπο χωρίς προσωρινή αποθήκευση στον τόπο επεξεργασίας και τα οποία συσκευάζονται και επισημαίνονται για τον σκοπό αυτό σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

([3]) Τα μέρη II.2.1 και II.2.2 του παρόντος πιστοποιητικού εφαρμόζονται μόνο σε είδη ευπαθή σε μία ή περισσότερες από τις ασθένειες που αναφέρονται στην επικεφαλίδα του οικείου μέρους. Τα ευπαθή είδη απαριθμούνται στο παράρτημα IV της οδηγίας 2006/88/ΕΚ.

([4]) Να διαγραφεί η περιττή ένδειξη.

([5]) Οι παρτίδες ειδών ευπαθών σε ΕΗΝ, σύνδρομο Taura και/ή ασθένεια της κίτρινης κεφαλής πρέπει να συνοδεύονται από την παρούσα δήλωση προκειμένου να εγκριθεί η αποστολή τους σε οιοδήποτε μέρος της Ένωσης.

▼M7

ΧΩΡΑ **Αλιευτικά προϊόντα**

II. Υγειονομικές πληροφορίες	II.α. Αριθμός αναφοράς του πιστοποιητικού	II.β.

(6) Για να επιτραπεί η είσοδος μιας παρτίδας σε κράτος μέλος, ζώνη ή διαμέρισμα (τετραγωνίδια I.9 και I.10 του μέρους I του πιστοποιητικού) που έχουν χαρακτηριστεί ως απαλλαγμένα από VHS, IHN, ISA, KHV ή την ασθένεια της λευκής κηλίδας ή στο οποίο εφαρμόζεται πρόγραμμα επιτήρησης ή εκρίζωσης σύμφωνα με το άρθρο 44 παράγραφος 1 ή 2 της οδηγίας 2006/88/ΕΚ, πρέπει να συμπληρώνεται μια από τις εν λόγω δηλώσεις, αν η παρτίδα περιέχει είδη ευπαθή στην/στις ασθένεια/-ες για τις οποίες εφαρμόζεται/-ονται πρόγραμμα/-τα επιτήρησης ή εκρίζωσης ή ισχύει καθεστώς απαλλαγής. Στοιχεία για το υγειονομικό καθεστώς κάθε εκμετάλλευσης και περιοχής καλλιέργειας μαλακίων στην Ένωση παρέχονται στον δικτυακό τόπο: http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm

— Το χρώμα της μελάνης της σφραγίδας και της υπογραφής πρέπει να είναι διαφορετικό από το χρώμα των υπόλοιπων τυπογραφικών στοιχείων του πιστοποιητικού.

Επίσημος επιθεωρητής

Ονοματεπώνυμο (με κεφαλαία): Ιδιότητα και τίτλος:

Ημερομηνία: Υπογραφή:

Σφραγίδα:

▼M4

Προσάρτημα V του παραρτήματος VI

ΜΕΡΟΣ Α

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΥΓΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ, ΕΧΙΝΟΔΕΡΜΩΝ, ΧΙΤΩΝΟΦΟΡΩΝ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΩΝ ΓΑΣΤΕΡΟΠΟΔΩΝ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ

ΧΩΡΑ: **Κτηνιατρικό πιστοποιητικό για την ΕΕ**

Μέρος I: Στοιχεία της παρτίδας που αποστέλλεται

I.1. Αποστολέας
Όνομα
Διεύθυνση
Αρ. τηλ.

I.2. Αριθμός αναφοράς του πιστοποιητικού | I.2.a

I.3. Αρμόδια κεντρική αρχή

I.4. Αρμόδια τοπική αρχή

I.5. Παραλήπτης
Όνομα
Διεύθυνση
Ταχυδρομικός κώδικας
Αρ. τηλ.

I.6.

I.7. Χώρα καταγωγής | Κωδικός ISO | I.8. Περιοχή καταγωγής | Κωδικός

I.9. Χώρα προορισμού | Κωδικός ISO | I.10.

I.11. Τόπος καταγωγής
Όνομα | Αριθμός έγκρισης
Διεύθυνση

I.12.

I.13. Τόπος φόρτωσης

I.14. Ημερομηνία αναχώρησης

I.15. Μέσα μεταφοράς
Αεροπλάνο ☐ Πλοίο ☐ Τρένο ☐
Οδικό όχημα ☐ Λοιπά ☐
Στοιχεία αναγνώρισης
Αριθμός αναφοράς εγγράφου:

I.16. Συνοριακός σταθμός ελέγχου εισόδου στην ΕΕ

I.17.

I.18. Περιγραφή του εμπορεύματος

I.19. Κωδικός προϊόντος (Κωδικός ΣΟ)
03 07

I.20. Ποσότητα

I.21. Θερμοκρασία προϊόντος
Περιβάλλον ☐ Ψύξη ☐ Κατάψυξη ☐

I.22. Αριθμός μονάδων συσκευασίας

I.23. Αριθμός σφραγίδας και αριθμός εμπορευματοκιβωτίου

I.24. Είδος συσκευασίας

I.25. Πιστοποιημένα εμπορεύματα
Κατανάλωση από τον άνθρωπο ☐

I.26.

I.27. Για εισαγωγή ή είσοδο στην ΕΕ ☐

I.28. Ταυτοποίηση των εμπορευμάτων

Είδος (Επιστημονική ονομασία)	Αριθμός έγκρισης των εγκαταστάσεων μονάδα μεταποίησης	Αριθμός μονάδων συσκευασίας	Καθαρό βάρος

▼M4

ΧΩΡΑ

Ζώντα δίθυρα μαλάκια, εχινόδερμα, χιτωνοφόρα και θαλάσσια γαστερόποδα

Μέρος II: Certification

II.	Πιστοποιητικό υγείας	II.α. Αριθμός αναφοράς πιστοποιητικού	II.β.

II.1 (1)**Πιστοποιητικό δημόσιας υγείας για ζώντα δίθυρα μαλάκια, εχινόδερμα, χιτωνοφόρα και θαλάσσια γαστερόποδα**

Ο υπογεγραμμένος δηλώνω με το παρόν ότι γνωρίζω τις διατάξεις των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 178/2002, (ΕΚ) αριθ. 852/2004, (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και πιστοποιώ ότι τα προαναφερόμενα (4)[ζώντα δίθυρα μαλάκια] (4)[ζώντα εχινόδερμα], (4)[ζώντα χιτωνοφόρα] και (4)[ζώντα θαλάσσια γαστερόποδα] παρήχθησαν σύμφωνα με τις εν λόγω απαιτήσεις, και ιδίως ότι:

— προέρχονται από εκμετάλλευση(-εις) που εφαρμόζει(-ουν) πρόγραμμα βασισμένο στις αρχές HACCP σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004·

— συλλέχθηκαν και ανάλογα με την περίπτωση μετεγκαταστάθηκαν και μεταφέρθηκαν σύμφωνα με το τμήμα VII κεφάλαια I και II του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004·

— αποτέλεσαν αντικείμενο πάσης φύσεως εργασιών και συσκευάστηκαν σύμφωνα με το τμήμα VII κεφάλαια III και IV του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004·

— πληρούν τις υγειονομικές προδιαγραφές που ορίζονται στο τμήμα VII κεφάλαιο V του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και τα κριτήρια που θεσπίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια για τα τρόφιμα·

— συσκευάστηκαν, αποθηκεύτηκαν και μεταφέρθηκαν σύμφωνα με το τμήμα VII κεφάλαια VI και VIII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004·

— φέρουν σήμανση και επισήμανση σύμφωνα με το τμήμα I του παραρτήματος II και το τμήμα VII κεφάλαιο VII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004·

— για τα χτένια που συλλέγονται εκτός ταξινομημένων περιοχών παραγωγής, συμμορφώνονται προς τις ειδικές απαιτήσεις που ορίζονται στο τμήμα VII κεφάλαιο IX του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004·

— έχουν υποβληθεί, με ικανοποιητικά αποτελέσματα, στους επίσημους ελέγχους που ορίζονται στο παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004.

II.2 (2)(4)**Πιστοποιητικό υγείας για ζώντα δίθυρα μαλάκια υδατοκαλλιέργειας**

II.2.1 (3)(4)**[Απαιτήσεις για είδη ευπαθή στις ασθένειες Bonamia exitiosa, Perkinsus marinus και Microcytos mackini**

Ο υπογεγραμμένος επίσημος επιθεωρητής δηλώνω με το παρόν ότι τα αναφερόμενα στο μέρος I του παρόντος πιστοποιητικού δίθυρα μαλάκια:

(5)προέρχονται από χώρα/έδαφος, ζώνη ή διαμέρισμα που χαρακτηρίζεται ως απαλλαγμένο από τις ασθένειες (4)[Bonamia exitiosa] (4)[Perkinsus marinus] (4)[Microcytos mackini] σύμφωνα με το κεφάλαιο VII της οδηγίας 2006/88/ΕΚ ή το ανάλογο πρότυπο ΔΓΕ από την αρμόδια αρχή της χώρας μου βάσει του οποίου:

— οι σχετικές ασθένειες πρέπει να κοινοποιούνται στην αρμόδια αρχή και οι κοινοποιούμενες υπόνοιες για μόλυνση πρέπει να διερευνώνται αμέσως από τις αρμόδιες αρχές,

— οιαδήποτε εισαγωγή ειδών ευπαθών στις σχετικές ασθένειες προέρχεται από περιοχή που έχει χαρακτηριστεί ως απαλλαγμένη από τις ασθένειες αυτές]

II.2.2 (3)(4)**[Απαιτήσεις για είδη ευπαθή στις ασθένειες Marteilia refringens και Bonamia ostreae που προορίζονται για κράτος μέλος, ζώνη ή διαμέρισμα που έχει χαρακτηριστεί ως απαλλαγμένο από τις ασθένειες αυτές ή εφαρμόζει πρόγραμμα επιτήρησης ή εκρίζωσης για τη σχετική ασθένεια.**

Ο υπογεγραμμένος επίσημος επιθεωρητής δηλώνω ότι τα προαναφερόμενα δίθυρα μαλάκια:

(6)προέρχονται από χώρα/έδαφος, ζώνη ή διαμέρισμα που έχει χαρακτηριστεί ως απαλλαγμένο από τις ασθένειες (4)[Marteilia refringens] (4)[Bonama osrteae] σύμφωνα με το κεφάλαιο VII της οδηγίας 2006/88/ΕΚ ή το σχετικό πρότυπο του ΔΓΕ από την αρμόδια αρχή της χώρας μου βάσει του οποίου:

(i) οι σχετικές ασθένειες πρέπει να κοινοποιούνται στην αρμόδια αρχή και οι κοινοποιούμενες υπόνοιες για μόλυνση πρέπει να διερευνώνται αμέσως από τις επίσημες υπηρεσίες, και

(ii) οιαδήποτε εισαγωγή ειδών ευπαθών στις σχετικές ασθένειες προέρχεται από περιοχή που έχει χαρακτηριστεί ως απαλλαγμένη από τις ασθένειες αυτές.]

II.2.3 **Απαιτήσεις όσον αφορά τη μεταφορά και την επισήμανση**

Ο υπογεγραμμένος επίσημος επιθεωρητής βεβαιώνω ότι:

II.2.3.1 τα δίθυρα μαλάκια που αναφέρονται ανωτέρω μεταφέρονται υπό συνθήκες, συμπεριλαμβανομένης της ποιότητας του νερού, που δεν αλλοιώνουν την υγειονομική κατάστασή τους·

II.2.3.2 ο περιέκτης μεταφοράς ή το δεξαμενόπλοιο έχουν καθαριστεί και απολυμανθεί πριν από τη φόρτωση ή και

II.2.3.3 η παρτίδα επισημαίνεται με ευκρινή σήμανση στην εξωτερική πλευρά του περιέκτη ή σε περίπτωση μεταφοράς της με δεξαμενόπλοιο, στο δηλωτικό φορτίου, με τα σχετικά στοιχεία που αναφέρονται στα σημεία I.7 έως I.11 του μέρους I του παρόντος πιστοποιητικού και την ακόλουθη δήλωση:

"Ζώντα δίθυρα μαλάκια που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο στην Κοινότητα".

▼**M4**

ΧΩΡΑ **Ζώντα δίθυρα μαλάκια, εχινόδερμα, χιτωνοφόρα και θαλάσσια γαστερόποδα**

II. Πιστοποιητικό υγείας	II.α. Αριθμός αναφοράς πιστοποιητικού	II.β.

Παρατηρήσεις

Μέρος I:

— Τετραγωνίδιο I.8: περιοχή καταγωγής: να υποδειχθεί η περιοχή παραγωγής.

— Τετραγωνίδιο I.11: τόπος καταγωγής: επωνυμία και διεύθυνση της εγκατάστασης αποστολής.

— Τετραγωνίδιο I.15: αριθμός κυκλοφορίας (σιδηροδρομικά βαγόνια ή εμπορευματοκιβώτια και φορτηγά), αριθμός πτήσης (αεροσκάφος) ή όνομα (πλοίο). Σε περίπτωση εκφόρτωσης και επαναφόρτωσης πρέπει να παρέχονται ξεχωριστές πληροφορίες.

— Τετραγωνίδιο I.23: αριθμός εμπορευματοκιβωτίου/αριθμός σφραγίδας: σε περίπτωση που η σφραγίδα έχει αύξοντα αριθμό, αυτός πρέπει να αναφέρεται.

— Τετραγωνίδιο I.28: μονάδα μεταποίησης: περιλαμβάνεται το κέντρο αποστολής, το κέντρο καθαρισμού.

Μέρος II:

(1) Το μέρος II.1 είναι άνευ αντικειμένου για χώρες με ειδικές απαιτήσεις πιστοποίησης στον τομέα της δημόσιας υγείας βάσει συμφωνιών ισοτιμίας ή άλλων κοινοτικών νομοθετικών ρυθμίσεων.

(2) Το μέρος II.2 είναι άνευ αντικειμένου για:

α) μη βιώσιμα μαλάκια, δηλαδή μαλάκια που δεν μπορούν πλέον να επιβιώσουν ως ζώντα ζώα εάν επιστρέψουν στο περιβάλλον από το οποίο προέρχονται,

β) ζώντα δίθυρα μαλάκια που διατίθενται στην αγορά για κατανάλωση από τον άνθρωπο χωρίς περαιτέρω επεξεργασία, υπό την προϋπόθεση ότι τοποθετούνται σε συσκευασίες λιανικής πώλησης που πληρούν τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 για τις συσκευασίες,

γ) ζώντα δίθυρα μαλάκια που προορίζονται για εγκεκριμένες εγκαταστάσεις επεξεργασίας σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2 της οδηγίας 2006/88/ΕΚ, ή για κέντρα αποστολής, καθαρισμού ή παρόμοιες επιχειρήσεις που διαθέτουν εξοπλισμό επεξεργασίας υγρών αποβλήτων που αδρανοποιεί τους εν λόγω παθογόνους παράγοντες, ή που υποβάλλουν τα υγρά απόβλητα σε άλλου είδους επεξεργασία για τη μείωση του κινδύνου διάδοσης ασθενειών στα φυσικά ύδατα σε αποδεκτό επίπεδο,

δ) ζώντα δίθυρα μαλάκια που προορίζονται για περαιτέρω επεξεργασία πριν από την κατανάλωση από τον άνθρωπο χωρίς προσωρινή αποθήκευση στον τόπο επεξεργασίας και τα οποία συσκευάζονται και επισημαίνονται για το σκοπό αυτό σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

(3) Τα μέρη II.2.1 και II.2.2 εφαρμόζονται μόνο σε είδη ευπαθή σε μια ή περισσότερες από τις ασθένειες που αναφέρονται στον τίτλο. Τα ευπαθή είδη απαριθμούνται στο παράρτημα IV της οδηγίας 2006/88/ΕΚ.

(4) Διαγράφεται η περιττή ένδειξη.

(5) Για τις παρτίδες ειδών που είναι ευπαθή σε ασθένειες Bonamia exitiosa, Perkinsus marinus και Microcytos mackini η εν λόγω δήλωση είναι απαραίτητη προκειμένου να επιτραπεί η εισαγωγή τους σε οιοδήποτε μέρος της Κοινότητας.

(6) Σε περίπτωση εισαγωγής σε ένα κράτος μέλος, ζώνη ή διαμέρισμα (τετραγωνίδια I.9 και I.10 του μέρους I του πιστοποιητικού) που έχει χαρακτηριστεί ως απαλλαγμένο από τις ασθένειες Marteilia refringens ή Bonamia ostreae ή στο οποίο εφαρμόζεται πρόγραμμα επιτήρησης ή εκρίζωσης σύμφωνα με το άρθρο 44 παράγραφος 1 ή 2 της οδηγίας 2006/88/ΕΚ, παρτίδας που περιέχει είδη ευπαθή στην/στις ασθένεια/-ες για την/τις οποία/-ες ισχύει καθεστώς απαλλαγής ή εφαρμόζεται/ονται πρόγραμμα/-τα, πρέπει να συμπληρώνεται μια από τις εν λόγω δηλώσεις. Στοιχεία για το υγειονομικό καθεστώς κάθε εκμετάλλευσης και περιοχής καλλιέργειας μαλακίων στην Κοινότητα παρέχονται στο δικτυακό τόπο: http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm

— Το χρώμα της μελάνης της σφραγίδας και της υπογραφής πρέπει να είναι διαφορετικό από το χρώμα των υπόλοιπων τυπογραφικών στοιχείων του πιστοποιητικού.

Επίσημος Επιθεωρητής

Ονοματεπώνυμο (με κεφαλαία γράμματα): Ιδιότητα και τίτλος:

Ημερομηνία: Υπογραφή:

Υπογραφή:

▼M1

ΜΕΡΟΣ Β

ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΟ ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΥΓΕΙΑΣ ΓΙΑ ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΔΙΘΥΡΑ ΜΑΛΑΚΙΑ ΠΟΥ ΑΝΗΚΟΥΝ ΣΤΟ ΕΙΔΟΣ ACANTHOCARDIA TUBERCULATUM

Ο επίσημος επιθεωρητής πιστοποιεί με το παρόν ότι τα μεταποιημένα δίθυρα μαλάκια του είδους Acanthocardia tuberculatum, με αριθμό πιστοποιητικού υγείας: .....

1. αλιεύτηκαν σε περιοχές παραγωγής που προσδιορίστηκαν σαφώς, υποβλήθηκαν σε παρακολούθηση και εγκρίθηκαν από την αρμόδια αρχή για τους σκοπούς της απόφασης 2006/766/ΕΚ της Επιτροπής ([1]), στις οποίες περιοχές το ποσοστό τοξινών PSP στα εδώδιμα μέρη των μαλακίων αυτών είναι μικρότερο από 300 μg ανά 100 g·
2. μεταφέρθηκαν εντός εμπορευματοκιβωτίων ή οχημάτων σφραγισμένων από την αρμόδια αρχή, απευθείας στην εγκατάσταση:

   .....

   .....

   (επωνυμία και αριθμός επίσημης έγκρισης της εγκατάστασης στην οποία έχει χορηγηθεί από την αρμόδια αρχή ειδική άδεια για την επεξεργασία τους)
3. κατά τη μεταφορά τους στη συγκεκριμένη εγκατάσταση, συνοδεύονταν από έγγραφο εκδοθέν από την αρμόδια αρχή, σύμφωνα με το οποίο επιτρέπεται η μεταφορά, πιστοποιείται το είδος και η ποσότητα του προϊόντος, η περιοχή προέλευσης και η εγκατάσταση προορισμού·
4. υποβλήθηκαν στη θερμική επεξεργασία που προβλέπεται στο παράρτημα της απόφασης 96/77/ΕΚ·
5. δεν περιέχουν τοξίνες PSP σε ποσοστό δυνάμενο να ανιχνευθεί με τη βιολογική μέθοδο ανάλυσης, όπως καταδεικνύεται από την (τις) επισυναπτόμενη(-ες) αναλυτική(-ές) έκθεση(-εις) της δοκιμής που διενεργήθηκε σε κάθε παρτίδα που περιλαμβανόταν στο φορτίο που καλύπτεται από το παρόν πιστοποιητικό.

Ο επίσημος επιθεωρητής πιστοποιεί με το παρόν ότι η αρμόδια αρχή επαλήθευσε το ότι οι «αυτοέλεγχοι» που διενεργήθηκαν στην εγκατάσταση η οποία αναφέρεται στο σημείο 2 εφαρμόστηκαν ειδικά στη θερμική επεξεργασία που αναφέρεται στο σημείο 4.

Ο υπογεγραμμένος επίσημος επιθεωρητής δηλώνει με το παρόν ότι γνωρίζει τις διατάξεις της οδηγίας 96/77/ΕΚ και ότι η (οι) επισυναπτόμενη(-ες) αναλυτική(-ές) έκθεση(-εις) αντιστοιχεί(-ούν) στη δοκιμή στη οποία υποβλήθηκαν τα προϊόντα μετά τη μεταποίησή τους.

Επίσημος επιθεωρητής	
Όνομα (με κεφαλαία):	Ιδιότητα και τίτλος:
Ημερομηνία:	Σφραγίδα:
Υπογραφή:	

▼M10

_____

([1]) Βλέπε σελίδα 53 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

▼M6

Προσάρτημα VII του παραρτήματος VI

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΓΓΡΑΦΟΥ ΠΟΥ ΥΠΟΓΡΑΦΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΛΟΙΑΡΧΟ ΚΑΙ ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ ΤΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΠ ΕΥΘΕΙΑΣ ΑΠΟ ΠΛΟΙΟ-ΨΥΓΕΙΟ

Μέρος I: Στοιχεία της παρτίδας που αποστέλλεται

I.1. Αποστολλέας
Όνομα
Διεύθυνση
Ταχυδρομικός κώδικας
Τηλ.

I.2. Αριθ. αναφοράς πιστοποιητικού | I.2.α.

I.3.

I.4.

I.5. Παραλήπτης
Όνομα
Διεύθυνση
Ταχυδρομικός κώδικας
Τηλ.

I.6.

I.7. Χώρα καταγωγής | Κωδικός ISO | I.8.

I.9. Χώρα προορισμού | Κωδικός ISO | I.10.

I.11. Τόπος καταγωγής
Όνομα | Αριθμός έγκρισης

I.12.

I.13.

I.14.

I.15.

I.16. Συνοριακός σταθμός ελέγχου εισόδου στην ΕΕ

I.17.

I.18.

I.19. Κωδικός εμπορεύματος (κωδικός ΕΣ)

I.20. Ποσότητα

I.21.

I.22. Αριθμός συσκευασμένων μονάδων

I.23.

I.24. Είδος συσκευασίας

I.25. Πιστοποιημένα εμπορεύματα
Ανθρώπινη κατανάλωση ☐

I.26.

I.27. Για εισαγωγή ή είσοδο στην ΕΕ ☐

I.28. Ταυτοποίηση των εμπορευμάτων

Είδη (συγκεκριμένη ονομασία)	Αριθμός συσκευασμένων μονάδων	Καθαρό βάρος

▼M6

ΧΩΡΑ **Αλιευτικά προϊόντα**

I.(bis) **Λοιπές πληροφορίες**

Αλιευτική(ές) ζώνη(ες):

Αριθμός IMO/Lloyd (εάν υπάρχει) ή διακριτικό κλήσεως του πλοίου:

Περίοδος αλιείας: Ημερομηνία έναρξης: …/…/… Ημερομηνία λήξης: …/…/…

II. Υγειονομική βεβαίωση	II.α. Αριθμός αναφοράς πιστοποιητικού	II.β.

Μέρος II: Πιστοποίηση

II.1. **Βεβαίωση δημόσιας υγείας**

Ο υπογεγραμμένος δηλώνω ότι

— το πλοίο περιλαμβάνεται στον κατάλογο σκαφών από τα οποία επιτρέπονται εισαγωγές στην ΕΕ (“EU-listed”)·

— το πλοίο διαθέτει πρόγραμμα βάσει των αρχών της HACCP για τον έλεγχο κινδύνων·

— το μέρος του πλοίου όπου γίνεται η επεξεργασία των αλιευτικών προϊόντων, τα εμπορευματοκιβώτια και οι ψυκτικές αποθήκες για τα αλιευτικά προϊόντα διατηρούνται καθαρές και σε καλή κατάσταση·

— τα αλιευτικά προϊόντα προστατεύτηκαν από επιμόλυνση και από τις επιδράσεις της ηλιακής ή άλλης πηγής θερμότητας το ταχύτερο δυνατόν μετά την αλίευσή τους και ο χειρισμός τους δεν προκάλεσε σύνθλιψη ή άλλη ζημία·

— τα αλιευτικά προϊόντα δεν επιμολύνθηκαν από καύσιμα, από ακάθαρτα ύδατα του υδροσυλλέκτη του πλοίου ή από επιβλαβείς οργανισμούς·

— η σφαγή, η αφαίμαξη, ο αποκεφαλισμός, ο εκσπλαχνισμός και η αφαίρεση των πτερυγίων διενεργήθηκαν με τις απαιτούμενες συνθήκες υγιεινής το ταχύτερο δυνατόν μετά την αλιεία και τα προϊόντα πλύθηκαν αμέσως και σχολαστικά. Τα σπλάχνα και τα μέρη εκείνα τα οποία μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία αφαιρέθηκαν το συντομότερο δυνατόν και διατηρήθηκαν χωριστά από τα προϊόντα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση·

— για το χειρισμό και το πλύσιμο του αλιευτικού προϊόντος χρησιμοποιήθηκε, αντί πόσιμου νερού, μόνο καθαρό θαλάσσιο νερό·

— τα αλιευτικά προϊόντα υποβλήθηκαν σε οπτική εξέταση με σκοπό τον εντοπισμό ορατών παρασίτων και τα εμφανώς μολυσμένα από παράσιτα αλιευτικά προϊόντα δεν διατίθενται στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση·

— η κατάψυξη των προϊόντων έγινε με συνθήκες υγιεινής το ταχύτερο δυνατόν μετά την αλίευση·

— τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα διατηρήθηκαν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 18 °C σε όλα τα σημεία του προϊόντος, με εξαίρεση ολόκληρα ψάρια αρχικά κατεψυγμένα σε άλμη και προορίζονται για την παρασκευή κονσερβών, που πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους – 9 °C·

— οι κατεψυγμένοι όγκοι συσκευάστηκαν με συνθήκες υγιεινής και κατάλληλα πριν από την εκφόρτωση στην ακτή·

— οι συσκευασίες επισημάνθηκαν με σήμα αναγνώρισης στο οποίο εμφαίνονται ο αριθμός έγκρισης του πλοίου-ψυγείου και το κράτος της σημαίας·

— το υλικό συσκευασίας δεν αποτελεί πηγή μόλυνσης και έχει αποθηκευτεί κατά τρόπο που να μην εκτίθεται σε κίνδυνο μόλυνσης.

Παρατηρήσεις μέρος I:

— Τετραγωνίδιο I.1: Όνομα και διεύθυνση (οδός, πόλη και περιφέρεια/επαρχία/κράτος, κατά περίπτωση), αριθμοί τηλεφώνου και φαξ ή διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου του κατόχου/υπεύθυνου του πλοίου.

— Τετραγωνίδιο I.2: Μοναδικός αριθμός εγγράφου σύμφωνα με την ταξινόμησή σας.

— Τετραγωνίδιο I.5:

Όνομα και διεύθυνση (οδός, πόλη και ταχυδρομικός κώδικας) του

— φυσικού ή νομικού προσώπου για το οποίο το φορτίο εισάγεται απ’ ευθείας στο κράτος μέλος προορισμού.

▼M6

ΧΩΡΑ	Αλιευτικά προϊόντα
— Τετραγωνίδιο I.7: Η χώρα υπό τη σημαία της οποίας βρίσκεται το πλοίο που εκδίδει το παρόν έγγραφο. — Τετραγωνίδιο I.11: Το όνομα του πλοίου-ψυγείου και ο αριθμός έγκρισης, όπως απαριθμούνται σύμφωνα με το άρθρο 12 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004, από το οποίο εισάγονται απ' ευθείας τα αλιευτικά προϊόντα. — Τετραγωνίδιο I.19: Χρησιμοποιείστε τον ενδεδειγμένο κωδικό του εναρμονισμένου συστήματος (ΕΣ) του Παγκόσμιου Οργανισμού Τελωνείων στο πλαίσιο του κεφαλαίου 03.03. — Τετραγωνίδιο I.20: Συνολικό καθαρό βάρος σε κιλά, ως σύνολο από το I.28. — Τετραγωνίδιο I.22: Σύνολο από το I.28. — Τετραγωνίδιο I.25: Επιλέξτε το τετραγωνίδιο "ανθρώπινη κατανάλωση". — Τετραγωνίδιο I.27: Επιλέξτε το τετραγωνίδιο εάν ο τελικός προορισμός είναι η ΕΕ. — Τετραγωνίδιο I.28: Απαριθμείστε τα διάφορα είδη με την επιστημονική τους ονομασία, τον αριθμό των συσκευασιών και το καθαρό βάρος.	
Πλοίαρχος του πλοίου-ψυγείου Όνομα (με κεφαλαία): Ημερομηνία: Υπογραφή: Σφραγίδα:	

▼**M11**

Προσάρτημα VIII του παραρτήματος VI

Υπόδειγμα πιστοποιητικού υγείας για αλιευτικά προϊόντα που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο, τα οποία αλιεύονται από σκάφη με σημαία κράτους μέλους και μεταφέρονται σε τρίτες χώρες, με αποθήκευση ή χωρίς αποθήκευση

Κτηνιατρικό πιστοποιητικό για την ΕΕ

Μέρος Ι: Στοιχεία του αποστελλόμενου φορτίου

I.1 Αποστολέας Όνομα Διεύθυνση Τηλ.		I.2 Αριθμός αναφοράς του πιστοποιητικού	I.2.α
		I.3 Αρμόδια κεντρική αρχή	
		I.4 Αρμόδια τοπική αρχή	
I.5 Παραλήπτης Όνομα Διεύθυνση Ταχυδρομικός κώδικας Τηλ.		I.6	
I.7 Χώρα καταγωγής	Κωδικός ISO	I.8 Περιοχή καταγωγής	Κωδικός
I.9 Χώρα προορισμού	Κωδικός ISO	I.10	
I.11 Τόπος καταγωγής Όνομα Αριθμός έγκρισης/καταχώρισης Διεύθυνση		I.12	
I.13 Τόπος φόρτωσης Διεύθυνση		I.14 Ημερομηνία αναχώρησης	
I.15 Μέσο μεταφοράς Αεροπλάνο ☐ Πλοίο ☐ Τρένο ☐ Οδικό όχημα ☐ Άλλο ☐ Στοιχεία ταυτοποίησης: Αριθμοί εγγράφων αναφοράς:		I.16 Συνοριακός σταθμός ελέγχου εισόδου στην ΕΕ	
		I.17	
I.18 Περιγραφή του εμπορεύματος		I.19 Κωδικός εμπορεύματος (κωδικός ΕΣ):	
		I.20 Ποσότητα	
I.21 Θερμοκρασία προϊόντος Περιβάλλοντος ☐ Σε ψύξη ☐ Σε κατάψυξη ☐		I.22 Αριθμός μονάδων συσκευασίας	

▼**M11**

I.23 Αριθμός σφραγίδας/εμπορευματοκιβωτίου				I.24 Είδος συσκευασίας
I.25 Πιστοποιημένα εμπορεύματα για: Κατανάλωση από τον άνθρωπο ☐				
I.26		I.27 Για εισαγωγή ή είσοδο στην ΕΕ ☐		
I.28 Ταυτοποίηση των εμπορευμάτων				
Είδος (επιστημονική ονομασία)	Είδος επεξεργασίας	Αριθμός/-οί έγκρισης/νηολόγησης σκάφους/-ών (*)	Αριθμός μονάδων συσκευασίας	Καθαρό βάρος

▼**M11**

ΧΩΡΑ **Αλιευτικά προϊόντα που μεταφέρονται σε τρίτες χώρες**

II. Υγειονομικές πληροφορίες	II.α. Αριθμός αναφοράς του πιστοποιητικού	II.β.

II.1 Βεβαίωση δημόσιας υγείας

Ο/Η υπογεγραμμένος/-η επίσημος/-η επιθεωρητής/-τρια δηλώνω ότι γνωρίζω τις σχετικές διατάξεις των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 178/2002, (ΕΚ) αριθ. 852/2004, (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και πιστοποιώ ότι τα προαναφερόμενα αλιευτικά προϊόντα

— αποβιβάστηκαν και εκφορτώθηκαν σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής από το/τα εγκεκριμένο/-α ή νηολογημένο/-α σκάφος/-η ..... (να αναγραφεί/-ούν ο/οι αριθμός/-οί έγκρισης/νηολόγησης και η ονομασία του/των κράτους/-ών μέλους/-ών σημαίας), σύμφωνα με τις σχετικές απαιτήσεις που προβλέπονται στο παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004·

— κατά περίπτωση, αποθηκεύτηκαν σε εγκεκριμένη/-ες ψυκτική/-ές αποθήκη/-ες ..... (να αναγραφεί/-ούν ο/οι αριθ-μός/-οί έγκρισης, σύμφωνα με τις σχετικές απαιτήσεις του παραρτήματος III τμήμα VIII κεφάλαιο VII του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004·

— κατά περίπτωση, φορτώθηκαν σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής στο/στα εγκεκριμένο/-α σκάφος/-η ..... (να αναγραφεί/-ούν ο/οι αριθμός/-οί έγκρισης του/των κράτους/-ών μέλους/-ών ή της/των τρίτης/-ων χώρας/-ών και η ονομασία του/των κράτους/-ών μέλους/-ών ή της/των τρίτης/-ων χώρας/-ών σημαίας), σύμφωνα με τις σχετικές απαιτήσεις που προβλέπονται στο παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαια I και VIII του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004·

— κατά περίπτωση, φορτώθηκαν σε εμπορευματοκιβώτιο ..... (να αναγραφεί ο αριθμός του εμπορευματοκιβωτίου) ή σε φορτηγό ..... (να αναγραφεί ο αριθμός της πινακίδας κυκλοφορίας του φορτηγού και του ρυμουλκούμενου) ή σε αεροπλάνο ..... (να αναγραφεί ο αριθμός της πτήσης) σύμφωνα με τις απαιτήσεις που προβλέπονται στο παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο VIII του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004·

— συνοδεύονται από εκτυπωμένο/-α αντίγραφο/-α (**) του/των ημερολογίου/-ων αλιείας ή τμημάτων αυτού/-ών (**)

(**) Η ηλεκτρονική μορφή είναι επίσης αποδεκτή.

Σημειώσεις

Μέρος I:

— Τετραγωνίδιο I.7.: Να αναφερθεί η ονομασία της τρίτης χώρας αποστολής.

— Τετραγωνίδιο I.11.: Τόπος καταγωγής: να αναφερθεί η επωνυμία, η διεύθυνση και ο αριθμός έγκρισης της ψυκτικής αποθήκης στην τρίτη χώρα αποστολής ή, αν δεν γίνει αποθήκευση σε ψυκτική αποθήκη, να αναφερθεί η ονομασία και ο αριθμός έγκρισης ή καταγραφής του σκάφους καταγωγής που φέρει σημαία κράτους μέλους.

— Τετραγωνίδιο I.15.: Να αναφερθεί το μέσο μεταφοράς που αναχώρησε από την τρίτη χώρα αποστολής. Αν πρόκειται για πλοίο-καταψύκτη ή πλοίο-ψυγείο, να αναγραφεί η ονομασία του πλοίου, ο αριθμός έγκρισης και το κράτος σημαίας, ενώ αν πρόκειται για σκάφος αλιείας, να αναγραφεί ο αριθμός νηολόγησης και το κράτος σημαίας. Αν το μέσο μεταφοράς είναι εμπορευματοκιβώτιο, φορτηγό ή αεροπλάνο, πρέπει να αναγράφονται τα ίδια στοιχεία που προβλέπονται στην τέταρτη περίπτωση του μέρους II.1.

— Τετραγωνίδιο I.19.: Να χρησιμοποιηθούν οι κατάλληλοι κωδικοί του εναρμονισμένου συστήματος (ΕΣ) του Παγκόσμιου Οργανισμού Τελωνείων στις ακόλουθες διακρίσεις: 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 1504, 1516, 1518, 1603, 1604, 1605, 2106

— Τετραγωνίδιο I.23.: Αριθμός ταυτοποίησης εμπορευματοκιβωτίου/αριθμός σφραγίδας: Ο αύξων αριθμός σφραγίδας πρέπει να αναγράφεται αν η σφραγίδα έχει τεθεί στο εμπορευματοκιβώτιο υπό την εποπτεία της αρμόδιας αρχής που εξέδωσε το πιστοποιητικό.

— Τετραγωνίδιο I.28.: Είδος επεξεργασίας: να προσδιοριστεί αν το προϊόν διατηρείται σε απλή ψύξη, σε κατάψυξη ή είναι μεταποιημένο.

(*) μπορεί να είναι σκάφος αλιείας, πλοίο-εργοστάσιο, πλοίο-καταψύκτης ή πλοίο-ψυγείο, κατά περίπτωση.

Επίσημος/-η επιθεωρητής/-τρια

Ονοματεπώνυμο (με κεφαλαία): Ιδιότητα και τίτλος:

Ημερομηνία: Υπογραφή:

Σφραγίδα:

▼M1

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VIA

ΜΕΘΟΔΟΙ ΔΟΚΙΜΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΤΟ ΘΕΡΜΙΚΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΟ ΓΑΛΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΜΙΚΡΟΒΙΑ ΚΑΙ ΣΕ ΣΩΜΑΤΙΚΑ ΚΥΤΤΑΡΑ

1. Για την παραβολή προς τα κριτήρια που θεσπίζονται στο παράρτημα ΙΙΙ τμήμα IX κεφάλαιο I μέρος ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, ως μέθοδοι αναφοράς πρέπει να εφαρμόζονται τα ακόλουθα πρότυπα:

   α) EN/ISO 4833 για την περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30 °C

   β) ISO 13366-1 για την περιεκτικότητα σε σωματικά κύτταρα.

2. Η χρήση εναλλακτικών αναλυτικών μεθόδων είναι αποδεκτή:

   α) Για την περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30 °C, όταν οι μέθοδοι επικυρώνονται με βάση τη μέθοδο αναφοράς που αναφέρεται στο σημείο 1 στοιχείο α) σύμφωνα με το πρωτόκολλο που ορίζεται στο πρότυπο EN/ISO 16140 ή με παρόμοια διεθνώς αναγνωρισμένα πρωτόκολλα.

   Ιδίως, η σχέση μετατροπής μεταξύ μιας εναλλακτικής μεθόδου και της μεθόδου αναφοράς που αναφέρεται στο σημείο 1 στοιχείο α) ορίζεται σύμφωνα με το πρότυπο ISO 21187.

   β) Για την περιεκτικότητα σε σωματικά κύτταρα, όταν οι μέθοδοι επικυρώνονται με βάση την μέθοδο αναφοράς που αναφέρεται στο σημείο 1 στοιχείο β) σύμφωνα με το πρωτόκολλο που ορίζεται στο πρότυπο ISO 8196 και όταν χρησιμοποιούνται σύμφωνα με το πρότυπο ISO 13366-2 ή με παρόμοια διεθνώς αναγνωρισμένα πρότυπα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΔΡΑΣΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΗΣ ΑΛΚΑΛΙΚΗΣ ΦΩΣΦΑΤΑΣΗΣ

1. Για τον προσδιορισμό της δραστικότητας της αλκαλικής φωσφατάσης, ως μέθοδος αναφοράς πρέπει να χρησιμοποιείται το πρότυπο ISO 11816-1.

2. Η δραστικότητα της αλκαλικής φωσφατάσης εκφράζεται ως χιλιομονάδες ενζυμικής δραστικότητας ανά λίτρο (mU/l). Μια μονάδα δραστικότητας της αλκαλικής φωσφατάσης είναι η ποσότητα του ενζύμου της αλκαλικής φωσφατάσης που καταλύει τη μετατροπή 1 μικρογραμμομορίου υποστρώματος ανά λεπτό.

3. Μια δοκιμή αλκαλικής φωσφατάσης θεωρείται αρνητική όταν η μετρούμενη δραστικότητα στο αγελαδινό γάλα δεν υπερβαίνει τα 350 mU/l.

4. Η χρήση εναλλακτικών αναλυτικών μεθόδων είναι αποδεκτή όταν οι μέθοδοι επικυρώνονται με βάση τη μέθοδο αναφοράς που αναφέρεται στο σημείο 1 σύμφωνα με διεθνώς αναγνωρισμένα πρωτόκολλα.

▼M2

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI β

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΟΥ ΙΣΧΥΟΥΝ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΠΙΣΗΜΟΥΣ ΕΛΕΓΧΟΥΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΚΡΕΑΤΩΝ

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

α) «ελεγχόμενες συνθήκες στέγασης και ολοκληρωμένα συστήματα παραγωγής» είναι ένας τύπος κτηνοτροφίας στο πλαίσιο της οποίας τα ζώα εκτρέφονται σε συνθήκες σύμφωνα με τα κριτήρια που ορίζονται στο προσάρτημα·

β) «βοοειδές νεαρής ηλικίας» είναι βοοειδές οποιουδήποτε φύλου, ηλικίας κάτω των 8 μηνών·

γ) «πρόβατο νεαρής ηλικίας» είναι πρόβατο οποιουδήποτε φύλου, που δεν έχει βγάλει ακόμη μόνιμο κοπτήρα, ηλικίας κάτω των 12 μηνών·

δ) «αίγα νεαρής ηλικίας» είναι αίγα οποιουδήποτε φύλου, ηλικίας κάτω των 6 μηνών·

ε) «αγέλη» είναι ζώο ή ομάδα ζώων που εκτρέφονται σε μια εκμετάλλευση ως επιδημιολογική μονάδα· εάν σε μια εκμετάλλευση εκτρέφονται περισσότερες από μία αγέλη, καθεμία από τις αγέλες αυτές αποτελεί χωριστή μονάδα·

στ) «εκμετάλλευση» είναι κάθε εγκατάσταση, κτίσμα ή, στην περίπτωση υπαίθριας εκμετάλλευσης, κάθε τόπος όπου κρατούνται, εκτρέφονται ή διατηρούνται ζώα και που βρίσκεται εντός της επικράτειας ενός κράτους μέλους·

ζ) «εγκατάσταση που πραγματοποιεί ασυνεχείς δραστηριότητες σφαγής ή χειρισμού θηραμάτων» είναι ένα σφαγείο ή εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων που ορίζεται από την αρμόδια αρχή με βάση την ανάλυση κινδύνου, στην οποία ιδίως οι δραστηριότητες σφαγής ή χειρισμού θηραμάτων δεν πραγματοποιούν καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας εργασίας ή στη διάρκεια επακόλουθων ημερών εργασίας της εβδομάδας.

2. Επιθεωρήσεις μετά τη σφαγή σε εγκαταστάσεις που εκτελούν ασυνεχείς δραστηριότητες σφαγής ή χειρισμού θηραμάτων.

α) Σύμφωνα με το σημείο 2 στοιχείο β), στο κεφάλαιο ΙΙ του τμήματος ΙΙΙ του παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004, η αρμόδια αρχή μπορεί να αποφασίσει ότι ο επίσημος κτηνίατρος δεν χρειάζεται να είναι συνέχεια παρών κατά την επιθεώρηση μετά τη σφαγή, με την προϋπόθεση ότι πληρούνται οι ακόλουθοι όροι:

i) η εν λόγω εκμετάλλευση εκτελεί ασυνεχείς δραστηριότητες σφαγής και χειρισμού θηραμάτων και έχει επαρκείς χώρους για την αποθήκευση κρέατος που παρουσιάζει ανωμαλίες μέχρι την πραγματοποίηση της τελικής επιθεώρησης μετά τη σφαγή από τον επίσημο κτηνίατρο·

ii) η επιθεώρηση μετά τη σφαγή διενεργείται από επίσημο βοηθό·

iii) ο επίσημος κτηνίατρος είναι παρών στην εκμετάλλευση τουλάχιστον μία φορά την ημέρα όταν εκτελούνται ή έχουν εκτελεστεί οι δραστηριότητες σφαγής·

iv) η αρμόδια αρχή έχει θεσπίσει διαδικασία για την αξιολόγηση σε τακτική βάση των επιδόσεων των επίσημων βοηθών στις εν λόγω εκμεταλλεύσεις, που συμπεριλαμβάνει:

— την παρακολούθηση της επιμέρους επίδοσης,

— τον έλεγχο δικαιολογητικών εγγράφων όσον αφορά τα ευρήματα της επιθεώρησης και τη σύγκριση με τα αντίστοιχα σφάγια,

— τους ελέγχους των σφαγίων στο χώρο αποθήκευσης.

▼**M2**

β) Στην ανάλυση κινδύνου που πραγματοποιείται από την αρμόδια αρχή όπως αναφέρεται στο σημείο 1 στοιχείο ζ) για τον εντοπισμό των εκμεταλλεύσεων που μπορούν να επωφεληθούν από την παρέκκλιση όπως ορίζεται στο σημείο 2 στοιχείο α) πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα ακόλουθα στοιχεία:

i) ο αριθμός των ζώων που σφάζονται ή διακινούνται ανά ώρα ή ανά ημέρα·

ii) τα είδη και οι κατηγορίες των ζώων που σφάζονται ή υφίστανται χειρισμό·

iii) η δυναμικότητα της εκμετάλλευσης·

iv) η εξέλιξη των επιδόσεων στις δραστηριότητες σφαγής ή χειρισμού·

v) η αποτελεσματικότητα τυχόν πρόσθετων μέτρων στην τροφική αλυσίδα για την προμήθεια ζώων προς σφαγή που λαμβάνονται για να εξασφαλιστεί η ασφάλεια των τροφίμων·

vi) η αποτελεσματικότητα του εφαρμοζόμενου συστήματος με βάση την ανάλυση κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP)·

vii) τα αρχεία ελέγχου·

viii) τα προηγούμενα αρχεία της αρμόδιας αρχής για τις επιθεωρήσεις πριν και μετά τη σφαγή.

3. Απαιτήσεις για επιθεώρηση κρέατος βάσει ανάλυσης κινδύνου χωρίς τομές.

▼**M8**

_____

▼**M2**

β) Κατά παρέκκλιση από συγκεκριμένες απαιτήσεις των κεφαλαίων I και II του τμήματος IV του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004, οι διαδικασίες επιθεώρησης μετά τη σφαγή νεαρής ηλικίας βοοειδών και αιγοπροβάτων μπορούν να μειωθούν σε μακροσκοπική επιθεώρηση με περιορισμένη ψηλάφηση, με την προϋπόθεση ότι πληρούνται οι ακόλουθοι όροι:

i) ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων εξασφαλίζει ότι τα νεαρής ηλικίας βοοειδή εκτρέφονται υπό ελεγχόμενες συνθήκες στέγασης και σε ολοκληρωμένο σύστημα παραγωγής όπως ορίζεται στο προσάρτημα του παρόντος παραρτήματος·

ii) ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων εξασφαλίζει ότι τα νεαρής ηλικίας βοοειδή εκτρέφονται σε αγέλη επίσημα απαλλαγμένη από τη φυματίωση των βοοειδών·

iii) ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων δεν επωφελείται από τις μεταβατικές ρυθμίσεις όσον αφορά τις πληροφορίες τροφικής αλυσίδας που ορίζονται στο άρθρο 8 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 της Επιτροπής·

▼**M2**

iv) η αρμόδια αρχή εφαρμόζει ή διατάσσει την εφαρμογή της τακτικής ορολογικής ή/και μικροβιολογικής παρακολούθησης επιλεγμένου αριθμού ζώων με βάση την ανάλυση της επικινδυνότητας για την ασφάλεια των τροφίμων που υπάρχει σε ζώντα ζώα και σε σχέση με το επίπεδο εκμετάλλευσης·

v) στην επιθεώρηση μετά τη σφαγή βοοειδών νεαρής ηλικίας περιλαμβάνεται πάντα ψηλάφηση των οπισθοφαρυγγικών βρογχικών και μεσοπνευμόνιων λεμφογαγγλίων.

γ) Σε περίπτωση διαπίστωσης τυχόν ανωμαλίας, τα σφάγια και τα εντόσθια πρέπει να υποβάλλονται σε πλήρη επιθεώρηση μετά τη σφαγή, όπως προβλέπεται στα κεφάλαια I και II του τμήματος IV του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004. Ωστόσο, η αρμόδια αρχή μπορεί να αποφασίσει με βάση την ανάλυση κινδύνου ότι κρέας με ορισμένες ελάχιστες ανωμαλίες όπως ορίζεται από τις αρμόδιες αρχές, οι οποίες δεν θέτουν σε κίνδυνο την υγεία των ζώων ή των ανθρώπων, δεν χρειάζεται να υποβληθεί σε πλήρη επιθεώρηση μετά τη σφαγή.

δ) Νεαρής ηλικίας βοοειδή, αιγοπρόβατα και απογαλακτισμένα χοιρίδια τα οποία δεν πηγαίνουν από την εκμετάλλευση στην οποία γεννήθηκαν απευθείας στο σφαγείο μπορούν να μετακινηθούν μία φορά σε άλλη εκμετάλλευση (για εκτροφή ή πάχυνση) πριν από την αποστολή τους στο σφαγείο. Στις περιπτώσεις αυτές:

i) εγκεκριμένα κέντρα συγκέντρωσης μπορούν να χρησιμοποιούνται για νεαρής ηλικίας βοοειδή και αιγοπρόβατα μεταξύ της εκμετάλλευσης προέλευσης και της εκμετάλλευσης εκτροφής ή πάχυνσης, καθώς και ανάμεσα στις εν λόγω εκμεταλλεύσεις και το σφαγείο·

ii) η ιχνηλασιμότητα πρέπει να εξασφαλίζεται σε επίπεδο κάθε επιμέρους ζώου ή παρτίδα ζώων.

4. Πρόσθετη απαίτηση για την εξέταση των μόνοπλων μετά τη σφαγή:

α) Νωπό κρέας μόνοπλων που εκτράφηκαν σε χώρες που δεν είναι απαλλαγμένες από μάλι σύμφωνα με το άρθρο 2.5.8.2. του *Κώδικα υγείας χερσαίων ζώων* του Παγκόσμιου Οργανισμού για την Υγεία των Ζώων δεν πρέπει να διατίθεται στην αγορά, εκτός και αν το κρέας προέρχεται από μόνοπλα που εξετάστηκαν για μάλι σύμφωνα με το σημείο Δ του κεφαλαίου IX του τμήματος IV του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004.

β) Νωπό κρέας μόνοπλων στα οποία διαγνώστηκε μάλι πρέπει να δηλώνονται ως ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο, όπως προβλέπεται από το σημείο Δ του κεφαλαίου IX του τμήματος IV του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004.

▼**M2**

Προσάρτημα του παραρτήματος VI β

Για τους σκοπούς του παρόντος παραρτήματος, «ελεγχόμενες συνθήκες στέγασης και ολοκληρωμένα συστήματα παραγωγής» συντρέχουν όταν ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων πληροί τα κριτήρια που ορίζονται παρακάτω:

α) όλες οι ζωοτροφές προέρχονται από εκμεταλλεύσεις που παράγουν ζωοτροφές σύμφωνα με τις απαιτήσεις που προβλέπονται στα άρθρα 4 και 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 183/2005 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1]. Όταν παρέχεται χονδραλεσμένη ζωοτροφή ή καλλιέργειες στα ζώα ως ζωοτροφές, πρέπει να είναι κατάλληλα επεξεργασμένες και όπου είναι δυνατό να είναι στεγνωμένες ή/και συμπυκνωμένες·

β) ένα σύστημα «όλα μέσα-όλα έξω» εφαρμόζεται όσο είναι δυνατό. Όταν τα ζώα εισάγονται στην αγέλη, πρέπει να παραμένουν σε απομόνωση για όσο χρονικό διάστημα απαιτείται από τις κτηνιατρικές υπηρεσίες για την πρόληψη εισαγωγής νόσων·

γ) κανένα από τα ζώα δεν έχει πρόσβαση σε εξωτερικές εγκαταστάσεις εκτός και αν ο υπεύθυνος της εταιρείας τροφίμων μπορεί να αποδείξει με ανάλυση κινδύνου προς ικανοποίηση της αρμόδιας αρχής ότι η χρονική περίοδος, οι εγκαταστάσεις και οι περιστάσεις της εξωτερικής πρόσβασης δεν αποτελούν κίνδυνο εισαγωγής της νόσου στην αγέλη·

δ) αναλυτικές πληροφορίες διατίθενται σχετικά με τα ζώα από τη γέννηση ως τη σφαγή και τις συνθήκες διαχείρισής τους όπως καθορίζονται στο τμήμα III του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004·

ε) αν προβλέπεται στρωμνή για τα ζώα, η παρουσία ή η εισαγωγή της νόσου αποφεύγεται με την κατάλληλη επεξεργασία του υλικού στρωμνής·

στ) το προσωπικό της εκμετάλλευσης συμμορφώνεται με τις γενικές υγειονομικές διατάξεις όπως καθορίζονται στο παράρτημα I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004·

ζ) υπάρχουν διαδικασίες για τον έλεγχο της πρόσβασης στους χώρους που φυλάσσονται τα ζώα·

η) η εκμετάλλευση δεν διαθέτει εγκαταστάσεις για τουρίστες ή για κατασκήνωση εκτός και αν ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει με ανάλυση κινδύνου ικανοποιητική για την αρμόδια αρχή ότι οι εγκαταστάσεις είναι επαρκώς διαχωρισμένες από τις μονάδες εκτροφής των ζώων και ότι δεν είναι δυνατή η άμεση ή έμμεση επαφή μεταξύ των ανθρώπων και των ζώων·

θ) τα ζώα δεν έχουν πρόσβαση σε χώρους εναπόθεσης απορριμμάτων ή σε οικιακά απορρίμματα·

ι) εφαρμόζεται σχέδιο καταπολέμησης των παρασίτων και ελέγχου·

ια) ενσιρωμένες ζωοτροφές δεν χρησιμοποιούνται εκτός και αν ο υπεύθυνος της εταιρείας τροφίμων μπορεί να αποδείξει με ανάλυση κινδύνου ικανοποιητική για την αρμόδια αρχή ότι οι ζωοτροφές δεν μπορούν να θέσουν τα ζώα σε κίνδυνο μετάδοσης νόσου·

ιβ) λύματα και ιζήματα από σταθμούς καθαρισμού λυμάτων δεν διατίθενται σε χώρους προσιτούς στα ζώα ή δεν χρησιμοποιούνται για λίπανση βοσκοτόπων που χρησιμεύουν για καλλιέργειες παραγωγής ζωοτροφών, εκτός και αν υποβληθούν σε κατάλληλη και ικανοποιητική για την αρμόδια αρχή επεξεργασία.

[1] ΕΕ L 35 της 8.2.2005, σ. 1.

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VII

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ (ΕΚ) αριθ. 853/2004

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

1. Το παράρτημα II τμήμα I Β) τροποποιείται ως εξής:

α) Στο σημείο 6, το δεύτερο εδάφιο αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE και UK.».

β) Το σημείο 8 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«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, EY, ES, EÜ, EK, EB ή WE.».

2. Το παράρτημα III τροποποιείται ως εξής:

α) Στο τμήμα I κεφάλαιο IV, το σημείο 8 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«8. Πρέπει να γίνεται πλήρης εκδορά του σφαγίου και των άλλων μελών του σώματος που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση πλην των χοίρων, της κεφαλής των αιγοπροβάτων και των μόσχων και των ποδιών των αιγοπροβάτων. Ο χειρισμός των κεφαλών και των ποδιών πρέπει να γίνεται κατά τρόπο που να αποκλείει τη μόλυνση άλλου κρέατος.».

β) Στο τμήμα II προστίθεται το ακόλουθο κεφάλαιο VII:

«ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII: ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΚΑΤΑΚΡΑΤΗΣΗΣ ΝΕΡΟΥ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι το κρέας πουλερικών που έχει υποστεί ειδική επεξεργασία με σκοπό την προώθηση της κατακράτησης νερού δεν διατίθεται στην αγορά ως νωπό κρέας αλλά ως παρασκευάσματα κρέατος ή χρησιμοποιείται για την παραγωγή μεταποιημένων προϊόντων.».

γ) Στο τμήμα VIII κεφάλαιο V Ε), το σημείο 1 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«1. Απαγορεύεται να διατίθενται στην αγορά προϊόντα που παράγονται από τα δηλητηριώδη ψάρια των ακόλουθων οικογενειών: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae και Canthigasteridae*. Τα νωπά και μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα που ανήκουν στην οικογένεια *Gempylidae*, και ιδίως τα *Ruvettus pretiosus* και *Lepidocybium flavobrunneum*, μπορούν να διατίθενται στην αγορά μόνο τυλιγμένα/συσκευασμένα και πρέπει να επισημαίνονται κατάλληλα προκειμένου να παρέχονται στον καταναλωτή πληροφορίες σχετικά με τους τρόπους μαγειρέματός τους και με τον κίνδυνο που σχετίζεται με την παρουσία ουσιών με δυσμενείς γαστρεντερικές επιπτώσεις. Η επιστημονική ονομασία πρέπει να συνοδεύει την κοινή ονομασία στην επισήμανση.».

δ) Το τμήμα IX τροποποιείται ως εξής:

i) Στο κεφάλαιο I. II) Β) 1), το στοιχείο ε) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«ε) ότι διαλύματα ή ψεκάσματα θηλών χρησιμοποιούνται μόνον εάν έχουν εγκριθεί ή καταχωριστεί σύμφωνα με τις διαδικασίες που ορίζονται στην οδηγία 98/8/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Φεβρουαρίου 1998, για τη διάθεση βιοκτόνων στην αγορά (*).

(*) ΕΕ L 123 της 24.4.1998, σ. 1.».

▼B

ii) Στο κεφάλαιο II.II), το σημείο 1 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«1. Όταν το νωπό γάλα ή τα γαλακτοκομικά προϊόντα υφίστανται θερμική επεξεργασία, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι πληρούνται οι απαιτήσεις που ορίζονται στο κεφάλαιο XI του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004. Ειδικότερα, διασφαλίζουν, όταν χρησιμοποιούν τις ακόλουθες διαδικασίες, ότι συμμορφώνονται προς τις αναφερόμενες προδιαγραφές:

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) οποιοσδήποτε άλλο συνδυασμό χρόνου-θερμοκρασίας προκειμένου να επιτευχθεί ισοδύναμο αποτέλεσμα,

έτσι ώστε τα προϊόντα να παρουσιάζουν, κατά περίπτωση, αρνητική αντίδραση σε δοκιμασία αλκαλικής φωσφατάσης αμέσως μετά την εν λόγω επεξεργασία.

β) Η επεξεργασία σε άκρως υψηλή θερμοκρασία (UHT) επιτυγχάνεται με επεξεργασία:

i) που περιλαμβάνει συνεχή ροή θερμότητας σε μεγάλη θερμοκρασία για σύντομο χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 135 °C σε συνδυασμό με κατάλληλο χρονικό διάστημα) έτσι ώστε να μην υπάρχουν βιώσιμοι μικροοργανισμοί ή σπόροι ικανοί να αναπτυχθούν στο επεξεργασμένο προϊόν όταν διατηρείται σε ασηπτικό σφραγισμένο εμπορευματοκιβώτιο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, και

ii) επαρκή ώστε να εξασφαλίσει ότι τα προϊόντα παραμένουν μικροβιολογικώς σταθερά έπειτα από επώαση για 15 ημέρες στους 30 °C σε κλειστά εμπορευματοκιβώτια ή για 7 ημέρες στους 55 °C σε κλειστά εμπορευματοκιβώτια ή έπειτα από οποιαδήποτε άλλη μέθοδο που να καταδεικνύει ότι πραγματοποιήθηκε κατάλληλη θερμική επεξεργασία.».

ε) Στο τμήμα X, το κεφάλαιο II τροποποιείται ως εξής:

i) Στο τμήμα III, το σημείο 5 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«5. μετά το σπάσιμο, κάθε μέρος του αυγού σε υγρή κατάσταση πρέπει να υποβάλλεται σε μεταποίηση το ταχύτερο δυνατόν 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 από τον άνθρωπο·».

ii) Στο μέρος V, το σημείο 2 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«2. Όσον αφορά τα αυγά σε υγρή κατάσταση, η ετικέτα που αναφέρεται στο σημείο 1 πρέπει επίσης να φέρει την ένδειξη: “μη παστεριωμένα αυγά σε υγρή κατάσταση — να γίνει επεξεργασία στον τόπο προορισμού” και να αναφέρει την ημερομηνία και την ώρα του σπασίματος.».

στ) Στο τμήμα XIV προστίθεται το ακόλουθο κεφάλαιο V:

«ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Το περιτύλιγμα και η συσκευασία που περιέχουν ζελατίνη πρέπει να φέρουν την ένδειξη “ζελατίνη κατάλληλη για ανθρώπινη κατανάλωση” και πρέπει να αναφέρουν την ημερομηνία παρασκευής.».

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VIII

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ (ΕΚ) αριθ. 854/2004

Τα παραρτήματα I, II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004 τροποποιούνται ως εξής:

1. Το παράρτημα I τμήμα I κεφάλαιο III παράγραφος 3 τροποποιείται ως εξής:

   α) Στο στοιχείο α), το δεύτερο εδάφιο αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

   «BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE και UK.».

   β) Το στοιχείο γ) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

   «γ) όταν τίθεται σε σφαγείο εντός της Κοινότητας, το σήμα πρέπει να περιλαμβάνει τη συντομογραφία CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB ή WE.».

2. Στο παράρτημα II, κεφάλαιο II A), τα σημεία 4 και 5 αντικαθίστανται ως εξής:

   «4. Η αρμόδια αρχή δύναται να κατατάσσει στην κατηγορία Β τις ζώνες από τις οποίες επιτρέπεται η συλλογή ζώντων δίθυρων μαλακίων, αλλά η διάθεσή τους στην αγορά για κατανάλωση από τον άνθρωπο επιτρέπεται έπειτα από επεξεργασία σε κέντρο καθαρισμού ή έπειτα από μετεγκατάσταση, ώστε να καλύπτονται οι υγειονομικές προδιαγραφές που αναφέρονται στο σημείο 3. Τα ζώντα δίθυρα μαλάκια που προέρχονται από αυτές τις ζώνες δεν επιτρέπεται να υπερβαίνουν τα 4 600*E. Coli* ανά 100 g σάρκας και ενδοθυρικού υγρού. Η μέθοδος αναφοράς γι' αυτή την ανάλυση είναι η δοκιμή του πλέον πιθανού αριθμού (MPN) πέντε σωληναρίων και τριών αραιώσεων που καθορίζεται στο πρότυπο ISO 16649-3. Μπορούν να χρησιμοποιούνται εναλλακτικές μέθοδοι, εάν επικυρώνονται σε σχέση με αυτή τη μέθοδο αναφοράς σύμφωνα με τα κριτήρια του EN/ISO 16140.

   5. Η αρμόδια αρχή δύναται να κατατάσσει στην κατηγορία Γ τις ζώνες από τις οποίες επιτρέπεται η συλλογή ζώντων δίθυρων μαλακίων, αλλά η διάθεσή τους στην αγορά για κατανάλωση από τον άνθρωπο επιτρέπεται μόνο έπειτα από μετεγκατάσταση επί μακρό χρονικό διάστημα, ώστε να πληρούνται οι υγειονομικές προδιαγραφές που προβλέπονται στο σημείο 3. Τα ζώντα δίθυρα μαλάκια που προέρχονται από αυτές τις ζώνες δεν επιτρέπεται να υπερβαίνουν τις 46 000*E. Coli* ανά 100 g σάρκας και ενδοθυρικού υγρού. Η μέθοδος αναφοράς γι' αυτή την ανάλυση είναι η δοκιμή του πλέον πιθανού αριθμού (MPN) πέντε σωληναρίων και τριών αραιώσεων που καθορίζεται στο πρότυπο ISO 16649-3. Μπορούν να χρησιμοποιούνται εναλλακτικές μέθοδοι, εάν επικυρώνονται σε σχέση με αυτή τη μέθοδο αναφοράς σύμφωνα με τα κριτήρια του EN/ISO 16140.».

3. Στο παράρτημα III, κεφάλαιο II Z), το σημείο 1 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

   «1. Απαγορεύεται να διατίθενται στην αγορά προϊόντα που παράγονται από τα δηλητηριώδη ψάρια των ακόλουθων οικογενειών: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae και Canthigasteridae*. Τα νωπά και μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα που ανήκουν στην οικογένεια *Gempylidae*, και ιδίως τα *Ruvettus pretiosus* και *Lepidocybium flavobrunneum*, μπορούν να διατίθενται στην αγορά μόνο τυλιγμένα/συσκευασμένα και πρέπει να επισημαίνονται κατάλληλα προκειμένου να παρέχονται στον καταναλωτή πληροφορίες σχετικά με τους τρόπους μαγειρέματός τους και τον κίνδυνο που σχετίζεται με την παρουσία ουσιών με δυσμενείς γαστρεντερικές επιπτώσεις. Η επιστημονική ονομασία πρέπει να συνοδεύει την κοινή ονομασία στην επισήμανση.».